

## Crème Glacée aux Fruits Exotiques et Gingembre, Ceviche de Mangue, Banane et Ananas à la Coriandre Fraîche, et Gelée de Litchi

エキゾチックジンジャーのアイスクリーム、  
マンゴ・バナナ・パイナップルのセヴィーチェ  
コリアンダー風味、ライチジュレ

Pré-Dessert pour 8 à 10 personnes • プレ・デセール 8~10人分

### FRENCH PASTRY SCHOOL

フレンチペストリースクール



#### Crème glacée Exotic Ginger :

Stabilisateur à glace	2.8 g	Peser les ingrédients très précisément.
Monostearate	2.8 g	Mélanger le stabilisateur à glace, le monostearate et le sucre. Chauffer doucement le lait et y ajouter la poudre de lait. À 25°C, ajouter les sucres au lait (sucre, glucose en poudre et dextrose). À 35°C, ajouter la crème. À 45°C, ajouter le mélange stabilisateurs et sucre. Chauffer à 85°C pendant 2 minutes et ajouter Fruit'Elite purée Exotic Ginger. Refroidir rapidement à 4°C et laisser mûrir de 4 à 12 heures au froid positif. Homogénéiser la crème glacée et turbiner. Stabiliser au froid négatif à -40°C et réserver au froid négatif à -25°C. Tempérer la crème glacée avant utilisation.
Sucre	57 g	
Lait entier fermier frais	337 g	
Lait en poudre 0% MG	83 g	
Sucre	66 g	
Glucose en Poudre D.E 36-39	57 g	
Dextrose	28 g	
Crème 35% MG	293 g	
<b>Fruit'Elite purée</b>		
« Saveurs de Saison »		
<b>Exotic Ginger Cap Fruit</b>	500 g	

#### Ceviche de mangue, banane et ananas à la coriandre fraîche :

Brunoise de mangue (Mexique)	100 g	Couper les mangues et les ananas en brunoise et les bananes en gros morceaux. Ajouter Fruit'Puree Fruit de la passion, les jus de fruits, les zestes de citrons verts confits et la coriandre fraîche émincée très finement. Laisser mûrir pour une heure minimum au froid positif.
Brunoise d'ananas (Costa Rica)	100 g	
Bananes fraîches	100 g	
<b>Fruit'Puree Fruit de la passion</b>		
<b>Cap'Fruit</b>	25 g	
Jus de fruit d'ananas frais (Costa Rica)	125 g	
Jus de citrons verts frais	QS	
Zestes de citrons verts confits	QS	
Feuilles de coriandre fraîches	QS	

#### Gelée de litchi :

Gélatine en feuille 160 Bloom	10 g	Mettre la gélatine à tremper dans la petite quantité Fruit'Puree Litchi Fondre la gélatine et y ajouter le reste Fruit'Puree Litchi tempérée à 40°C. Couler la gelée de litchi et réserver au froid négatif.
<b>Fruit'Puree Litchi Cap'Fruit</b>	50 g	
<b>Fruit'Puree Litchi Cap'Fruit</b>	200 g	

#### Montage :

Feuilles de coriandre fraîche QS  
Sur une assiette, dresser la ceviche de mangue, banane et ananas, à la coriandre fraîche et la gelée de litchi  
Disposer sur la ceviche une quenelle de crème glacée aux fruits exotiques et gingembre et garnir de feuilles de coriandre fraîches.

#### エキゾチックジンジャーのアイスクリーム :

アイスクリーム用安定剤	2.8 g	材料の分量を正確に計る。アイスクリーム用安定剤、モノステアレート、砂糖(57g)を混ぜ合わせる①。牛乳を弱火で熱して脱脂粉乳を加える。牛乳が25°Cになったら、砂糖66g、グルコース、デキストロースを加える。35°Cになったら生クリームを加える。45°Cになったら①を加える。85°Cで2分間加熱し、エキゾチックジンジャーピューレを加える。4°Cまで素早く冷やし、冷蔵庫で4~12時間休ませて安定させる。生地全体がなめらかになるように混ぜた後、アイスクリームマシンにかける。-40°Cで安定させ、-25°Cで保存する。盛りつける前に適温に調整する。
モノステアレート	2.8 g	
砂糖	57 g	
牛乳	337 g	
脱脂粉乳	83 g	
砂糖	66 g	
グルコース粉末 D.E 36-39	57 g	
デキストロース	28 g	
生クリーム 脂肪分35%	293 g	
<b>Cap エリート</b>		
« サヴール・ドゥ・セゾン »		
<b>エキゾチックジンジャーピューレ</b>	500 g	

#### マンゴ・バナナ・パイナップルのセヴィーチェ コリアンダー風味 :

マンゴの角切り (メキシコ産)	100 g	マンゴとパイナップルは小さめの角切り、バナナは大きめに斜め切りする。パッションピューレ、パイナップル果汁、ライム果汁、シトロンヴェールヴェルミセルのコンフィ、コリアンダーの葉(細切りしたもの)を加える。全体が馴染むように、冷蔵庫で最低1時間寝かせる。
パイナップルの角切り (コスタリカ産)	100 g	
バナナ	100 g	
<b>Cap パッションピューレ</b>	25 g	
パイナップル果汁	125 g	
ライム果汁	適量	
<b>Capシトロンヴェールヴェルミセルのコンフィ</b>	適量	
コリアンダーの葉	適量	

#### ライチジュレ :

板ゼラチン		ゼラチンをライチピューレ(50g)でふやかす。
ブルーム強度160	10 g	ゼラチンを溶かして、40°Cに温めた残りのライチピューレ(200g)を加える①。
<b>Cap ライチピューレ</b>	50 g	①を型に注ぎ、冷凍庫に入れる。
<b>Cap ライチピューレ</b>	200 g	

#### モンタージュ :

コリアンダーの葉 適量  
皿にマンゴ・バナナ・パイナップルのセヴィーチェ、細切りしたコリアンダーの葉、ライチジュレをのせる。  
セヴィーチェの上にクネル形のエキゾチックジンジャーのアイスクリームをのせ、コリアンダーの葉を添える。