



Recettes
GLACES

P E D O N E
GELATI DAL 1959



TRANSGOURMET

LES 4 RECETTES GOURMANDES DE GENEROSI



Le Tiramisu

Déposer des morceaux de biscuits cuillères imbibés de café. Disposer une boule de glace café, puis napper de coulis de chocolat noir 72%.

Garnir d'une rosace de chantilly mascarpone. Saupoudrer de cacao en poudre.



Millefoglie - Le Millefeuille

Déposer une boule de glace vanille. Ajouter par-dessus les brisures de biscuits feuilletés.

Napper de coulis de caramel maison.

Garnir d'une rosace de chantilly mascarpone. Décorer avec un filet de caramel.



Pistacchio Pistache

Déposer une boule de glace pistache de Bronte. Ajouter par-dessus des éclats de pistaches.

Napper de coulis de chocolat noir 72%.

Garnir d'une rosace de chantilly mascarpone. Décorer avec des brisures de pistaches.



Torta Meringata al Limone Gâteau Citron Meringué

Déposer une boule de glace citron de Syracuse.

Ajouter par-dessus du biscuit crumble.

Napper de coulis de citron.

Garnir d'une rosace de chantilly mascarpone. Décorer avec des zestes de citron.



Les recettes
GLACÉES
GOURMANDES



Crumble Amande, Glace Amande & Chocolat Blanc Agrumes

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 100g
Beurre 90g + 20g
Sucre cassonade 90g
Poudre d'amande 100g
Amandes entières 50g
Chocolat blanc 200g
Zeste d'orange 20g
Zeste de citron 20g
Crème liquide 125g
Fleur de Sel

Ingrédients dressage

Glace amande 40g
Crumble 30g
Sauce chocolat blanc 30g

Crumble Amande

Mélanger la farine, le sucre cassonade, la poudre d'amande et le sel.
Incorporer le beurre pommade (90g) pour obtenir un sablage homogène.
Ajouter les amandes concassées grossièrement.
Étaler le crumble sur une plaque, épaisseur 1 cm.
Cuire 160°C pendant 30 min.
Refroidir complètement puis émietter.

Sauce Chocolat Blanc Agrumes

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie à 45°C.
Ajouter le beurre (20g). Obtenir une texture lisse et brillante.
Incorporer les zestes d'agrumes.
Maintenir fluide à 35-40°C pour le dressage.

Dressage

Former un disque de crumble au centre de l'assiette.
Déposer une boule glace amande
Napper finement de sauce chocolat blanc agrumes.
Ajouter des zestes d'orange. Décorer avec du thym.



Crumble Cacao, Glace Amarena & Pêches au sirop

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 125g
Sucre cassonade 125g
Beurre 125g + 20g
Cacao 25g
Poudre d'amande 50g
Pêches sirop 400g
Miel 30g

Ingrédients dressage

Glace amarena 40g
Crumble cacao 30g
Pêches sirop 60g

Crumble Cacao

Mélanger la farine, la poudre d'amande, le cacao, le sucre cassonade et le sel.
Incorporer le beurre pomme (125g) pour obtenir un sablage homogène.
Étaler le crumble sur une plaque, épaisseur de 1 cm, ne pas tasser.
Cuire à 160°C pendant 30 min.
Refroidir et émietter.

Pêches Sirop au Romarin

Eplucher et couper les pêches en quart.
Poêler avec du beurre (20g) pendant 5 min.
Obtenir une belle coloration.
Infuser les pêches avec du romarin pendant la cuisson.
Conserver le jus de cuisson pour le dressage.

Dressage

Disposer le crumble cacao au centre de l'assiette.
Ajouter les pêches au sirop romarin.
Déposer une boule de glace Amarena.
Napper avec le jus de pêches, puis décorer avec cerises et romarin.



Glace Café & Suprême d'Orange

Ingrédients pour 6 personnes

Orange à suprême 900g
Zeste d'orange 20g
Menthe 10g

Ingrédients dressage

Glace Café 40g
Suprêmes d'orange 30g
Miel
Romarin

Suprêmes d'Orange

Laver et peler les oranges.
Prélever en suprêmes nets et réserver le jus.
Prélever les zestes.

Dressage

Disposer les suprêmes d'orange en ligne ou rosette.
Déposer une boule de glace café.
Napper avec un filet de miel.
Décorer avec des zestes d'orange et du romarin.



Biscuit Cacao, Glace Cappuccino Chantilly

Ingrédients pour 6 personnes

Sucre 125g + 60g
Œufs 200g
Farine 100g
Cacao 50g
Crème liquide 500g

Ingrédients dressage

Glace Cappuccino 40g
Biscuit cacao 40g
Chantilly 60g

Chantilly

Monter la crème froide et le sucre (60g) à vitesse moyenne. Obtenir une texture ferme et lisse. Mettre en poche à douille, et réserver au froid.

Biscuit Cacao

Monter les œufs et le sucre (125g). La préparation doit triplée de volume. Obtenir un ruban. Ajouter la farine et le cacao tamisé. Puis mélanger délicatement. Étaler sur une épaisseur de 5 à 7 mm. Cuire à 170°C pendant 7 min. Laisser refroidir et découper en carré net.

Dressage

Déposer quelques carrés de biscuit cacao en cercle. Ajouter une boule de glace cappuccino au centre. Pocher la chantilly en pointes décoratives. Décorer avec du cacao.



Crumble de Noisette, Glace Chocolat & Tuiles de Poires caramélisées

Ingrédients pour 6 personnes

Poires 300g
Sucre glace 100g
Farine 100g
Beurre 90g
Sucre cassonade 90g
Poudre de noisette 100g
Noisettes entières
Sel

Ingrédients dressage

Glace chocolat 40g
Crumble noisette 30g
Poires caramélisées 30g

Poires Caramélisées - Tuiles fines

Trancher à 2mm les poires, et placer sans chevauchement. Saupoudrer légèrement de sucre glace en une pellicule uniforme.

Cuire à 165°C pendant 30 min jusqu'à séchage complet. Laisser refroidir sur une grille.

Stocker les tuiles de poires dans un récipient hermétique pour absorber l'humidité.

Crumble Noisette

Mélanger le beurre et le sucre cassonade. Puis ajouter la farine, la poudre de noisette et une pincée de sel.

Incorporer les noisettes. Obtenir un sablage homogène. Étaler sur une épaisseur d'1cm.

Cuire à 160°C pendant 20 min. Laisser refroidir.

Dressage

Déposer le crumble noisette au centre de l'assiette.

Déposer par-dessus une boule de glace chocolat.

Décorer avec les tuiles de poires caramélisées et noisettes torréfiées.



Biscuit Chocolat, Glace Gianduja Crème Mascarpone

Ingrédients pour 6 personnes

Sucre 125g
Œufs 200g
Farine 100g
Cacao 50g
Mascarpone 200g
Crème liquide 500g
Sucre glace 60g

Ingrédients pour dressage

Glace gianduja 40g
Biscuit chocolat 30g
Crème mascarpone 60g
Banane

Crème Mascarpone

Monter le mascarpone, la crème et le sucre glace à vitesse maximale. Obtenir une texture ferme et lisse.
Mettre en poche à douille, et réserver au frais.

Biscuit Chocolat

Monter les œufs et le sucre. La préparation doit triplée de volume. Obtenir un ruban.
Ajouter la farine et le cacao tamisé. Puis mélanger délicatement.
Étaler sur une plaque épaisseur de 5 à 7mm.
Cuire à 170°C pendant 7 min.
Laisser refroidir et découper en carrés réguliers.

Dressage

Disposer des rondelles de banane au centre de l'assiette.
Disposer par-dessus des morceaux de biscuit chocolat.
Ajouter par-dessus une boule de glace gianduja.
Pocher le mascarpone en pointes décoratives.



Crumble Cacao, Glace Noisette & Sauce Chocolat Gianduja

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 125g
Sucre cassonade 125g
Beurre 125g + 20g
Cacao 25g
Chocolat Gianduja 200g
Crème liquide 125g

Ingrédients pour dressage

Glace noisette 40g
Crumble cacao 30g
Sauce chocolat gianduja 20g
Noisettes

Crumble Cacao

Mélanger la farine, le sucre cassonade et la fleur de sel.
Puis sabler avec le beurre (125g).
Étaler sur une plaque épaisseur d'1cm.
Cuire à 160°C pendant 30 min.
Laisser refroidir.

Sauce Chocolat Gianduja

Faire fondre le chocolat gianduja au bain-marie à 50°C.
Ajouter en 3 fois la crème liquide à 80°C jusqu'à émulsion.
Ajouter le beurre (20g). Obtenir une texture lisse et brillante.

Dressage

Déposer le crumble cacao en morceaux au centre de l'assiette.
Déposer par-dessus une boule de glace noisette.
Napper de sauce chocolat gianduja.
Décorer avec des noisettes torréfiées et du basilic.



Abricot au beurre, Glace Pistache & Pâte Sablée émiettée

Ingrédients pour 6 personnes

Sucre 90g
Œufs 25g
Farine 250g
Beurre 150g + 20g
Jaunes d'œufs 40g
Abricots sirop 400g
Miel 30g
Sel

Ingrédients pour dressage

Glace Pistache 40g
Pâte sablée 30g
Abricots sirop 60g
Éclats de pistache

Pâte Sablée

Battre le beurre et le sucre.
Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs.
Puis mélanger sans mousser.
Ajouter la farine et une pincée de sel.
Obtenir une pâte homogène.
Former une boule, filmer et laisser reposer au frais 1h.
Émietter la pâte à la main, étaler sur plaque.
Cuire à 160°C pendant 20 min.
Laisser refroidir.

