

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



LA ROSE NOIRE™
Gérard Dubois

RED HOT CHILI PEPPERS

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be



Medium Cone
Chili Red Bell Pepper



RED HOT CHILI PEPPERS

Quantité: 54 pièces

Mousse de Poivron rouge

1000 g	Purée de Poivron rouge
20 g	Feuille de gélatine
a/n	Sel et poivre
120 g	Huile d'olive
600 g	Crème fouettée

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Ensuite, égoutter et faire fondre aux micro-ondes. Mélanger à l'aide d'un mixeur à main la purée de poivron rouge, le sel et poivre, l'huile d'olive et la gélatine. Puis incorporer la crème fouettée et laisser reposer dans le réfrigérateur.

Sauce Aioli à la coco

300 g	Purée de noix de coco
300 g	Huile d'olive
4 g	Fibre de citron (Naturemul)
2 g	Gomme de Guar
2 Un	Gousse d'ail

Mélanger la gomme de Guar et le Naturemul et verser le tout dans la purée de noix de coco et mélanger à l'aide d'un mixeur à manche. Ensuite, ajouter peu à peu l'huile d'olive tout en continuant de mixer la préparation. Arrêter lorsque l'huile d'olive est complètement incorporé et parfaitement mélangée. Le résultat doit être d'une texture lisse et crémeuse.

Autre ingrédients:

- Dés de Morue fumée
- Rubans de carottes légèrement cuites
- Chou-fleur légèrement cuit
- Courgettes légèrement cuites



LA ROSE NOIRE
Gérard Dubois
LA ROSE NOIRE
TM

LA ROSE NOIRE
Gérard Dubois
SPICY ITALIAN TOUCH

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



Medium Cone
Basil



SPICY ITALIAN TOUCH

Quantité: 54 pièces

Crème de tomate, olives et basilic

pour la réduction de purée de tomate

40 g	Huile d'olive
60 g	Brunoise d'oignon
400 g	Purée de tomates cuites
2 g	Origan sec
2 g	Sel
0,5 g	Poivre
20 g	Sucre

Faire sauter les oignons dans l'huile d'olive jusqu'à obtenir des oignons glacés. Ajouter les ingrédients restants et faire cuire à basse température pour obtenir une réduction (jusqu'à ce que l'eau soit totalement évaporée)

pour la crème de tomate, olives et basilic

900 g	Purée de tomate réduite
10 g	Feuilles de basilic fraîches
500 g	Crème fraîche
20 g	Amidon modifié
3 g	Gomme de Guar
150 g	Pâte d'olive noire
20 g	Feuilles de gélatine
a/n	Sel et poivre
250 g	Crème semi-fouettée 35%

Mélanger la purée de tomate, sel et poivre, crème fraîche, l'amidon modifié, la gomme de Guar, la pâte d'olive et les feuilles de gélatine fondue en utilisant un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène puis y verser la crème fouettée délicatement.

Crevettes marinées

108 pièces	Petites crevettes
200 g	Huile d'olive légère
Petit piment rouge tranché autant que nécessaire	

Chauffer la moitié de l'huile et poêler rapidement les crevettes. Faire refroidir directement après et les mettre dans un sac sous vide. Ensuite, ajouter l'huile d'olive restante et laisser macérer pendant 6 heures.

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois

Vinaigrette italienne épicée

- 200 g Huile d'olive épicée
- 40 g Vinaigre balsamique de Modène
- 1,2 g Gomme de Xanthane

Mixer les ingrédients en utilisant un mixeur à manche.

Autre ingrédients:

- Olives tranchées
- Petites feuilles de basilic
- Poudre d'olives déshydraté

Finition:

Remplir le cône quasiment jusqu'au-dessus avec la crème de tomate. Placer les crevettes sur le dessus ainsi que les olives tranchées et saupoudrer le dessus avec la poudre d'olive déshydraté. Finir avec une petite pipette remplie de vinaigrette italienne épicée.



Medium Cone
Basil



Gérard
Dubois

recette SALÉ



LA ROSE NOIRE™
Gérard Dubois

LA ROSE NOIRE™
Gérard Dubois

TERROIR

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



Medium Cone
Beetroot



TERROIR

Quantité: 54 pièces

Chutney crémeux de betterave

750 g	Betterave en petit dés
200 g	Fond de légumes
75 g	Vinaigre de vin
100 g	Sucre
7 g	Sel
3 g	Poivre
15 g	Gingembre râpé
540 g	Fromage Philadelphia
15 g	Amidon modifié
15 g	Feuilles de gélatine

Mousse de fromage de chèvre

500 g	Fromage Philadelphia
500 g	Fromage de chèvre
260 g	Crème 35%
1 gousse	Ail

Autre ingrédients:

- Mélange de chips de légumes croquants
- Chips de betterave
- Jeunes pousses

Cuire des betteraves avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre, gingembre et sucre.

Une fois Presque glacé, ajouter le vinaigre jusqu'à évaporation. Ajouter ensuite le fond de légumes et garder à cuire jusqu'à évaporation puis mettre le mélange dans un mélangeur-cutter.

Ajouter le Philadelphia et la gélatine fondue et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène puis verser l'amidon modifié et mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Garder ensuite au frigo.

Mixer le Philadelphia jusqu'à un mélange lisse puis ajouter le fromage de chèvre et mélanger pour obtenir à nouveau une texture lisse. Ensuite, fouetter la crème jusqu'à la formation de pics fermes puis verser la crème dans le mélange de fromage de chèvre et garder au frais.

Finition:

A l'aide d'une poche à douille, verser le chutney de betterave dans le cône ainsi que la mousse de fromage de chèvre sur le dessus. Placer ensuite quelques chips de légumes et jeunes pousses sur le dessus de la mousse.



