


Sevarome
BY NACTAROME

AFFOGATO VERSION GLACÉE

7 POTS DE 480 ML

Pierre-Henry Lecompte | Chef pâtissier



CANTUCCI AMANDES/FENOUIL

(2 feuilles 600 x 400)

380 g de farine

170 g de sucre roux

125 g d'amandes entières brutes

3 œufs

10 g de levure chimique

1 pincée de fleur de sel

10 g de pâte aromatisante naturelle de fenouil Sevarome

1 zeste de citron jaune

20 g de jaunes d'œufs

30 g de lait entier

Torréfier les amandes entières 3 min à 200°C.

Mélanger ensemble la farine, le sucre roux, la levure et la fleur de sel.

Incorporer les œufs entiers.

Ajouter ensuite le zeste de citron jaune, les amandes torréfiées entières et froides et la pâte aromatisante naturelle de fenouil Sevarome.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et pas trop collante.

Façonner deux boudins de 30/40 cm de longueur.

Plaquer et enfourner à 180°C, 20 min en four ventilé.

Sortir du four et tailler en biseaux de 1 cm de large.

Badigeonner sur la tranche avec le mélange jaune et lait.

Plaquer de nouveau et prolonger la cuisson entre 5 à 10 min.

Défourner sur grille directement et laisser refroidir.

PRALINÉ VANILLE/CAFÉ

500 g d'amandes brutes

250 g de sucre

100 g d'eau

QS de fleur de sel

30 g de poudre de vanille Bourbon Sevarome

10 g de café en poudre

Torréfier les amandes 15 min à 160°C.

Réaliser un caramel blond avec le sucre et l'eau.

Verser sur les amandes et laisser refroidir.

Puis réaliser au robot-coupe le praliné avec le caramel, les amandes, la poudre de vanille Bourbon Sevarome, le café et la pointe de fleur de sel.

Réserver.

CREME GLACÉE CAFÉ

(pour 1L de glace)

350 g de lait entier

300 g de crème liquide

200 g de jaunes d'œufs

100 g de sucre roux

30 g d'extrait de café liquide Trablit

4 g de stabilisateur émulsifiant Sevagel de Sevarome

10 g d'arôme naturel de café et caramel Sevarome (facultatif)

Mélanger ensemble les poudres (sucre et stabilisateur émulsifiant Sevarome) puis verser et blanchir avec les jaunes d'œufs.

Chauffer le lait et la crème.

Puis réaliser une crème anglaise à 85°C.

Hors du feu, émulsionner et incorporer l'extrait de café liquide Trablit et l'arôme naturel de café et caramel Sevarome.

Laisser refroidir, filmer.

Laisser maturer 24 heures en froid positif avant de turbiner.

CREME GLACÉE VANILLE INTENSE

(pour 1L de glace)

400 g de crème liquide

250 g de lait entier

200 g de jaunes d'œufs

100 g de sucre

10 g de poudre de vanille Bourbon Sevarome

4 g de stabilisateur émulsifiant Sevagel de Sevarome

Mélanger ensemble les poudres (sucre, stabilisateur émulsifiant Sevarome et poudre de vanille Bourbon Sevarome) puis verser et blanchir avec les jaunes d'œufs.

Chauffer le lait et la crème.

Puis réaliser une crème anglaise à 85°C.

Laisser refroidir, filmer.

Laisser maturer 24 heures en froid positif avant de turbiner.

MONTAGE

Au couteau, réaliser de gros chunks de Cantucci.
Incorporer les chunks de Cantucci à la glace vanille intense.
Mettre le praliné vanille en poche et tapisser l'intérieur des pots avec celui-ci.
Tapisser le tour des pots avec cette glace vanille/Cantucci.
Puis déposer la crème glacée café et alterner pour compléter.
Operculer et réserver au froid négatif.

Dans l'esprit de l'affogato italien comme on l'aime, avec un goût puissant d'expresso (*l'ajout d'arôme café est facultatif si vous souhaitez une glace café plus consensuelle*), la pointe de fenouil discrète apporte une note florale à cette glace gourmande, et s'allie très bien au café. Les glaces sont volontairement peu sucrées, le praliné est présent pour apporter le sucre nécessaire.