

Glace vanille et abricot

Salut les gourmands,

Avec l'été qui arrive, quoi de mieux qu'un dessert frais et léger ?

Voilà donc des mini vacherins glacés vanille et abricot.



Pour réaliser **6 mini vacherins glacés**, il vous faudra :

Meringue

- 1 blanc d'œuf
- 58gr de sucre

Sorbet abricot

- 60gr d'eau
- 25gr de sucre
- 14gr de glucose déshydraté
- 120gr de purée abricot

Glace vanille

- 100gr de lait entier
- 110gr de crème entière
- 2 càc d'arôme vanille
- 1 jaune d'œuf
- 42gr de sucre

Décors

- Spray velours blanc
- Un abricot

Meringue

Pour les meringues, j'utilise le **moule cylindre 6 cm** de chez Silikomart.

Commencez par **préchauffer votre four à 100°C, chaleur tournante.**

Prenez un oeuf et séparez le **blanc** du jaune en faisant attention de mettre le blanc dans **un bol ultra propre**, sinon votre blanc ne montera pas.

Réservez le jaune au frigo, on en aura besoin après.

Montez le blanc en neige et dès qu'il commence à monter, ajoutez **58gr de sucre petit à petit.**



La meringue est prête dès qu'elle fait un bec comme sur la photo N°1.

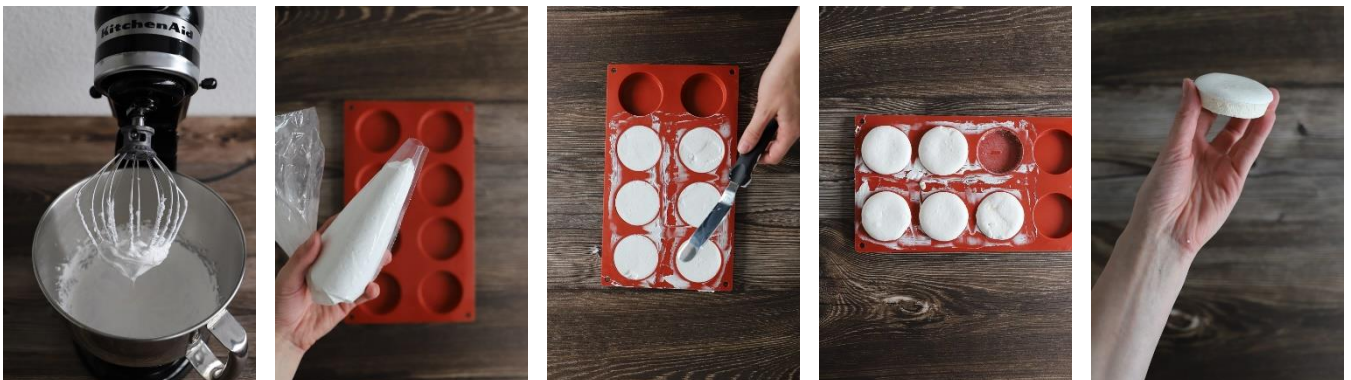
A l'aide d'une poche à douille, remplissez **6 cavités** de votre meringue et lissez avec une petite spatule coudée.

Enfournez vos meringues à **100°C pendant 1h30, chaleur tournante.**

Une fois **refroidies**, démoulez vos meringues.

Conservez-les à **l'abri de l'humidité**, idéalement dans une boîte hermétique.

Si vous n'avez pas le temps d'en faire, vous pouvez aussi en acheter. ;o)



Sorbet abricot

Une fois les meringues prêtes, il faut réaliser le sorbet abricot.

Dans une casserole, portez à ébullition **60gr d'eau, 25gr de sucre** et 14gr de glucose déshydraté.

Une fois le mélange à ébullition, versez-le sur **120gr de purée abricot**.

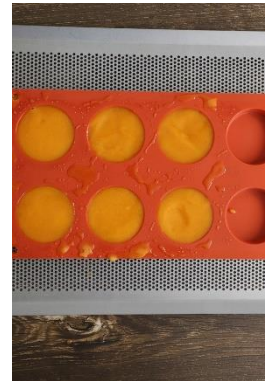
Réservez la préparation **au frigo pendant 1h**.

Après 1h au frigo, turbinez votre mélange pendant **environ 20 minutes**. Vous pouvez arrêter votre sorbetière une fois après **10 minutes** pour décoller la glace des bords.

Ici, j'utilise la sorbetière de chez Betty Bossi, je la trouve top, elle a une taille idéale pour faire de la glace pour toute la famille! :o)

Une fois les 20 minutes passées, remplissez **6 cavités de votre moule** à l'aide d'une cuillère. Puis lissez à l'aide d'une petite spatule coudée.

Réservez pendant **minimum 2h au congélateur**.



Glace vanille

Dans un bol, faites blanchir **42gr de sucre** et **1 jaune d'œuf** en fouettant les deux ingrédients.

Puis dans une casserole, portez à ébullition **100gr de lait entier, 110gr de crème entière** et **2 càc d'arôme vanille**.

Une fois le lait, la crème et la vanille à ébullition, versez le mélange sur le jaune d'œuf et le sucre. Mélangez bien au fouet.

Remettez votre préparation dans votre casserole et chauffez-la à **82°C en mélangeant constamment**.

J'utilise le **fouet thermomètre**, il est top pour ce genre de préparation, vous pouvez régler la température souhaitée.

