



Savarin aux fruits exotiques



Stéphane Augé

Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007

Savarin aux fruits exotiques

Pour 6 entremets à partager de 1000ml ou 200 petits fours

GLACE NOIX DE COCO 50%

Purée noix de coco PONTHER	1500g
Eau	575g
Crème liquide 35% mg	270g
Sucre inversi	105g
Sucre	50g
Dextrose	165g
Stabilisateur pour sorbet	10g

Tiédifier l'eau, la crème liquide et le sucre inversi 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 noix de coco 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.

SORBET PLEIN FRUIT ANANAS 75%

Purée d'ananas PONTHER	2000g
Eau	320g
Sucre	210g
Dextrose	160g
Glucose atomisé	50g
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 d'ananas 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.

COULIS MANGUE

Purée de mangue PONTHER	500g
Eau	120g
Sucre	120g
Dextrose	50g
Sucre inversi	35g
Stabilisant pour sorbet	4g

Tiédifier l'eau et le sucre inversi à 45°C, ajouter les éléments secs mélangés ensemble, pasteuriser à 85°C, mixer. Refroidir à +4°C, ajouter la purée de mangue PONTHER décongelée. Mûrir 24 heures à +4°C. Couler et surgeler rapidement à -20°C.

DACQUISE NOIX DE COCO ET CITRON VERT

Recette pour 1 plaque de cuisson 40*60cm

Blancs d'œufs	225g
Sucre	160g
Farine	90g
Sucre glace	20g
Poudre d'amandes	85g
Noix de coco râpée	40g
Zestes de citron vert	pièce

Monter les blancs en neige et ajouter progressivement le sucre. Incorporer délicatement le mélange des autres ingrédients. Dresser à la poche à douille, cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.

GLAÇAGE CAMEL ET FRUIT DE LA PASSION

Purée de fruit de la passion PONTHER	1000g
Sucre	375g
Sirop de glucose	75g
Gélatine en poudre	20g
Eau	100g

Cuire le sucre et le sirop de glucose jusqu'à obtention d'un caramel blond. Décuire avec la purée de fruit de la passion PONTHER tiédie. Cuire à 103°C et stopper la cuisson avec la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Refroidir filmé au contact, utiliser à 25°C.

MERINGUE À LA FRANÇAISE CITRON VERT ET NOIX DE COCO

Blancs d'œufs	250g
Sucre	500g
Zestes de citron vert	1 pièce
Noix de coco râpée	QS

Monter les blancs avec le sucre au batteur jusqu'à dissolution totale du sucre. Pocher sur plaque des petits carrés et des petits bâtonnets. Agrémenter de zestes de citron vert et de noix de coco râpée. Faire sécher au four à 80°C pendant 1 heure, réserver au sec.

SABLÉ FRIABLE AUX AMANDES

Beurre	300g
Sucre glace	75g
Sucre	75g
Sel	6g
Œufs	60g
Poudre d'amandes	180g
Farine de maïs	105g
Farine	225g

Mélanger les éléments 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.

MONTAGE

Mouler le sorbet à l'ananas dans les inserts avec un anneau de coulis de mangue au centre et surgeler rapidement à -20°C à cœur. Mouler ensuite la glace à la noix de coco, insérer le sorbet à l'ananas et obturer avec un anneau de dacquoise à la noix de coco et au citron vert. Surgeler rapidement à -20°C à cœur avant de démouler. Napper avec le glaçage caramel et fruit de la passion. Dresser sur un anneau de sablé friable aux amandes. Coller des petits carrés de meringue à la française au citron vert et à la noix de coco sur le pourtour et décorer à l'aide de fruits exotiques frais.

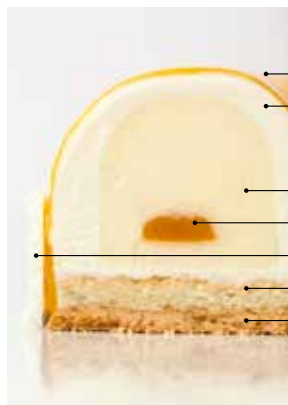
VERSION ENTREMETS À PARTAGER



VERSION PETITS FOURS



SCHÉMA DESCRIPTIF



- Glaçage caramel et fruit de la passion
- Glace noix de coco
- Sorbet plein fruit ananas
- Coulis mangue
- Meringue à la française citron vert et noix de coco
- Dacquoise noix de coco et citron vert
- Sablé friable aux amandes



PONTHER App.

www.ponther.net