

Vacherin meringué au thé matcha



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
98703	Demi-plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g	50 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	3 Centilitre
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	5 Gramme
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	2 Centilitre
	Chocolat noir	30 Gramme
	Sucre en poudre	10 Gramme
	Thé matcha	3 Gramme
	Baies de Sancho	2 Gramme
	Copeau de noix de coco	1 Gramme
	Zeste de citron	1 Gramme
289344	Sorbet poire au poivre de Timut 2,5 L Ma Très Bonne Glace	1 Boule
283599	Le sorbet citron vert du Mexique 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	1 Boule

Etapes de préparation

- 1 À l'emporte pièce rectangulaire, détailler une plaque feuillantine chocolat et réserver au conservateur
- 2 Réaliser une meringue au thé matcha : monter au bain-marie (à 50°C) des blancs d'œufs avec du sucre cuit. Ajouter de la poudre de thé matcha. Sur plaque, coucher la meringue le plus finement possible. Cuisson 4h à 80°C
- 3 Réaliser une ganache : infuser de la crème liquide avec des baies de Sancho. Filtrer. Ajouter des pistoles de chocolat. Mixer et ajouter des graines de vanille. Après refroidissement, monter la ganache au batteur et mettre en poche à douille
- 4 Pour le montage : dans les demi sphères chocolat, lisser le sorbet Kalamansi et le sorbet citron vert en alternance avec la meringue. Souder les demi sphères entre elles. Décorer la jonction à la poche à douille. Ajouter des copeaux de chocolat, de la noix de coco fraîche et des feuilles d'or

Vacherin meringué au thé matcha

Vendez du rêve avec du spectaculaire !

Choisissez une vaisselle origine pour sublimer vos desserts

Grégory Duchemin, conseiller culinaire Centre