



Pêché mignon

Une création de Michel Willaume

Sablé Breton

Jaunes d'oeufs	80g
Sucre semoule	160g
Beurre	160g
Sel	2g
Farine T55	225g
Levure chimique	15g

Tamiser la farine avec la levure chimique. Battre les jaunes avec le sucre, ajouter le beurre, le sel et les poudres tamisées. Etaler très fin et mettre au réfrigérateur. Cuire à 155/160°C, clé ouverte.

Sorbet pêches jaune

Purée de pêches jaune	1000g
Eau minérale	117g
Glucose atomisé	80g
Dextrose	25g
Sacarose	105g
Stabilisateur	4g

Peser précisément tous les ingrédients. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble. Chauffer l'eau à 40°C, ajouter les poudres tout en mélangeant vigoureusement. Chauffer à 85°C et refroidir rapidement à 4°C. Laisser mûrir entre 4 et 8 heures au réfrigérateur. Verser la purée de pêche et mixer pour bien homogénéiser le mélange. Passer à la sorbetière et mouler aussitôt en moules demisphères Valrhona chemisés de couverture Ivoire.

Crème glacée framboise

Lait entier	1036g
Stabilisateur	15g
Sacarose	330g
Poudre de lait 0% mg	100g
Crème fleurette 35% mg	450g
Glucose atomisé	110g
Purée de framboise	700g

Peser tous les ingrédients précisément. Mélanger 100g du sucre au stabilisateur. Chauffer le lait mélangé à la poudre de lait. A 30°C, ajouter les 230g de sucre restant, à 35°C ajouter la crème, le stabilisateur mélangé au sucre et le glucose atomisé. Chauffer à 85°C pendant 3 minutes. Refroidir rapidement, mettre au réfrigérateur et laisser mûrir entre 8 et 12 heures. Ajouter la purée de framboise, passer au mixeur et turbiner. Mouler directement en moule Flexipan demisphères. Surgeler. Insérer la demisphère de crème glacée framboise au milieu du sorbet à la pêche. Surgeler.

Gélatine de rose et poivre rose

Eau minérale	440g
Sucre semoule	70g
Poivre rose	10g
Huile essentielle de rose	4 gouttes
Agar agar	8g
Gélatine	5g

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et les baies de poivres roses. Laisser infuser 10 minutes. Ajouter l'agar agar et porter à ébullition. Mélanger la gélatine trempée et essorée. Laisser refroidir à 35°C y ajouter l'huile essentielle de rose. Laisser prendre et couper en dés.

Eclats Ivoire au parfum de fleur

Couverture Ivoire	250g
Huile essentielle de rose	2 gouttes
Pétales de rose cristallisés	cs

Mettre au point la couverture Ivoire, ajouter le parfum de rose et les pétales cristallisés. Etaler entre deux feuilles de plastiques et laisser cristalliser.

Mélange de fruits de saisons et de fleurs

Pêches jaunes	100g
Framboises	100g
Abricots	100g
Fleur de Jasmin cristallisé	cs
Rose cristallisée	cs
Violette cristallisé	cs

Couper les pêches et les abricots en quartiers. Réserver.

Jus de pêche jaune

Purée de pêche jaune	250g
Eau minérale	50g

Mélanger et réserver.

Montage

Assembler deux demisphères glacées ensemble. Passer de nouveau au congélateur. Pulvériser d'un mélange Ivoire/beurre de cacao/colorant rouge les boules ainsi formées. Placer une boule sur une assiette spécial à huitres de chez Montgatina. Déposer autour la gélatine de rose, les fruits, les fleurs et les éclats de chocolat Ivoire, avec harmonie. Décorer la boule de pêché mignon avec du sucre filé. Décorer d'un assortiment de pétales, arroser de jus de pêche jaune et servir.