



Idée recette de Jordi PUIGVERT



Yaourt aux fruits



Idée recette de Jordi PUIGVERT 
Sweet'n go - Girona - ESPAGNE

Yaourt aux fruits

Recette pour 20 assiettes

■ Cake au yaourt au micro-ondes

300 g blanc d'œuf
60 g poudre d'amande
50 g yaourt lyophilisé en poudre
80 g sucre
30 g farine
Verre en plastique 220 ml

Procédé :

Mixer les ingrédients. Passer au chinois puis remplir un siphon au 2/3, ajouter 2 cartouches de gaz.
Remplir les verres en plastique jusqu'à la moitié avec le mélange.
Cuire au micro-ondes 35 à 40 secondes à la puissance maximale.
Laisser refroidir, démouler. Réserver jusqu'à utilisation.

■ Glace yaourt-mangue

195 g lait entier
45 g crème fraîche 30% MG
34 g lait écrémé en poudre
150 g dextrose
75 g sucre
8 g stabilisant pour sorbet
500 g yaourt
100 g **purée de mangue SICOLY®**

Procédé :

Mélanger le lait et la crème. Mélanger le lait en poudre et le dextrose puis ajoutez-le au premier mélange. Chauffer l'appareil à 45°C.
Mélanger le sucre et le stabilisant puis incorporez-le à l'appareil.
Chauffer à 85°C. Mettre en cellule pour refroidir à 4°C puis laisser reposer entre 6 et 12 heures.
Ajouter le yaourt et la **purée de mangue SICOLY®**. Mixer. Turbiner. Conserver à -18°C.

■ Pudding à la fraise

300 g **purée de fraise SICOLY®**
200 g lait entier
75 g sucre
3 g iota SOSA
75 g **framboise en morceaux SICOLY®**

Procédé :

Mélanger les 4 premiers ingrédients puis mixer-les. Porter à ébullition sans arrêter de remuer. Retirer du feu, incorporer les **framboises en morceaux SICOLY®** puis remuer. Verser l'appareil dans un moule (2,5 cm d'épaisseur - 7cm de diamètre). Laisser prendre au réfrigérateur (minimum 2 heures).

■ Sphère liquide yaourt à la fraise

350 g yaourt
150 g **purée de fraise SICOLY®**
50 g sucre
10 g gluconolactate (lactate de calcium)
1 l eau
5 g alginate
Bain d'eau claire

Procédé :

Mélanger au blender l'eau et l'alginate.
Mélanger le yaourt, la **purée de fraise SICOLY®**, le sucre et le gluconolactate. Incorporer le mélange précédent dans le bain d'alginate à l'aide des cuillères de sphérification.
Laisser l'appareil 4 minutes dans le bain.
Enlever du bain d'alginate puis passer dans le bain d'eau claire.

■ Meringue séchée à la mûre

125 g **purée de mûre SICOLY®**
125 g blanc d'œuf
7 g blanc d'œuf en poudre
250 g sucre

Procédé :

Monter les blancs d'œufs avec la **purée de mûre SICOLY®**, le blanc d'œuf en poudre et la moitié du sucre jusqu'à obtenir une texture ferme. Ajouter ensuite le reste du sucre petit à petit. Monter pendant 10 minutes supplémentaires.
Former les meringues à l'aide d'une poche à douille sur du papier sulfurisé ou silpad.
Laisser sécher pendant 6 heures au four à 80°C ou bien utiliser un four déshydrateur.

■ Montage et finition

Disposer un disque de pudding à la fraise au centre de l'assiette.
Poser sur le dessus une quenelle de glace yaourt-mangue.
Disposer autour de la glace, les framboises, les sphères de yaourt à la fraise, le cake au yaourt et les meringues à la mûre.
Décorer l'assiette avec du **coulis de myrtille extra SICOLY®**.
Disposer quelques feuilles de menthe.