

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

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

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

#### 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.

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

Turbiner



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