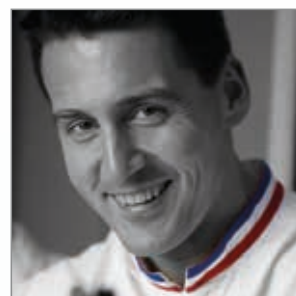




SIGNATURE
FRUIT

T

RIO GLACÉ



BRAND
AMBASSADOR

Recette originale de

David WESMAËL



9

BASE NEUTRE SORBET (POUR LES 3 PETITS POTS)

EAU	886
SUCRE	632
GLUCOSE ATOMISÉ	472
STABILISATEUR À SORBET	10

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 de sucre.
Pasteuriser à 85°C et refroidir rapidement à 4°C.

PETIT POT 4 FRUITS ROUGES & CHOCOLAT BLANC
RECETTE POUR 16 POTS INDIVIDUELS**SORBET 4 FRUITS ROUGES**

BASE NEUTRE SORBET	500
PURÉE GRIOTTE RAVIFRUIT	150
PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	150
PURÉE MÛRE RAVIFRUIT	150
PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	150
EAU	85

Verser la base neutre sorbet refroidie sur les purées de fruits.
Mixer en ajoutant l'eau, laisser maturer 4 heures à 4°C et turbiner.

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT BLANC

LAIT ENTIER	518
CRÈME LIQUIDE 35% M.G.	125
SUCRE INVERTI	10
JAUNES D'ŒUFS	20
SACCHAROSE	90
STABILISATEUR À GLACE	4
POUDRE DE LAIT 0%	30
CHOCOLAT BLANC	200

Chauffer le lait et la crème liquide.
À 20°C ajouter la moitié du saccharose, le sucre inverti et la poudre de lait.
À 30°C ajouter les jaunes.
À 45°C ajouter le stabilisateur avec l'autre moitié du saccharose.
Pasteuriser le mix à 85°C.
Verser le mix chaud sur le chocolat blanc et mixer.
Refroidir rapidement à 4°C et laisser maturer 4 heures minimum.
Mixer à nouveau et turbiner.

PETIT POT MANGUE PASSION & CAMEL VANILLÉ
RECETTE POUR 10 POTS INDIVIDUELS**SORBET MANGUE PASSION**

BASE NEUTRE SORBET	500
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	360
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	180

Verser la base neutre sorbet refroidie sur les purées de fruits.
Mixer et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

COULIS CAMEL VANILLÉ

SUCRE	300
CRÈME LIQUIDE	300
SUCRE INVERTI	125
GOUSSE DE VANILLE	3

Faire un caramel à sec et décuire avec la crème liquide.
Ajouter le sucre inverti et la vanille gousse fendue et grattée. Donner un bouillon.
Chinoiser et refroidir complètement le caramel à 4°C et utiliser pour le montage.

PETIT POT MARA DES BOIS MOJITO
RECETTE POUR 24 POTS INDIVIDUELS**SORBET MARA DES BOIS**

BASE NEUTRE SORBET	500
PURÉE MARA DES BOIS RAVIFRUIT	1150

Verser la base neutre sorbet refroidie sur la purée de fruit.
Mixer et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

SORBET MOJITO

BASE NEUTRE SORBET	500
PURÉE MOJITO RAVIFRUIT	410
EAU PÉTILLANTE	245
RHUM BLANC	45

Verser la base neutre sorbet refroidie sur la purée de fruit.
Mixer en ajoutant l'eau pétillante et le rhum, laisser maturer 4 heures minimum à 4°C et turbiner.

