

.....
MERINGUE GLACÉE
À LA VANILLE



MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'œufs	645 g
Sucre semoule.....	600 g
Sucre glace	600 g
Vanille gousse NOROHY	8 g

60gr/disque de 14 cm.

Monter les blancs à faible vitesse afin d'obtenir une alvéole régulière tout en ajoutant le sucre semoule petit à petit.

Ajouter délicatement le sucre glace à la Maryse.

A l'aide d'une douille unie n°8, **dresser** sur plaques et toiles de cuisson 20 disques de meringue d'un diamètre de 14cm.

Dresser le reste de la meringue en forme de baguettes.

Saupoudrer de sucre vanillé (conserver et sécher vos écorces de gousses de vanille épuisées, puis les **broyer** avec du sucre glace et tamiser l'ensemble).

Cuire à 120°C clé ouverte, jusqu'à ce que les meringues soient sèches et cassantes.

Réserver à l'abri de l'humidité.

CRÈME CHANTILLY VANILLÉE

Crème fleurette 35 %.....	1 400 g
Sucre semoule.....	110 g
Vanille gousse NOROHY	16 g

Foisonner la crème bien froide avec la vanille (préalablement fendue et grattée) et le sucre.

Réserver au frais.

GLACE AU LAIT WAINA VANILLE

Lait entier	3 050 g
Lait en poudre 0 % MG.....	60 g
Sucre semoule.....	195 g
Glucose atomisé	360 g
Stabilisateur combiné.....	18 g
Couverture Waina 35 %	800 g
Vanille gousse NOROHY	36 g

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Dans l'ordre, **verser** le lait et la vanille fendue et grattée dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

À 25°C, **ajouter** la poudre de lait.

À 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé).

À 40°C, **verser** petit à petit sur la couverture Waina fondue jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée.

Remettre en cuisson puis à 45°C, ajouter le stabilisant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2min puis refroidir rapidement le mix à + 4°C.

Si possible **homogénéiser** le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser **maturer** le mix au minimum 12h.

Mixer et turbiner entre - 6 et -10°C.

MONTAGE & FINITION

Confiture de citron	200 g
Zestes de citron jaune.....	QS

Dans un cercle de 14cm de diamètre sur 4cm de hauteur, **déposer** un disque de meringue.

Remplir et **lisser** le cercle de glace au lait Waina, **surgeler**.

Étaler sur le dessus de la glace Waina une fine couche de confiture citron puis **recouvrir** avec un deuxième disque de meringue.

Surgeler.

Décercler les cercles de glace.

Foisonner la crème, puis sur le bord des cercles de glace à l'aide de la crème chantilly, **coller** les unes à côté des autres des baguettes de meringue de hauteurs différentes.

À l'aide d'une poche et d'une douille unie, **dresser** sur la totalité de la surface de la meringue glacée de la crème chantilly vanille.

Ajouter quelques zestes d'un citron jaune.