



Idée recette de Jean-Jacques BORNE

Panacotta vanille  
et gourmandises aux abricots

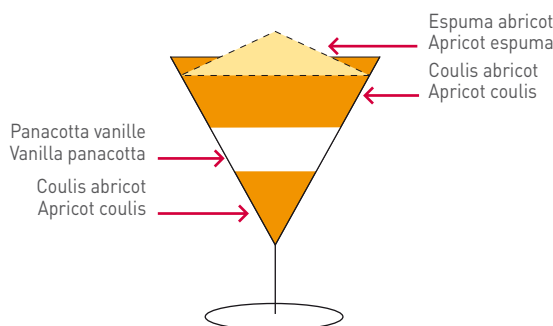
Vanilla panacotta  
with apricots sweets



**SICOLY**  
le Respect du Fruit



Idée recette de Jean-Jacques BORNE   
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE



## Panacotta vanille et gourmandises aux abricots

Français

Pour 16 verres environ

### Coulis abricot

400g **purée abricot SICOLY®**

Procédé :

Verser la purée pure sans rien ajouter et congeler.

### Panacotta vanille

¼ litre de lait  
160 g sucre cristal  
¾ litre de crème fraîche

1 gousse de vanille  
18 g gélatine

Procédé :

Faire bouillir le lait avec le sucre et faire infuser la vanille.  
Ajouter la gélatine puis la crème.  
Remplir les verres lorsque le coulis est congelé.

### Espuma abricot

500 g **purée abricot SICOLY®**  
10 g gélatine

100 g sucre cristal  
200 g blanc d'œufs

Procédé :

Faire chauffer une partie de la **purée abricot SICOLY®** avec le sucre.  
Ajouter la gélatine (trempée au préalable dans l'eau froide et pressée).  
Une fois la gélatine fondue, ajouter le reste de la **purée abricot SICOLY®**  
et les blancs d'œufs « non montés ».

Mixer et passer au chinois.

Vider en siphon et incorporer 2 cartouches de gaz.

Mettre au frais.

Remplir les verres au moment du service.

### Compote d'abricot

400 g **cubes 10x10 d'abricot SICOLY®**  
40 g miel  
80 g pistaches hachées grillées

Procédé :

Faire cuire au minimum les **cubes d'abricot SICOLY®** avec le miel.  
Ajouter les pistaches et servir tiède en verrine.

### Décors, finitions :

Ajouter une nouvelle couche de coulis abricot au dessus de la panacotta prise en gel.

Au dernier moment, garnir avec l'espuma.

Décorer avec du sucre ou autre.

Servir la compote tiède dans une verrine.

## Vanilla panacotta with apricots sweets

Anglais

For approximately 16 glasses

### Apricot coulis

400 g **SICOLY® apricot puree**

Method:

Pour the puree (add nothing) into the glasses and place in the freezer.

### Vanilla panacotta

¼ liter of milk  
160 g caster sugar  
¾ liter of fresh cream

1 vanilla pod  
18 g gelatine

Method:

Bring the milk and sugar to the boil and infuse the vanilla.  
Add the gelatine followed by the cream.  
Fill the glasses once the coulis is frozen.

### Apricot espuma

500 g **SICOLY® apricot puree**  
10 g gelatine

100 g caster sugar  
200 g egg whites

Method:

Heat some of the **SICOLY® apricot puree** with the sugar. Soften the gelatine in cold water and squeeze, add to the puree. When the gelatine is melted, add the rest of the **SICOLY® apricot puree** and the unwhisked egg whites.

Blend and pass through a conical sieve.

Place in a siphon and add 2 gas cartridges.

Place in the refrigerator.

Fill the glasses when ready to serve.

### Apricot compote

400 g **SICOLY® 10x10 apricot cubes**  
40 g honey  
80 g toasted chopped pistachios

Method:

Cook the **SICOLY® apricot cubes** and honey for the minimum amount of time necessary.

Add the pistachios and serve warm in verrines.

### Decorations and finish :

Add another layer of apricot coulis on top of the panacotta that is starting to jellify.

Garnish with the espuma at the last minute.

Decorate with sugar or to taste.

Serve the compote warm in a verrine.