Abricots Poêlés

Laver et couper les abricots en quart.
Poêler avec du beurre pendant 5 min.
Obtenir une légère caramélisation.
Conserver le jus de cuisson.

Dressage

Tracer une bande de pâte sablée au centre de l'assiette.
Disposer les abricots poêlés par-dessus.
Ajouter une quenelle de glace pistache au centre.
Napper avec le jus abricot-beurre.
Décorer avec des éclats de pistache.



Fraises marinées, Glace Stracciatella & Citron vert

Ingrédients pour 6 personnes

Fraise 500g
Citron vert 30g
Miel 20g

Ingrédients pour dressage

Glace Stracciatella 40g
Fraises marinées 40g
Basilic

Fraises Marinées au Basilic & Citron Vert

Laver, équeuter et couper les fraises en 4.
Ciseler le basilic en julienne fine.
Zester & presser les citrons verts.
Mélanger les fraises, le jus de citron vert et le basilic. Laisser mariner pendant 10 min.

Dressage

Déposer les fraises marinées.
Ajouter une boule de glace stracciatella.
Napper finement de miel.
Décorer avec des zestes de citron vert et du basilic.



Biscuits Nutella, Glace Tiramisu & Crème Mascarpone

Ingrédients pour 6 personnes

Sucre 100g
Jaunes d'œufs 100g
Mascarpone 250g
Nutella 100g
Biscuits cuillères 100g
Lait entier 200g
Cacao 50g

Ingrédients pour dressage

Glace Tiramisu 40g
Biscuits nutella 50g
Crème mascarpone 60g
Cacao
Basilic

Crème Mascarpone

Monter les jaunes d'œufs et le sucre vitesse maximale. Obtenir une mousse volumineuse.
Ajouter le mascarpone progressivement. Obtenir une texture ferme, lisse et brillante.
Mettre en poche à douille et réserver.

Biscuits cuillères Nutella et Cacao

Chauffer le lait à 70°C. Puis ajouter le cacao et laisser tiédir.
Étaler le Nutella entre 2 biscuits.
Tremper brièvement les biscuits dans le mélange lait-cacao (ne pas détremper).
Réfrigération 1h sur une plaque.
Découpe en cubes réguliers de 3 cm.

Dressage

Disposer des cubes de biscuits au centre de l'assiette.
Ajouter une boule de glace tiramisu.
Pocher la crème mascarpone en pointes.
Décorer avec du cacao et du basilic.



Crêpe Dentelle, Praliné, Glace Vanille & Sauce Chocolat Blanc

Ingrédients pour 6 personnes

Crêpes dentelles 200g
Chocolat noir 64% 100g
Praliné 100g
Spéculoos 100g
Chocolat blanc 150g

Ingrédients pour dressage

Glace Vanille 40g
Base croquante 30g
Sauce chocolat blanc 20g

Base Croquante – Crêpe Dentelle, Praliné & Spéculoos

Concasser délicatement les crêpes dentelles pour conserver la texture.
Émietter les spéculoos.
Faire fondre le chocolat noir au bain-marie à 50°C sans dépasser 55°C.
Incorporer le praliné, les crêpes dentelles et les spéculoos à la maryse.
Étaler finement (3–4 mm) sur du papier cuisson et laisser cristalliser 20–25 min.
Conserver dans un contenant hermétique pour maintenir le croquant.

Sauce Chocolat Blanc

Faire fondre au bain-marie le chocolat blanc à 45°C maximum.
Maintenir à 35–40°C pour le dressage.

Dressage Professionnel

Déposer la sauce chocolat blanc au centre de l'assiette.
Déposer un disque de base croquante au centre de l'assiette.
Disposer par-dessus une boule de glace vanille.
Napper avec des traits fins de chocolat blanc fondu.



Les recettes
GLACÉES
DUO & TRIO



Abricots Poêlés au Miel et duo de glaces Abricot-Romarin & Vanille

Ingrédients pour 6 personnes

Abricots conservés 400g
Beurre 20g
Miel 30g
Eclats d'amande
Romarin

Ingrédients pour dressage

Glace abricot-romarin 40g
Glace vanille 40g
Abricots poêlés 40g
Eclats d'amande
Romarin

Abricots poêlés au miel

Laver, dénoyauter et couper les abricots en quartiers.
Faire chauffer une poêle à feu moyen et ajouter le beurre dans la poêle.
Déposer les abricots et les faire sauter délicatement. Puis ajouter le miel.
Laisser caraméliser jusqu'à obtention d'une belle coloration.
Retirer du feu et réserver le jus de cuisson.

Dressage

Déposer harmonieusement les abricots poêlés dans l'assiette.
Déposer une boule de glace abricot-romarin et une boule de glace vanille
Napper légèrement avec le jus de miel restant.
Décorer avec les éclats d'amande et le romarin.



