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 Pour la recette, voir ICI
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 Pour la recette, voir ICI
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 Pour la recette, voir ICI

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

1. On va avoir besoin de Meringue Française, pour les 'Disques' et pour les 'gouttes' décoratives. Prendre les quantités indiquées "pour 6 blancs d'oeufs"
2. Les recettes sont ICI
3. Réaliser et cuire deux disques de Meringue Française, d'au moins 18 cm de diamètre
4. Réaliser également et cuire des gouttes de Meringue Française, si vous voulez décorer comme je l'ai fait
5. J'utilise un cercle à pâtisserie qui va me servir pour le montage, de 18 cm de diamètre
6. 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

7. 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
8. Si vous voulez, vous pouvez chemiser le cercle avec du film Rhodoid, ou sinon avec du papier sulfurisé (cela facilite le démoulage)
9. On réserve au congélateur pendant 10 minutes minimum

La crème glacée Vanille

10. Préparer la Glace à la Vanille (400 g)
11. La recette est ICI
12. Vous pouvez bien sur en acheter dans le commerce, de bonne qualité
13. Il faut tempérer la Glace à la Vanille (400 g) : Si vous la sortez du congélateur, elle sera surement trop dure : la faire ramollir à température afin qu'elle ramollisse et qu'on puisse la manipuler. Si vous l'avez faite, alors vous pouvez l'utilise juste après avoir turbiné
14. Sortir la plaque avec la meringue du congélateur et verser la Glace à la Vanille (400 g)
15. Egaliser avec une cuillère

LE VACHERIN GLACé ALSACIEN DE CHRISTOPHE FELDER

16. Placer au congélateur pendant au moins 30 minutes

Le Sorbet Framboises

17. Préparer le Sorbet Framboises (400 g)
18. La recette est ICI
19. Vous pouvez bien sur en acheter dans le commerce, de bonne qualité
20. Il faut tempérer le Sorbet Framboises (400 g) : Si vous le sortez du congélateur, il sera surement trop dur : le faire ramollir à température afin qu'il ramollisse et qu'on puisse le manipuler
21. Sortir la plaque du congélateur et verser le Sorbet Framboises (400 g)
22. Égaliser avec une cuillère
23. Puis on pose le deuxième disque de meringue et on appuie légèrement
24. Placer au congélateur pendant au moins 2 heures, et plutôt 4 heures idéalement
25. Retirer le cercle à pâtisserie
26. Poser un carton sous le dessert afin de faciliter son transport
27. Puis remettre au congélateur aussitôt
28. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids
29. 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)
30. Sortir le dessert du congélateur et couvrir de crème fouettée, sur le dessus et les cotés
31. Faire refroidir au congélateur
32. Pour faire des motifs sur les cotés, on peut utiliser un "peigne" à pâtisserie
33. Passer le peigne sur tout le périmètre du dessert (Si vous possédez une table tournante à cake, c'est l'idéal !)
34. Cela commence à prendre forme : Replacer au congélateur (car le dessert fond très vite)
35. Pour le sommet du dessert on va dresser avec une poche à douille avec une douille Saint-Honoré
36. Placer la crème fouetté en poche à douille
37. Dresser des motifs

Déco

38. 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