



VACHERIN CASSIS MARRON

**Chestnut blackcurrant
vacherin**

Quentin BAILLY



RECETTE POUR 10 VACHERINS

- Sorbet cassis plein fruit 500 g
- Crème glacée aux marrons 500 g
- Meringue soufflée cassis vanille 300 g
- Confit cassis pour vacherin 250 g
- Crème montée cassis (pour glace) 350 g

SORBET CASSIS PLEIN FRUIT

- Eau 68,4 g
- Sucre cristal 94,1 g
- Glucose atomisé 30 g
- Inuline 5 g
- Stabilisateur 2,5 g
- Purée de framboise SICOLY® 50 g
- Purée de cassis SICOLY® 250 g

Chauffer l'eau.

À 30°C, ajouter les sucres.

À 45°C, ajouter sucre et stabilisateur.

Porter à ébullition. Refroidir rapidement à 4°C.

Ajouter les purées et mixer.

Laisser maturer 4 heures minimum à 4°C avant de turbiner.

CONFIT CASSIS POUR VACHERIN

- Purée de cassis SICOLY® 91,5 g
- Purée de framboise SICOLY® 40,7 g
- Sucre cristal 36,6 g
- Glucose 38,6 g
- Sucre cristal 14,2 g
- Pectine NH 3,9 g
- Sucre inverti 20,3 g
- Jus de citron jaune SICOLY® 4,1 g

À froid, mélanger aux purées de fruits la petite partie de sucre avec la pectine.

Ajouter le reste des sucres et chauffer jusqu'à ébullition T°C.

Ajouter le jus de citron, laisser refroidir 24 H au frais à +2/4°C.

Mixer avant utilisation puis pocher en silicone et congeler.

CRÈME MONTÉE CASSIS

- Concentré de cassis SICOLY® 49 g
- Dextrose 21 g
- Masse gélatine 1% 7 g (1g de gélatine/6g d'eau)
- Crème 35% 192,5 g
- Chocolat blanc 52,5 g

Chauffer le concentré de cassis et le dextrose.

À 85°C, ajouter la masse gélatine, une fois fondue, verser sur le chocolat.

Mixer pour réaliser l'émulsion, puis ajouter la crème froide.

Laisser cristalliser 24 H avant utilisation.



MERINGUE SOUFFLÉE CASSIS VANILLE

- Blancs d'oeufs 75 g
- Sucre cristal 132,4 g
- Eau 39,7 g
- Sucre glace 44,1 g
- Concentré de cassis SICOLY® 6,6 g
- Poudre de vanille épuisée 2,2 g

Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C, verser sur les blancs montés.

Une fois tiède, ajouter le sucre glace préalablement tamisé puis le concentré de cassis.

Pocher de suite sur silpat. Saupoudrer de vanille en poudre. Cuire à 120°C pendant 1h15.

NAPPAGE CASSIS À PULVÉRISER À FROID POUR GLACE ET SORBET

- Eau 2 g
- Purée de cassis SICOLY® 8 g
- Dextrose 15 g
- Glucose 10 g
- Nappage neutre 65 g

Chauffer la purée, l'eau, le sucre, et le glucose.

Ajouter le nappage et porter à ébullition.

Utiliser à environ 25°C sur le produit congelé.

MONTAGE & FINITIONS

Poids par vacherin individuel :

- Confit de cassis : 35g coulé en palais de 5cm de diamètre
- Sorbet cassis : 45g coulé en tube de 6cm par 10cm de haut
- Crème glacée aux marrons : 45g en tube de 6cm par 10cm de haut
- Meringue soufflée : 2 x 20g en pochant des boules de 4.5cm de diamètre
- Tube meringue : 30g poché en ligne avec une douille n°8 lisse

Procédé :

Mettre dans un tube de 6 cm de diamètre et 10 cm de haut une boule meringue cuite, recouvrir de crème glacée aux marrons, ajouter l'insert de confit cassis puis recouvrir de sorbet cassis et ajouter à nouveau une meringue cuite retournée pour avoir le côté lisse au-dessus.

Décercler puis pocher la ganache juste montée à la douille lisse n°15.

