

VACHERIN MANGUE FRAMBOISE

« Association qui fonctionne très bien. Nous ajoutons des fibres d'agrumes et de lin pour l'onctuosité, le foisonnement et la tenue »

Pour 6 personnes

Composition :

- Meringue
- Sorbet passion
- Sorbet framboise

Meringue Suisse :

- Sucre : 1500 g
- Blancs d'œuf : 750 g
- Blancs d'œuf sec : 21 g

Procédé :

Mettre à chauffer le sucre et les blancs d'œufs au bain marie à 60°C, ajouter le blanc d'œuf sec puis mettre à monter. Pocher 2 disques de 18cm de diamètre et à l'aide d'une douille à St Honoré, pocher des ondulations de 6cm de longueur x 3-4cm de largeur.

Sorbet framboise :

- Purée de framboise (Kookabarra) : 1181 g
- Sucre semoule : 212 g
- Glucose atomisé : 212 g
- Eau : 531 g
- Natur agrum : 10 g
- Natur lin : 7g

Procédé :

Peser l'eau puis ajouter les poudres mélangées ensemble et cuire à 85°C au Pasto. Verser sur les purées fondues et mixer. Laisser maturer 24h. Mixer avant de turbiner.

Sorbet mangue passion :

- Purée de mangue (Kookabarra) : 1045 g
- Purée de passion (Les Vergers Boiron) : 60g
- Eau : 209g
- Sucre semoule : 283g
- Glucose atomisé : 106g
- Natur agrum : 9g
- Natur lin : 5g

Procédé :

Peser l'eau puis ajouter les poudres mélangées ensemble et cuire à 85°C au Pasto. Verser sur les purées fondues et mixer. Laisser maturer 24h. Mixer avant de turbiner.



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier

