

Recette

Vacherin végétal cassis & vanille

Thibault Marchand

Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée





Recette Vacherin végétal cassis & vanille

Par Thibault Marchand

Pour 3 vacherins de 8 personnes

Purée de cassis
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



Crème de coco
sans sucres ajoutés
Les vergers Boiron



MERINGUE VÉGÉTALE

Jus de pois chiches	140 g réduit à 100 g
Sucre en poudre	100 g
Sucre glace	100 g

Chauffer le jus de pois chiche et laisser réduire.

Laisser refroidir 24h au réfrigérateur.

Le lendemain, foisonner le jus concentré et incorporer en pluie le sucre en poudre, comme une meringue classique.

Pocher la meringue en cercle au diamètre voulu, compter deux disques par vacherin.

Pocher des fingers pour placer autour du vacherin pour la finition.

SORBET CASSIS

Purée de cassis	525 g
Sucre en poudre	232.5 g
Dextrose	45 g
Glucose	45 g
Super neutrose	3 g
Eau minérale	649.5 g

Chauffer l'eau et le glucose.

À 25°C, incorporer le sucre, le super neutrose, le dextrose.

Pasteuriser à une température comprise entre 83 et 85°C pendant 2 min.

Refroidir le mix le plus rapidement possible.

Après refroidissement, incorporer la purée.

Maturer au frais de 4h à 24 heures.

Mixer la préparation avant de la passer en turbine.

CRÈME GLACÉE VÉGÉTALE

Crème de coco	340 g
Lait de soja	1000 g
Purée d'amande	140 g
Sucre	190 g
Dextrose	90 g
Glucose	110 g
Huile coco	44 g
Inuline	35 g
Stabilisant	6 g
Gousse de vanille	4 pièces

Mélanger à sec le sucre, le dextrose, l'inuline et le stabilisant afin de bien disperser ce dernier et d'éviter la formation de grumeaux.

Fendre et gratter les 4 gousses de vanille.

Chauffer le lait de soja et la crème de coco avec les gousses de vanille fendues.

Commencer à chauffer doucement.

À environ 40 °C, ajouter progressivement le mélange sucre + dextrose + inuline + stabilisant tout en mixant.

Ajouter ensuite les 110 g de glucose.

Vers 45-50 °C, incorporer la purée d'amande et d'huile de coco.

Mixer au mixeur plongeant pour obtenir une émulsion parfaitement homogène.

Porter le mix à environ 82-85 °C, en mélangeant continuellement.

Mixer de nouveau puis refroidir le mix le plus rapidement possible à 4 °C.

Laisser maturer 4 à 12 heures à 4 °C.

Turbiner.



Montage

Pocher du sorbet cassis et de la crème glacée végétale vanille en marbrage dans le moule.

Placer un disque de meringue au milieu.

Pocher à nouveau et terminer en ajoutant un deuxième disque de meringue.

Surgeler.

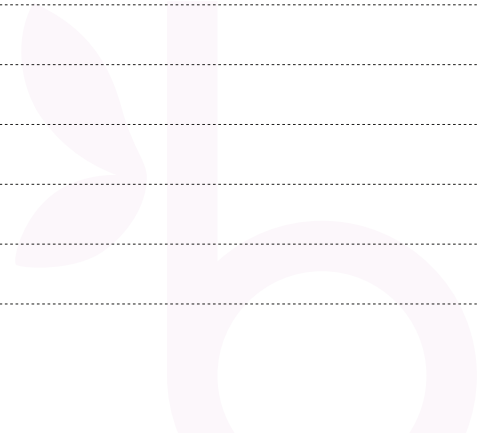
Démouler et foisonner de la crème végétale.

Fixer les fingers de meringue avec de la crème montée sur le tour de l'entremet en les espaçant.

Pocher entre chaque finger de la crème montée, puis faire le tour en réalisant des rosaces.

Verser du coulis de cassis au centre et parsemer de cassis IQF.

NOTES



Cultivons l'excellence fruit



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong