

Christian Demierre

Le bricelet virtuel et sa glace (cuisine moléculaire)

Bricelet Virtuel

300 gr sucre candy
7 dl eau
3 dl vin blanc
1 dl kirch
150 gr de fécule

Bricelets glace

1 litre de crème épaisse
800 gr de farine
800 gr de sucre
5 dl de vin
1 dl de kirsch
1 pincée de sel

Crème Anglaise

1lt de lait
300 gr de sucre
240 gr jaune d'œuf
1 demi-gousse de vanille

Les bricelets virtuels

Fondre le sucre dans l'eau

cuire le tout

Fabriquer les bricelets

Recette bricelets glace

Selon "Chantons-dansons-bénichonnons" (Éditions la Sarine)

Dissoudre le sucre dans le liquide

Ajouter le sucre, la farine, la crème pour obtenir une pâte lisse

Laisser reposer la pâte 1 a 2 heures

Confectionner les bricelets et les broyer

Mélanger le tout mettre sous vide cuire 40 minutes a 82 degré

Refroidir et réserver

REVELATION

Demierre Christian et Claudine
Rte du château 26
1627 Vulruz

+41 26 9128762

+41 79 3734776

www.cede-creation.ch

Table d'hôtes Révélation
1627 Vulruz