

GREGORY DOYEN



© XXXX

Originaire de Saône et Loire, Grégory Doyen a fait son apprentissage au lycée professionnel Le Castel à Dijon, où il a appris les bases de la pâtisserie et confirmé une réelle passion pour cet univers sucré. Il y passera successivement son CAP, BEP et une mention complémentaire option dessert sur assiette en 2002. Désireux de conquérir la haute pâtisserie et d'apprendre toujours plus, Grégory rejoint l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux où il prépare un BTM pâtissier, en alternance à la pâtisserie Lafay à Lyon. En 2004, son diplôme en poche, il monte à Paris et intègre la brigade de Guy Martin au *Grand Véfour***. Puis il quitte la capitale pour le luxueux hôtel *Saint Paul* à Saint Paul de Vence, où il officie comme chef pâtissier pour la saison estivale. De retour à Paris, Grégory décide de s'orienter vers le travail de la décoration et rejoint la maison *Potel & Chabot* comme décorateur. Pendant ces années, il va se former à l'art de la glace et de la décoration sucrée, aux côtés de Patrick Roger de Campagnolle. En 2007, c'est le début de l'aventure internationale et Grégory part pour l'ouverture du *Grand Lisboa* à Macao en tant que Sugar Decorator. En 2008, il revient chez *Potel & Chabot* comme chef pâtissier pour la filiale à Moscou. À l'occasion du rachat de cette filiale par *Hédiard* en 2010, son statut va évoluer vers un poste d'Executif Pastry Chef, puis de Directeur de la restauration pour la partie événementielle du groupe. Depuis l'été 2014, le jeune

pâtissier de 29 ans se consacre entièrement à ses missions de consultant pour de nombreuses marques en Russie et à l'international, au sein de sa structure *GD Sweet Concept*.

*Born in the Saône et Loire department, Grégory Doyen apprenticed at the Le Castel vocational high school in Dijon, where he acquired the basics of pastry cooking and consolidated his genuine passion for this sugary universe. He then went on to obtain his NVQ, technical school certificate and a specialised certificate in plated desserts in 2002. Eager to conquer the world of high-end pastry cooking and thirsty for knowledge, Grégory went to the French National School of Pastry in Yssingeaux, where he studied for his diploma in pastry skills as a sandwich course, apprenticing at the Lafay cake shop in Lyon. In 2004, after obtaining his diploma, he moved to Paris and joined Guy Martin's team at the Grand Véfour**. He then left the capital to join the luxury Saint Paul hotel in Saint Paul de Vence, where he was appointed head pastry chef for the summer season. Back in Paris, Grégory decided to work in culinary decoration and joined Potel & Chabot as decorator. During the years he was there, he trained in the art of icing and sugar craft, alongside Patrick Roger de Campagnolle. In 2007, his international adventure began and Grégory joined the newly opened Grand Lisboa in Macao as Sugar Decorator. In 2008, he returned to Potel & Chabot as pastry chef for the Moscow subsidiary. When this subsidiary was taken over by Hédiard in 2010, he became Executive Pastry Chef, then Catering Director for the group's events division. Since the summer of 2014, the twenty nine year old pastry chef has been fully dedicated to his work as consultant for many brands in Russia and abroad, as part of his company, GD Sweet Concept.*

COMPOSITION**POUR 1 PETIT GÂTEAU**

19g Sablé vanille (base)
 14g Crispy sponge cake vanille
 30g Coulis abricot
 15g Abricots poêlés
 20g Crèmeux amandes
 30g Emulsion vanille
 12g Coque chocolat blanc moulage

DÉCOR

13g Chocolat de couverture noir
 8,5g Fleur d'abricotier en pâte d'amande

GLAÇAGE

0,4g Velours orange jaune
 0,0001g Poudre sparkle gold
 161,5g : Poids total

BOULE CHOCOLAT

Moule polycarbonate 70 mm

SABLÉ VANILLE

Moule Flexipan® bouchon

SABLÉ VANILLA BASE

70g sucre glace
 175g beurre
 25g poudre d'amandes
 2g sel
 25g jaunes d'œufs
 140g farine
 2,5g extrait de vanille
 Poids total : 439,5g
 Emulsionner le beurre avec les jaunes

puis terminer avec les poudres.
 Pocher le sablé à 20g en moule Flexipan®.
 Réserver au froid pendant 15 minutes.
 Cuire à 165°C pendant 13 minutes.
 Réserver.

CRISPY SPONGE CAKE VANILLE

200g œufs entier
 20g sucre glace
 4g vanille en poudre
 25g farine
 Poids total : 249g
 Emulsionner au blinder tous les ingrédients puis verser le tout dans un siphon, ajouter 2 cartouches de gaz puis couler en petite boîte plastique de la contenance souhaitée, cuire 20 secondes au micro-ondes 1100 W.
 Démouler ce biscuit puis le déchirer par petit morceau, saupoudrer de sucre glace puis faire sécher au four à 100°C pendant 1h30.

COULIS ABRICOT

300g pulpe d'abricot Sicolyl®
 20g sucre semoule
 6g pectine NH
 50g Trimoline®
 Poids total : 376g
 Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine.
 Mélanger en chauffant légèrement la Trimoline® et la purée d'abricot, à 40°C ajouter le mélange pectine + sucre,

porter à ébullition.
 Refroidir et réserver.

ABRICOTS POÊLÉS

250g oreillons d'abricot surgelés
 25g miel
 1p gousse de vanille
 Poids total : 275g
 Découper les abricots en petit cube, les faire revenir dans une poêle avec le miel et la vanille pendant 5 minutes.
 Réserver au froid.

CRÉMEUX AMANDES

52,5g lait
 197,5g crème
 1g vanille
 50g pâte d'amande crue 50%
 62,5g jaunes d'œufs
 30g sucre semoule
 4g gélatine
 Poids total : 397,5g
 Mixer les jaunes avec le sucre semoule et la pâte d'amande afin d'obtenir un mélange bien lisse.
 Chauffer le lait avec la vanille et la crème, puis ajouter le mélange jaunes + sucre + pâte d'amande.
 Cuire le tout à 83°C afin de réaliser une pasteurisation.
 Ajouter la gélatine puis réserver au froid.

EMULSION VANILLE

4g gélatine
 300g crème
 2p gousses de vanille
 7,5g sucre semoule
 1,5g thé jasmin
 62,5g couverture blanche
 Poids total : 375,5g
 Préparer une infusion avec le thé et la vanille et la crème.
 Filtrer puis chauffer, ajouter le chocolat blanc puis la gélatine, refroidir et réserver 24 heures au réfrigérateur.
 Emulsionner cette crème après 24 heures à l'aide du batteur.

COQUE CHOCOLAT BLANC MOULAGE

1 000g couverture blanche
 55g beurre de cacao
 Poids total : 1055g
 Fondre la couverture puis ajouter le beurre de cacao. Procéder au tempérage puis mouler en demi-sphère.
 Refroidir puis coller deux à deux les demi-sphères pour former la boule.
 Pulvériser.

DÉCORS

Couverture noir
 Fleur d'abricotier en sucre
 Velours orange et jaune
 Poudre sparkle gold

SPHÈRE ABRICOT APRICOT SPHERE

Une recette de Gregory Doyen / A recipe by Gregory Doyen

COMPOSITION FOR 1 SMALL CAKE

19g Vanilla shortbread-type biscuit (base)
 14g Crispy vanilla sponge cake
 30g Apricot coulis
 15g Pan-fried apricots
 20g Almond *crèmeux*
 30g Vanilla emulsion
 12g White chocolate shell mould

DECORATION

13g Dark *couverture* chocolate
 8.5g Almond paste apricot tree flower

Icing

0.4g Yellow orange velvet
 0.0001g Gold sparkle powder

Total weight: 161.5g

CHOCOLATE BALL

70 mm polycarbonate mould

VANILLA SHORTBREAD-TYPE BISCUIT

Flexipan® cork-shaped mould

VANILLA SHORTBREAD-TYPE BISCUIT BASE

70g icing sugar
 175g butter
 25g powdered almonds
 2g salt
 25g egg yolk
 140g flour

2.5g vanilla extract
 Total weight: 439.5g
 Emulsify the butter with the yolks and finally add the powders.
 Pipe 20g of the shortbread mixture into a Flexipan® mould.
 Store in the fridge for 15mins.
 Bake at 165°C for 13 minutes. Place to one side.

