

Charlotte glacée minute à emporter



LEONCEBLANC-PRO.COM

Visuels non contractuels. Suggestion de présentation. Création recette Olivier Hourot. © Adobe Stock

LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAMBOISE



Poche
1 kg



Biscuit cuillère

Jaunes d'œufs	180 g
Sucre semoule	200 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	70 g
Farine	200 g
Amidon	100 g

PRÉPARATION :

Tamiser la farine et l'amidon.

Préparer 2 plaques noires avec papier cuisson et une poche avec douille 8/10. Dans la cuve du batteur, mélanger les jaunes et les 200 g de sucre et monter le mélange.

Dans une autre cuve mélanger les blancs et les 70 g de sucre.

Monter les blancs, d'abord à vitesse réduite, puis vitesse moyenne, pas trop fermes.

Dans les jaunes montés, ajouter une corne de blancs, puis une partie du mélange tamisé (farine + amidon). Mélanger délicatement à la maryse.

Continuer d'ajouter les blancs et les poudres en alternant.

Mélanger délicatement à chaque fois.

Sur le papier cuisson sur plaque, dresser des cartouchières de 5 cm de haut.


Saupoudrer délicatement de sucre glace. Laisser perler puis saupoudrer à nouveau. Puis répéter (3 saupoudrages en tout).

Cuire 12 minutes à 200°C dans un four préchauffé.

Refroidir de suite les feuilles de cuisson sur grille.

Sorbet framboise 40% de fruit

(pour 2 kg de mix)

 Purée de framboise Léonce Blanc	1 kg
Sucre	260 g
Sucre inversé	60 g
Glucose atomisé DE 36/39	60 g
Stabilisateur à sorbet	6 g

PRÉPARATION :

Décongeler la purée de framboise au frais la veille.

Mettre l'eau et le sucre inversé dans une casserole et chauffer à feu doux, ou dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute.

À 40°C, ajouter le sucre mélangé au stabilisateur et au glucose atomisé et sous forte agitation, puis effectuer le cycle de pasteurisation.

En casserole chauffer jusqu'à 85°C, pendant 3 minutes et refroidir rapidement.

Mixer.

Maturation de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum à 2°C.

Ajouter la **purée de framboise Léonce Blanc** en mixant juste avant turbinage.

Conditionner en bac, (pour dresser des boules) ou mouler en cercle du diamètre de la charlotte individuelle. Stocker à - 28°C.

Température idéale de service : - 14°C.

Dressage

- Coulis de fruits rouges Léonce Blanc
- Framboises IQF Léonce Blanc
- Biscuits cuillère
- Sorbet framboise
- Crème Chantilly
- Contenants pour dessert à emporter

Dans le contenant à emporter, dressage minute :

Déposer 10 g de coulis de fruit au fond.

Chemiser le pot d'une bande de biscuit cuillère, partie sucrée vers l'extérieur.

Déposer une belle boule de sorbet framboise au centre, l'écraser légèrement avec le dos de la cuillère à glace.

Déposer une autre boule de sorbet dans le creux.

Décorer le tour de la boule de sorbet de crème Chantilly.

Décorer de coulis de fruit rouge Léonce Blanc.

