



Vacherin à la poire Williams et au cassis

Vacherin with Williams pear and blackcurrant

Stéphane Augé

*Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007
Best Ice Cream Maker France 2007*



Vacherin à la poire Williams et au cassis

Vacherin with Williams pear and blackcurrant

Pour 36 entremets individuels de 120ml

GLACE CASSIS 70%

Purée de cassis PONTIER	1000g	Sucre	15g
Eau	70g	Dextrose	80g
Crème liquide 35% mg	130g	Stabilisateur pour sorbet	5g

Tiédifier l'eau et la crème liquide 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 cassis PONTIER décongelée, mixer et laisser maturer 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 POIRE 70%

Purée de poire PONTIER	2000g	Dextrose	80g
Eau	250g	Glucose atomisé	80g
Sucre	230g	Stabilisateur pour 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 poire PONTIER décongelée, mixer et laisser maturer 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.

CRÈME CHANTILLY

Crème liquide 35% mg	500g	Sucre glace	100g
Sucre inverti	50g	Gousse de vanille	1/2 pièce

Mélanger la crème liquide et les sucres, ajouter la gousse de vanille grattée et monter au batteur à l'aide du fouet.

BISCUIT AUX AMANDES

Recette pour 1 plaque de cuisson 40*60cm

Pâte d'amande 50%	225g	Beurre	20g
Œufs	160g	Blancs d'œufs	85g
Farine	90g	Sucre	40g

Tiédifier la pâte d'amande, incorporer progressivement les œufs pour obtenir un mélange homogène, ajouter la farine puis le beurre fondu. Monter les blancs en neige souples avec le sucre restant, les incorporer délicatement au premier mélange. Etaler sur toile de cuisson siliconée et cuire aussitôt à 180°C pendant 7 à 8 minutes. Détailler à convenance.

COULIS CASSIS

Purée de cassis PONTIER	500g	Liquide de violette	20g
Xanthane	2g		

Dissoudre le xanthane dans la purée de cassis PONTIER jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Parfumer avec la liqueur de violette. Rectifier la teneur en sucre selon le goût recherché.

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.

DRESSAGE

Mouler la glace au cassis dans les inserts et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et conserver au congélateur. Mouler ensuite le sorbet à la poire, insérer la glace au cassis et obturer avec un disque de biscuit aux amandes. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Masquer de crème Chantilly à la spatule et enrober de petits dés de meringue. Dresser à l'assiette sur le coulis de cassis. Décorer d'une violette cristallisée.

For 36 x 120ml individual desserts

BLACKCURRANT ICE-CREAM 70%

PONTIER blackcurrant purée	1000g	Sugar	15g
Water	70g	Dextrose	80g
Cream (35% fat)	130g	Stabilising agent for sorbet	5g

Warm the water and cream 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 blackcurrant 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 PEAR SORBET 70%

PONTIER pear purée	2000g	Dextrose	80g
Water	250g	Glucose powder	80g
Sugar	230g	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 PONTIER pear 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.

CHANTILLY CREAM

Cream (35% fat)	500g	Icing sugar	100g
Invert sugar	50g	Vanilla pod	1/2 piece

Mix the cream and sugars together, add the grated vanilla pod and whip using a whisk.

ALMOND SPONGE

Recipe for one 40x60cm flat cooking tray

50% almond paste	225g	Butter	20g
Whole eggs	160g	Egg whites	85g
Flour	90g	Sugar	40g

Warm the almond paste and gradually add the whole eggs to obtain a uniform mixture, add the flour and then the melted butter. Whisk the eggs in to a soft foam with the remaining sugar, gently stir in to the first mixture. Spread on a non-stick baking tray and cook as soon as possible at 180°C for 7 or 8 minutes. Cut into the desired shapes.

BLACKCURRANT COULIS

PONTIER blackcurrant purée	500g	Violet liqueur	20g
Xanthane gum	2g		

Dissolve the xanthane gum in the PONTIER blackcurrant purée until you get the desired texture. Add fragrance with the violet liqueur. Add sugar to get the desired taste.

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.

ASSEMBLY

Mould the blackcurrant ice-cream in the inserts and freeze quickly at -20°C to the centre. Take out of the moulds and keep in the freezer. Then mould the pear sorbet, insert the blackcurrant ice-cream and seal using the almond sponge disk. Freeze quickly at -20°C to the centre before removing the mould. Coat with Chantilly cream using a spatula and small pieces of meringue. Lay on the blackcurrant coulis on the dish. Decorate with a crystallized violet.