Glace Café et Tiramisu, Biscuits Savoyards & Coulis de Café

Ingrédients pour 6 personnes

Café expresso froid 200g
Sucre 25g
Maïzena 20g

Ingrédients pour dressage

Glace café 40g
Glace tiramisu 40g
Biscuits savoyards 30g
Framboises
Cacao
Romarin

Coulis de Café Espresso

Dans une casserole mélanger le café expresso froid, ajouter le sucre et la maïzena.
Remuer constamment sur feu moyen.
Porter la préparation à 83 °C. Obtenir une texture nappante et lisse.
Retirer du feu et laisser tiédir.

Dressage

Déposer les biscuits savoyards émiettés.
Disposer une boule de glace café et une boule de glace tiramisu.
Saupoudrer légèrement de cacao.
Ajouter les framboises fraîches et décorer avec du romarin.
Napper légèrement avec le coulis de café.



Brownie Chocolat, Glace Chocolat et Noisette & Coulis Chocolat/ Noisette

Ingrédients pour 6 personnes

Chocolat noir 200g + 100g
Beurre 150g
Œufs 100g
Sucre 120g
Farine 80g
Noisettes concassées 100g
Praliné noisette 50g
Pépites de chocolat
Sel

Ingrédients pour dressage

Glace chocolat 40g
Glace noisette 40g
Brownie 40g
Coulis chocolat/noisette 20g

Brownie au Chocolat

Faire fondre le beurre et le chocolat (200g) au bain-marie à 50 °C.

Fouetter les œufs avec le sucre et la vanille. Obtenir une texture mousseuse.

Ajouter le mélange chocolat-beurre. Mélanger 2 minutes à vitesse moyenne. Puis incorporer la farine.

Ajouter le sel, les noisettes concassées puis les pépites de chocolat.

Mélanger délicatement jusqu'à homogénéité.

Verser l'appareil sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire au four à 170 °C pendant 20 minutes.

Laisser refroidir complètement. Découper en morceaux réguliers.

Coulis Chocolat-Noisette

Faire fondre doucement au bain-marie le chocolat (100g). Mélanger régulièrement.

Ajouter le praliné noisette. Obtenir une texture lisse, brillante et fluide. Maintenir tiède pour le dressage.

Dressage

Disposer les morceaux de brownie dans l'assiette.

Disposer une boule de glace noisette et une boule de glace chocolat.

Ajouter le coulis chocolat-noisette et parsemer de noisettes torréfiées.



Pêches Poêlées au Miel & Glace Citron et Amande

Ingrédients pour 6 personnes

Pêches fraîches 400g
Beurre 20g
Miel 30g

Ingrédients pour dressage

Glace citron 40g
Glace amande 40g
Pêches poêlées 40g
Amandes torréfiées
Zestes de citron

Pêches Poêlées au Miel

Laver et couper les pêches en quartiers.
Faire chauffer une poêle à feu moyen. Ajouter le beurre.
Faire sauter délicatement les pêches. Ajouter le miel.
Laisser caraméliser jusqu'à obtention d'une belle coloration.
Retirer du feu et réserver le jus de cuisson.

Dressage

Disposer les pêches poêlées en quartiers dans l'assiette.
Poser une boule de glace citron et une boule de glace amande.
Râper légèrement les zestes de citron.
Puis parsemer d'amandes torréfiées.
Décorer avec la menthe et le romarin.



Crumble Sablé à la Pistache, Glace Pistache et Amarena & Chantilly Vanille

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 250g
Sucre 90g + 30g + 20g
Œufs 25g
Beurre 150g
Crème liquide 150g
Cerises conservées 100g
Vanille

Ingrédients pour dressage

Glace pistache 40g
Glace Amarena 40g
Crumble sablé pistache 20g
Chantilly vanille 20g
Coulis cerise 20g

Crumble Sablé à la Pistache

Mélanger à vitesse minimale le beurre et le sucre (90g) dans la cuve du batteur. Puis ajouter les œufs. Incorporer la farine et les pistaches concassées. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Étaler finement la pâte sur plaque recouverte de papier cuisson. Cuire 20 minutes jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir complètement.

Coulis de Cerises

Faire cuire à feu moyen en mélangeant régulièrement les cerises dénoyautées, le sucre (20g) et un peu d'eau. Laisser compoter jusqu'à belle coloration et texture fondante. Mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au frais.

Chantilly Vanille

Verser la crème liquide entière bien froide dans la cuve du batteur. Ajouter le sucre (30g) et la vanille avant le montage. Monter à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une chantilly ferme et aérienne. Mettre en poche à douille munie d'une douille lisse. Réserver au frais.

Dressage

Déposer le crumble sablé à la pistache au centre de l'assiette. Disposer une boule de glace pistache et une boule de glace amarena. Réaliser des pointes régulières de chantilly vanillée. Ajouter le coulis de cerises et parsemer de pistaches concassées.



