



Recette réalisée par  
**PIERRE CHIRAC**  
Chef pâtissier exécutif



# CRÉATION GLACÉE MERINGUE GLACÉE VANILLE ET FRUITS EXOTIQUES

« Pour cette création j'ai simplement utilisé deux de mes parfums de glace préférés, en essayant de travailler l'esprit d'une omelette norvégienne dans une version contemporaine et élégante »

## Meringue suisse

- 200g de blancs d'œufs
- 400g de sucre semoule

### Procédé :

Chauffer au bain marie les blancs d'œufs et le sucre semoule à 55°C, puis foisonner au batteur. A l'aide d'une douille de 12mm, pocher des boules de meringue autour d'un chablon rond de 6cm, puis une spirale à l'intérieur. Sécher au four toute la nuit à 70°C.

## Sorbet aux fruits exotiques

- 300g d'eau
- 200g de sucre semoule
- 45g de glucose atomisé
- 5g de super neutrose (stabilisateur pour la fabrication de sorbets et de glaces)
- 280g de purée de fruits de la passion
- 140g de purée de mangue
- 30g de purée de banane

### Procédé :

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé et le super neutrose. Laisser mûrir 6h au frigo. Verser le sirop sur les purées de fruits et mixer, turbiner. Mouler en demi-sphère de 4cm de diamètre et surgeler.

## Glace vanille de Tahiti

- 520g de lait entier
- 45g de poudre de lait 0% mg
- 110g de sucre semoule
- 10g de sucre inverti
- 60g de glucose atomisé
- 3g de stab2000
- 155g de crème liquide
- 70g de jaune d'œuf
- 2 gousses de vanille de Tahiti

### Procédé :

Chauffer le lait, infuser la vanille grattée pendant 1h à couvert. Chinoiser, repeser le lait manquant. Ajouter tous les extraits secs, puis la crème et les jaunes. Pasteuriser à 84°C, mixer puis refroidir. Laisser mûrir 6h minimum au froid. Mixer puis turbiner.

## Biscuit joconde

- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace
- 25g de farine T55
- 150g d'œufs entiers
- 180g de blancs d'œufs
- 50g de sucre semoule

### Procédé :

Tamiser le sucre glace et la farine ensemble, ajouter la poudre d'amande et les œufs entiers puis monter l'ensemble au ruban. Monter les blancs et serrer avec le sucre. Incorporer 1/3 des blancs montés dans la première masse et successivement le reste des blancs délicatement. Étaler à 600g sur une plaque munie d'une feuille de cuisson. Cuire 7min à 180°C puis glisser sur une grille à la sortie du four. Une fois froid, détailler à l'emporte-pièce de 4cm de diamètre.

## Sirop passion

- 200g d'eau
- 200g de purée de fruits de la passion
- 200g de sucre semoule

### Procédé :

Chauffer puis imbiber les disques de biscuit.



### **Meringue italienne yuzu**

- 175g de sucre semoule
- 25g d'eau
- 25g de jus de yuzu
- 90g de blancs d'œufs
- 12g de masse gélatine

### **Procédé :**

Réaliser un sirop avec l'eau, le jus de yuzu et le sucre et cuire à 120°C.  
Verser sur les blancs préalablement montés, foisonner et ajouter la masse gélatine au début du foisonnement. Arrêter la meringue lorsqu'elle est encore tiède et souple.

### **Nappage pour glace**

- 150g de Sirop 60°Baumé
- 300g de sirop de glucose
- 250g de nappage neutre

### **Procédé :**

Chauffer tous les éléments ensemble et utiliser à 80°C

### **Montage et finition**

Dans un moule goutte de 6,5cm de diamètre et 4cm de hauteur, pocher la glace vanille à texture puis insérer le sorbet exotique à l'intérieur. Fermer avec le biscuit joconde imbibé au sirop de fruits de la passion. Surgeler.

Quand le montage est surgelé, le piquer par la base avec un couteau et plonger dans la meringue italienne souple afin de réaliser une goutte.

Déposer les montages sur une plaque et surgeler.

Napper au pistolet avec le nappage glace.

Déposer les montages sur les bases de meringue.