

# Glace eskimau bleue au chocolat léger



## CAFÉ LECCESE À L'AMATIKA

623 g	Café pour espresso pur arabica	:	Faire un sirop avec les sucres en ajoutant le neutre à l'aide du café bouillant. Utiliser ce sirop pour commencer l'émulsion avec le chocolat Amatika. Utiliser un émulsionneur mécanique pour obtenir une texture plus soyeuse et moins spongieuse à la dégustation.
95 g	Saccharose	:	
95 g	Dextrose	:	
32 g	Inuline	:	
150 g	<b>COUVERTURE AMATIKA</b>	:	Caramel vegan à insérer (peut aussi servir à marbrer la glace)
3 g	Procrema 5 bio Sosa	:	
2 g	Sel de Maldon	:	

## CARAMEL VEGAN À INSÉRER (PEUT AUSSI SERVIR À MARBRER LA GLACE)

100 g	Lait d'amande bio sans sucre	:	Faire caraméliser le sucre à sec dans une poêle anti-adhésive. Décuire avec le lait d'amandes bouillant en surveillant l'ébullition.
100 g	Sucre semoule	:	
100 g	<b>Absolu Cristal</b>	:	Émulsionner le caramel et l'Absolu Cristal avec un mixeur plongeant.

## GLAÇAGE ESQUIMAU

500 g	<b>COUVERTURE AMATIKA</b>	:	Faire fondre le chocolat à 45 degrés avec l'huile, puis émulsionner les deux ingrédients avec un mixeur plongeant.
75 g	<b>Huile de riz ou beurre de cacao</b>	:	

## MONTAGE DU BÂTONNET DE GLACE

Dans le moule à glace adéquat, verser environ un tiers de sorbet et positionner dans une cellule de refroidissement.

Insérer le caramel vegan et replacer dans la cellule de refroidissement.

Lorsque le caramel a figé, compléter avec le sorbet et lisser l'ensemble.

Refroidir jusqu'à durcissement de la glace pour faciliter l'extraction du moule.

Procéder au glaçage en faisant tremper la glace en bâtonnet dans le glaçage esquimau.

Pour ajouter une touche plus attrayante, moderne mais aussi « vibrante », pulvériser la glace en bâtonnet juste à la sortie de la cellule réfrigérante avec un mélange de chocolat Opalys (70 %) et de 3 préparations colorées à base de beurre de cacao bleu Valrhona Signature pour un effet velouté.

+ le Mot du Chef +

### Qu'est-ce qui vous a inspiré pour créer cette recette ?

Choisir la pâtisserie végétale, c'est faire un choix en accord avec notre époque. Le choix d'une pâtisserie légère et plus saine, qui reste savoureuse et généreuse pour les sens.