

PROVA  
*Gourmet*



ICE CREAM SANDWICH  
Yuzu & Caramel

par Tristan Rousselot

# ICE CREAM SANDWICH

## Yuzu & Caramel

par Tristan Rousselot



### INGRÉDIENTS

#### PÂTE SABLÉE À LA NOISETTE

129 g Farine T55

77 g Beurre doux

48 g Sucre glace

15 g Noisettes en poudre

**0,6 g Poudre de vanille Bourbon**

**Madagascar - Prova Gourmet**

1 g Sel fin

29 g Œuf entier

#### GLACE AU CARMEL

57 g Sucre

13 g Crème liquide 35% M.G.

23 g Beurre

221 g Lait entier, UHT

**12 g Caramel pâtissier - Prova Gourmet**

35 g Jaune d'œuf

22 g Lait en poudre, écrémé

15 g Glucose atomisé DE38

0,9 g stab 2000

2 g Sucre

#### CARMEL AU YUZU

62 g Sucre

112 g Crème liquide 35% M.G.

94 g Chocolat blond

0,6 g Sel fin

19 g Purée de Fruits de la Passion

12 g Jus de yuzu

#### DÉCOR

50 g Noisette concassée

50 g Brisure de caramel

### PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

#### PÂTE SABLÉE À LA NOISETTE

Dans la cuve d'un batteur muni d'une palette, sabler l'ensemble des poudres avec le beurre coupé en cubes. Ajouter ensuite les œufs, sans pétrir. Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2.5 au laminoir puis détailler des disques de 5.5 cm de diamètre. Cuire entre deux toiles de cuisson à 155 °C pendant 25 minutes, puis laisser refroidir.

#### GLACE AU CARMEL

Faire caraméliser la première partie du sucre et décuire avec la crème et le beurre bouillants. Ajouter au lait et au caramel, puis mixer et faire chauffer le mélange. À 30 °C, ajouter le glucose atomisé. À 45 °C, ajouter les jaunes d'œufs et le lait en poudre. À 50 °C, ajouter la deuxième partie du sucre mélangé au stabilisateur. Pasteuriser à 85 °C, mixer puis chinoiser. Laisser maturer une nuit à 3 °C. Mixer puis chinoiser à nouveau. Turbiner et ajouter des brisures de caramel. Pocher la glace dans les moules "galet" en silicone de 6 cm de diamètre, puis congeler avant de démouler.

#### CARMEL AU YUZU

Cuire le sucre en caramel et déglacer avec la crème chaude, puis porter à ébullition. Verser sur le chocolat blond et le sel fin. Ajouter la purée de passion et le jus de yuzu. Mixer et stocker une nuit à 3 °C avant utilisation. Mettre en poche munie d'une douille de 8.

#### DÉCOR

Déposer un sablé noisette, puis déposer le galet de glace caramel et un autre sablé noisette. Pocher une spirale de caramel yuzu et parsemer de brisures de caramel et de noisettes concassées.

