

.....
PÊCHES RÔTIES
GLACE À L'AMANDE DOUCE



FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 %	140 g
Farine T55	50 g
Farine T55	118 g
Sel	4 g
Vinaigre blanc	1 g
Eau	50 g
Beurre fondu.....	40 g

1^{RE} DÉTREMPE

Au crochet **mélanger** le beurre avec la petite pesée de farine, puis **former** en pâte carrée.

2^E DÉTREMPE

Au crochet **pétrir** la grosse pesée de farine avec le sel, l'eau, le vinaigre et le beurre fondu (tiède).

Former en carré et laisser **reposer**.

TOURAGE

Déposer la 2e détrempe au centre de la 1re détrempe puis **donner** un tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un autre tour double.

Laisser **reposer** puis **donner** un tour simple.

Laisser **reposer** une nuit.

Donner un **dernier** tour simple puis **étaler** et **détailler**.

—
Attention il sera préférable de faire d'abord la 2^e détrempe et de réaliser avant le tourage la 1^{re} détrempe pour une facilité de tourage.

GLACE À LA PÂTE D'AMANDES 50%

Pâte d'amandes de Provence 50 %.....	500 g
Lait entier	1 480 g
Lait en poudre 0 % MG.....	60 g
Sucre semoule.....	25 g
Stabilisateur à glace.....	8 g
Sucre inverti.....	90 g
Crème fleurette 35%.....	110 g

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.

Détendre au fouet ou au mixeur la pâte d'amandes dans un peu de lait entier prélevé sur la quantité totale de la formule.

Mettre le lait entier restant dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute ou dans une casserole.

Lorsque le mélange atteint 30°C environ, **ajouter** le lait écrémé en poudre, le sucre, le stabilisateur, le sucre inverti et la crème.

À 45°C, **ajouter**, sous forte agitation la pâte d'amandes détendue.

Effectuer le cycle complet de pasteurisation.

Maturer 12h à +4°C. Turbiner.

Après l'extrusion de la glace, **stocker** les bacs fermés à -18/-20°C.

ARLETTES CROUSTILLANTES

Sucre semoule.....	60 g
Feuilletage inversé.....	400 g
Vanille gousse NOROHY	4 g

Abaisser le feuilletage à 2.5mm d'épaisseur.

Détailler en plaque de 30cm x 40cm.

Fendre la gousse de vanille et **extraire** la pulpe.

Mélanger les graines obtenues avec le sucre semoule.

Parsemer le sucre vanille sur la demie plaque de feuilletage, puis rouler celle-ci.

Bien **serrer** le rouleau obtenu dans un film alimentaire.

Réserver au froid.

Détailler le rouleau en rondelles de 2mm, puis **étaler** entre deux feuilles de cuisson à 1mm d'épaisseur.

Cuire entre deux plaques tout en conservant les deux feuilles de cuisson, jusqu'à obtention d'une couleur blonde uniforme. **Réserver** à l'abri de l'humidité.

MONTAGE & FINITION

Pêches blanches	2 000 g
Pêches jaunes.....	2 000 g
Miel d'acacia.....	400 g
Beurre sec 84 %	400 g
Romarin.....	QS
Vanille gousse NOROHY	QS

Couper les pêches en deux demi oreillons.

Monder à l'aide d'eau bouillante puis d'eau glacée la totalité des oreillons. **Réserver** au frigo.

À la minute, faire **chauffer** un peu de miel et de beurre (à poids égal).

Ajouter un brin de romarin, un quart de gousse de vanille fendue et trois oreillons de pêches de couleur variée.

Arroser régulièrement ceux-ci et faire rôtir à feu doux.

Dresser les oreillons dans une assiette.

Déglacer le beurre et miel avec un peu d'eau. puis arroser les pêches.

Déposer le brin de romarin et la vanille, **ajouter** une quenelle de glace Amande et **accompagner** de quelques Arlettes.