CRISPY VANILLA SPONGE CAKE

200g eggs
 20g icing sugar
 4g powdered vanilla
 25g flour
 Total weight: 249g
 Emulsify all the ingredients in the blender and pour into a siphon. Add 2 gas cartridges and pour into small plastic box with the required capacity.
 Cook for 20 seconds in the microwave at 1100W.
 Turn out the biscuit and break into small pieces; dust with icing sugar and dry in the oven at 100°C for 1.5 hours.

APRICOT COULIS

300g Sicolyl® apricot pulp
 20g caster sugar
 6g NH pectin
 50g Trimoline®
 Total weight: 376g
 Dry mix the caster sugar and pectin.
 Mix, heating the Trimoline® and apricot purée slightly; at 40°C add the pectin

and sugar mixture and bring to the boil.
 Cool and set to one side.

PAN-FRIED APRICOTS

250g frozen apricot halves
 25g honey
 1 vanilla pod
 Total weight: 275g
 Dice the apricots and brown in a pan with honey and vanilla for 5 minutes.
 Store in the fridge.

ALMOND CRÉMEUX

52.5g milk
 197.5g cream
 1g vanilla
 50g raw almond paste 50%
 62.5g egg yolk
 30g caster sugar
 4g gelatin
 Total weight: 397.5g
 Mix the yolks with the caster sugar and the almond paste to form a smooth mixture.
 Heat the milk with the vanilla and the cream and add the yolk + sugar + almond paste mixture.
 Cook at 83°C to pasteurize.
 Add the gelatin and store in the fridge.

VANILLA EMULSION

4g gelatin
 300g cream
 2 vanilla pods
 7.5g caster sugar

1.5g jasmine tea
 62.5g white *couverture* chocolate
 Total weight: 375.5g
 Infuse the tea, vanilla and cream.
 Filter and heat, add the white chocolate and the gelatin, allow to cool and place in the fridge for 24 hours.
 Emulsify this cream after 24 hours with an electric mixer.

WHITE CHOCOLATE SHELL MOULD

1000g white *couverture* chocolate
 55g cocoa butter
 Total weight: 1055g
 Melt the *couverture* chocolate and add the cocoa butter. Temper the chocolate and make half-sphere moulds. Allow to cool and stick the two half spheres together to form a ball.
 Spray.

DECORATION

Dark *couverture* chocolate
 Almond paste apricot tree flower
 Orange and yellow velvet
 Gold sparkle powder



COMPOSITION POUR 1 PETIT GÂTEAU

120g Sablé reconstitué
140g Biscuit aux pommes
170g Coulis pomme verte
100g Crèmeux citron yuzu
950g Crème moussueuse vanille jasmin

DÉCOR

40g Glaçage blanc titane
15g Biscuit de décor
20g Gel de pomme verte
8g Massa ticcino
5g Pastillage
Poids total : 1555g
Moules entremets 160 mm de diamètre
Hauteur Rhodoid® de 6 cm
Cercles à insert 140 mm de diamètre

CRUMBLE NOISETTE

135g beurre
140g sucre semoule
75g poudre de noisette
75g poudre d'amande
170g farine
2g sel
2g poudre de vanille
Poids total : 599g
Mélanger tous les ingrédients à la feuille du batteur, puis réserver au froid pendant 2h.
Cuire sur Silpat® à 165°C pendant 12 minutes, puis refroidir.

SABLÉ RECONSTITUÉ

300g crumble noisette
50g pignons de pin torréfiés
30g riz soufflé
30g feuillantine
80g couvertureivoire
0,002g poudre de tonka
12g huile de pépin de raisin
Poids total : 520g
Mélanger tous les éléments secs ensemble puis ajouter la couvertureivoire à 45°C puis l'huile de pépin de raisin.

Mouler en forme de 140 mm de diamètre à 120g.

BISCUIT AUX POMMES

165g œufs
117g sucre cassonade
58g miel
167g farine
7g levure chimique
7g cannelle en poudre
2g sel
150g beurre fondu
100g pomme Honeycrunch®
Poids total : 769g
Emulsionner au batteur à l'aide du fouet, les œufs, le sucre cassonade et le miel.
Tamiser toutes les poudres ensemble.
Rassembler les 2 préparations délicatement ainsi que le beurre fondu.
Mouler en forme de 140 mm de diamètre à 100g de biscuit.
Ajouter sur le dessus 40g de cubes de pomme.
Cuire à 170°C pendant 12 minutes.

