



Entremets glacé au Melon du Quercy, fraise

Frozen dessert with Quercy Melon, strawberry

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



Entremets glacé au Melon du Quercy, fraise

Frozen dessert with Quercy Melon, strawberry

Pour 6 entremets à partager de 1000ml

GLACE FRAISE 70%

Purée de fraise PONTHER	2000g	Sucre inverti	60g
Purée de citron jaune PONTHER	40g	Sucre	130g
Eau	40g	Dextrose	160g
Crème liquide 35% mg	270g	Stabilisateur pour sorbet	10g

Tiédifier l'eau, la crème liquide et le sucre inverti 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 fraise et la purée de citron jaune PONTHER décongelées, 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 MELON DU QUERCY 65%

Purée de Melon du Quercy PONTHER	2000g	Dextrose	160g
Eau	320g	Glucose atomisé	50g
Sucre	210g	Stabilisateur à sorbet	10g

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 Melon du Quercy PONTHER 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.

GLAÇAGE NEUTRE

Sucre	100g	Sucre	900g
Pectine NH	24g	Sirop de glucose	300g
Eau	600g		

Mélanger le sucre et la pectine NH, ajouter l'eau et porter à ébullition. Incorporer progressivement le sucre tout en maintenant l'ébullition. Ajouter enfin le sirop de glucose et cuire à 103°C. Stopper la cuisson, utiliser à 25°C.

MERINGUE À LA FRANÇAISE

Blancs d'œufs	125g
Sucre	250g

Monter les blancs avec le sucre au batteur jusqu'à dissolution totale du sucre. Pocher sur plaque des rectangles. Faire sécher au four à 80°C pendant 1 heure, réserver au sec.

SABLÉ FRIABLE AUX AMANDES

Beurre	300g	Œufs	60g
Sucre glace	75g	Amandes en poudre	180g
Sucre	75g	Farine de maïs	105g
Sel	6g	Farine	225g

Mélanger les éléments dans l'ordre cité. Abaisser entre 2 feuilles guitare à 2mm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Détailler les socles et cuire 14 minutes environ à 140°C.

DRESSAGE

Mouler le sorbet au melon dans les inserts et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Mouler ensuite la glace à la fraise, insérer le sorbet au melon. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Napper avec le glaçage neutre, laisser égoutter sur grille 24 heures. Dresser sur un rectangle de sablé friable aux amandes. Décorer avec une plaquette de meringue à la française et une boule de sorbet au melon nappée au glaçage neutre.

For 6 x 1000ml desserts for sharing

STRAWBERRY ICE-CREAM 70%

PONTHER strawberry purée	2000g	Invert sugar	60g
PONTHER lemon purée	40g	Sugar	130g
Water	40g	Dextrose	160g
Cream (35% fat)	270g	Stabilising agent for sorbet	10g

Warm the water, 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 PONTHER strawberry purée and lemon 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.

FULL FRUIT QUERCY MELON SORBET 65%

PONTHER Quercy Melon purée	2000g	Dextrose	160g
Water	320g	Glucose powder	50g
Sugar	210g	Stabilising agent for sorbet	10g

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 PONTHER Quercy Melon 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.

NEUTRAL GLAZE

Sugar	100g	Sugar	900g
Pectin NH	24g	Glucose syrup	300g
Water	600g		

Combine the sugar and pectin NH, add water and bring to the boil. Gradually add the sugar while the mixture is boiling. Lastly add the glucose syrup and cook at 103°C. Stop the cooking, use at 25°C.

FRENCH MERINGUE

Egg whites	125g
Sugar	250g

Whisk the egg whites and the sugar using a whisk until the sugar has completely dissolved. Poach rectangular shapes. Dry in the oven at 80°C for 1 hour, store in a dry place.

CRISP ALMOND SHORTBREAD

Butter	300g	Whole eggs	60g
Icing sugar	75g	Ground almonds	180g
Sugar	75g	Corn flour	105g
Salt	6g	Flour	225g

Mix the ingredients in the order listed Roll to a thickness of 2mm between two acetate sheets and leave to cool. Cut out the bases and bake for 14 minutes at 140°C.

ASSEMBLY

Mould the melon sorbet in the inserts and freeze rapidly at -20°C to the centre. Then mould the strawberry ice-cream, insert the melon sorbet. Freeze quickly at -20°C to the centre before removing the mould. Coat with the neutral glaze, drain on a grating for 24 hours. Lay on a rectangle of crisp almond shortbread Decorate with a flat piece of French meringue and a ball of melon sorbet coated in neutral glaze.

