

VACHERIN
CASSIS MARRON

CHESTNUT BLACKCURRANT
VACHERIN



Quentin BAILLY





Recette pour 10 Vacherins :

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

Sorbet cassis plein fruit :

68.4 g Eau	2.5 g Stabilisateur
94.1 g Sucre cristal	50 g Purée de framboise SICOLY®
30 g Glucose atomisé	250 g Purée de cassis SICOLY®
5 g Inuline	

Procédé :

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 :

91.5 g Purée de cassis SICOLY®	14.2 g Sucre cristal
40.7 g Purée de framboise SICOLY®	3.9 g Pectine NH
36.6 g Sucre cristal	20.3 g Sucre inverti
38.6 g Glucose	4.1 g Jus de citron jaune SICOLY®

Procédé :

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 :

49 g Concentré de cassis SICOLY®	192.5 g Crème 35%
21 g Dextrose	52.5 g Chocolat blanc
7 g Masse gélatine 1/6	
(1g de gélatine/6g d'eau)	

Procédé :

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 :

75 g Blancs d'œufs	44.1 g Sucre glace
132.4 g Sucre cristal	6.6 g Concentré de cassis SICOLY®
39.7 g Eau	2.2 g Poudre de vanille épuisée

Procédé :

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.

Recipe for 10 Vacherins :

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

Full-fruit blackcurrant sorbet :

68.4 g Water	2.5 g Stabiliser
94.1 g Cristal sugar	50 g Raspberry purée SICOLY®
30 g Atomised glucose	250 g Blackcurrant purée SICOLY®
5 g Inulin	

Method :

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 :

91.5 g Blackcurrant purée SICOLY®	14.2 g Cristal sugar
40.7 g Raspberry purée SICOLY®	3.9 g NH Pectin
36.6 g Cristal sugar	20.3 g Invert sugar
38.6 g Glucose	4.1 g Lemon juice SICOLY®

Method :

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 :

49 g Blackcurrant concentrate SICOLY®	192.5 g Cream 35%
21 g Dextrose	52.5 g White chocolate
7 g Gelatin mass 1/6	
(1g gelatin/6g water)	

Method :

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 :

75 g White eggs	44.1 g Icing sugar
132.4 g Cristal sugar	6.6 g Blackcurrant concentrate SICOLY®
39.7 g Water	2.2 g Vanilla powder

Method :

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.



Nappage Cassis à pulvériser à froid pour glace et sorbet :

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

Procédé :

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.

Cold spray blackcurrant topping for ice cream and sorbet :

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

Method :

Heat the purée, water, sugar and glucose.
Add the topping and bring to the boil.
Use at around 77°F on frozen product.

MONTAGE ET 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.

Décrocher 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.

ASSEMBLY AND 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, freeze-dried blackcurrant slivers and the meringue tubes cut to about 7/8 cm.