

# LA GOUTTE DE VANILLE



POUR 50 PIÈCES

## GOUTTE DE SUCRE

Isomalt..... 500 g

**Faire fondre** l'isomalt à sec jusqu'à la fonte totale, débarrasser sur feuille de papier sulfurisé.

Après refroidissement **faire réchauffer** l'isomalt sous une lampe à sucre, **utiliser** une pompe à sucre pour **souffler** une goutte d'environ 10cm de haut et de 6cm de large.

À froid, **utiliser** un cercle en inox de 4cm, **chauffer** à blanc pour **évider** le dessous de la goutte.

## ÉMULSION VANILLE

Lait..... 480 g  
Crème..... 480 g  
Sucre ..... 57 g  
Jaunes d'œufs..... 211 g  
Vanille gousse **NOROHY** ..... 10 pièces

**Faire bouillir** le lait et la crème, **verser** sur le mélange sucre et jaunes, **faire cuire** comme une crème anglaise à 85°C puis **refroidir** rapidement et **laisser infuser** 24h.

**Chinoiser** la crème anglaise, **mettre** en siphon et **gazer** avec deux cartouches.

## CRÈME BRULÉE VANILLE

Crème..... 600 g  
Lait..... 260 g  
Pectine X58 ..... 10 g  
Sucre ..... 150 g  
Jaunes d'œufs..... 225 g  
Vanille gousse **NOROHY** ..... 7 pièces

**Faire infuser** la vanille dans le mélange crème et lait tiède une nuit.

**Faire chauffer** à 50°C puis **ajouter** le mélange sucre et pectine.

**Faire bouillir** puis **verser** sur les jaunes.

**Mixer** et **couler** en moules de 3.5cm de diamètre, **remplir** à 1cm de hauteur.

**Surgeler.**

## SABLÉ NOISETTE VANILLE

Beurre ..... 225 g  
Sucre ..... 100 g  
Poudre de noisettes ..... 126 g  
Farine T45 ..... 252 g  
Poudre de vanille..... QS

**Mélanger** le beurre pommade au batteur avec le sucre glace.

**Ajouter** la farine, la poudre de noisettes et la poudre de gousses de vanille.

**Mélanger** jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. À froid, **étaler** à 3mm d'épaisseur puis **cuire** à 180 °C pendant 10min.

**Détailler** à chaud avec un emporte-pièce de 3,5cm de diamètre.

## GLACE VANILLE NOROHY

Lait..... 600 g  
Crème liquide ..... 400 g  
Jaunes d'œufs..... 300 g  
Sucre semoule..... 170 g  
Vanille gousse **NOROHY** ..... 12 pièces

La veille, **faire chauffer** ensemble le lait, la crème, les gousses de vanille et **laisser infuser** une nuit.

**Faire bouillir** le mélange.

**Faire blanchir** les jaunes avec le sucre, puis **réaliser** une crème anglaise cuite à 85°C.

**Chinoiser**, puis **mouler** en bols à Paco.

**Surgeler.**

## DRESSAGE & FINITION

Au cœur de l'assiette, **faire** un millefeuille avec 3 disques de sablé, et 2 disques de crème brulée caramélisée avec de la cassonade.

**Ajouter** par-dessus une boule de glace vanille d'environ 3cm de diamètre.

**Remplir** la moitié d'une goutte d'isomalt avec l'émulsion vanille et la **déposer** par-dessus le montage et la glace.

**Terminer** en tamisant par-dessus de la poudre de la gousse de vanille séchée.





#5  
PASCAL HAINIGUE



  
Burgundy  
Paris (75)