Crumble Amande, Glace Citron, Amande & Abricot-Romarin

Ingrédients

Beurre 90g
Sucre cassonade 90g
Farine 100g
Poudre d'amandes 100g
Amandes entières 50g

Ingrédients dressage

Glace Citron 40g
Glace Amande 40g
Glace Abricot-Romarin 40g
Crumble amande 30g
Myrtilles

Crumble d'Amandes

Mélanger du bout des doigts le beurre, le sucre cassonade, la farine, la poudre d'amandes et les amandes, jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Déposer la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'1cm. Cuire à 160 °C pendant 30 min. Laisser refroidir complètement. Casser le crumble à la main en morceaux irréguliers et réserver à l'abri de l'humidité.

Dressage

Déposer le crumble d'amandes au centre de l'assiette. Déposer les boules de glace citron, amande et abricot-romarin. Ajouter des zestes de citron vert et les myrtilles. Décorer avec des copeaux d'amandes.



Crumble Cacao & Glace Noisette, Gianduja et Cappuccino

Ingrédients pour 6 personnes

Beurre 125g
Farine 125g
Poudre d'amandes 50g
Cacao 25g
Sucre cassonade 125g
Sucre glace
Paires

Ingrédients pour dressage

Glace Noisette 40g
Glace Gianduja 40g
Glace Cappuccino 40g
Crumble cacao 30g
Paires caramélisées 10g
Noisettes torréfiées

Crumble Cacao

Mélanger le beurre, la farine, la poudre d'amandes, le cacao et le sucre cassonade jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
Étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'1 cm.
Cuire à 160 °C pendant 30 min.
Laisser refroidir complètement. Casser le crumble à la main.
Puis réserver à l'abri de l'humidité.

Tuiles de Paires Caramélisées

Laver et éplucher les poires. Trancher finement à la mandoline (2 mm).
Disposer les tranches et saupoudrer légèrement de sucre glace.
Cuire au four à 160 °C pendant 20 min.
Laisser refroidir jusqu'à complète déshydratation.
Réserver dans un contenant hermétique.

Dressage

Disposer le crumble cacao au centre de l'assiette.
Déposer les trois boules de glaces noisette, gianduja et cappuccino.
Disposer délicatement les tuiles de poire.
Décorer avec des noisettes torréfiées et du basilic.



Salade de fruits & Glace Tiramisu, Stracciatella et Amande

Ingrédients

Oranges 400g
Poirs 400g
Kiwis 200g
Myrtilles 100g
Verveine
Basilic

Ingrédients pour dressage

Glace Tiramisu 70g
Glace Stracciatella 70g
Glace Amande 70g
Salade de fruits 50g
Copeaux de chocolat
Amandes effilées

Salade de Fruits à la Verveine et au Basilic

Laver, éplucher et couper en morceaux les oranges, les poires et les kiwis.
Ajouter les myrtilles.
Ciseler la verveine et le basilic.
Réserver au frais.

Dressage

Déposer la salade de fruits au centre de l'assiette.
Disposer les trois boules de glaces tiramisu, stracciatella et amande.
Parsemer d'amandes effilées et de copeaux de chocolat.



Crumble de Pistache, Glace Vanille, Pistache & Amarena

Ingrédients pour 6 personnes

Beurre 90g
Sucre cassonade 90g
Sucre 30g
Poudre de pistache 150g
Farine 100g
Crème liquide 150g
Pistaches concassées

Ingrédients pour dressage

Glace Vanille 40g
Glace Pistache 40g
Glace Amarena 40g
Crumble pistache 30g
Chantilly 10g
Framboises

Crumble de Pistache

Mélanger du bout des doigts le beurre, le sucre cassonade, la farine, la poudre de pistache et les pistaches concassées jusqu'à obtention d'une texture sableuse.

Déposer la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson sur une épaisseur d'1 cm.

Cuire à 160 °C pendant 30 min.

Laisser refroidir complètement. Réserver à l'abri de l'humidité.

Chantilly

Verser la crème liquide bien froide dans la cuve du batteur, ajouter le sucre glace et monter à vitesse moyenne.

Obtenir une chantilly ferme et lisse.

Mettre en poche à douille munie d'une douille lisse.

Réserver au frais.

Dressage

Déposer le crumble de pistache au centre de l'assiette.

Disposer les trois boules de glaces vanille, pistache et amarena.

Réaliser des pointes de chantilly.

Décorer avec des framboises et des pistaches concassées.



Les recettes
**DESSERTS
GLACÉS**

Affogato

Glace vanille nappée de café espresso chaud, accompagnée d'un coulis de chocolat noir et d'amandes torréfiées

Ingrédients pour 6 personnes

Chocolat noir 200g

Ingrédients pour dressage

Glace vanille 40g

Café espresso 20g

Amandes entières 15g

Sauce chocolat

Mettre le chocolat noir dans un cul de poule inox.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie en mélangeant délicatement.

