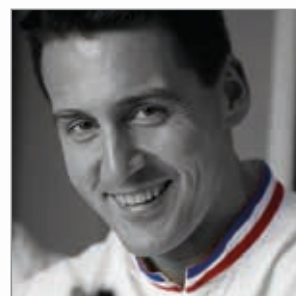




SIGNATURE
FRUIT

E

NTREMETS GLACÉ



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

David WESMAËL





GLACE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

LAIT ENTIER	1150
SUCRE À CARAMELISER	200
GLUCOSE ATOMISÉ	80
SUCRE	140
FLEUR DE SEL	2
JAUNES D'ŒUFS	180
CRÈME LIQUIDE 35% M.G.	70
BEURRE SALÉ	120
POUDRE DE LAIT 0%	110
STABILISATEUR À GLACE	4

Cuire le sucre à caraméliser à sec à 200°C.
Décuier avec la crème et le beurre salé.
Ajouter le lait chaud et verser les jaunes mélangés et blanchis avec le reste des ingrédients.
Pasteuriser le mix à 85°C, ajouter la fleur de sel et mixer.
Refroidir rapidement à 4°C.
Laisser mûrir 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

SORBET FRAMBOISE

EAU	386
SUCRE	158
GLUCOSE ATOMISÉ	118
STABILISATEUR À SORBET	2
PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	500
FRAMBOISE IQF RAVIFRUIT	500

Préparer une base neutre en réalisant un sirop avec l'eau, la moitié du sucre et le glucose atomisé. À 45°C, incorporer le stabilisateur à sorbet avec la seconde moitié du sucre.
Pasteuriser à 85°C et refroidir rapidement à 4°C. Verser sur la purée de framboise et les framboises IQF.
Mixer et laisser mûrir 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

GLACE FLEUR DE CRÈME AU YUZU

LAIT ENTIER	33
SUCRE	100
GLUCOSE ATOMISÉ	60
SUCRE INVERTI	15
POUDRE DE LAIT 0%	65
JAUNES D'ŒUFS	40
CRÈME FRAÎCHE	360
STABILISATEUR À GLACE	6
PURÉE YUZU RAVIFRUIT	250

Chauffer le lait et la moitié de la crème fraîche.
À 20°C, ajouter la moitié du sucre, les autres sucres et la poudre de lait.
À 30°C, ajouter les jaunes d'œufs. À 45°C ajouter le stabilisateur à glace avec l'autre moitié du sucre. Pasteuriser le mix à 85°C.
Refroidir rapidement à 4°C et incorporer l'autre moitié de la crème fraîche. Laisser mûrir 4 heures minimum à 4°C. Incorporer la purée de Yuzu, mixer et turbiner.

CRÈME GLACÉE À LA MANGUE

LAIT ENTIER	278
POUDRE DE LAIT 0%	12
CRÈME LIQUIDE 35% M.G.	84
SUCRE	50
GLUCOSE ATOMISÉ	30
JAUNES D'ŒUFS	32
STABILISATEUR À GLACE	2
SUCRE INVERTI	7
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	185
MANGUE IQF RAVIFRUIT	185

Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur. Chauffer le lait et la crème liquide. À 25°C, ajouter la moitié du sucre, la poudre de lait et le glucose atomisé. À 35°C, ajouter les jaunes et le sucre inverti. À 45°C ajouter le mélange stabilisateur et 2^{ème} moitié du sucre.
Pasteuriser le mix à 85°C.
Refroidir rapidement à 4°C et incorporer la purée et les mangues, puis bien mixer.
Laisser mûrir 4 heures minimum et turbiner.

PRALINÉ CROQUANT

PAILLETÉ FEUILLETINE	200
PRALINÉ NOISETTE	200
COUVERTURE LACTÉE	80
HUILE DE NOISETTE	30
SUCRE INVERTI	40

Mélanger le praliné et le pailleté feuilletine.
Verser la couverture fondue avec l'huile et le sucre inverti.
Couler et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et détailler pour le montage.

MONTAGE

Prendre 3 moules inox ovales de 4 cm de largeur et garnir avec le sorbet framboise, la glace fleur de crème et la crème mangue puis surgeler. Démouler et superposer ces trois parfums l'un au-dessus l'autre et surmonté, dessus dessous de deux couches de praliné croquant détaillé à l'aide de la même forme. Dans un moule ovale entremets de 8 cm de largeur et de 8 cm de hauteur, disposer une bande de pvc structurée sur le tour complet de l'entremet. Sur deux feuilles rhodoïd, réaliser à l'aide d'une poche de petits points réguliers avec les différents parfums utilisés et surgeler. Positionner et centrer le cercle à entremets sur l'une des feuilles avec les points de couleurs. Couler la glace caramel au fond du moule sur 1 cm d'épaisseur et mettre légèrement à figer. Déposer et centrer l'insert des différents parfums avec le praliné, puis garnir et combler l'intérieur de l'entremet avec la glace caramel et déposer rigoureusement la seconde feuille de rhodoïd avec les points de couleurs. Surgeler complètement l'entremet. Démouler et enlever la bande structurée. Laisser les rhodoïds de chaque côté de l'entremet et pulvériser légèrement les reliefs de l'entremet. Enlever les feuilles de rhodoïd et lisser les tranches de glaçage miroir neutre.
Déposer des décorations de meringue et de fruits frais, pour la finition.

