

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSELA



POUR 6 ENTREMETS DE 6 PERSONNES

SORBET GROSEILLE ROSE

Eau minérale	110 g
Sucre semoule.....	95 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	75 g
Gomme de Guar SOSA	2 g
Gomme de Caroube SOSA	2 g
Purée de groseille.....	750 g
Eau de rose biologique NOROHY	45 g

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, **verser** l'eau dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). A 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé). A 45°C, **finir d'incorporer** les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10%). **Pasteuriser** l'ensemble à 85°C pendant 2 min, puis refroidir rapidement à + 4°C. **Mélanger** le sirop et la purée de fruit, mixer. **Laisser mûrir** le mix au minimum 4 heures. **Mixer** et **turbiner** entre -6°C et -10°C. **Stocker** au congélateur à -18°C.

BISCUIT MOELLEUX AMANDE

Amande blanchie poudre extra fine SOSA	255 g
Amidon de maïs.....	35 g
Levure chimique SOSA	4 g
Œufs entiers.....	180 g
Jaunes d'œufs	75 g
Sucre semoule.....	165 g
Sucre inverti	130 g
Huile de tournesol.....	145 g
Crème UHT 35%	110 g
Zeste de citron vert	10 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients et ajouter les zestes de citron vert. **Utiliser** aussitôt.

GEL ABSOLU CRISTAL GROSEILLE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	80 g
Purée de groseille	10 g
Pétales de rose SOSA	QS

Mixer ensemble tous les ingrédients.

NAPPAGE ABSOLU EAU DE ROSE À PULVÉRISER POUR GLACE

Eau minérale	40 g
Eau de rose NOROHY	15 g
Dextrose SOSA	95 g
Glucose DE60 SOSA	65 g
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	385 g



Mélanger l'eau avec l'eau de rose, le dextrose et le glucose DE60 puis porter à ébullition.

Verser sur le nappage Absolu Cristal, **mixer**. **Utiliser** le glaçage pour pulvériser à une température de 25° C.

MOUSSE GLACÉE ROSE

Crème UHT 35%	235 g
Eau de rose biologique NOROHY	100 g
Sucre semoule.....	290 g
Blancs d'œufs.....	220 g
Crème UHT 35%	540 g

Chauffer la petite pesée de crème avec l'eau de rose.

Monter le restant de la crème mousseuse et **réserver** pour le mélange. **Chauffer** au Bain-Marie les blancs d'œufs et le sucre semoule à 50/55°C puis **foisonner** le mélange, afin de réaliser une meringue Suisse.

Mélanger délicatement la crème mousseuse et l'infusion de rose, terminer avec la meringue Suisse.

Mouler ou **dresser** à la poche et stocker au congélateur.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le sorbet et laisser mûrir au réfrigérateur pendant minimum 4 heures. **Réaliser** le biscuit et couler 180 g dans des cercles de 16 sur une plaque avec tapis siliconé. **Cuire** à 175 °C pendant environ 12 minutes au four ventilé. **Turbiner** le sorbet. Une fois le biscuit refroidi, **garder** les cercles et **étaler** sur chaque disque, environ 180 g de sorbet. **Surgeler**. Dans le fond d'un moule silicone (Réf SFT349 Silikomart), **étaler** environ 15 g de gel absolu de façon irrégulière. **Décercler** les inserts congelés. **Réaliser** la mousse glacée et couler environ 220 g par moule. **Déposer** l'insert biscuit-sorbet et presser légèrement. **Surgeler**. **Réaliser** le glaçage absolu et à l'aide d'un pistolet, pulvériser les entremets préalablement démoulés.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA