



Una foto tomada durante el taller de Vincent Boué

Ardechoise

Receta imaginada por Vincent Boué, Chef Mejor Obrero de Francia



Sorbete de pera William verde Adamance

- 1000 g Puré de pera William verde Adamance**
- 293 g Sacarosa (azúcar blanco)**
- 100 g Jarabe de glucosa deshidratado DE33 SOSA**
- 5 g Prosorbet 5 SOSA**
- 218 g Agua**

1616 g Peso total

Preparar la mezcla para sorbetes: hacer un sirope con el agua, los azúcares (sacarosa y glucosa deshidratada quitando un 10 % de sacarosa, es decir, 29 g) a 25 °C, y después añadir el estabilizante (al que se habrá añadido la sacarosa restante, 29 g) a 45/55 °C.

Pasteurizar a 85 °C. Mezclar y enfriar a 4 °C.

Dejar reposar de 4 a 6 horas a 4 °C.

Añadir el puré de pera, mezclar, batir y extraer antes de usar.

Conservar a -18 °C.

Crumble de castañas

- 200 g Mantequilla dulce 82 % materia grasa**
- 300 g Azúcar moreno (azúcar en polvo)**
- 200 g Harina de almendra Pariani**
- 200 g Harina de castaña**
- 1 g Vaina de vainilla de Madagascar Norohy**
- 5 g Extracto de vainilla natural Norohy**
- 200 g Chocolate blanco Opalys 33 %**

1106 g Peso total

Trabajar la mantequilla a punto pomada con el azúcar moreno en polvo.

Añadir las harinas y aromatizar con la vainilla.

Mezclar y reservar en el congelador.

Rallar la masa y cocer en horno ventilado a 160 °C durante 12 minutos.

Dejar enfriar y cubrir con el chocolate blanco.

Bizcocho de castañas (sin gluten)

- 200 g Pasta de castañas**
- 125 g Crema de castañas**
- 95 g Mantequilla dulce 82 % materia grasa**
- 48 g Aceite de maíz**
- 200 g Huevos enteros**
- 30 g Harina de castaña**
- 8 g Levadura química**
- 30 g Licor de castañas dulce**

- 736 g Peso total**

Derretir la mantequilla y el aceite de maíz.

Mezclar la pasta de castañas y la crema de castañas.

Añadir los huevos enteros y mezclar.

Tamizar juntas la harina de castañas y la levadura química. Verter en la mezcla.

Aromatizar con el licor de castañas.

Disponer inmediatamente y hornear a 160 °C durante 12 minutos.