Ne pas dépasser 54°C afin d'obtenir une texture lisse et brillante.

Réserver tiède pour le dressage.

Dressage

Déposer une boule généreuse de glace vanille.

Verser immédiatement le café espresso chaud sur la glace.

Napper avec le coulis de chocolat noir.

Parsemer avec amandes torréfiées.



Brioche sicilienne & Glace Noisette

Brioche sicilienne traditionnelle à tête (tuppo), moelleuse et parfumée, garnie de glace noisette, nappée de coulis de chocolat noir, éclats de pistache et basilic frais.

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 50g
Levure 3g
Sucre 15g
1 Œuf
Crème liquide 85g
Lait
Beurre 25g
Chocolat noir 72% 35g

Ingrédients pour dressage

Glace noisette 40g
Brioche sicilienne 100g
Coulis chocolat 20g
Chantilly 50g

Brioche sicilienne (con tuppo)

Dans la cuve du robot, mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter progressivement l'œuf puis le lait. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer le beurre en plusieurs fois. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et élastique.

Façonner une boule, la couvrir d'un film alimentaire puis laisser pousser jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Dégazer la pâte, puis diviser en pâtons.

Modeler chaque pâton en boule, en réservant un petit morceau pour réaliser le « tuppo » qu'il faudra déposer au centre de chaque brioche. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Laisser lever une seconde fois. Dorer délicatement à l'œuf et cuire au four à 180°C pendant environ 15 à 18 minutes jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir sur grille.

Coulis de chocolat noir

Mettre le chocolat noir dans un cul de poule. Faire fondre doucement au bain-marie. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et brillante. Réserver tiède pour le dressage.

Chantilly

Fouettez la crème avec le sucre et faire monter la crème jusqu'à consistance.

Dressage

Tiédifier légèrement la brioche sicilienne.

La couper latéralement sans la séparer complètement.

Garnir généreusement avec une boule de glace noisette.

Napper de coulis de chocolat noir.



Coppa Amarena

Coupe à la Cerise Amarena

Coupe italienne à base de glace Amarena, crumble cacao, crumble noisette et coulis de cerises, montée en couches successives et décorée de cerises et d'une tuile croustillante.

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 125g + 100g
Poudre de noisettes 100g
Noisettes entières 50g
Beurre 90g + 90g
Sucre en poudre 20g
Sucre cassonade 125g + 90g
Poudre amande 50g
Cacao en poudre 25g
Cerises conservés 100g

Ingrédients pour dressage

Glace amarena 40g
Crumble cacao 30g
Crumble noisette 30g
Coulis cerise 30g

Crumble cacao

Mélanger à la main la farine (125g), le cacao en poudre, le beurre (90g) et le sucre cassonade (125g). Travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sableuse.

Étaler le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 2 cm.

Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir complètement.

Émietter grossièrement à la main. Réserver au sec.

Reproduire les mêmes étapes pour le crumble aux noisettes.

Coulis de cerises

Dans un récipient mixer les cerises Amarena et le sucre à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'un coulis lisse. Puis réserver au frais.

Dressage

Déposer dans une coupe une première couche de crumble cacao. Ajouter un filet de coulis de cerises. Ajouter une couche de crumble noisette. Déposer une boule généreuse de glace Amarena. Répéter l'opération afin d'obtenir deux couches stratifiées.

Décorer avec des cerises coupées, et finaliser avec une tuile croustillante de votre choix.



Crostata di Mele & Gelato alla Mandorla di Puglia

Tarte aux Pommes & Glace Amande des Pouilles

Tarte aux pommes à base de pâte sablée garnie de compotée de pommes, finition en éventail de pommes, servie chaude avec une glace à l'amande des Pouilles.

Ingrédients pour 6 personnes

Beurre 150g + 50g
Sucre 100g + 40g
Œufs 60g
Jaunes d'œufs 40g
Farine 200g
Pommes 1kg
Vanille 10g

Ingrédients pour dressage

Glace amande 40g
Pâte sablée 40g
Compote 60g

Compotée de pommes

Éplucher et couper les pommes.
Les placer dans une casserole avec le beurre (50g), le sucre (40g) et la vanille.
Cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.
Mixer à l'aide d'un mixeur afin d'obtenir une compotée lisse.

Pâte sablée

Dans la cuve du batteur, mélanger le beurre (150g) et le sucre (100g) jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
Ajouter les œufs puis les jaunes d'œufs.
Incorporer la farine et une pincée de sel pour obtenir une pâte lisse et homogène.
Former une boule, filmer et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Abaisser la pâte au rouleau. Foncer les cercles à tarte.
Garnir l'intérieur avec la compotée de pommes.
Disposer les pommes en éventail sur le dessus.

