



Griotte / Morello Cherry



Sucette glacée à la griotte Oblacinska
Oblacinska Morello Cherry Ice Lolly

Sucette glacée à la griotte Oblacinska

Oblacinska Morello Cherry Ice Lolly

PARFAIT AMANDE

Eau	10g
Sucre	30g
Jaunes d'œufs	51g
Gélatine	8g
Crème fouettée	250g
Sirop d'orgeat	30g
Kirsch	5g
Pâte d'amande	43g

Mixer la pâte d'amande, le kirsch et le sirop d'orgeat. Cuire l'eau et le sucre à 121°C et verser sur les jaunes d'œufs. Une fois le sabayon tiède, incorporer la gélatine ramollie chaude et le mélange à la pâte d'amande. Mélanger le tout à la crème fouettée.

CONFIT À LA GRIOTTE

Griottes surgelées PONTIER	300g
Purée de griotte PONTIER	200g
Sucre	100g
Pectine NH	5g
Sucre	15g
Eau tiède	20g
Xanthane	1g

Mixer les griottes surgelées PONTIER pour obtenir de petits morceaux. Chauffer les griottes, la purée de griotte PONTIER et le sucre. Mélanger ensemble la pectine, le sucre et le xanthane puis ajouter l'eau tiède. Bien mixer.

MERINGUE ITALIENNE

Sucre	350g
Sirop de glucose	140g
Eau	105g
Blancs d'œufs	245g

Monter doucement les blancs d'œufs en neige. Chauffer le sucre, le sirop de glucose et l'eau à 121°C. Verser sur les blancs et bien monter.

DRESSAGE

Verser le confit à la griotte dans les flexipans en demi-sphère, placer au congélateur pendant 1 heure. Garnir des flexipans de taille supérieure de parfait amande à mi-hauteur, insérer le confit de griotte, recouvrir de parfait amande. Réserver au congélateur pendant 2 heures. Démouler les parfaits, coller ensemble les deux moitiés pour former une boule. Piquer les boules avec un cure-dents ou un bâtonnet à glace et les tremper dans la meringue italienne. Faire dorer la meringue italienne avec un chalumeau.

ALMOND PARFAIT

Water	10g
Sugar	30g
Egg yolks	51g
Gelatine	8g
Whipped cream	250g
Almond syrup	30g
Kirsch	5g
Almond paste	43g

Combine the almond paste, kirsch and almond syrup. Heat the water and sugar up to 121°C and pour on the egg yolks. Once the zabaglione is lukewarm, add the hot melted gelatine and the mixture to the almond paste. Blend the mixture with the whipped cream.

MORELLO CHERRY COMPOTE

PONTIER frozen Morello cherries	300g
PONTIER Morello cherry puree	200g
Sugar	100g
Pectin NH	5g
Sugar	15g
Tepid water	20g
Xanthan	1g

Blend the PONTIER frozen Morello cherries into small pieces. Heat up the Morello cherries, the PONTIER Morello cherry puree and the sugar. Mix together the pectin, sugar and xanthan, then add the tepid water. Mix well.

ITALIAN MERINGUE

Sugar	350g
Glucose	140g
Water	105g
Egg whites	245g

Gently beat the egg whites until stiff. Heat up the sugar, glucose and water to 121°C. Pour into the egg whites and beat well.

PRESENTATION

Pour the Morello cherry compote into half-sphere shaped Flexipan moulds, then place in the freezer for 1 hour. Half fill larger-sized Flexipan moulds with almond parfait, insert the Morello cherry compote, then cover with almond parfait. Place in the freezer for 2 hours. Remove the parfaits from the moulds, then stick the two halves together to form a ball. Stick a toothpick or an ice lolly stick into the balls, then dip them in the Italian meringue. Brown the Italian meringue using a blowtorch.

