



# Eskimo Yuzu

Une recette originale de l'École Valrhona pour la marque Adamance



adamance  
fruits du bon sens

Calculée pour 96 pce/s

## Sorbet Adamance Yuzu en purée 100%

600 g	Yuzu Kochi en purée 100%
800 g	Eau minérale
350 g	Sucre semoule
120 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
60 g	Sucre inverti
60 g	Inuline à froid SOSA
10 g	Stabilisateur

### 2000 g Poids total

Chauffer l'eau à 45°C, ajouter les sucres, les zestes de citron, le stabilisateur et l'inuline  
puis porter à ébullition.  
Refroidir le mix à 4°C.  
Ajouter la purée de citron.  
Laisser mûrir au moins 4 heures.  
Mixer et turbiner.  
Stocker à -18°C.

## Crème glacée Adamance Yuzu en purée 100%

400 g	Yuzu Kochi en purée 100%
842 g	Lait entier UHT
110 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
200 g	Crème UHT 35%
280 g	Sucre semoule
40 g	Sucre inverti
120 g	Glucose en poudre DE33
8 g	SOSA Stabilisateur combiné

### 2000 g Poids total

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients  
Dans l'ordre, verser l'eau ou le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur)  
A 25°C, ajouter la poudre de lait  
A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et sucre inverti)  
A 40°C, incorporer les produits gras, les matières grasses : la crème.  
A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).  
Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à + 4°C Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.  
Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures.  
Ajouter le fruit en purée.  
Mixer et turbiner entre - 6 et - 8°C.  
Extraire mouler, surgeler.  
Stocker au congélateur à -18°C.

## **Glaçage Eskimo INSPIRATION Yuzu**

**2500 g** **INSPIRATION Yuzu**  
**500 g** **Huile de pépins de raisin**

**3000 g** **Poids total**  
Mélanger la couverture fondue avec l'huile.  
Utiliser à 30 - 35°C.

Recette calculée pour 96 Esquimaux

### **MONTAGE et FINITION**

Turbiner le sorbet puis la crème glacée yuzu.  
Garnir la moitié du moule avec le sorbet puis dresser à la poche au centre du moule environ 8 g de confit de yuzu, insérer le bâton passer quelques minutes au surgélateur.  
Finir de garnir le moule avec la crème glacée yuzu, lisser à la palette, surgeler.  
Chauffer à 35°C le glaçage.  
Démouler les esquimaux et les tremper dans l'appareil à 30°C.  
Conserver à - 18°C  
Dégustation entre -12°C et -14°