

Dôme glacé Framboise



Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Sucre	~
0.05	Sucre inverti	~
0.07	Glucose atomisé DE36	~
0.227	Eau	~
0.003	Stabilisant à sorbet	~
0.55	Purée de framboise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181100
0.25	Eau	~
0.1	Sucre inverti	~
0.1	Dextrose	~
0.05	Glucose atomisé	~
0.002	Stabilisant à sorbet	~
0.5	Purée de fraise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0171786
0.32	Blanc d'oeuf	~
0.12	Sucre	~
0.22	Poudre de noisette	~
0.06	Poudre d'amande	~
0.32	Sucre glace	~

Étapes de préparation

- 1** Sorbet framboise:
Décongeler la purée de framboise la veille, à 4°C. Dans une casserole, ajouter le sucre inverti. Verser l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet. Mélanger le stabilisant et la moitié du sucre. Ajouter le reste du sucre et le glucose atomisé dans l'eau. Mélanger et chauffer à feu doux. Vers 35°C ajouter le mélange (sucre + Stabilisant). Continuer de mélanger et chauffer le tout jusqu'à 82°C. Maintenir le mélange à cette température pendant 3mn, Et refroidir le plus rapidement possible à 4°C. Mixer. Laisser mûrir au frais pendant 4h minimum et 12h maximum. Juste avant turbinage, ajouter la purée de framboise en mixant 2 mn. Turbiner. Dresser en ½ sphère individuelle (6 à 7cm de diamètre) Placer au centre l'insert fraise (2 cm de diamètre en moins), et compléter le moule de sorbet framboise. Clôturer d'un disque de biscuit et surgeler l'ensemble.
- 2** Insert fraise:
Décongeler la purée de fraise la veille, à 4°C. Dans une casserole, ajouter le sucre inverti. Verser l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet. Mélanger le stabilisant et le dextrose. Ajouter le glucose atomisé dans l'eau. Mélanger et chauffer à feu doux. Vers 35°C ajouter le mélange (dextrose + stabilisant). Continuer de mélanger et chauffer le tout jusqu'à 82°C. Maintenir le mélange à cette température pendant 2mn, et refroidir le plus rapidement possible à 4°C. Laisser mûrir au frais pendant 4h minimum et 12h maximum. Juste avant moulage, ajouter la purée de fraise et mixer. Dresser dans des petits dômes en inox de 4 à 5 cm de diamètre et surgeler à - 28°C minimum.
- 3** Biscuit amande noisette:
Préchauffer le four à 170°C. Dans la cuve du batteur ajouter les blancs d'œufs et le sucre, Monter les blancs à vitesse réduite, jusqu'à une consistance souple. Mélanger puis tamiser les poudres (noisette, amande, sucre glace) Et les ajouter délicatement à l'aide d'une Maryse. Avec une poche munie d'une douille unie, dresser le biscuit Sur papier cuisson en diagonale. Cuire environ 15mn (à adapter à votre matériel). Dès sortie du four, recouvrir d'un autre papier cuisson, et retourner le tout sur une grille. Dès refroidissement, découper à l'aide d'un couteau fin, en suivant le contour de votre moule. Conditionner et surgeler les disques de biscuit
- 4** Dressage:
Démouler les petits dômes, et les stocker pour distribution ultérieure à -18°C, et pour consommation immédiate à - 14°C. Vous pouvez les dresser sur assiette, décorés de Chantilly, petites meringues Fruits frais et coulis de fruit