Vacherin glacé Vanille, Mangue et Passion
Pour !4 vacherins



1. ***MERINGUE***

   400 g de Meringue ancel
   200 g d'eau tempérée
   200 g de sucre glace
   QS Colorant Jaune Sébalcé

   Mélanger la préparation pour meringue et l'eau 10 min au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse. Incorporer le sucre glace à la spatule. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, dresser des fonds de 22 cm de ø à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C. Diviser le reste de la meringue en deux puis colorer une des deux parties en jaune. Dresser des bâtonnets jaunes et blancs d'environ 6 cm de long à l'aide d'une poche à douille unie de 10 mm. Sécher au four environ 2 heures à 100°C.

2. ***BASE NEUTRE (OU VOTRE RECETTE)***

   385 g de sucre
   175 g de base Perfetta 100 cresco
   1750 g de lait entier
   260 g de crème liquide à 35% de M.G.

35 g d’améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre et la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l’améliorant puis délayer le tout à l’aide d’un mixeur plongeant jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

3. ***GLACE VANILLE BOURBON***

2600 g de base neutre
100 g de pâte aromatique Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar (Vanille Bourbon de Madagascar) cresco

Homogénéiser au mixeur plongeant. Pasteuriser (facultatif).

4. ***GLACE MANGUE***

160 g de base Lyra 50 cresco
400 g de sucre
480 g d’eau
1600 g de purée de mangue
60 g d’améliorant Smuter cresco

Mélanger le sucre à la base Lyra 50. Ajouter l’eau chaude et délayer le tout à l’aide d’un mixeur plongeant jusqu’à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter. Pasteuriser.

5. ***INSERT MANGUE-PASSION***

720 g de marbrage Variego Mango-Maracuja (Mangue-Passion) cresco

6. ***CHANTILLY***

600 g de crème entière à 35% de M.G.

Monter la crème en chantilly au batteur.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Déposer les fonds de meringue dans 4 cercles de 22 cm de ø et 6 cm de haut préalablement posés sur une plaque. Sangler la glace vanille puis la répartir uniformément sur la meringue. Placer au surgélateur quelques min. Répartir l'insert mangue et fruit de la passion sur la glace vanille Bourbon. Sangler la glace mangue puis la répartir uniformément dans les cercles. Placer au surgélateur environ 30 min avant de retirer les cercles. Masquer les bords de chantilly puis coller les bâtonnets de meringue en alternant les couleurs jaune et blanche. A l'aide d'une poche à douille St Honoré, décorer le dessus des vacherins avec le reste de chantilly. Décorer avec des fruits.