

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)