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

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