COULIS POMME VERTE

300g purée de pomme verte Sicoly®
22,5g sucre semoule
6,5g pectine NH
50g Trimoline®
75g pomme verte en cube
0,002g poudre de fève tonka
1g poudre de vanille
Poids total : 455g
Mélanger le sucre semoule et la pectine.
Chauffer le mélange purée pomme verte, Trimoline® et poudre jusqu'à 40°C, ajouter la pectine et le sucre semoule puis porter à ébullition.
Ajouter les cubes de pomme verte.
Dresser à 170g par forme par-dessus le biscuit aux pommes tiède.

CRÉMEUX CITRON YUZU

125g purée de yuzu Sicoly®

70g jaunes d'œufs
80g œufs
55g sucre semoule
75g beurre pomadé
4g gélatine
Poids total : 409g
Emulsionner les jaunes, les œufs et le sucre semoule, mélanger à la purée de yuzu légèrement tiédie puis cuire à 83°C, ajouter la gélatine, refroidir la crème citron à 32°C puis ajouter le beurre pomadé. Emulsionner.
Mouler à 100g par forme par-dessus le coulis de pomme verte.

CRÈME MOUSSEUSE VANILLE JASMIN

281g lait entier (3,6% M.MG.)
528,5g couvertureivoire
17,5g gélatine feuille
1,5p gousse de vanille
5g thé au jasmin
568,75g crème fouettée
Poids total : 1400,5g
Faire chauffer le lait puis laisser en infusion les gosses de vanille et le thé pendant 3 heures.
Procéder à une peser pour revenir à 532g de lait, faire bouillir puis émulsionner sur la couvertureivoire. Ajouter la gélatine préalablement trempée, puis refroidir la masse à 32°C.
Terminer par la crème fouettée moussueuse.
Puis mouler dans les formes. Surgeler.

GLAÇAGE BLANC TITANE

140g lait
360g sucre semoule
240g crème
18g gélatine
150g nappage neutre
20g mix titane
120g couvertureivoire
Poids total : 1048g
Cuire à 102°C, la crème, le sucre semoule et le lait, ajouter la gélatine préalablement trempée puis émulsionner le tout sur la

couvertureivoire.
Ajouter le mix titane puis le nappage neutre.
Réserver au froid.
Après 12 heures, travailler la masse jusqu'à consistance afin de pouvoir glacer l'entremet.

BISCUIT DE DÉCOR

186g blancs d'œufs
93g sucre semoule
47g féculé de maïs
47g farine
140g jaunes d'œufs
QS colorant vert pomme
Poids total : 513g
Emulsionner au batteur, les blancs d'œufs avec le sucre semoule.
Ajouter les jaunes d'œufs et le colorant puis terminer délicatement par la farine et féculé tamisé.
Peser à 500g sur plaques silicone puis cuire à 165°C pendant 10 minutes.
Retourner sur grille après cuisson.
Réserver.

GEL DE POMME VERTE

300g purée de pomme verte Sicoly®
100g eau
100g sirop 1/26 D
25g gel végétal Sosa
50g pomme verte en cube
20g nappage neutre
Poids total : 595g
Mélanger tous les ingrédients ensemble hormis la pomme verte en cube.
Porter à ébullition puis terminer par les cubes de pomme verte.
Couler en bandes puis refroidir avant le décor.

DÉCORS

Motif green apple world en pastillage
Masse plastique pourtour
Poudre sparkle gold

LA POMME VERTE / GREEN APPLE

Une recette de Gregory Doyen / A recipe by Gregory Doyen

COMPOSITION FOR 1 SMALL CAKE

120g Reconstituted shortbread-type biscuit
140g Apple biscuit
170g Green apple coulis
100g Yuzu *crèmeux*
950g Vanilla and jasmine fluffy cream

DECORATION

40g Titanium white icing
15g Decorative biscuit
20g Green apple gel
8g Massa Ticino
5g Pastillage (Sugar dough)
Total weight: 1555g
160 mm diameter dessert moulds
6 cm Rhodoid® height
140 mm diameter metal cake tins

HAZELNUT CRUMBLE

135g butter
140g caster sugar
75g powdered hazelnuts
75g powdered almonds
170g flour
2g salt
2g vanilla powder
Total weight: 599g
Mix all the ingredients with the leaf beater, then store in the refrigerator for 2h.
Bake on a Silpat® baking mat at 165°C for 12 minutes, then leave to cool.

