

# Live cooking: Sorbet de fruit rouge Tonka et Sorbet Mandarine à l'azote liquide



**Cédric Pilloud, Jorge Cardoso, Jean-Baptiste Jolliet**

Equipe suisse de pâtisserie 2017  
c/o Cedricpilloud.com, rue du Collège  
6, 1373 Chavornay



Membres de l'équipe Suisse ayant terminé 3ème lors de la dernière Coupe du Monde de la Pâtisserie 2017 qui se déroulait au Sirha à Lyon.

**Le plus prestigieux concours de pâtisserie au monde.**

Jorge fera une démonstration de bonbons chocolats.

Jean-Baptiste réalisera 5 petits montages de Noël en chocolat. À gagner avec un petit quizz de pâtisserie pour les enfants.

Cédric présentera un live cooking de glace à l'azote liquide à déguster sur place.

[www.cedricpilloud.com](http://www.cedricpilloud.com)

## INGRÉDIENTS

### Sorbet fruits rouges Tonka

173 gr eau  
85 gr sucre  
20 gr glucose atomisé  
8 gr poudre de lait  
10 gr jus de citron jaune  
3 gr stabilisateur  
500 gr purée de fruit rouges  
1 fève de tonka

### Sorbet Mandarine

250 gr lait

## PRÉPARATION

### Sorbet fruit rouge Tonka

Faire bouillir l'eau, le sucre, le glucose atomisé, la poudre de lait, et le stabilisateur.

Verser ensuite dans la purée de fruits rouge infusée à la tonka et le jus de citron jaune.

Turbiner

### Sorbet Mandarine

Faire bouillir le lait, le sucre, et le stabilisateur.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



## Live cooking: Sorbet de fruit rouge Tonka et Sorbet Mandarine à l'azote liquide



225 gr sucre  
4 gr stabilisateur  
2 mandarines zestées  
100 gr réduction de mandarine  
600 gr jus de mandarine

Verser ensuite dans le jus de mandarine infusé aux zestes  
et la réduction.

Turbiner

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

