

TRISTAN ROUSSELOT

VACHERIN VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR & SÉSAME NOIR

Ingrédients

MERINGUE SUISSE À LA VANILLE
100 g Blanc d'œuf
200 g Sucre glace
0,6 g Caviani - Prova Gourmet

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE
244 g Poudre d'amande blanche
244 g Sucre glace
292 g Œuf Entier
2 g Caviani - Prova Gourmet
68 g Farine T55
214 g Blanc d'œuf
49 g Sucre

MIX GLACE À LA VANILLE
21 g Eau
269 g Lait entier, UHT
26 g Lait en poudre, écrémé
14 g Glucose atomisé DE38
4 g Dextrose
28 g Sucre
5 g Sucre inverti
50 g Beurre
12 g Jaune d'œuf
2 g Stab 2000
15 g Sucre
1 g Caviani - Prova Gourmet

PRALINÉ SÉSAME NOIR
50 g Sésame noir
10 g Amande entière blanchie
40 g Sucre
1 g Fleur de sel

GANACHE MONTÉE À LA VANILLE
208 g Crème liquide 35% M.G.
10 g Sirop de glucose
10 g Sucre inverti
1 g Sel fin
0.5 g Caviani - Prova Gourmet
39 g Chocolat Blanc 28%

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
58 g Lait entier, UHT
15 g Crème liquide 35% M.G.
0.2 g Caviani - Prova Gourmet
10 g Sucre semoule
15 g Jaune d'œuf

Préparation

MERINGUE SUISSE
Tamiser le sucre glace. Dans une cuve, fouetter les blancs d'œuf avec le sucre glace tamisé et le Caviani sur un bain-marie jusqu'à 40 °C. Puis, mettre la cuve au batteur muni d'un fouet. Bien émulsionner les blancs à la texture ferme en refroidissant la meringue. Sur un papier Rhodoïd de 4,5 cm de haut sur 20 cm de long, étaler une fine couche de meringue et déposer dans un cercle de 6 cm de diamètre. Laisser sécher au four 2 h à 80 °C. Démouler à froid. Pocher des tubes de meringue à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 20. Laisser sécher au four 2 h à 80 °C. Détailler des brisures de meringue.

BISCUIT MOELLEUX
Au batteur muni d'un fouet, émulsionner la poudre d'amande et le sucre glace tamisé avec les œufs entiers et Caviani. Ajouter la farine tamisée. Incorporer ensuite les blancs montés et serrés avec le sucre. Peser 800 g de biscuit par plaque de 40 x 60 cm. Cuire à 180 °C pendant 10 min. Détailler des disques de 6 cm.

MIX GLACE À LA VANILLE
Dans une casserole, faire chauffer le lait entier, l'eau, ajouter toutes les poudres à 50°C et mixer. Pasteuriser à 85 °C. Mixer et passer au chinois en ajoutant Caviani. Maturer une nuit à 3 °C. Mixer, passer au chinois et turbiner la glace. Dans des cercles de 6 cm de diamètre, déposer un biscuit puis pocher 30 g de glace puis déposer un deuxième biscuit. Congeler puis démouler.

PRALINÉ SÉSAME NOIR
Faire torréfier le sésame noir et les amandes à 160 °C pendant 20 min. Réaliser un caramel à sec brun avec le sucre puis verser sur les fruits secs et la fleur de sel. Laisser refroidir puis mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et texturée.

GANACHE MONTÉE À LA VANILLE
Porter à ébullition 1/3 de la crème avec le glucose, le sucre inverti et le sel. Verser sur le chocolat blanc puis mixer en ajoutant le reste de crème et Caviani. Réserver au réfrigérateur 2 h au minimum. Fouetter la ganache montée à la texture soyeuse. Mettre en poche.

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et Caviani. Dans un bol, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre semoule. Verser les liquides sur le mélange blanchi et remettre dans la casserole, cuire à l'anglaise à 85 °C. Retirer du feu et refroidir avant utilisation.

MONTAGE
Recouvrir de ganache montée Caviani à la palette le palet de glace puis le déposer dans l'assiette. Déposer délicatement le cercle de meringue. Pocher sur le biscuit une couche généreuse de praliné sésame noir. Pocher de la ganache montée Caviani sur le praliné et déposer des brisures de meringue sur le dessus pour finir. Servir la crème anglaise sur le côté comme une sauce.

Les produits associés à cette recette

Cœur de gousse
CAVIANI



PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com