



Entremets glacé à la bergamote
et à la mandarine, basilic

Frozen dessert with bergamot and with mandarin and basil

Stéphane Augé
Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007
Best Ice Cream Maker France 2007



Entremets glacé à la bergamote et à la mandarine, basilic

Frozen dessert with bergamot and with mandarin and basil

Pour 6 entremets à partager de 1000ml (de 6 à 8 portions) ou 60 portions individuelles de 100ml

For 6 x 1000ml desserts for sharing (6 to 8 portions) or 60 individual 100ml portions

CRÈME GLACÉE BERGAMOTE 30%

Purée de bergamote PONTIER	1000g	Sucre	360g
Lait entier	1015g	Glucose atomisé	90g
Crème liquide 35% mg	450g	Dextrose	150g
Sucre inverti	30g	Stabilisateur-émulsifiant à glace	
Poudre de lait 0% mg	195g	et crème glacée	18g

Tiédifier le lait entier, la crème liquide et le sucre inverti à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour bien homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de bergamote PONTIER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

SORBET PLEIN FRUIT MANDARINE 75%

Purée de mandarine PONTIER	2000g	Glucose atomisé	60g
Eau	280g	Stabilisateur pour sorbet	10g
Sucre	220g	Stabilisateur-émulsifiant à glace	
Dextrose	110g	et crème glacée	18g

Tiédifier l'eau à 45°C, ajouter tous les éléments secs mélangés ensemble, mixer pour homogénéiser. Pasteuriser à 85°C, mixer de nouveau. Refroidir le mélange rapidement, ajouter la purée de mandarine PONTIER décongelée, mixer et laisser mûrir 24 heures à +4°C maximum. Mixer une dernière fois avant de turbiner. Débarrasser dans un bac sanglé, filmer au contact et stocker à -18°C.

GELÉE BASILIC

Nappage neutre	200g	Eau de fleur d'oranger	100g
Basilic frais	50g		

Blanchir le basilic 20 secondes, le rafraîchir dans de l'eau glacée, l'égoutter et le presser. Mixer avec l'eau de fleur d'oranger et le nappage neutre.

BISCUIT MADELEINE BERGAMOTE ET MANDARINE

Recette pour 1 plaque de cuisson 40*60cm

Farine	150g	Sucre inverti	80g
Poudre à lever	6g	Lait	30g
Sucre glace	75g	Beurre fondu	125g
Sel	2g	Zeste de bergamote	1/2 pièce
Œufs	150g	Zeste de mandarine	1/2 pièce

Mélanger les éléments secs, ajouter les éléments liquides, incorporer ensuite le beurre fondu et les zestes d'agrumes. Couler en plaque sur 5mm d'épaisseur et cuire 8 minutes environ à 200°C.

VELOURS CHOCOLAT

Couverture de chocolat blanche	1000g	Colorant liposoluble orange	QS
Beurre de cacao	300g	Colorant liposoluble rouge	QS
Colorant liposoluble blanc	QS	Colorant liposoluble vert	QS

Fondre la couverture de chocolat blanche et le beurre de cacao, mélanger de façon homogène, colorer au besoin avec le colorant liposoluble ou du beurre de cacao coloré. Filtrer avant de remplir le réservoir du pistolet. Utiliser à 50°C sur l'entremets glacé pour un résultat velours optimal.

DRESSAGE

Mouler le sorbet à la mandarine dans les inserts (300ml pour les entremets et 26ml pour les portions) et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et glacer avec la gelée de basilic, laisser égoutter sur grille au congélateur. Mouler ensuite la crème glacée à la bergamote, insérer le sorbet à la mandarine enrobé de gelée de basilic, obturer avec le biscuit madeleine à la bergamote et à la mandarine. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Pulvériser avec le velours chocolat, réaliser 4 passages selon l'ordre suivant : blanc, orange, rouge et vert. Décorer d'une goutte de nappage neutre.

30% BERGAMOT ICED CREAM

PONTIER bergamot purée	1000g	Sucre	360g
Whole milk	1015g	Glucose powder	90g
Cream (35% fat)	450g	Dextrose	150g
Invert sugar	30g	Stabilising agent / emulsifier for ices	
0% fat milk powder	195g	and iced cream	18g

Warm the whole milk, the cream and the invert sugar to 45°C, add all the dry ingredients after mixing together, mix all to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTIER bergamot purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with cling film and store at -18°C.

FULL FRUIT MANDARIN SORBET 75%

PONTIER mandarin purée	2000g	Glucose powder	60g
Water	280g	Stabilising agent for sorbet	10g
Sugar	220g	Stabilising agent / emulsifier for ices	
Dextrose	110g	and iced cream	18g

Warm the water to 45°C, add all the dry ingredients mixed together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTIER mandarin purée, mix together and leave to rest for 24 hours at a maximum temp of +4°C. Mix one last time before processing. Pour into a baking tin, cover with contact film and store at -18°C.

BASIL JELLY

Neutral glaze	200g	Orange tree flower water	100g
Fresh basil	50g		

Blanch the basil for 20 seconds, cool in iced water, drain and squeeze. Mix with the orange tree flower water and neutral glaze.

BERGAMOT AND MANDARIN MADELEINE SPONGE

Recipe for one 40x60cm flat cooking tray

Flour	150g	Invert sugar	80g
Baking powder	6g	Milk	30g
Icing sugar	75g	Clarified butter	125g
Salt	2g	Zest bergamot	1/2 piece
Eggs	150g	Zest mandarin	1/2 piece

Mix the dry ingredients, add the liquid ingredients, then incorporate the clarified butter and fruit zest. Pour on to the tray to a thickness of 5mm and bake for 8 minutes at 200°C.

CHOCOLATE VELOURS

White chocolate coating	1000g	Orange fat-soluble colourant	SQ
Cocoa butter	300g	Red fat-soluble colourant	SQ
White fat-soluble colourant	SQ	Green fat-soluble colourant	SQ

Melt the white chocolate coating and cocoa butter, mix to a uniform texture, colour as needed with the fat-soluble colourant or coloured cocoa butter. Filter before filling the icing gun. Use at 50°C on iced desserts for the best velvety texture.

ASSEMBLY

Mould the tangerine sorbet in the inserts (300 ml for desserts and 26ml for portions) and freeze quickly at -20°C to the centre. Remove from the mould and glaze with basil jelly, leave to drain on a grating in the freezer. Next mould the bergamot iced cream, insert the mandarin sorbet coated in basil jelly, seal with the bergamot and mandarin Madeleine sponge. Freeze quickly at -20°C to the centre before removing the mould. Sprinkle with chocolate velours in the following order: white, orange, red and green. Decorate with a drop of neutral glaze.

