



# Vénus

UNE RECETTE DE  
L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 24 desserts.

## SORBET EXOTIQUE VANILLE

180 g	Eau	: Chauffer l'eau à 40°C, ajouter les sucres et le
150 g	Sucre semoule	stabilisateur, ajouter les gousses de vanille fendues
55 g	Glucose atomisé	et grattées, puis porter à ébullition.
20 g	Sucre inverti	: Refroidir le mix à +4°C et ajouter les pulpes.
3,2 g	Stabilisateur à sorbet	: Laisser mûrir au moins 4 heures.
1	Gousse de vanille	: Chinoiser, mixer et turbiner.
260 g	Pulpe de passion	: Stocker à -18°C.
170 g	Pulpe de coco	
170 g	Pulpe d'ananas	

## MERINGUE FRANÇAISE COCO

130 g	Blancs d'œufs	: Foisonner les blancs à vitesse moyenne afin d'obtenir un alvéolage régulier tout en ajoutant le sucre
120 g	Sucre semoule	progressivement.
120 g	Sucre glace	: Ajouter délicatement le sucre glace et la coco râpée à la maryse.
70 g	Poudre de coco	: Cuire à 90°C environ 2 heures.

## SABLÉ SHORTBREAD

150 g	Beurre salé	: Mélanger le beurre froid coupé en petit cubes avec les poudres tamisées.
200 g	Farine T55	: Stopper le mélange et mettre cette pâte au froid durant 30 minutes minimum.
30 g	Cassonade	: Passer la pâte bien froide au crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers.
3 g	Fécule	: Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
		: Cuire à 150°C jusqu'à obtenir une couleur blonde chaude.

## MANGUES POÊLÉES ET SAUCE EXOTIQUE

450 g	Mangue	: Éplucher et tailler les mangues en cubes d' 1 cm.
45 g	Beurre sec 84%	: Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter la cassonade, les gousses de vanille fendues et grattées puis les
45 g	Cassonade	zestes de citron vert.
2	Gousses de vanille	: Ajouter les cubes de mangue et cuire environ 2 minutes.
2 g	Zestes de citron vert	: Déglacer avec les pulpes de fruits.
160 g	Pulpe de mangue	: Cuire de nouveau 2 minutes et retirer les cubes de mangues.
100 g	Pulpe de passion	: Ajouter à la sauce le nappage Absolu cristal et laisser réduire quelques minutes.
180 g	Absolu cristal	: Chinoiser et réserver au frais pour le dressage.

## SAUCE CHOCOLAT NYANGBO BANANE

400 g	Lait entier	: Chauffer le lait, la pulpe de banane et le glucose.
130 g	Pulpe de banane	: Verser progressivement le mélange sur la couverture fondue.
65 g	Glucose	: Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
160 g	NYANGBO 68%	: Réserver.

## COQUE OPALYS ULTRA FINE

730 g	OPALYS 33%	: Fondre ensemble les ingrédients à 45/50°C.
75 g	Beurre de cacao	: Réaliser une courbe de température et mouler des demi-sphères de 7cm de diamètre réf. 3729.
		: Laisser cristalliser, puis démouler.

## MONTAGE ET FINITION

Réaliser le sorbet, la meringue, le sablé, les mangues poêlées et la sauce.

Cuire la meringue en plaque puis la concasser grossièrement.

Réserver à l'abri de l'humidité.

Coller une demi-sphère chocolat au centre de l'assiette.

Garnir en alternant le sablé (10 g), les éclats de meringue (10 g), les cubes de mangue (30 g) et la sauce exotique (10 g).

Déposer ensuite une quenelle de sorbet exotique.

Refermer la sphère.

Chauffer la sauce à 60/65°C et napper la sphère à l'aide d'une saucière.

