



Melba à la pêche blanche

White Peach Melba

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



Melba à la pêche blanche

White Peach Melba

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

SORBET PLEIN FRUIT PÊCHE BLANCHE 65%

Purée de pêche blanche PONTHER	2000g	Dextrose	110g
Eau	380g	Glucose atomisé	60g
Sucre	300g	Stabilisateur pour sorbet	12g

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 pêche blanche PONTHER 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 GLACÉE GROSEILLE 30%

Purée de groseille PONTHER	1000g	Glucose atomisé	100g
Lait entier	940g	Dextrose	150g
Crème liquide 35% mg	340g	Stabilisateur-émulsifiant à glace	
Poudre de lait 0% mg	175g	et crème glacée	15g
Sucre	165g		

Tiédifier le lait entier et la crème liquide 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 groseille PONTHER 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 FRAMBOISE 60%

Purée de framboise PONTHER	1000g	Dextrose	45g
Eau	240g	Glucose atomisé	45g
Sucre	160g	Stabilisateur à sorbet	6g

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 framboise PONTHER 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.

VELOURS CHOCOLAT ROUGE / BLANC

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

GLAÇAGE NEUTRE ROUGE

Sucre (1)	50g	Sucre (2)	450g
Pectine NH	12g	Sirup de glucose	150g
Eau	300g	Colorant rouge hydrosoluble	QS

Mélanger le sucre (1) et la pectine NH, ajouter l'eau et porter à ébullition. Incorporer progressivement le sucre (2) tout en maintenant l'ébullition. Ajouter enfin le sirop de glucose et cuire à 103°C. Stopper la cuisson, colorer à convenance, utiliser à 25°C.

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 de papier guitare à 2mm d'épaisseur et laisser prendre au froid. Détailler les sodas et cuire 14 minutes environ à 140°C.

DRESSAGE

Mouler le sorbet à la pêche blanche dans les inserts pour les entremets et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Démouler et pulvériser avec le velours chocolat rouge, conserver au congélateur. Mouler les boules de sorbet à la framboise et surgeler rapidement à -20°C. Démouler et napper avec le glaçage neutre rouge, laisser égoutter sur grille. Mouler ensuite la crème glacée à la groseille, insérer le sorbet à la pêche blanche enrobé de velours chocolat rouge. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Pulvériser avec le velours chocolat blanc, déposer 7 billes de sorbet à la framboise nappées de glaçage neutre rouge. Poser l'entremets sur un socle de sablé friable aux amandes.

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

FULL FRUIT WHITE PEACH SORBET 65%

PONTHER white peach purée	2000g	Dextrose	110g
Water	380g	Glucose powder	60g
Sugar	300g	Stabilising agent for sorbet	12g

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 white peach 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.

30% REDCURRANT ICED CREAM

PONTHER redcurrant purée	1000g	Glucose powder	100g
Whole milk	940g	Dextrose	150g
Cream (35% fat)	340g	Stabilising agent / emulsifier for ices	
Milk powder (0% fat)	175g	and iced cream	15g
Sugar	165g		

Warm the whole milk and the cream to 45°C, add all the dry ingredients together, mix to a uniform texture. Pasteurise at 85°C, mix once more. Cool the mixture quickly, add the defrosted PONTHER redcurrant 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 RASPBERRY SORBET 60%

PONTHER raspberry purée	1000g	Dextrose	45g
Water	240g	Glucose powder	45g
Sucre	160g	Sorbet stabilising agent	6g

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 raspberry 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.

RED / WHITE CHOCOLATE VELOURS

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

Melt the white chocolate and cocoa butter coating, 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.

RED NEUTRAL GLAZE

Sugar (1)	50g	Sugar (2)	450g
Pectin NH	12g	Glucose syrup	150g
Water	300g	Red water-soluble colourant	SQ

Combine the sugar (1) and pectin NH, add water and bring to the boil. Gradually add the sugar (2) while the mixture is boiling. Lastly add the glucose syrup and cook at 103°C. Stop the cooking, colour as desired, use at 25°C.

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 shown 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 white peach sorbet in the inserts for desserts and freeze quickly at -20°C to the centre. Take out of the moulds and sprinkle with red chocolate velours, keep in the freezer. Mould the balls of raspberry sorbet and freeze quickly at -20°C. Remove from the mould and coat with red neutral glaze, leave to drain on a mesh. Next mould the redcurrant iced cream, insert the white peach sorbet coated in red chocolate velours. Freeze quickly at -20°C to the centre before removing the mould. Sprinkle with white chocolate velours, place 7 balls of raspberry sorbet coated with red neutral glaze. Lay on a base of crisp almond shortbread.

