

LE VACHERIN GLACÉ ALSACIEN DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/vacherin-glace-alsacien/>

Un vacherin simple, joli et délicieux

Chef : Christophe Felder

Parts : 10

Temps de préparation : 4 H

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert Glacé, Dessert,

Ingrédients

Pour un dessert de 18 cm de diamètre

400 grammes de Sorbet Framboises

400 grammes de Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. Prendre les quantités 'pour 6 blancs'

*Crème Chantilly

250 grammes de Crème Liquide 35% 25 Centilitres/250 Millilitres

100 grammes de Mascarpone

50 grammes de Sucre

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

Pour un dessert de 20 cm de diamètre

493,8 grammes de Sorbet Framboises

493,8 grammes de Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI

de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. Prendre les quantités 'pour 6 blancs'

*Crème Chantilly

308,6 grammes de Crème Liquide 35% 30,86 Centilitres/308,6 Millilitres

123,4 grammes de Mascarpone

61,7 grammes de Sucre

1,2 cuillères à café d'Extrait de vanille

Pour un dessert de 22 cm de diamètre

597,5 grammes de Sorbet Framboises

LE VACHERIN GLACÉ ALSACIEN DE CHRISTOPHE FELDER

597,5 grammes de Glace à la Vanille Pour la recette, voir ICI
de la Meringue Française Pour les recettes, voir ICI. Prendre les quantités 'pour 6 blancs'

*Crème Chantilly

373,4 grammes de Crème Liquide 35% 37,34 Centilitres/373,4 Millilitres

149,3 grammes de Mascarpone

74,6 grammes de Sucre

1,4 cuillères à café d'Extrait de vanille

Instructions

La Meringue

On va avoir besoin de Meringue Française, pour les 'Disques' et pour les 'gouttes' décoratives.
Prendre les quantités indiquées "pour 6 blancs d'oeuf".

Les recettes sont ICI

1. Réaliser et cuire deux disques de Meringue Française, d'au moins 18 cm de diamètre
2. Réaliser également et cuire des gouttes de Meringue Française, si vous voulez décorer comme je l'ai fait
3. J'utilise un cercle à pâtisserie qui va me servir pour le montage, de 18 cm de diamètre
4. Une fois la Meringue Française cuite et complètement refroidie, enfoncer le cercle à pâtisserie dans les disques de Meringue Française : Le but est d'obtenir deux cercles de meringue de 18 cm de diamètre

Montage

5. On dépose le premier disque de meringue dans le cercle à pâtisserie. La face la plus "droite" ou "lisse" doit être retournée et posée au fond afin d'assurer la stabilité du montage. La face la moins droite est donc face à vous, comme sur la photo
6. Si vous voulez, vous pouvez chemiser le cercle avec du film Rhodoid, ou sinon avec du papier sulfurisé (cela facilite le démoulage)
7. On réserve au congélateur pendant 10 minutes minimum

La crème glacée Vanille

La recette de la Crème Glacée Vanille est ICI

8. Il faut tempérer la Glace à la Vanille (400 g) : Si vous la sortez du congélateur, elle sera sûrement trop dure : la faire ramollir à température afin qu'elle ramollisse et qu'on puisse la manipuler
9. Sortir la plaque avec la meringue du congélateur et verser la Glace à la Vanille (400 g)
10. Egaliser avec une cuillère
11. Placer au congélateur pendant au moins 30 minutes

Le Sorbet Framboises

12. Il faut tempérer le Sorbet Framboises (400 g) : Si vous le sortez du congélateur, il sera sûrement

LE VACHERIN GLACÉ ALSACIEN DE CHRISTOPHE FELDER

trop dur : le faire ramollir à température afin qu'il ramollisse et qu'on puisse le manipuler

13. Sortir la plaque du congélateur et verser le Sorbet Framboises (400 g)
 14. Égaliser avec une cuillère
 15. Puis on pose le deuxième disque de meringue et on appuie légèrement
 16. Placer au congélateur pendant au moins 2 heures, et plutôt 4 heures idéalement
 17. Retirer le cercle à pâtisserie
 18. Poser un carton sous le dessert afin de faciliter son transport
 19. Puis remettre au congélateur aussitôt
 20. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très froids !
 21. Fouetter la Crème Liquide 35% (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres), le Mascarpone (100 g) avec le Sucre (50 g) et l'Extrait de vanille (1 c. à café)
 22. Sortir le dessert du congélateur et couvrir de crème fouettée, sur le dessus et les cotés
 23. Faire refroidir au congélateur
 24. Pour faire des motifs sur les cotés, on peut utiliser un "peigne" à pâtisserie
 25. Passer le peigne sur tout le périmètre du dessert (Si vous possédez une table tournante à cake, c'est l'idéal !)
- Cela commence à prendre forme : Replacer au congélateur (car le dessert fond très vite)
- Pour le dessus du dessert on va dresser avec une poche à douilles avec une douille Saint-Honoré
26. Placer la crème fouettée en poche à douilles
 27. Dresser des motifs

Déco

28. Pour la déco on peut être créatif ! J'ai choisi de placer des framboises et des gouttes de meringues, dans un cercle de chocolat tempéré