

# COUPELLE DALMATIE



CALCULÉE POUR 80 PCE/S

## CRÈME GLACÉE À L'EXTRAIT DE VANILLE NOROHY

Lait entier UHT .....	1100 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA .....	62 g
Sucre semoule.....	280 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	120 g
Crème UHT 35 % .....	400 g
Procrema Bio 5.....	5 g
Natur Emul SOSA.....	3 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	40 g

**Prélever** une partie du sucre (environ 10 %) et le **mélanger** au stabilisant Procrema Bio 5 et Natur Emul.

**Chauffer** le lait à 25°C, puis **ajouter** le lait en poudre et l'extrait de vanille.

À 30°C, **ajouter** les sucres. À 35°C **ajouter** la crème. À 45°C, **ajouter** les 10 % de sucre mélangé au stabilisateur et l'extrait de vanille.

**Pasteuriser** l'ensemble à 85°C, **mixer** et **refroidir** rapidement à 4°C.

**Laisser maturer** au moins 12 heures à 4°C.

**Chinoiser, mixer** et **turbiner**.

## SABLÉ CÉRÉALES

Amande brute poudre SOSA .....	130 g
Éclat d'or .....	130 g
Flocons d'avoine .....	65 g
Noix de Grenoble .....	25 g
Graines de courges .....	25 g
Graines de chanvre .....	13 g
Graines de lin.....	13 g
Beurre sec 84 % .....	250 g
Farine de blé Tradition Française.....	100 g
Farine de seigle .....	100 g
Cassonade.....	160 g
Yaourt nature .....	75 g

**Mixer** grossièrement la poudre d'amande, l'Éclat d'or, les flocons, les noix et les graines.

**Mélanger** tous les ingrédients ensemble.

## CHANTILLY EXTRAIT VANILLE

Crème UHT 35 % .....	1400 g
Sucre semoule.....	110 g
Extrait de vanille <b>NOROHY</b> .....	30 g

**Foisonner** la crème bien froide avec l'extrait de vanille et le sucre. **Réserver** au frais.



## COMPOTÉE FIGUE

Figue.....	2400 g
Sucre semoule.....	190 g
Huile d'olive.....	70 g

**Couper** les figes en brunoise. **Cuire** la moitié des figes avec le sucre et l'huile d'olive.

**Réserver** puis **ajouter** le reste des figes.

## COUPELLE

Aneth .....	40 g
Nappage Absolu Cristal.....	80 g
Figue.....	500 g

## PRÉPARATION

**Préparer** la crème glacée, le sablé, des tranches de figes, la compotée figue et la chantilly.

**Étaler** le sablé à 2 mm d'épaisseur. **Surgeler** et **détailler** des disques de 7 cm de diamètre.

**Déposer** les disques sur le dos d'un moule sphère silicone de 7,5 cm de diamètre.

**Cuire** à 150°C pendant environ 12 minutes.

**Turbiner** la crème glacée.

## DRESSAGE

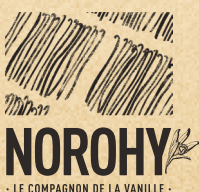
**Déposer** environ 30 g de compote dans les coupelles de sablé.

**Ajouter** une boule de glace dessus. À l'aide d'une poche munie d'une douille de 18 mm de diamètre **dresser** une grosse goutte de chantilly.



**Mixer** l'Absolu Cristal et 50 % de son poids avec de la compote figue.

**Terminer** avec des gouttes d'Absolu figue, des brins d'aneth et de fines tranches de figes.

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
L'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Laurent Fau

