

Caribbean Dream

verrines à glace



QUANTITÉ RECETTE 10 coupe à glace

N° RECETTE DE10004

Baba

- 300 g lait 3.5%
- 65 g sucre
- 15 g levure
- 300 g oeufs frais
- 550 g farine blanche type 400
- 10 g sel
- 200 g beurre weich

Mélanger le lait, le sucre et la levure dans la machine, ajouter les oeufs, ajouter la farine et le sel mélangés et tamisés préalablement, pétrir, ajouter le beurre ramolli et en continuant de pétrir durant 5 minutes environ, laisser lever à température ambiante pendant 1 1/2 heure environ, replier la pâte.

Sirop pour Babas

- 2000 g eau
- 1000 g sucre
- 16 g bâton de cannelle Ceylan (1 pc = 8g)
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 16.8 g zeste de citron (1 citron = 5g)
- 20 g zeste d'orange (1 orange = 5g)
- 8 g graines de coriandre
- 40 g citronnelle (1 pc = 20g)
- 10 g gingembre frais râpé
- 200 g purée de kalamansi
- 60 g rhum 40%vol. optionnel

Porter tous les ingrédients à ébullition sauf la purée de kalamansi et le rhum, laisser infuser 1 heure au moins, ajouter la purée kalamansi et cuire à nouveau, laisser refroidir, ajouter le rhum.

Sorbet Caraïbes aux fruits

- 400 g purée de fruits Caraïbe, 11% sucre inversé, Boiron
- 380 g Sirop pour glace
- 220 g eau bouillie

Mélanger tous les ingrédients à froid et turbiner dans la machine à glace. 28.3 Brix

Sirop pour glace

- 485 g eau 40°C
- 375 g sucre
- 10 g stabilisateur de sorbet
- 130 g glucose atomisé 38 DE

Porter tous les ingrédients au point d'ébullition.

Glace, Grenada 65%, Grenada 38%

- 420 g sucre
- 100 g dextrose en poudre
- 140 g lait écrémé en poudre
- 60 g glucose atomisé 38 DE
- 70 g Cacao powder 20-22%, Cacao en poudre
- 10 g stabilisateur à glace
- 500 g eau
- 1500 g lait 3.5%
- 40 g crème 35%
- 420 g Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- 80 g Grenada 38%, Milk chocolate couverture, Rondo

Mélanger tous les ingrédients secs, chauffer l'eau, le lait et la crème à 40°C, mélanger et verser dans la machine à glace, pasteuriser à 85°C, laisser refroidir à 60°C puis ajouter la couverture, refroidir immédiatement à 4°C puis, turbiner.

Caribbean Dream

verrines à glace

Espuma Island Cocktail

- 120 g purée d'ananas avec 11% de sucre inverti
- 4 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 30 g purée de coco
- 30 g purée d'orange amère
- 0.2 g muscade fraîchement râpée
- 10 g rhum 40%vol. optionnel

Porter à ébullition la purée d'ananas, y diluer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et bien pressée, ajouter la purée de coco, remuer, ajouter la purée d'orange amère et remuer, ajouter la muscade finement râpée et le rhum, bien remuer.

Verser dans l'appareil iSi Thermo Whip, introduire 2 cartouches, les visser et agiter vigoureusement. Réfrigérer.

Chips d'ananas

- 500 g baby ananas
- 1000 g Sirop de sucre 30°B
- 5 g acide ascorbique

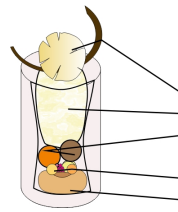
Peler le baby ananas et découper en tranches fines à l'aide de la machine à découper, tremper dans le sirop tiède, ajouter l'acide ascorbique, laisser macérer 2 heures environ, laisser égoutter, placer sur une plaque de cuisson et laisser sécher au four, jusqu'à l'obtention de chips croquants. Poids par pièce: 1.5g
Température du four: 90°C
Temps de séchage: 4-5 heures environ

Sirop de sucre 30°B

- 1000 g eau
- 1350 g sucre

Cuire le sirop à 30 °Baumé. Laisser refroidir.

Montage



- Décor
- Mousse Island Cocktail
- Miniboules sorbet Caraïbe fruits & glace chocolat Grenada
- Fruits frais exotiques
- Savarin imbibé & rempli de rhum

Caribbean Dream

- 60 g Baba
- 100 g Sirop pour Babas
- 30 g rhum 40%vol. foncé
- 100 g mangue fraîche
- 100 g papaye fraîche
- 50 g framboises fraîches
- 50 g mini banane
- 125 g Sorbet Caraïbes aux fruits
- 125 g Glace, Grenada 65%, Grenada 38%
- 100 g Espuma Island Cocktail
- 15 g Chips d'ananas

Matériel promotionnel Felchlin

- Verre Xocolatl, 1.8 dl à double paroi
- Plateaux verre Xocolatl, noir

Finition

Imbiber le mini Savarin dans le sirop pour Babas chaud, laisser égoutter. Remplir la fontaine au centre du mini Savarin de rhum, presser dans la verrine. Placer une boule de mangue, de papaye, de framboise et une rondelle de mini banane, couvrir d'un peu de sirop pour Babas. Ajouter une petite boule de sorbet Caraïbe aux fruits et une petite boule de glace au chocolat Grenada. Couvrir de mousse Island Cocktail, garnir d'un chip d'ananas.

PRODUITS FELCHLIN

- CR29 Grenada 38%, Milk chocolate couverture, Rondo
- CR44 Grenada 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
- HA01 Cacao powder 20-22%, Cacao en poudre
- WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl à double paroi
- WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

Caribbean Dream

verrines à glace

Matériel promotionnel Felchlin



WR34 Verre Xocolatl, 1.8 dl, double paroi

80 x 120 mm

Quantité de commande min. 6 pièce



WR35 Plateaux verre Xocolatl, noir

260 x 125 x 20 mm

Quantité de commande min. 6 pièce

Caribbean Dream

verrines à glace



Numéro de recette : DE10004

Description : Verrine glacée aux fruits et savarin épicé, glace aux fruits et au chocolat, mousse cocktail légère et aérée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	131
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	546
Prix de vente		Lipides	3.09 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	1.94 g
		Glucides	20.16 g
		dont sucre	16.74 g
		Protéines	1.74 g
		Sel	0.07 g

Composition :

Eau, mangue 12%, papaye 12%, ananas 10%, sucre, **lait entier**, framboises 6%, banane 6%, rhum (alcool à base de canne à sucre), noix de coco, **Farine blanche**, oranges amères 2%, **oeufs**, grués de cacao, glucose atomisée, **beurre**, sucre inverti, purée de kalamansi, **lait écrémé en poudre**, citrons verts, dextrose, beurre de cacao, Cacao en poudre, gélatine, **crème**, citronnelle, levure de boulangerie, écorces d'orange râpée, écorce de citron, dextrose, émulsifiants (mono- diglycérides d'acides gras, **ester d'acide lactique**, ester de propylèneglycol), stabilisateur(gomme guar), glucose, **protéine de soja**, cannelle, sel alimentaire, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), gélifiants et agents épaississants (gomme guar, cellulose, carraghénane), **lait entier en poudre**, gingembre, vanille, graines de

Caribbean Dream

verrines à glace

coriandre, muscade, **crème en poudre**, antioxydant (Ascorbinsäure), régulateurs d'acidité, **émulsifiant (lécithine de soja)**

État

12.04.2021