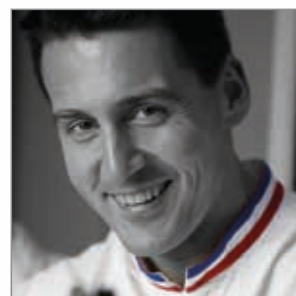




SIGNATURE  
FRUIT

# E SQUIROCKET



BRAND  
**AMBASSADOR**

Recette originale de

**David WESMAËL**





## CRÈME GLACÉE AU FONTAINEBLEAU

LAIT ENTIER	820
SUCRE	310
GLUCOSE ATOMISÉ	76
POUDRE DE LAIT 0%	66
CRÈME LIQUIDE 35% M.G.	270
FROMAGE FRAIS FONTAINEBLEAU	460
STABILISATEUR À GLACE	4

Chauffer le lait et la crème liquide.  
 À 20°C ajouter la moitié du sucre, le glucose atomisé et la poudre de lait.  
 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 laisser mûrir 4 heures à 4°C.  
 Incorporer le fromage frais et mixer.  
 Turbiner immédiatement et utiliser pour le montage.

## SORBET MÛRE FRAMBOISE

EAU	221
SUCRE	158
GLUCOSE ATOMISÉ	118
STABILISATEUR À SORBET	2
PURÉE MÛRE RAVIFRUIT	500
PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	500
EAU	85

Faire 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.  
 Refroidir rapidement à 4°C et verser sur les purées de fruits.  
 Mixer en ajoutant l'eau, laisser mûrir 4 heures à 4°C et turbiner.

## COULIS COULANT CARAMEL SUDACHI

SUCRE	300
CRÈME LIQUIDE 35% M.G.	300
PURÉE SUDACHI RAVIFRUIT	65
SUCRE INVERTI	120

Faire un caramel à sec et décuire avec la crème liquide et la purée de sudachi.  
 Ajouter le sucre inverti et donner un bouillon.  
 Refroidir complètement le caramel à 4°C et utiliser pour le montage.

## GLAÇAGE ESQUIMAUX

CHOCOLAT BLANC	300
HUILE DE TOURNESOL	40
COLORANT ROUGE	QS

Fondre le chocolat et l'huile ensemble et tempérer à 40°C.  
 Colorer une petite partie de la masse avec un extrait végétal colorant rouge.  
 Utiliser pour le marbrage et le glaçage des esquimaux.

## MERINGUE ITALIENNE

BLANCS D'ŒUFS	100
SUCRE	200
EAU	70

Dans une casserole, faire un sirop avec l'eau et le sucre et cuire à 121°C.  
 Verser le sirop sur les blancs montés et fouetter pour refroidir complètement.  
 Utiliser pour la décoration et caraméliser légèrement.

Utiliser un tube PVC de 4,5 cm de diamètre et de 9 cm de longueur et y disposer un film PVC adapté pour le démoulage.  
 Couler et garnir le tube avec la crème glacée fromage frais fraîchement turbinée.  
 Mettre au congélateur -18°C pendant 10 minutes et à l'aide d'un tube fin inox de 2 cm de diamètre trempé dans l'eau chaude, creuser une cavité régulière et centrée, jusqu'à 2 cm du fond du tube.  
 Enlever la glace prélevée et surgeler le tube creusé.  
 Couler dans la cavité du caramel coulant à la moitié de la hauteur et mettre à surgeler.  
 Couler ensuite le sorbet Mûre / Framboise et lisser pour fermer complètement le tube. Insérer un bâton en bois à esquimaux et surgeler le produit.  
 Démouler et couler le glaçage esquimaux marbré sur une face de l'esquimaux et laisser couler et figer naturellement.

