

Recette : Pavlova glacée Framboise / Jasmin



GLACE AU JASMIN

518g lait
165g crème
120g sucre semoule
50g glucose atomisé DIV0003026
50g lait en poudre 0% matière grasse
4g stabilisateur 64G DIV0003087
5.4g arôme naturel de Jasmin ACN0005844

Mixer toutes les poudres ensemble.
Dans une casserole, mettre le lait et la crème puis ajouter les poudres et chauffer à 90°C en remuant.
Laisser refroidir à 4°C puis ajouter l'arôme et laisser maturer pendant 12h dans le réfrigérateur.
Turbiner puis garnir les meringues

SORBET A LA FRAMBOISE

500g purée de framboise fondue
97g sucre semoule
30g glucose atomisé DIV0003026
15g dextrose DIV0003027
3g stabilisateur DIV0004001
103g eau
7.5g arôme naturel de framboise ACN0004158

Mélanger toutes les poudres ensemble et les mettre dans une casserole avec l'eau.

Faire cuire jusqu'à ce que la température ait atteint 85°C et verser sur la purée.
Ajouter l'arôme et laisser maturer pendant 12h dans un réfrigérateur.
Turbiner puis faire des quenelles et surgeler.

MERINGUE SUISSE A LA FRAMBOISE

100g blanc d'œuf
200g sucre semoule
3g arôme naturel de framboise ACN0004158
3g jus rouge concentré COL0004585

Mixer le jus rouge avec le sucre semoule et ajouter le blanc d'œuf.
Faire chauffer au bain-marie jusqu'à 40°C et battre avec un fouet jusqu'à obtenir une texture ferme.
Ajouter l'arôme.
Faire cuire dans un four à 90°C pendant 2h

COULIS DE FRAMBOISE

405g purée de framboise fondue
50g sucre semoule
8g pectine pour glaçage DIV0004114
5g arôme naturel de framboise ACN0004158
3g arôme naturel de jasmin ACN0005844

Mélanger la pectine avec le sucre semoule
Verser dans la purée de framboise fondue et mélanger avec un fouet
Faire cuire jusqu'à ébullition, ajouter les arômes et mélanger

CHANTILLY SAVEUR JASMIN

500g crème
65g sucre semoule
5g arôme naturel de jasmin ACN0005844
10g stabilisateur pour crème fouettée DIV0003090

Battre la crème avec le sucre et le stabilisateur jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
Ajouter l'arôme et réserver au frais.