

Guaner's glacé




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Guaner's glacé

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 12 esquimaux

Machine utilisée et conseillée par l'École Gourmet : turbine Gelato Magimix

À faire la veille :

Glace au lait et chocolat
GUANAJA 70%
Sauce caramel
Cacahuètes sablées

À faire le jour même :

Mousse glacée PRALINÉ
Glaçage esquimau
GUANAJA 70%

Ustensiles à prévoir :

Moule SILIKOMART pour glace
(kit 12 empreintes 40 x 30 cm)
Turbine à glace
Palette coudée

GLACE AU LAIT ET CHOCOLAT GUANAJA 70%

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 12 heures

390 g Lait entier
20 g Poudre de lait
(0% ou 1% MG)
35 g Sucre semoule
35 g Glucose en poudre*
25 g Miel d'acacia
6 g Crème entière liquide 35%
90 g Chocolat **GUANAJA 70%**
3 g Stabilisateur combiné*

*Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette.

Dans une casserole, faire chauffer le lait. À 25°C, ajouter la poudre de lait. À 30°C, ajouter les $\frac{3}{4}$ du sucre semoule ainsi que le glucose en poudre et le miel. À 35°C, ajouter la crème. À 45°C, ajouter le restant de sucre semoule avec le stabilisateur. Verser en trois fois sur le chocolat **GUANAJA 70%** préalablement fondu et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Chauffer le tout, pour pasteuriser à 85°C pendant 2 minutes, puis, refroidir rapidement le tout au réfrigérateur.

Filmer la préparation au contact. Laisser mûrir le mélange au moins 12 heures au réfrigérateur.

Petite Astuce : placer le contenant dans lequel vous mettrez la glace pasteurisée au congélateur quelques heures avant l'utilisation. Cette méthode permet d'abaisser plus rapidement la température.

MOUSSE GLACÉE PRALINÉ

Temps de préparation : 30 minutes

115 g Praliné **AMANDES ET NOISSETTES 50%**
80 g Lait entier
65 g Sirop de glucose
45 g Jaunes d'œufs
45 g Sucre semoule
130 g Crème entière liquide 35%

Porter le lait et le glucose à ébullition. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud glucosé sur le mélange jaunes/sucre. Cuire à 84°C. Verser cette crème anglaise sur le **praliné** et mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse. Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. Enfin, refroidir le mélange à 35°C puis ajouter délicatement la crème liquide préalablement montée.

Guaner's glacé

(suite)

SAUCE CARAMEL

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : 12 heures

105 g Sucre semoule
105 g Sirop de glucose
85 g Crème entière liquide 35%
85 g Lait concentré sucré

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Réchauffer le lait concentré avec la crème et le glucose. Décuire le caramel avec les liquides chauds et porter le tout à ébullition. Réserver la sauce caramel au réfrigérateur une nuit.

CACAHUÈTES SABLÉES

Temps de préparation : 30 minutes

125 g Caca huètes salées
50 g Sucre semoule
20 g Eau

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Ajouter ensuite les cacahuètes dans le sirop de sucre. Mélanger le tout* énergiquement sans arrêt jusqu'à l'obtention d'une pellicule de sucre poudreuse autour des fruits secs. Mettre à refroidir cette préparation sur une plaque.

**L'étape du sablage doit se faire à feu doux pour éviter la caramélisation.*

GLAÇAGE ESQUIMAU GUANAJA 70%

Temps de préparation : 15 minutes

700 g Chocolat **GUANAJA 70%**
70 g Huile de pépins de raisin
190 g Caca huètes salées
sablées

Mixer les cacahuètes sablées pour les concasser (préparation précédente). Faire fondre le chocolat **GUANAJA 70%** à 45°C, puis ajouter l'huile et les cacahuètes. Bien mélanger et utiliser immédiatement.

MONTAGE

Temps de préparation : 45 minutes
Temps de repos : 9 heures

Réaliser la mousse glacée **praliné** et couler 30 g dans chaque empreinte de moule. Placer le moule au congélateur pendant 3 heures. Insérer les bâtons à glace dans chaque moule et pocher 15 g de sauce caramel sur la mousse glacée praliné. Placer à nouveau 3 heures au congélateur. Mixer et turbiner la glace au lait et chocolat **GUANAJA 70%**. Pocher 40 g dans chaque moule sur le caramel et lisser avec une petite palette coudée. Remettre au congélateur 3 heures avant de pouvoir les enrober avec le glaçage esquimau. Recongeler pour que la glace prenne. Déguster et fonder de gourmandise.

Conseil nutritionnel

Le stabilisateur et le glucose en poudre permettent une bonne texture de la glace et évitent la formation de cristaux d'eau pendant la congélation. Ces ingrédients sont indispensables pour réaliser votre glace. Achat en ligne sur le site d'«Alice Délice».