



Une photo prise durant le workshop de Vincent Boué

Esquimau croquant pistache et framboise

Recette imaginée par Vincent Boué, Chef Meilleur Ouvrier de France



Glace à la pistache « Verde di Bronte DOP » Pariani

- 1000 g Lait entier 3,6 % de matière grasse
- 71 g Lait écrémé en poudre 0 % de matière grasse
- 135 g Crème de lait 35 % de matière grasse
- 210 g Saccharose (sucre blanc en poudre)
- 71 g Sirop de glucose atomisé DE33 Sosa
- 33 g Sucre inverti Sosa
- 170 g Pâte de pistache pure « Verde Di Bronte DOP » Pariani
- 8,5 g Stabilisant émulsifié (Procrema 5) SOSA

1698 g Poids total

Réaliser la préparation pour la crème glacée : dans un pasteurisateur (ou un récipient de cuisson), placer les ingrédients dans l'ordre suivant : d'abord le lait entier et le lait écrémé en poudre, puis les sucres (saccharose, glucose déshydraté et sucre inverti en retirant 10 % de saccharose, soit 21 g) à + 25 °C, puis la crème à + 35 °C, et terminer par le stabilisant émulsifié (auquel on ajoute les 10 % de sucre restants, soit 21 g) à + 45/55 °C. Pasteuriser à + 85 °C. Ajouter la pâte de pistache pure. Mélanger et refroidir à + 4 °C.

Laisser murer pendant au moins 8 heures à +4 °C. Mélanger, turbiner et extraire avant utilisation. Conserver à -18 °C.

Sorbet plein fruit à la framboise Meeker Adamance

- 1000 g Pulpe de framboise Meeker Adamance
- 380 g Saccharose (sucre blanc en poudre)
- 120 g Sirop de glucose atomisé DE33 Sosa
- 494 g Eau
- 6 g Prosorbet 5 Sosa

2000 g Poids total

Réaliser la préparation pour le sorbet : faire un sirop avec l'eau, les sucres (saccharose et glucose déshydraté en retirant 10 % de saccharose, soit 38 g) à + 25 °C, puis ajouter le stabilisant (après y avoir ajouté le reste du saccharose, soit 38 g) à + 45/55 °C.

Pasteuriser à + 85 °C. Mélanger et refroidir à + 4 °C.

Laisser murer pendant 4 à 6 heures à + 4 °C. Ajouter la purée de framboises. Mélanger, turbiner et extraire avant de servir. Conserver à -18 °C.

Confit de framboises Meeker

- 250 g Framboises entières Meeker**
- 200 g Saccharose (sucre blanc en poudre)**
- 1/2 g Zeste de citron (non traité)**
- 1 g Gousse de vanille de Madagascar Norohy**

451 g Poids total

Cuire tous les ingrédients à +105 °C. Débarrasser, filmer et réserver avant l'utilisation.

Coquille croustillante

- 1000 g Chocolat blanc Opalys 33 % Valrhona + colorant alimentaire naturel vert Cocoa**
- 160 g Beurre de cacao Valrhona**
- 100 g Huile de pépins de raisin**

300 g Pistaches « Verde Di Bronte DOP » Pariani hachées

1560 g Poids total

Faire fondre le chocolat blanc, l'huile de pépins de raisin et le beurre de cacao à +50 °C.
Utiliser à +35 °C pour ajouter les pistaches hachées autour.