

Glace mahagony

Dessert d'été



QUANTITÉ RECETTE 20 coupes à glace

N° RECETTE DE10003

Glace aux abricots

- 135 g lait 3.5%
- 135 g crème 35%
- 130 g yogourt nature
- 270 g Laprico 75%, masse aux fruits abricot
- 80 g sucre
- 3.5 g gélatine en feuilles (1.75 pc)
- 50 g liqueur d'abricot

Porter à ébullition en remuant constamment le lait, la crème, le yoghourt, l'intérieur Laprico et le sucre. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, bien essorer et incorporer au mix avec la liqueur d'abricot. Refroidir immédiatement à 4°C, congeler à la turbine.

Biscuit amande & noisette

- 30 g amandes blanches, moulues
- 30 g noisettes brutes, moulues
- 60 g sucre glace
- 40 g blanc d'œuf frais
- 55 g jaune d'œuf frais
- 120 g blanc d'œuf frais
- 120 g sucre
- 55 g farine blanche type 400

Mélanger les amandes moulues, les noisettes moulues, le sucre glace, la première quantité de blanc d'œuf et le jaune d'œuf et battre en mousse. Monter en neige onctueuse la deuxième quantité de blanc d'œuf et le sucre. Incorporer la neige au mix. A la fin, y mélanger délicatement la farine. Garnir le cadre de 0.5cm et cuire.

Température de cuisson: 175°C

Temps de cuisson: 20 minutes environ

Croustillant noisette

- 100 g beurre
- 50 g jus d'orange
- 60 g sucre
- 100 g Qroqant, granulé croquants caramélisé

Porter à ébullition en remuant le beurre, le jus d'orange et le sucre jusqu'à la liaison du sucre. Incorporer le Qroqant à la masse, étendre sur du papier, poser une seconde feuille de papier et abaisser à 2mm environ, dorer.

Température de cuisson: 200°C

Temps de cuisson: 9 minutes environ

Découper en morceaux de 4 x 4cm et de 3.5 x 3.5cm pour le décor.

Gelée de baies

- 90 g framboises fraîches
- 135 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
- 50 g dextrose
- 75 g sucre inverti
- 5 g gélatine en feuilles (2.5 pc)

Porter le tout sauf la gélatine à ébullition puis, tamiser. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, bien essorer et dissoudre dans la gelée chaude.

Glace mahagony

Dessert d'été

Parfait au muscat

- 30 g sucre
- 70 g Moscato
- 80 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 180 g Meringage italienne
- 80 g Moscato
- 380 g crème 35% fouettée

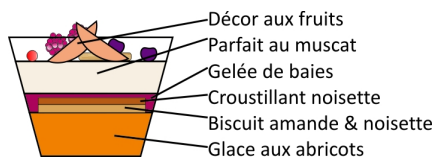
Monter le sucre, le Moscato et le jaune d'œuf comme une pâte à bombe - chaud/froid. Mélanger la meringue italienne et la deuxième quantité de Moscato, ajouter à la crème et mélanger délicatement avec la pâte à bombe.

Meringage italienne

- 350 g sucre
- 100 g eau
- 250 g blanc d'œuf liquide pasteurisé

Porter à ébullition le sucre et l'eau à 121°C. Battre légèrement le blanc d'œuf et le sucre en machine. Ajouter doucement le sucre cuit et refroidir au fouet.

Montage



Glace mahagony

800 g Glace aux abricots

500 g Biscuit amande & noisette

310 g Croustillant noisette

355 g Gelée de baies

640 g Parfait au muscat

Finition

Verser 40g de glace aux abricots, découper le biscuit amande & noisette en carré 4 x 4cm et les déposer. Découper le croustillant de noisettes en carrés 4 x 4cm et les déposer. Verser 125g de gelée de baies autour du croustillant, congeler. Compléter de 40g de Parfait au muscat, congeler.

Suggestion de décor individuel

Tapisser les coupes de petits carreaux de croustillant noisette, couper une quenelle de glace aux abricots et la poser sur le croustillant. Appliquer une tranche d'abricot flambée et glacée, décorer de framboises, groseilles et petites tuiles de couverture.

PRODUITS FELCHLIN

KB96	Laprico 75%, masse aux fruits abricot
NU01	Qroqant, granulé croquants caramélisé

Glace mahagony

Dessert d'été



Numéro de recette : DE10003

Description : Glace fine aux abricots, accompagnée de parfait Moscato, croustillant d'amandes et noix et d'une délicate gelée de baies

Données de vente :

Conservation	10 jours
Jours de vente	5 jours
Prix de vente	
Unité de vente	1 portion

Valeurs nutritives par 100 g :

Kilo calorie (kcal)	262
Kilo joule (kJ)	1096
Lipides	12.11 g
dont acides gras saturés	6.11 g
Glucides	30.25 g
dont sucre	29.77 g
Protéines	3.67 g
Sel	0.07 g

Composition :

Sucre, **crème**, **blanc d'oeuf**, fraises 5%, **lait entier**, yogourt natur (**lait entier 3.5%**, **protéine de lait**), eau, Moscato 4%, **jaune d'oeuf**, abricots séchées 4%, **beurre**, framboises 3%, sucre inverti, **farine de blé**, jus d'orange, dextrose, liqueur d'abricots 2%, riz soufflé, **amandes** 1%, **noisettes** 1%, gélatine, **amidon de blé**, **sirop de glucose blé**, amidon de maïs, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme

État

24.03.2020