Congeler puis pulvériser le nappage, terminer avec un morceau de marron confit, des éclats de cassis lyophilisés et les tubes de meringues coupés à environ 7/8 cm.





RECIPE FOR 10 VACHERINS

- Full-fruit blackcurrant sorbet 500 g
- Chestnut ice cream 500 g
- Blackcurrant and vanilla meringue soufflé 300 g
- Blackcurrant confit for vacherin 250 g
- Blackcurrant whipped cream(for ice cream) 350 g

FULL-FRUIT BLACKCURRANT SORBET

- Water 68,4 g
- Cristal sugar 94,1 g
- Atomised glucose 30 g
- Inulin 5 g
- Stabiliser 2,5 g
- SICOLY® Raspberry purée 50 g
- SICOLY® Blackcurrant purée 250 g

Heat the water. At 86°F, add the sugars. At 113°F, add sugar and stabiliser.

Bring to the boil. Cool rapidly to 39.2°F.

Add the purees and blend.

Leave to mature for at least 4 hours at 39.2°F before churning.

BLACKCURRANT CONFIT FOR VACHERIN

- SICOLY® Blackcurrant purée 91,5 g
- SICOLY® Raspberry purée 40,7 g
- Cristal sugar 36,6 g
- Glucose 38,6 g
- Cristal sugar 14,2 g
- NH Pectin 3,9 g
- Invert sugar 20,3 g
- SICOLY® Lemon juice 4,1 g

When cold, mix the small amount of sugar with the pectin into the fruit purée.

Add the rest of the sugar and heat to boiling point (T°F).

Add the lemon juice and chill for 24 hours at +35.6/39.2°F.

Blend before use, then poach in silicone and freeze.

BLACKCURRANT WHIPPED CREAM

- SICOLY® Blackcurrant concentrate 49 g
- Dextrose 21 g
- Gelatin mass 1% 7 g (1g de gélatine/6g d'eau)
- Cream 35% 192,5 g
- White chocolate 52,5 g

Heat the blackcurrant concentrate and dextrose. At 185°F, add the gelatin mass. Once melted, pour over the chocolate.

Blend to form an emulsion, then add the cold cream.

Leave to crystallise for 24 hours before use.



BLACKCURRANT AND VANILLA MERINGUE SOUFFLÉ

- White eggs 75 g
- Cristal sugar 132,4 g
- Water 39,7 g
- Icing sugar 44,1 g
- SICOLY® Blackcurrant concentrate 6,6 g
- Vanilla powder 2,2 g

Cook the caster sugar and water at 249.8°F and pour over the stiffly beaten egg whites.

Once warm, add the sifted icing sugar and then the blackcurrant concentrate.

Poach immediately on a silpat. Sprinkle with vanilla powder. Bake at 248°F for 1h15.

COLD SPRAY BLACKCURRANT TOPPING FOR ICE CREAM AND SORBET

- Water 2 g
- SICOLY® Blackcurrant purée 8 g
- Dextrose 15 g
- Glucose 10 g
- Neutral topping 65 g

Heat the purée, water, sugar and glucose.

Add the topping and bring to the boil.

Use at around 77°F on frozen product.

MONTAGE & FINISHINGS

Weight for each vacherin :

- Blackcurrant confit : 35g poured into palates 5cm in diameter
- Blackcurrant sorbet : 45g cast in 6cm by 10cm tubes
- Chestnut ice cream : 45g in a 6cm by 10cm tube
- Puffed meringue : 2 x 20g by poaching balls 4.5cm in diameter
- Meringue tube : 30g poached in a line with a smooth n°8 tip

Method :

Place a ball of cooked meringue in a tube 6 cm in diameter and 10 cm high, cover with chestnut ice cream, add the blackcurrant confit insert then cover with blackcurrant sorbet and add another ball of cooked meringue turned upside down so that the smooth side is on top.

Remove the mould and poach the ganache with a n°15 plain tip.

Freeze then spray with the glaze, finish with a piece of candied chestnut, freedried blackcurrant slivers and the meringue tubes cut to about 7/8 cm.