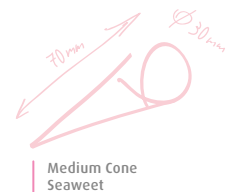
LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois

LA ROSE NOIRE™
Gérard Dubois

PLACTON

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be



PLACTON

Quantité: 54 pièces

Crèmeux de saumon fumé et céleri-rave

675 g	Céleri cuit et réduit en purée
270 g	Fromage Philadelphia
90 g	Crème 35%
200 g	Saumon fumé
20 g	Feuilles de gélatine
180 g	Beurre fondue
150 g	Échalote cuite lentement dans l'huile d'olive
10 g	Sel
3 g	Poivre
27 g	Amidon modifié

Mixer la purée de céleri, Philadelphia, crème, beurre, échalote, sel et poivre. Ensuite mélanger jusqu'à homogénéité.

Mettre tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes puis égoutter et faire fondre aux micro-ondes. Ensuite ajouter le tout à la précédente préparation et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter du Instant Cleargel et mélanger jusqu'à un mélange lisse.

Verser dans le cone et laisser reposer.

Pudding d'algues

400 g	Crème 35%
200 g	Soupe Dashi
200 g	Fromage frais
10 g	Spiruline
	Colorant vert naturel (optionnel)
4,5 g	Iota carragénine
2 g	Gomme de caroube
40 g	Maltodextrine

Mixer l'iota, caroube et maltodextrine. Ensuite mixer dans une casserole la crème, le dashi et la spiruline. Ajouter le mélange de iota et fouetter jusqu'à obtenir un mélange homogène. Chauffer jusqu'au point d'ébullition et verser ensuite le tout dans le fromage frais. Remplir dans les moules souhaité et laisser reposer. Congeler et démouler.

Autre ingrédients:

- Radis en tranche
- Jeunes pousses

Finition:

Remplir les cônes avec la crème de saumon fume et céleri et placer sur le dessus le pudding d'algues. Décorer avec les tranches de radis et jeunes pousses.



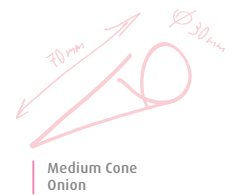
LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois

LA ROSE NOIRE™

COW BOY CONE

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be



COW BOY CONE

Quantité: 54 pièces

Mousse de bacon et maïs

600 g	Maïs en conserve mélange et égoutté
300 g	Fromage frais
180 g	Crème 35%
16 g	Feuilles de gélatine
100 g	Beurre fondue
30 g	Sauce BBQ
5 g	Sel
1,5 g	Poivre
20 g	Amidon modifié

Mixer le maïs avec le fromage frais, beurre fondue, sel et poivre, sauce BBQ et mélanger jusqu'à un mélange lisse.
Ajouter les feuilles de gélatine fondues et l'amidon modifié et mélanger à nouveau.
Fouetter la crème et verser sur la préparation précédente puis garder au frigo.

Oeuf de caille cuit

54	Oeufs de caille
2 l	Eau
5 g	Sel
30 g	Vinaigre

Mettre les oeufs, le vinaigre et le sel dans l'eau froide et faire bouillir. Une fois à ébullition, garder à faible ébullition pendant 3 minutes. Ensuite retirer les oeufs et les mettre dans de l'eau froide. Retirer la coquille des oeufs et garder de côté jusqu'à utilisation.

Autre ingrédients:

- Tranches de bacon frit
- Maïs frit croquant finement mixé
- Rondelles d'oignons frits

Finition:

Remplir les cônes avec la mousse de maïs, ajouter une couche de maïs frits et déposer sur le dessus les oeufs. Décorer avec un peu de bacons frits et des rondelles d'oignons frits.



LA ROSE NOIRE
Gérard Dubois
LA ROSE NOIRE
TM

LA ROSE NOIRE Gérard Dubois™

VEGGY LOVERS

www.la-rose.noire.be
info@la-rose-noire.be

LA ROSE NOIRE™

Gérard
Dubois



Medium Cone
Cheese



VEGGY LOVERS

Quantité: 54 pièces

Purée d'Asperge

600 g	Asperge
200 g	Fromage Philadelphia
200 g	Crème 35%
160 g	Beurre fondue
20 g	Feuilles de gélatine
7 g	Sel
1 g	Poivre
20 g	Instant Cleargel
40 g	Jus de citron

Artichauts à l'huile

60	Artichauts émincés
500 g	Huile d'olive
50 g	Jus de citron

Champignons à l'huile

300 g	Assortiment de champignons
500 g	Huile d'olive
a/n	Sel et poivre

Autre ingrédients:

- Noisettes grillées concassés
- Copeaux de parmesan

Cuire les asperges dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles deviennent tendre. Ajouter le sel, poivre et le jus de citron et mélanger jusqu'à obtenir une purée.

Ajouter ensuite le Philadelphia, la crème, la gélatine et le beurre fondue et mélanger à nouveau jusqu'à homogénéité puis ajouter l'amidon modifié et mélanger à nouveau jusqu'à une texture lisse. Garder ensuite au frigo.

Eplucher et nettoyer les artichauts pour obtenir uniquement le cœur. Emincer à 0.3mm et cuire dans l'huile d'olive et le jus de citron à une basse température pour une cuisson "Al dente".

Cuire à basse température jusqu'à obtenir des champignons bien tendre.

Finition:

Remplir les cônes avec la crème d'asperge et placer joliment les artichauts et champignons sur le dessus. Parsemer le sommet du cône avec des noisettes grillées concassés et placer quelques copeaux de parmesan.