



**TARTE GLACÉE
PÊCHE MELBA**

PEACH MELBA
ICE CREAM PIE

Jean-Jacques Borne





POUR 2 TARTES DE 180

Pâte sablée aux amandes :

500 g	Farine	75 g	Poudre d'amandes
300 g	Beurre	75 g	Oeufs
225 g	Sucre glace	20 g	Jaunes d'oeufs
5 g	Vanille	QS	Colorant orange

Procédé :

Faire sabler tous les ingrédients sauf les oeufs et les jaunes. Ajouter le liquide et mélanger le minimum. Étaler à 2mm et mettre au froid. Foncer les tartes et cuire à 160°C pendant 15/20 minutes. Dorer de partout pour l'imperméabiliser et remettre au four 3/4 minutes. Mettre au congélateur.

Coulis de groseilles :

100 g	Purée de groseille SICOLY®	50 g	Sucre inverti
200 g	Nappage	25 g	Alcool

Procédé :

Faire bouillir la purée, le nappage et le sucre inverti. Ajouter l'alcool et mettre au froid.

Crème glacée vanille coulis groseille :

1036 g	Lait entier	260 g	Saccharose
2	Gousses de vanille	70 g	Glucose atomisé
60 g	Jaunes d'oeufs	5 g	Monostéarate
350 g	Crème 35% MG	8 g	Stabilisateur
80 g	Lait en poudre 0% MG		

Procédé :

Faire chauffer le lait, la crème et la vanille. Mélanger ensemble : le lait en poudre, le saccharose, le glucose atomisé, le stabilisateur et le monostéarate. Vider ce mélange à environ 45°C dans la casserole. Mettre ensuite immédiatement les jaunes et bien mélanger. Monter le tout à 85°C et chiner. Refroidir ensuite immédiatement à 4/5°C en moins de 2 heures. Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4/5°C. Faire sangler en turbine.

À la sortie de la turbine, ajouter le coulis groseille en marbrant. Garnir les tartes, les lisser et remettre au congélateur.

Sorbet pêche blanche :

620 g	Purée de pêche blanche SICOLY®	75 g	Glucose atomisé
10 g	Purée de groseille SICOLY®	6 g	Stabilisateur
170 g	Saccharose	130 g	Eau
8 g	Sucre inverti		

Procédé :

Mélanger tous les produits secs. Les ajouter à l'eau et chauffer à 85°C. Ajouter les purées. Refroidir ensuite immédiatement à 4/5°C en moins de 2 heures. Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4/5°C. Faire sangler en turbine.

FINITIONS :

Décorer à la douille Saint-Honoré avec le sorbet.

Décorer avec des grains de groseilles, des petites herbes et des émincés de pêches blanches fraîches.

FOR 2 PIES OF 180

Shortcrust pastry with almonds :

500 g	Flour	75 g	Almond powder
300 g	Butter	75 g	Eggs
220 g	Icing sugar	20 g	Yolks
5 g	Vanilla	SQ	Orange colouring

Method :

Sand all the ingredients except eggs and yolks. Add the liquid and mix as little as possible. Roll out to 2 mm and chill. Line the tarts and bake at 320°F for 15/20 minutes. Brown all over to seal and return to the oven for 3/4 minutes. Put in the freezer.

Redcurrant coulis :

100 g	Redcurrant purée SICOLY®	50 g	Invert sugar
200 g	Topping	25 g	Alcohol

Method :

Bring the pulp, topping and invert sugar to the boil. Add the alcohol and chill.

Vanilla ice cream with redcurrant coulis :

1036 g	Whole milk	260 g	Sucrose
2	Vanilla pods	70 g	Sprayed glucose
60 g	Yolks	5 g	Monostearate
350 g	35% fat cream	8 g	Stabiliser
80 g	0% fat milk powder		

Method :

Heat the milk powder, sucrose, atomised glucose, stabiliser and monostearate and pour the mixture into the saucepan at around 113°F. Immediately add the yolks and mix well. Bring the mixture up to 185°F and strain. Cool immediately to 39/41°F within 2 hours. Leave to mature for 4 to 12 hours at 39/41°F. Blend in a turbine. Remove from the turbine and add the redcurrant coulis, marbling well. Garnish the tarts, smooth and return to the freezer.

White peach sorbet :

620 g	White peach purée SICOLY®	75 g	Atomised glucose
10 g	Redcurrant purée SICOLY®	6 g	Stabiliser
170 g	Sucrose	130 g	Water
8 g	Invert sugar		

Method :

Mix all the dry products. Add to the water and heat to 185°F. Add the purées. Cool immediately to 39/41°F in less than 2 hours. Mature for 4 to 12 hours at 39/41°F. Strap in a turbine.

FINISHINGS :

Decorate with the Saint-Honoré piping with the sorbet.

Decorate with redcurrants, herbs and fresh sliced white peach.