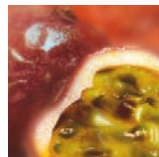


# L'abricot au coeur blanc

Recette proposée par **Jean-François Devineau**, Chef Pâtissier RAVIFRUIT





## PROCÉDÉ

### Dacquoise coco

Tamiser ensemble, la poudre d'amande, la poudre de coco et le sucre glace. Faire une meringue avec les blancs et le sucre et verser en pluie tout en mélangeant délicatement les ingrédients tamisés. Faire des disques de 15cm de diamètre avec une douille N°12, tamiser du sucre glace par-dessus et cuire à 175°C pendant 15min environ.

### Sorbet chocolat blanc

Chauffer l'eau à 25°C et verser la poudre de lait. A 30°C, verser le glucose atomisé. A 40°C, verser le sucre mélangé avec le stabilisateur. A 45°C, ajouter le chocolat blanc. Pasteuriser à 85°C, mixer et refroidir aussitôt. Filmer au contact. Laisser maturer entre 2h00 et 4h00. Mixer avant de turbiner. Garnir la crème glacée chocolat blanc dans des dômes de 1/2 litre. Laisser prendre au surgélateur avant de démouler.

### Coulis caramel

Faire un caramel avec le glucose et le sucre (assez foncé), décuire avec la crème chaude. Laisser refroidir le caramel aux alentours de 35°C et mixer le caramel avec le beurre en pommade. Filmer au contact et réserver le caramel.

### Sorbet abricot (avec mix à sorbet Ravifruit)

Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer tous les ingrédients ensemble et turbiner en suivant. Réserver le sorbet.

### Sorbet abricot (méthode classique)

Chauffer l'eau à 30°C et verser le dextrose, le glucose et les  $\frac{3}{4}$  du sucre. A 40°C, verser le  $\frac{1}{4}$  de sucre mélangé avec le stabilisateur et porter l'ensemble à ébullition. Refroidir aussitôt, filmer au contact et laisser maturer le sirop entre 1h00 et 4h00. Dégeler la purée entre 0 et 5°C, mixer avec le sirop et turbiner aussitôt. Réserver le sorbet.

### Glaçage neutre

Chauffer l'eau à 50°C environ, verser les 50g de sucre mélangés avec la pectine NH. Faire bouillir le tout. Ajouter ensuite le glucose et l'autre partie du sucre et refaire bouillir. Filmer au contact et utiliser le glaçage entre 10 et 20°C.

## MONTAGE

(À L'ENVERS)

Prendre un dôme passer au surgélateur, garnir avec la poche du sorbet abricot contre la paroi du moule, lisser avec un moule de  $\frac{1}{2}$  l afin de donner une garniture régulière. Verser ensuite au fond 100g de coulis caramel. Puis incorporer le  $\frac{1}{2}$  moulé de sorbet chocolat blanc. Terminer avec la dacquoise coco, posée au niveau du moule, et laisser prendre au surgélateur. Démouler quand l'entremet est bien froid. Laisser reprendre au surgélateur, glacer et laisser couler le glaçage toute une nuit au congélateur. Poser ensuite l'entremet glacé sur un carton et décorer.

## INGRÉDIENTS

Recette réalisée pour 3 dômes de 1 litre chacun

### ■ Dacquoise coco

Poudre d'amande 25g  
Poudre de coco 125g  
Sucre glace 100g  
Blancs d'œufs 150g  
Sucre 25g

### ■ Sorbet chocolat blanc

Eau 880g  
Poudre de lait à 0% de MG 75g  
Sucre 30g  
Glucose atomisé 75g  
Couverture Ivoire 425g  
Stabilisateur à glace 8g

### ■ Coulis Caramel

Glucose 20g  
Sucre 115g  
Crème 100g  
Beurre 60g

### ■ Sorbet abricot avec mix à sorbet Ravifruit

Purée abricot Ravifruit 1kg  
Mix à sorbet Ravifruit 445g  
Eau 95g

### ■ Sorbet abricot recette classique

Purée abricot Ravifruit 1kg  
Dextrose 30g  
Glucose atomisé 60g  
Eau 250g  
Sucre 190g  
Stabilisateur à sorbet 4g

### ■ Glaçage neutre

Eau 300g  
Sucre 50g  
Pectine NH 7g  
Glucose 175g  
Sucre 400g

