

PROVA *Gourmet*

PERLES

L'ÉCLAT EN BOUCHE

Sphères gélifiées fabriquées à base d'algues françaises incluant un extrait concentré



UN VISUEL **ATTRACTIF ET MODERNE**
POUR SUBLIMER L'ENSEMBLE DE VOS CRÉATIONS

UN GOÛT **INTENSE**

UNE **TEXTURE UNIQUE**
POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS EN BOUCHE

APPORTE UNE **SIGNATURE CRÉATIVE** DANS UNE VARIÉTÉ
DE RECETTES SUCRÉES OU SALÉES, OU EN MIXOLOGIE

PRÊTES À L'EMPLOI, À UTILISER EN DÉCOR

CONSERVATION

A température ambiante avant ouverture. Après ouverture, à conserver entre 2 et 6°C et consommer dans les 5-7 jours.

DLUO 15 mois

RÉFÉRENCES

■ Vanille de Madagascar PERLESVAN50
Café de Colombie PERLESCAF50
Cacao PERLESCAC50



PRODUIT
EN FRANCE



WWW.PROVAGOURMET.COM / +33 (0)1 48 18 17 20 / GOURMET@PROVA.FR



TIRAMISU MODERNE

avec Perles de cacao

par Tristan Rousselot

INGRÉDIENTS

TUILE DE CAFÉ COLD BREW

73 g Beurre doux
73 g Sucre glace
73 g Blancs d'oeuf
73 g Farine T55
7 g Extrait de café Cold Brew -
Prova Gourmet

BISCUIT CUILLÈRE

98 g Farine T55
98 g Fécule de pomme de terre
264 g Blanc d'oeuf
151 g Jaune d'oeuf
189 g Sucre

SIROP CAFÉ COLD BREW

323 g Eau
161 g Sucre muscovado
16 g Extrait de café Cold Brew -
Prova Gourmet

PRALINÉ AMANDE

238 g Amande brute
158 g Sucre
4 g Fleur de sel

CARAMEL CAFÉ COLD BREW

42 g Sucre semoule
69 g Sirop de glucose
0,6 g Sel
250 g Crème liquide 35% M.G.
6 g Beurre de cacao
22 g Beurre doux
11 g Extrait de café Cold Brew -
Prova Gourmet

CRÈME MASCARPONE COLD BREW

123 g Mascarpone
123 g Crème liquide 35% M.G.
61 g Œuf entier
29 g Sucre
14 g Amaretto
15 g Extrait de café Cold Brew -
Prova Gourmet

DÉCOR

50 g Perles de cacao - Prova Gourmet
50 g Poudre de cacao 22/24% M.G

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

TUILE DE CAFÉ COLD BREW

Mettre le beurre pommade et crémier avec le sucre glace tamisé. Ajouter progressivement les blancs d'oeufs à température ambiante, l'extrait de café Cold Brew et la farine tamisée. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Sur feuille de cuisson étaler des bandes de 2 x 18 cm de long, cuire 6 min à 170 °C, puis retourner la tuile et rouler autour d'un tube. Refroidir.

BISCUIT CUILLÈRE

Faire monter les blancs d'oeufs tempérés et serrer avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer délicatement les poudres tamisées. Étaler 800 g par plaque de 40 x 60 cm, cuire à 190 °C pendant 8 min.

SIROP CAFÉ COLD BREW

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre muscovado. Puis, ajouter l'extrait de café Cold Brew.

PRALINÉ AMANDE

Faire griller les amandes 20 min à 160 °C au four ventilé, puis refroidir. Réaliser un caramel brun avec le sucre, puis verser sur les amandes et la fleur de sel. Refroidir puis mixer le praliné sans faire chauffer. Mettre en poche sans douille.

CARAMEL CAFÉ COLD BREW

Cuire le sucre et le glucose au caramel brun, puis décuire avec la crème chaude et le sel. Cuire l'ensemble à 103 °C. Refroidir à 60 °C et ajouter le beurre de cacao, le beurre doux et l'extrait de café Cold Brew. Mettre en poche et refroidir.

CRÈME MASCARPONE CAFÉ COLD BREW

Au batteur dans une cuve munie d'un fouet, monter l'ensemble des ingrédients bien froids à la texture ferme. Mettre en poche munie d'une douille de 20.

DRESSAGE

Dans une assiette blanche, déposer la tuile café, déposer le disque de biscuit cuillère imbibé avec le sirop café, puis pocher autour le caramel, et pocher au centre du praliné amande, ensuite pocher au dessus un anneau de crème mascarpone. Parsemer autour à la passette la poudre de cacao et déposer les perles cacao au centre.

