



VACHERIN PÊCHE, VERVEINE & AMANDE

+/- 40 PIÈCES INDIVIDUELLES

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



MERINGUE SUISSE

300 g de blancs d'œufs
400 g de sucre

8 g de fécule
50 g de sucre
7 g de vinaigre blanc

Mélanger le sucre et les blancs d'œufs.

Chauffer à 40°C, au micro-ondes étape par étape, en prenant soin de mélanger au fouet entre deux.

Verser dans la cuve du batteur et monter à l'aide du fouet.

Quand la meringue commence à bien se dessiner, verser le mélange sucre/fécule.

Puis serrer avec le vinaigre blanc.

À l'aide d'une poche à douille unie de 10, réaliser des disques du diamètre des nonnettes et/ou cercles.

Et à l'aide d'une seconde poche à douille à glaçage, réaliser des « flammes » un peu plus hautes que la hauteur de vos cercles.

Cuire en four ventilé à 105°C, 45/60 minutes.

Défourner sur grille directement, laisser refroidir et maintenir au sec sans humidité avant utilisation.

SORBET PÊCHE SANGUINE / VERVEINE / MENTHE

460 g d'eau
25 g de sucre inverti
85 g de glucose atomisé Sevarome
8 g de stabilisateur à sorbet Sevarome
247 g de sucre

1 kg de purée de pêche sanguine
8 g de pâte aromatisante de verveine Sevarome
2 gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée Sevarome

Chauffer à 40°C l'eau et le sucre inverti.

Puis ajouter les poudres mélangées préalablement ensemble (glucose atomisé Sevarome, stabilisateur à sorbet Sevarome et sucre) et cuire à 85°C.

Débarrasser et faire refroidir rapidement.

Emulsionner ensuite le sirop avec la purée de pêche sanguine, la pâte aromatisante de verveine Sevarome et l'huile essentielle de menthe poivrée Sevarome.

Laisser mûrir 24 heures en froid positif avant de turbiner ou pacoser.

FROZEN YAOURT PÊCHE BLANCHE

(pour 1L de glace)

1 kg de yaourt grec

1 kg de purée de pêche blanche

250 g de sucre

100 g de sucre inverti

50 g de jus de citron jaune

20 g de pâte aromatisante de pêche Sevarome

Mélanger le yaourt grec avec le sucre et le sucre inverti.

Laisser quelques minutes au sucre le temps de se dissoudre.

Puis ajouter la purée de pêche blanche, le jus de citron et la pâte aromatisante de pêche Sevarome.

Emulsionner au mixeur plongeant.

Et turbiner aussitôt ou bloquer au froid négatif avant de pacoser.

CRÈME LÉGÈRE AMANDE

400 g de crème liquide

200 g de mascarpone

70 g de sucre glace

35 g de pâte d'amande pure Sevarome

Réaliser comme une crème chantilly, à l'aide d'un batteur muni du fouet.

Mélanger ensemble tous les ingrédients dans la cuve et foisonner, en prenant soin de ne pas trop serrer votre crème.

Mettre en poche à glacer et réserver avant utilisation.

MONTAGE

Mettre en poche le sorbet pêche sanguine et le frozen yaourt pêche, à raison de deux poches identiques de même poids/volume afin de réaliser une poche double dans une troisième.

Déposer les disques de meringue dans le fond des cercles chemisés de rhodoïd.

Puis mouler en réalisant un marbrage à l'aide de votre poche à sorbet/frozen yaourt.

Bloquer au froid négatif avant de démouler.

Masquer de crème légère à l'amande et déposer vos « flammes » de meringue.

Recouvrir d'une belle quantité de crème sur le haut et finir avec quelques herbes fraîches et fruits frais.

Conseil :

Vous pouvez isoler vos disques de meringue en les recouvrant d'une fine pellicule de couverture blanche afin de conserver un peu plus longtemps le moelleux des meringues.