

Charlotte glacée minute à emporter



Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.18	Jaunes d'œufs	~
0.2	Sucre semoule	~
0.3	Blanc d'œufs	~
0.07	Sucre	~
0.2	Farine	~
0.1	Amidon	~
1	Purée de framboise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181100
0.26	Sucre	~
0.06	Sucre inverti	~
0.06	Glucose atomisé DE 36/39	~
0.006	Stabilisateur à sorbet	~

Étapes de préparation

- 1 Tamiser la farine et l'amidon.
- 2 Préparer 2 plaques noires avec papier cuisson et une poche avec douille 8/10.
- 3 Dans la cuve du batteur, mélanger les jaunes et les 200 g de sucre et monter le mélange
- 4 Dans une autre cuve mélanger les blancs et les 70 g de sucre.
- 5 Monter les blancs, d'abord à vitesse réduite, puis vitesse moyenne, pas trop fermes.

- 6 Dans les jaunes montés, ajouter une corne de blancs, puis une partie du mélange tamisé (farine + amidon).
- 7 Mélanger délicatement à la maryse.
- 8 Continuer d'ajouter les blancs et les poudres en alternant.
- 9 Mélanger délicatement à chaque fois.
- 10 Sur le papier cuisson sur plaque, dresser des cartouchières de 5 cm de haut.
- 11 Saupoudrer délicatement de sucre glace. Laisser perler puis saupoudrer à nouveau. Puis répéter (3 saupoudrages en tout).
- 12 Cuire 12 minutes à 200°C dans un four préchauffé.
- 13 Refroidir de suite les feuilles de cuisson sur grille.
- 14 Mettre l'eau et le sucre inverti dans une casserole et chauffer à feu doux, ou dans le pasteurisateur réglé sur pasteurisation haute.
- 15 À 40°C, ajouter le sucre mélangé au stabilisateur et au glucose atomisé et sous forte agitation, puis effectuer le cycle de pasteurisation.
- 16 En casserole chauffer jusqu'à 85°C, pendant 3 minutes et refroidir rapidement. Mixer.
- 17 Maturation de 4 heures minimum à 16/18 heures maximum à 2°C.
- 18 Ajouter la purée de framboise Léonce Blanc en mixant juste avant turbinage.
- 19 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.
- 20 Dans le contenant à emporter, dressage minute :
- 21 Déposer 10 g de coulis de fruit au fond.
- 22 Chemiser le pot d'une bande de biscuit cuillère, partie sucrée vers l'extérieur.
- 23 Déposer une belle boule de sorbet framboise au centre, l'écraser légèrement avec le dos de la cuillère à glace.
- 24 Déposer une autre boule de sorbet dans le creux.
- 25 Décorer le tour de la boule de sorbet de crème Chantilly.
- 26 Décorer de coulis de fruit rouge Léonce Blanc.