

NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

ROSA



POUR 12 PIÈCES

SORBET EAU DE ROSE

Eau minérale	130 g
Eau de rose biologique NOROHY	35 g
Inuline à chaud SOSA	25 g
Sucre semoule.....	30 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	20 g
Dextrose SOSA	10 g
Gomme de Guar SOSA	0,5 g
Gomme de Caroube SOSA	0,5 g
Zeste de pamplemousse rose.....	5 g

Chauffer l'eau et l'eau de rose à 40°C, ajouter l'inuline, les sucres et les gommes, puis **porter** à ébullition.

Ajouter les zestes de pamplemousse.

Mixer et **surgeler** dans un verre à pacojet.

CHANTILLY À LA ROSE

Crème UHT 35%	50 g
Sucre semoule.....	20 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	1 g
Eau d'hydratation	5 g
Mascarpone	25 g
Crème UHT 35%	145 g
Eau de rose biologique NOROHY	10 g

Chauffer la crème et le sucre à 80°C, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Verser sur le mascarpone, la crème et l'eau de rose.

Mixer.

CONFIT PAMPLEMOUSSE - EAU DE ROSE

Pamplemousse rose	110 g
Sucre semoule.....	35 g
Purée de pamplemousse rose.....	10 g
Sucre semoule.....	15 g
Pectine NH SOSA	3 g
Jus de citron jaune	10 g
Eau de rose NOROHY	10 g

Piquer les pamplemousses avec un cure-dents.

Les **blanchir** 3 fois. (Bien refroidir entre chaque opération).

Retirer les pépins et les membranes.

Au Robot Coupe, **mettre** les pamplemousses et la première quantité de sucre.

Mixer finement et **ajouter** la purée de pamplemousse.

Faire chauffer cette préparation à 40°C, **ajouter** le mélange sucre et pectine NH et **porter** le tout à ébullition.

Ajouter le jus de citron jaune et l'eau de rose, **mixer** et **refroidir**.

MERINGUE SUISSE PAMPLEMOUSSE ROSE

Blancs d'œufs.....	115 g
Sucre semoule.....	231 g
Pamplemousse rose	0,5 pce/s

Dans un bol de batteur sur un bain-marie, **mélanger** les blancs et le sucre jusqu'à 55/60 °C.

Retirer le bol du bain-marie puis **foisonner** au batteur à l'aide d'un fouet.

Zester le pamplemousse et **incorporer** à la meringue.

OPALINE ROSE

Fondant SOSA	35 g
Glucose DE35/40	35 g
Pétales de rose SOSA	1 g
Sucre semoule.....	35 g

Chauffer le fondant, le glucose et le Sucre semoule jusqu'à 160°C.

Etaler sur un tapis siliconé afin de **laisser refroidir**.

Une fois refroidie, **mixer** cette préparation au robot coupe avec les pétales de rose.

Stocker cette poudre dans une boîte à l'abris de l'humidité.

MONTAGE ET FINITIONS

Pamplemousse rose	300 g
-------------------------	-------

Réaliser le sorbet rose, la chantilly et le confit.

Réaliser la meringue suisse, **dresser** des boules de 6 cm de diamètre sur tapis siliconé et **sécher** au four à 70 °C.

Creuser les boules à mi-cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe et **laisser sécher** en l'étuve.

Etaler le restant de meringue sur un pochoir préalablement détaillé en forme de fleur, **sécher** au four à 70 °C.

Détailler des suprêmes de pamplemousse et **recupérer** la pulpe dans le pamplemousse restant, en la détachant dans un récipient d'eau froide.

Egoutter la pulpe et la **déposer** sur papier absorbant avec les suprêmes. **Réserver** au réfrigérateur.

Réaliser l'opaline et la **saupoudrer** à l'aide d'une cuillère à thé sur un pochoir détaillé en forme de fleur posé sur un tapis siliconé légèrement graissé.



Passer les opalines 2 minutes dans un four à 180°C.
A la sortie du four, **retourner** sur une feuille cuisson et **laisser refroidir**.
Les galber légèrement avec un décapeur.
Pacosser le sorbet et **réserver** au congélateur.
Dans la coque de meringue, **déposer** 20 g de chantilly préalablement montée, 15 g de sorbet et 10 g de suprêmes de pamplemousse.
Déposer la fleur de meringue et l'opaline.
Dresser 15 g de confit et **recouvrir** de pulpe de pamplemousse.