Cuire au four à 180°C pendant 35 minutes.

Dressage

Déposer la tarte aux pommes chaude au centre de l'assiette.
Dresser sur la tarte une boule de glace à l'amande des Pouilles.



Crumble di Mandorle alla Pera & Gelato al Gianduia

Crumble d'Amandes à la Poire & Glace Gianduja

Poires poêlées au miel, crumble croustillant aux amandes, accompagnés d'une glace gianduja et de tuiles fines à la poire.

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 100g
Poudre d'amandes 100g
Amandes entières 50g
Beurre 90g
Sucre cassonade 90g
Poires 1kg
Miel 30g
Sucre glace

Ingrédients pour dressage

Glace gianduja 40g
Crumble amande 90g
Tuiles de poires

Crumble amande

Mélanger à la main la farine, la poudre d'amandes, les amandes, le beurre et le sucre cassonade. Travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Étaler le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 2 cm.

Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir complètement.
Une fois froid, émietter grossièrement à la main. Réserver au sec.

Poires concassées

Éplucher et laver les poires. Les couper en petits cubes réguliers.
Faire chauffer une poêle avec le beurre. Ajouter les poires et les faire revenir délicatement.
Incorporer le miel et laisser légèrement caraméliser.

Tuiles de poire

Couper les poires à la mandoline en fines tranches d'environ 1 mm.
Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer légèrement de sucre glace.
Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes.
Sortir du four et laisser sécher à l'air libre jusqu'à obtention d'une texture croustillante.

Dressage

Déposer les poires chaudes et recouvrir généreusement de crumble amande vanille.
Ajouter une généreuse boule de glace gianduja.
Décorer avec les tuiles de poire.
Ajouter une généreuse boule de glace gianduja.
Décorer avec les tuiles de poire.



Fondente al Cioccolato & Gelato all'Albicocca al Rosmarino

Fondant au Chocolat & Glace Abricot-Romarin

Fondant au chocolat cœur coulant, servi chaud avec une glace abricot parfumée au romarin.

Ingrédients pour 6 personnes

Chocolat noir 250g
Beurre 130g
Œufs 200g
Sucre 130g
Farine 65g

Ingrédients pour dressage

Glace abricot-romarin 40g
Fondant chocolat 50g

Fondant au chocolat

Monter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange pâle et mousseux. Puis ajouter la farine. Faire fondre séparément le beurre et le chocolat noir, puis les mélanger ensemble.

Laisser refroidir le mélange chocolat-beurre jusqu'à environ 20°C.

Incorporer progressivement le mélange chocolat-beurre à la préparation œufs-sucre-farine, tout en mélangeant.

Beurrer et fariner les ramequins. Verser l'appareil dans les moules.

Cuire à 180°C pendant environ 8 minutes afin de conserver un cœur coulant.

Dressage

Démouler délicatement le fondant chaud au centre de l'assiette.

Déposer une boule de glace abricot-romarin.



Gelato al Limone Meringato

Crumble Meringué au Citron

Glace citron accompagnée d'un crumble amande, d'un coulis de citron et d'une meringue italienne.

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 125g
Amandes entières 50g
Poudre d'amandes 100g
Beurre 90g + 100g
Sucre cassonade 90g
Œufs 120g
Sucre 110g + 80g
Jus de citron 110g
Blancs d'œufs 300g

Ingrédients pour dressage

Glace citron 40g
Crumble 30g
Coulis citron 20g
Meringue 60g

Crumble vanille amande

Mélanger la farine, la poudre d'amande, les amandes, le beurre (90g) et le sucre cassonade. Travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Étaler le mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson, sur une épaisseur d'environ 2 cm. Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir complètement.
Une fois froid, émietter grossièrement à la main. Réserver au sec.

Coulis de citron

Mélanger les œufs et le sucre (110g) dans une casserole. Puis ajouter le beurre (100g). Incorporer à froid le jus de citron. Cuire à feu doux en remuant constamment. Ne pas dépasser 80°C afin d'obtenir une texture lisse. Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Meringue italienne

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre (80g). Cuire le sirop jusqu'à 118°C, puis le laisser monter à 121°C hors du feu. Pendant ce temps, commencer à monter les blancs d'œufs au batteur. Verser le sirop chaud en filet, tout en continuant à fouetter. Monter jusqu'à obtention d'une meringue ferme, brillante et tiède. Mettre immédiatement en poche à douille pour le dressage.

Dressage

Déposer une boule de glace citron.
Ajouter une couche de crumble vanille amande.
Napper avec le coulis de citron.
Pocher la meringue italienne de façon généreuse.
Colorer légèrement la meringue à l'aide d'un chalumeau ou d'un siphon.
Terminer par un filet supplémentaire de coulis de citron.
Colorer légèrement la meringue à l'aide d'un chalumeau ou d'un siphon.
Terminer par un filet supplémentaire de coulis de citron.



