



LA RECETTE
STÉPHANE GLACIER
 MOF PÂTISSIER 2000 - CHAMPION DU MONDE 2006

CŒUR GLACÉ

Recette pour 2 entremets de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur

MERINGUE À LA NOISETTE

- 200 g de sucre glace
- 50 g de noisettes en poudre
- 250 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre semoule

Tamiser le sucre glace avec la poudre de noisettes. Monter les blancs d'œufs avec un peu de sucre, puis incorporer le restant de sucre en 3 fois. Bien serrer les blancs. Incorporer à l'écumoire le sucre glace et la poudre de noisettes. Dresser à la poche à douille n°10 des cœurs de 20 cm de diamètre. Cuire au four ventilé 10 min. à 120° C puis 2 h à 100° C, ourra ouvert. Réserver dans l'étuve.

SORBET FRAISE-MENTHE

- 600 g de purée fraise-menthe
- 210 g d'eau minérale
- 60 g de glucose atomisé
- 115 g de sucre semoule
- 5 g de stabilisateur à sorbet
- 20 g de sucre inverti

Chauffer l'eau, puis ajouter le mélange de sucre glucose atomisé et stabilisateur. Cuire à 85° C. Verser le mélange refroidi sur la purée de fruits. Mixer avec le sucre inverti. Laisser maturer pendant au moins 6 h. Mixer à nouveau avant de turbiner.

GLACE FROMAGE FRAIS-CITRON

- 250 g de lait entier
- 40 g de crème fleurette à 35% de m.g.
- 120 g de sucre semoule
- 20 g de dextrose
- 8 g de stabilisateur à glace
- 30 g de lait en poudre à 0% de m.g.
- 80 g de semi-confit de citron
- 500 g de fromage frais

Faire bouillir le lait et la crème. Mélanger le sucre semoule, le dextrose, le stabilisateur et la poudre de lait. Verser ce mélange à sec dans le lait et la crème bouillants. Chauffer jusqu'à 85° C, chinoiser et refroidir le plus rapidement possible. Verser en chinoisant sur le fromage frais et le semi-confit de citron. Mixer légèrement puis laisser maturer une nuit avant de turbiner.

GELÉE DE FRAMBOISE

- 170 g de purée de framboises
- 500 g de nappage neutre
- 130 g de sucre semoule
- 100 g de glucose atomisé

Mélanger à sec, le sucre et le glucose atomisé. Ajouter la purée de framboises et le nappage neutre, porter le tout à ébullition. Recouvrir la gelée d'un film alimentaire. Réserver au frais.



MONTAGE

Chemiser deux moules à œufs de 18 cm avec du sorbet fraise-menthe. Garnir aux 2/3 avec de la glace fromage frais-citron bien froide. Garnir au ras de sorbet fraise-menthe. Congeler. Démouler les demi-œufs, les tailler afin qu'une fois assemblés on obtienne une forme de cœur. Détailler la meringue en forme de cœur. Assembler le cœur en collant avec des chutes de glace préalablement ramollies. Congeler.

FINITION

Glacer avec la gelée de framboise. Poser le cœur sur un carton or, disposer les brisures de meringue sur les côtés puis décorer avec quelques fraises et des lamelles de citron.