Il sonnera une fois la bonne température de votre mélange atteinte.



Une fois votre mélange à **82°C**, transvasez-le dans un bol et **filmez-le au contact** (le cellophane doit toucher la crème), cela évitera qu'il y ait une peau sur votre préparation.

Réservez pendant environ **2h au frigo**.

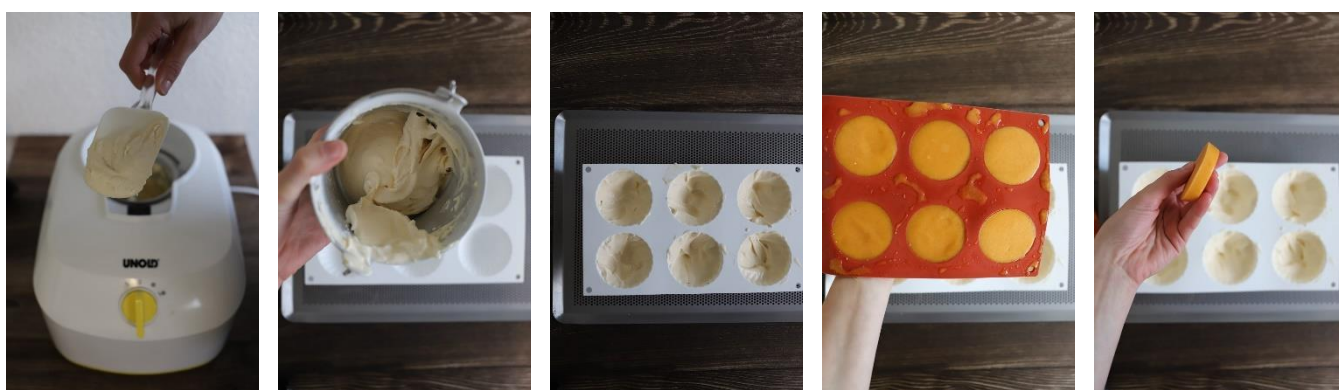
Après les 2h passées au frigo, turbinez votre préparation pendant environ **40 minutes**.

Une fois votre glace prête, mettez-la dans les **moules en silicone "Parfum"** de chez Silikomart.

Séparez votre glace dans les 6 cavités.

Puis, à l'aide d'une spatule, répartissez votre glace.

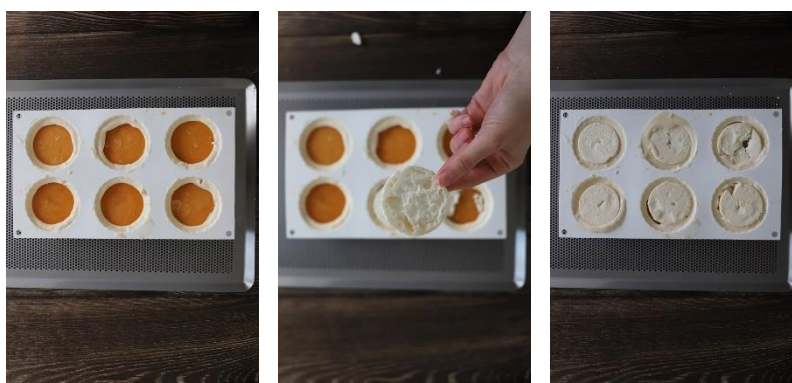
Placez ensuite l'insert de sorbet abricot, appuyez légèrement.



Terminez par placer votre meringue. Vous devrez peut-être couper un peu vos meringues pour qu'elles ne dépassent pas du moule.

Tapez votre moule et **lissez** avec une petite spatule coudée.

Placez le tout au **congélateur pour minimum 12h**.



Montage et décors

Démoulez vos pièces, déposez-les sur un plateau tournant recouvert d'un papier sulfurisé et remettez-les au congélateur le temps de préparer l'installation pour le floccage.

Pour un fini effet velours, j'utilise **les sprays velours de chez Silikomart**. Ici, j'ai choisi le spray blanc mais vous avez le choix entre différentes couleurs. ;-)

Pour plus d'infos sur les sprays velours, **cliquez ICI**.

Placez votre spray velours pendant **10 minutes dans un pichet d'eau chaude** (l'eau chaude du robinet suffit), cela permettra au beurre de cacao de se liquéfier.

Pour floquer vos desserts, je vous conseille de vous munir d'une boîte haute. Le spray velours est très volatil et difficile à nettoyer. La boîte permettra de contenir le spray à un endroit. Je garde la boîte haute pour floquer plusieurs fois. :-)

Sprayez vos pièces à **environ 25 cm de distance**, cela vous permettra d'avoir une **fine couche homogène**.

Vous pouvez si vous le souhaitez, déposez vos pièces à l'aide d'une petite spatule coudée sur des socles en carton de 8 cm de diamètre.

Décorez vos pièces à l'aide d'un demi quartier d'abricot.

Vous pouvez aussi ajouter **une feuille d'or** si vous avez envie. Pour les feuilles d'or, prenez une pince de précision, comme ça elles ne colleront pas à vos doigts.

Remettez vos petits vacherins **au congélateur** jusqu'au moment de la dégustation.



Et voilà le résultat! Des petites glaces de saison qui sont parfaites pour un dessert d'été.

J'espère que cette recette vous plaira! ;-)

Bon dimanche les gourmands!

Sophie

