



Una foto scattata durante il workshop di Vincent Boué

Ardechoise

Ricetta di Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France



Sorbetto alla pera verde Williams Adamance

- 1000 g** Purea di pera verde Williams Adamance
- 293 g** Saccarosio (zucchero bianco)
- 100 g** Sciroppo di glucosio disidratato DE33 SOSA
- 5 g** ProSORbet 5 SOSA
- 218 g** Acqua

1616 g **Peso totale**

Preparare la miscela per il sorbetto: realizzare uno sciroppo con l'acqua e gli zuccheri (saccarosio e glucosio disidratato eliminando il 10% di saccarosio, ovvero 29 g) a 25 °C, quindi aggiungere lo stabilizzante (a cui è stato incorporato il restante saccarosio, 29 g) a 45/55 °C.

Pastorizzare a 85 °C. Mixare e raffreddare a 4 °C.

Lasciar riposare per 4-6 ore a 4 °C. Aggiungere la purea di pera, quindi mixare, mantecare ed estrarre prima dell'utilizzo.

Conservare a -18 °C.

Crumble di castagne

- 200 g** Burro 82% MG
- 300 g** Zucchero di canna (zucchero semolato)
- 200 g** Farina di mandorle Pariani
- 200 g** Farina di castagne
- 1 g** Baccello di vaniglia del Madagascar Norohy
- 5 g** Estratto naturale di vaniglia Norohy
- 200 g** Cioccolato bianco Opalys 33%

1106 g **Peso totale**

Lavorare il burro e lo zucchero di canna.

Aggiungere le polveri e aromatizzare con la vaniglia.

Riporre nel congelatore. Grattugiare l'impasto e cuocere in forno ventilato a 160 °C per 12 minuti.

Raffreddare e ricoprire con cioccolato bianco.

Biscotto ai marroni (senza glutine)

200 g Pasta di castagne
125 g Crema di castagne
95 g Burro 82% MG
48 g Olio di mais
200 g Uova intere
30 g Farina di castagne
8 g Lievito chimico
30 g Liquore dolce di castagne

736 g Peso totale

Sciogliere il burro e l'olio di mais.

Sbattere la pasta di castagne e la crema di castagne.

Aggiungere le uova intere.

Setacciare insieme la farina di castagne e il lievito.

Versare sulle uova.

Aromatizzare con il liquore di castagne.

Infornare immediatamente a 160 °C per 12 minuti.