Millefoglie alla Vaniglia

Millefeuille Vanille

Glace vanille associée à une pâte feuilletée caramélisée, chantilly au mascarpone et sauce caramel.

Ingrédients pour 6 personnes

Farine 500g
Beurre sec 300g
Beurre 30g
Sucre 150g + 60g
Crème liquide entière 100g + 500g
Mascarpone 150g
Sel
Sucre glace

Ingrédients pour dressage

Glace vanille 40g
Pâte feuilletée 50g
Chantilly mascarpone 60g
Caramel 20g

Pâte feuilletée

Mélanger la farine, le sel et l'eau afin d'obtenir une pâte homogène. Former une boule, inciser légèrement le dessus et laisser reposer au frais.

Abaisser la pâte en croix. Placer le beurre au centre et refermer la pâte.

Abaisser puis réaliser les tours simples en respectant les temps de repos entre chaque tour.

Répéter l'opération jusqu'à obtention d'un feuillete régulier et bien développé.

Abaisser la pâte finale puis détailler des disques ronds d'environ 2 cm d'épaisseur.

Déposer les disques sur une plaque recouverte de papier cuisson. Saupoudrer de sucre glace.

Cuire à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir complètement avant utilisation.

Sauce caramel

Chauffer le sucre (150g) et l'eau dans une casserole à feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.

Laisser monter la température sans dépasser 80°C à 100°C.

Ajouter progressivement la crème liquide (100g) en mélangeant. Incorporer le beurre et lisser la sauce.

Laisser refroidir à température ambiante.

Chantilly mascarpone

Monter la crème liquide (500g), le mascarpone et le sucre (60g) jusqu'à obtention d'une crème lisse, ferme et homogène.

Mettre en poche à douille et réserver au frais.

Dressage

Déposer une boule de glace vanille.

Disposer par-dessus la pâte feuilletée caramélisée émietlée

Recouvrir généreusement de chantilly mascarpone.

Napper avec la sauce caramel.



Oro Verde al Pistacchio

Oro verde Pistache

Glace à la pistache accompagnée d'un coulis de chocolat noir et d'une chantilly au mascarpone, finition aux éclats de pistache.

Ingrédients pour 6 personnes

Chocolat noir 200g
Crème liquide entière 500g
Mascarpone 150g
Sucre 60g

Ingrédients pour dressage

Glace pistache 40g
Coulis chocolat 30g
Chantilly mascarpone 80g
Éclats de pistache

Coulis de chocolat noir

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir en mélangeant délicatement à la spatule. Veiller à ne jamais dépasser 54°C afin de conserver une texture lisse et brillante. Obtenir une texture fluide de type coulis.
Réserver à température tiède pour le dressage.

Chantilly mascarpone

Monter la crème liquide, le mascarpone et le sucre à vitesse moyenne puis rapide jusqu'à obtention d'une chantilly ferme et lisse.
Mettre en poche à douille. Réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

Dressage

Déposer une boule de glace à la pistache.
Ajouter un filet de coulis de chocolat noir.
Pocher une couche de chantilly mascarpone.
Répéter l'opération et finaliser avec des éclats de pistache.



Pastiera Napoletana & Gelato alla Stracciatella

Pastiera Napolitaine & Glace Stracciatella

Pastiera napolitaine traditionnelle à base de pâte sucrée, garniture au blé et à la ricotta parfumée à la fleur d'oranger, servie avec une glace stracciatella.

Ingrédients

Farine 250g
Beurre 50g
Sucre 80g
Œufs 60g
Lait 90g
Zeste de citron 25g
Zeste d'orange 25g
Miel 25g
Blé cuit 200g
Ricotta 200g
Fleur d'oranger

Ingrédients pour dressage

Glace stracciatella 40g
Pâte sucrée 50g
Garniture à la ricotta 70g
Copeaux de chocolat

Pâte sucrée

Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Ajouter les œufs puis incorporer la farine et le sel.

Travailler la pâte jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

Former une boule, filmer et laisser reposer au réfrigérateur.

Abaisser la pâte au rouleau.

Foncer un moule à tarte. Piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.

Garniture à la ricotta et au blé

Cuire le blé avec le lait dans une casserole à feu doux. Maintenir la cuisson autour de 80°C jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Mélanger la ricotta avec les zestes d'agrumes, la fleur d'oranger et le miel.

Incorporer le mélange blé-lait encore tiède. Mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un appareil homogène.

Montage et cuisson

Verser la garniture sur la pâte sucrée foncée.

Cuire au four à 160°C pendant environ 1 heure.

Éteindre le four et laisser refroidir la pastiera à l'intérieur, porte fermée.

Dressage

Découper une part de pastiera et la déposer au centre de l'assiette.

Déposer une boule de glace stracciatella.

Décorer avec des copeaux de chocolat et zestes d'agrumes.

