



Une photo prise durant le workshop de Vincent Boué

# Dites-le avec une rose (mangue)

Recette imaginée par Vincent Boué, Chef Meilleur Ouvrier de France



adamance  
fruits du bon sens

## Crème glacée yaourt en poudre Sosa

- 1217 g Lait entier 3,6 % de matière grasse
- 81 g Lait écrémé en poudre 0 % de matière grasse
- 334 g Crème de lait 35 % de matière grasse
- 255 g Saccharose (sucre blanc en poudre)
- 80 g Sirop de glucose atomisé (DE33) SOSA
- 30 g Sucre inverti SOSA
- 10 g Stabilisant émulsifié (Procrema 5 BIO) SOSA
- 24 g Yaourt en poudre SOSA

### Poids total

2031 g

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 25 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 25 g) à + 45/55 °C.

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

Laisser maturer pendant au moins 4 heures à +4 °C.

Ajouter la poudre de yaourt Sosa à froid et laisser maturer encore 4 heures à +4 °C.

Mélanger, turbiner et extraire avant utilisation.

Conserver à -18 °C.

## Meringue italienne au citron

- 150 g Blancs d'œufs
- 300 g Saccharose (sucre blanc en poudre)
- 100 g Eau pure
- 1 g Zeste de citron (non traité)

### Poids total

551 g

Mettre à cuire le sucre avec l'eau. Lorsque le sirop atteint +110 °C, commencer à battre les blancs d'œufs dans le bol du mixeur. Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs lorsque la température a atteint environ +117 °C/+120 °C. Fouetter jusqu'à ce que la meringue refroidisse complètement. Son aspect est alors très dense, brillant, avec de multiples pointes. Ajouter un zeste de citron non traité.

Dresser et déshydrater.

## Sorbet à la mangue Kesar et Alphonso Adamance

- 1000 g Pulpe de mangue Kesar et Alphonso (Adamance)**
- 283 g Saccharose (sucre blanc en poudre)**
- 100 g Sirop de glucose atomisé DE33 Sosa**
- 5 g Prosorbet 5 Sosa**
- 278 g Eau**

### **1666 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 28 g) à + 25 °C, puis ajouter le stabilisant (après y avoir ajouté le reste du saccharose, soit 28 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 mangue.

Mixer, mélanger, turbiner et extraire avant utilisation.

Conserver à -18 °C.

## Coque croustillante

- 400 g Chocolat de couverture blanc Opalys 33 %**
- 160 g Beurre de cacao Valrhona**

### **560 g Poids total**

Faire fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao à +30 °C.

Verser directement dans les moules.