



PASSION EN FÊTE

Festive passion fruit

Jean-Jacques Borne





Sorbet fruit de la passion (pour 20 coupes) :

1 kg	Purée de passion SICOLY®	135 g	Glucose atomisé
760 g	Eau	45 g	Poudre de lait
410 g	Saccharose	5 g	Stabilisateur

Déroulé :

Mélanger tous les produits secs : saccharose, glucose, poudre de lait et stabilisateur. Mélanger avec l'eau et donner une ébullition. Ajouter la purée de passion. Mixer et laisser maturer 24h. Turbiner le sorbet et utiliser.

Crème légère passion exotique :

1 L	Crème
90 g	Sucre glace
300 g	Insert exotique SICOLY®

Procédé :

Faire fondre l'insert de fruits exotiques et ajouter délicatement à la crème fouettée sucrée. Utiliser aussitôt.

Confit fruit de la passion :

200 g	Passion purée SICOLY®
60 g	Sucre
10 g	Pectine NH

Déroulé :

Faire chauffer la purée de passion et ajoutez le mélange sucre et pectine. Donner une ébullition et mettre de côté.

Écume passion :

200 g	Passion purée SICOLY®
50 g	Eau
50 g	Sucre
7 g	Bubble Sosa

Procédé :

Faire chauffer la purée de passion, l'eau, ajouter le mélange sucre et Bubble, faire bouillir. Bien mixer.

MONTAGE ET FINITIONS :

Garnir les coupes de sorbet, ajouter la crème légère passion, ensuite le confit passion et terminer par la crème légère passion. Mettre un disque de chocolat de couverture, ajouter l'écume et la décoration. Servir aussitôt.

Passion fruit sorbet (20 cups) :

1 kg	Passion fruit purée SICOLY®	135 g	Atomised glucose
760 g	Water	45 g	Milk powder
410 g	Saccharose	5 g	Stabiliser

Method :

Combine all the dry ingredients : saccharose, glucose, milk powder and stabiliser. Mix with the water and bring to the boil. Add the passion fruit purée. Blend and leave to mature for 24 hours. Turbinate the sorbet and use.

Exotic passion light cream :

1 L	Cream
90 g	Icing sugar
300 g	Exotic insert SICOLY®

Method :

Melt the exotic fruit insert and gently add to the sweetened whipped cream. Use immediately.

Passion fruit confit :

200 g	Passion fruit purée SICOLY®
60 g	Sugar
10 g	NH Pectin

Déroulé :

Heat the passion fruit purée and add the sugar and pectin mixture. Bring to the boil and set aside.

Passion foam :

200 g	Passion fruit purée SICOLY®
50 g	Water
50 g	Sugar
7 g	Bubble Sosa

Method :

Heat the passion fruit purée and water, add the sugar and Bubble mixture and bring to the boil. Blend well.

FINITION AND ASSEMBLY :

Garnish the cups with the sorbet, add the passion-flavoured light cream, then the passion confit and finish with the passion-flavoured light cream. Top with a disc of chocolate couverture, add the foam and decorate. Serve immediately.