

TWISTER FRAMBOISE ET MANGUE PAR MARTIN LIPPO

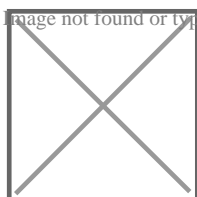
Recette de sorbets & glaces / par Martín Lippo



Martin Lippo, chef à Vakuüm et Nitroschool à Barcelone nous propose des techniques innovantes à base de purées de fruits Les vergers Boiron.

1. Base d'eau

Image not found or type unknown



Ingrédients

Eau - 400g

Glucose atomisé 38DE - 60g

Sucre - 60g

Stabilisateur pour sorbets - 5g

Gélatine (poudre) - 1g

Mélangez tous les ingrédients secs.

Ajoutez de l'eau.

Placer dans une casserole

Mélange à chaud avec des tiges à 85 ° C

Refroidir à 4 ° C pendant 12 heures

2. Mélange de framboises

Ingrédients

Purée de fruit sucrée surgelée :

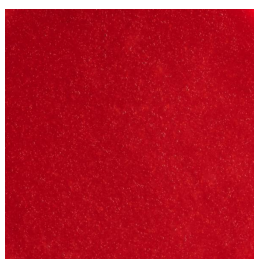
Framboise - 330g

Eau - 263g

Mélanger avec du turmix

Mettre dans des biberons.

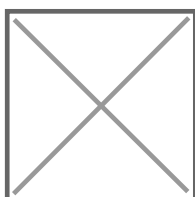
Dans cette étape



Purée de fruit sucrée
surgelée : Framboise

Purées de fruits
surgelées

3. Mélange de mangue



Ingrédients

Purée de fruit sucrée surgelée :
Mangue épicée - 330g

Eau - 263g

Mélanger avec du turmix
Mettre dans des biberons.

Versez les liquides dans les moules en silicone.
Congeler dans une cellule de refroidissement rapide.
Démoulage.
Collez les rondelles de framboise et de mangue.
Placer sur un nitro teppan.
Remplissez le trou de purée de noix de coco BOIRON
Placez un bâtonnet de crème glacée.
Congeler dans une cellule de refroidissement rapide à -18 ° C.

Dans cette étape