RECONSTITUTED SHORTBREAD-TYPE BISCUIT

300g hazelnut crumble
50g toasted pine nuts
30g puffed rice
30g feuillantine
80g ivory *couverture*
0.002g tonka bean powder
12g grape seed oil
Total weight: 520g
Mix all the dry ingredients then add the ivory *couverture* at 45°C followed by the grape seed

oil. Place 120g in a 140 mm diameter mould.

APPLE BISCUIT

165g eggs
117g brown sugar
58g honey
167g flour
7g baking powder
7g powdered cinnamon
2g salt
150g melted butter
100g Honeycrunch® apple
Total weight: 769g
Emulsify the eggs, brown sugar and honey with the electric mixer with the help of a whisk.
Sieve all the powders together.
Carefully mix together the 2 preparations as well as the melted butter.
Place 100g of biscuit mixture in a 140mm diameter mould.
Sprinkle 40g of apple cubes on the surface.
Bake at 170°C for 12 minutes.

GREEN APPLE COULIS

300g Sicoly® green apple purée
22.5g caster sugar
6.5g NH pectin
50g Trimoline®
75g cubed green apple
0.002g tonka bean powder
1g vanilla powder
Total weight: 455g
Mix the caster sugar and the pectin.
Heat the mixture green apple purée, Trimoline® and powder up to 40°C, add the pectin and caster sugar and bring to the boil.
Add the cubed green apple.
Place 170g of the mixture per mould on top of the warm apple biscuit.

YUZU CRÉMEUX

125g Sicoly® yuzu purée
70g egg yolk
80g eggs

55g caster sugar
75g softened butter
4g gelatin
Total weight: 409g
Emulsify the yolks, the eggs and caster sugar, mix with the lightly warmed yuzu purée and heat to 83°C, add the gelatin, allow the yuzu cream to cool to 32°C then add the softened butter. Emulsify.
Add 100g of the mixture to the moulds over the green apple coulis.

VANILLA AND JASMINE FLUFFY CREAM

281g whole milk (3.6% Fat)
528.5g ivory *couverture*
17.5g gelatin sheets
1.5 vanilla pod
5g jasmine tea
568.75g whipped cream
Total weight: 1,400.5g
Heat the milk and allow the vanilla pods and tea to infuse for 3 hours.
Weigh to return to 532g of milk, boil then emulsify on the ivory *couverture*. Add the gelatin (previously soaked) and cool the mixture to 32°C.
Finish off with the fluffy whipped cream. Then place into moulds. Freeze.

TITANIUM WHITE ICING

140g milk
360g caster sugar
240g cream
18g gelatin
150g neutral icing
20g titanium mix
120g ivory *couverture*
Total weight: 1048g
Heat the cream, caster sugar and milk to 102°C, add the gelatin (previously soaked) and emulsify the mixture on the ivory *couverture*.
Add the titanium mix and the neutral icing.
Place in the fridge.
After 12 hours, work the mixture to have the

right consistency in order to ice the dessert.

DECORATIVE BISCUIT

186g egg white
93g caster sugar
47g cornstarch
47g flour
140g egg yolk
Green apple colouring (to taste)
Total weight: 513g
Emulsify the egg whites and caster sugar with the mixer.
Add the yolks and the colouring and finish by carefully adding the sieved flour and cornstarch.
Weigh out 500g on silicone trays and bake at 165°C for 10 minutes.
Turn out on a rack after removing from the oven.
Store to one side.

GREEN APPLE GEL

300g Sicoly® green apple purée
100g water
100g syrup 1/26 D
25g Sosa vegetable gel
50g cubed green apple
20g neutral icing
Total weight: 595g
Mix all the ingredients apart from the cubed green apple.
Bring to the boil and add the cubed green apple.
Pour in strips and cool prior to decorating.

DECORATION

Green apple world pattern in sugar dough
Pliable mass edging
Sparkle gold powder

