



Petit gâteau glacé Kesarpassion

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



adamance
fruits du bon sens

Sorbet Adamance Mangue en purée 100%

1	200 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
	392 g	Eau
	200 g	Sucre semoule
	120 g	Glucose en poudre DE33 SOSA
	80 g	Dextrose SOSA
	8 g	Stabilisateur

2000 g Poids total

Chauffer l'eau.

A 30°C, ajouter les sucres

A 45°C, ajouter les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4°C.

Mélanger le sirop, le jus et la pulpe de fruit, mixer.

Laisser mûrir le mix au minimum 4 heures.

Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

Crème glacée Adamance Fruit de la passion en purée 100%

700 g	Fruit de la passion en purée 100%
547 g	Lait entier UHT
125 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
220 g	Crème UHT 35%
200 g	Sucre semoule
8 g	Stabilisateur combiné
80 g	Dextrose SOSA
120 g	Glucose DE60 SOSA

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 maturer 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.

Caramel Exotique glacé Adamance

105 g	Sucre semoule
55 g	Glucose DE35/40
3 g	Pectine NH SOSA
25 g	Sucre semoule
80 g	Fruit de la passion en purée 100%
105 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
130 g	Crème de noix de coco 100%
503 g	Poids total

Chauffer les purées avec le glucose.
Caraméliser le sucre.
Décuire avec le mélange purée, glucose.
Ajouter le mélange sucre pectine, porter à ébullition.
Couler en en bac, filmer au contact, refroidir avant utilisation.

Streusel pressé coco glacé

480 g	Streusel Amande Essentiels
120 g	Eclat d'or
80 g	Praliné Amande 55% et Noix de Coco
50 g	Noix de coco râpée et torréfiée
50 g	Beurre liquide clarifié Valrhona
25 g	Beurre cacao
805g	Poids total

Mélanger le streusel, l'éclat d'or et les éclats et la noix d coco torréfiée.
Mélanger le praliné, le beurre liquide et le beurre cacao puis l'incorporer au streusel,

Streusel Amande Essentiels pour "Streusel pressé coco glacé"

130 g	Cassonade
130 g	Amande blanchie poudre extra fine SOSA
1 g	Sel fin
130 g	Farine T55
130 g	Beurre sec 84%
521 g	Poids total

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients,

jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.

Cuisson : 150 / 160°C.

Nappage Absolu à pulvériser à froid Passion Mangue

50 g	Fruit de la passion en purée 100%
20 g	Mangue Kesar et Alphonso en purée 100%
70 g	Dextrose SOSA
50 g	Glucose DE60 SOSA
320 g	Nappage Absolu Cristal
510 g	Poids total

Réaliser un sirop avec les purées et les sucre.

Verser sur le nappage Absolu Cristal, mixer.

Utiliser le glaçage pour pulvériser à une température comprise entre 20° /25°C.

Glaçage Eskimo Bahibé coco

240 g	Huile de pépins de raisin
160 g	Coco grillée
1 600 g	Couverture Bahibé 46%
2 000 g	Poids total

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Faire fondre à 45/50°C la couverture.

Ajouter l'huile et mélanger et la coco.

L'ensemble doit se situer entre 30/35°C ,si besoin refroidir.

Enrober le produit glacé et remettre à température négative.

Préparation:

Réaliser le sorbet mangue, et la crème glacée passion.

Réaliser le caramel Exotique .

Réaliser le glaçage Bahibé coco.

Réaliser le glaçage à pulvériser neutre.

Réaliser le streusel pressé, étaler à 3 mm sans trop presser puis détailler à l'emporte-pièce des ronds de 4,5 cm de diamètre, réserver au congélateur pour le montage.

Montage:

Placer une bande de rhodoïd dans les cercles de 5 cm de diamètre et 3,5 cm de haut.

Placer un rond de streusel pressé dans chaque cercles, réserver au surgélateur.

Turbiner la crème glacée passion puis garnir à mi hauteur les cercles, insérer un deuxième ronds de streusel, garnir à nouveau de crème glacée puis lisser chaque cercles à la palette, surgeler.

Turbiner le sorbet mangue et garnir les moule silicone (moule silikonart ref:SF178) , lisser à la palette, surgeler.

Démouler les palets de sorbet mangue, réserver sur plaque au congélateur.

Réaliser une goutte de caramel exotique sur les cylindre de crème glacée passion puis déposer les palet de sorbet mangue, surgeler .

Démouler les petits gâteaux puis pulvériser le dessus ,surgeler.

Chauffer le glaçage eskimo à 30°, planter un cure dent au centre des petits gâteaux puis les tremper dans le glaçage jusqu'à hauteur du sorbet mangue puis couler au centre du sorbet le caramel exotique.