



# Eskimo Glacé

*Une recette originale de l'École Valrhona*

## SORBET COCO

2100 g Eau minérale  
 420 g Sucre semoule  
 525 g Glucose atomisé  
 105 g Sucre inverti  
 6 g Gomme de Caroube  
 6 g Gomme de Guar  
 2630 g Pulpe de coco  
 5792 g Poids total

Chauder l'eau. À 30 °C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé, sucre inverti).  
 À 45 °C, ajouter les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).  
 Pasteuriser l'ensemble à 85 °C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à +4 °C.  
 Mélanger le sirop et la pulpe de fruit, mixer.  
 Laisser murer le mix au minimum 4 heures.  
 Mixer et turbiner entre -6 °C et -10 °C.  
 Stocker au congélateur à -18 °C.

## GLAÇAGE ESKIMO INSPIRATION FRAMBOISE

1800 g INSPIRATION FRAMBOISE  
 360 g Huile de pépins de raisin  
 2160 g Poids total

Mélanger la couverture fondue avec l'huile.  
 Utiliser à 30/35 °C.

## MONTAGE ET FINITION

Préparer le sorbet.  
 Garnir les moules, lisser et surgeler.  
 Démouler les esquimaux et les tremper dans l'appareil à environ 32 °C, parsemer de coco râpée préalablement mélangée avec du scintillant argent pailleté (Réf : 13922).  
 Conserver à -18 °C.  
 Dégustation -14 °C. Vous pouvez marbrer l'intérieur des eskimos avec un sorbet fraise, passion, yuzu ou framboise.