

Verrine Fraise /Opalys

Une création de Gérard Cabiron



Crème glacée à la fraise

- > 1 kg lait entier
- > 570 g crème 35% MG
- > 160 g poudre de lait 0% MG
- > 120 g jaunes d'oeufs
- > 350 g saccharose
- > 185 g glucose atomisé
- > 620 g poudre de fraises des bois
- > 10 g stabilisateur à glace
- > 6 g monostéarate

- 1 Faire chauffer le lait, la crème, le sucre inverti et la pulpe de fraise.
- 2 Mélanger ensemble : la poudre de lait, le saccharose, le glucose atomisé, le stabilisateur à glace et le monostéarate.
- 3 Vider ce mélange à environ 45°C, dans la casserole.
- 4 Mettre ensuite immédiatement, les jaunes et bien mélanger.
- 5 Monter le tout à 85°C, mixer et chinoiser.
- 6 Refroidir ensuite, immédiatement à 4/5°C, en moins de 2 heures.
- 7 Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4/5°C. Mixer de nouveau.
- 8 Faire sangler en turbine et conserver à -20°C.

Crème glacée Opalys

- > 1 kg lait entier
- > 310 g crème 35% MG
- > 80 g jaunes d'œufs
- > 80 g sucre inverti
- > 220 g CHOCOLAT OPALYS 33%
- > 200 g saccharose
- > 6 g stabilisateur à glace
- > 6 g monostéarate
- > 40 g liqueur de Soho
- > 200 g PERLES CRAQUANTES CARAMÉLIA

- 1 Faire chauffer le lait, la crème, le sucre inverti.
- 2 Mélanger ensemble : le saccharose, stabilisateur à glace et le monostéarate.
- 3 Vider ce mélange à environ 45°C, dans la casserole. Mettre ensuite immédiatement, les jaunes et bien mélanger.
- 4 Monter le tout à 85°C, ajouter le chocolat Opalys.
- 5 Remonter le tout à 85°C, mixer et chinoiser.
- 6 Refroidir ensuite, immédiatement à 4/5°C, en moins de 2 heures.
- 7 Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4/5°C.
- 8 Ajouter la liqueur. Mixer de nouveau et faire sangler en turbine.
- 9 A la sortie de turbine incorporer les Perles Craquantes Caramélia et conserver à -20°C.

Coulis de fraise

- > 300 g pulpe de fraises des bois
- > 210 g saccharose
- > 100 g sucre inverti
- > 50 g eau de vie à la fraise

Montage

Disposer le coulis au fond de la verrine, faire prendre en cellule de refroidissement rapide puis superposer la crème glacée Opalys et la crème glacée à la fraise.

ASTUCE DÉCLINAISON :

Variez les saveurs en remplaçant le CHOCOLAT OPALYS 33% par :

> 215 g CHOCOLAT IVOIRE 35%

> 330 g crème 35% MG (au lieu de 310g)

> 180g saccharose (au lieu de 200g)