



PRODUCTEUR
• EXPORTATEUR •
AFFINEUR

TAHITI VANILLE

| by Alain ABEL



ÉCLAT DE FRAISE à la VANILLE "Grand Cru Bora Bora"

INGRÉDIENTS DU JUS DE FRAISE, DE LA GELÉE & DE LA BRUNOISE

. Fraise fraîche	1,5 kg
. Sucre semoule	100 g
. Jus de citron	10 g
. Feuilles de gélatine	8 g
. GOUSSES DE VANILLE "Grand Cru Bora Bora"	2

INGRÉDIENTS DU "PAPIER DE FRAISE"

. Fraise	200 g
. Sucre semoule	40 g
. Blanc	30 g

INGRÉDIENTS DE LA GLACE

. Lait entier	1 l
. Crème (Elle&Vire)	11
. Trimoline	330 g
. Jaunes	40 g
. Sucre semoule	180 g
. Poudre de lait	170 g
. Stabilisateur	70 g
. GOUSSES DE VANILLE "Grand Cru Bora Bora"	4 g
	6

• Pour la réalisation du jus de fraise, de la gelée et de la brunoise, réaliser un consommé de fraise ; prendre 1 kg de fraises coupées en deux, mélanger avec le sucre et le jus de citron. Filmer le cul-de-poule et le mettre au bain marie 2 heures, puis chinoiser sans fouler pour en retirer le jus de fraise translucide.

Peser 500 g de ce jus, y ajouter 8 g de feuille de gélatine (réhydratée et égouttée). Verser la gelée dans chaque verre, environ 25 g.

Réduire le reste du consommé pour obtenir un caramel avec les 2 gousses de vanille grattées, à celui-ci ajouter 500 g de fraises en brunoise. Quand la gelée sera prise, y poser la brunoise liée au caramel.

• Pour la réalisation du "papier de fraise" et de la glace, mixer tous les ingrédients ensemble sans émulsion, étaler sur silpat puis sécher au four à 100°C pendant 4 heures. Conserver dans une boîte hermétique. Le papier de fraise sera utilisé comme une tuile, piqué dans la boule de glace. Réaliser la recette de la glace, faire murer l'appareil 24h00 à 6°C pour une bonne diffusion du parfum de vanille.

"Grand Cru Bora Bora" VANILLA STRAWBERRY SPARK

STRAWBERRY JUICE, GELEE & BRUNOISE INGREDIENTS

. Fresh strawberries	1,5 kg
. Sugar	100 g
. Lemon juice	10 g
. Gelatine sheets	8 g
. "Grand Cru Bora Bora" VANILLA PODS	2

"STRAWBERRY PAPER" INGREDIENTS

. Fresh strawberries	200 g
. Sugar	40 g
. Egg whites	30 g

ICE CREAM INGREDIENTS

. Whole milk	1 L
. Cream (Elle et Vire)	330 g
. Trimoline (inverted sugar)	40 g
. Egg yolks	180 g
. Sugar	170 g
. Powdered milk	70 g
. Stabilizer	4 g
. "Grand Cru Bora Bora" VANILLA PODS	6

• For the strawberry juice, the gelee and the brunoise, make a strawberry consommé by mixing 1 kg of fresh strawberries cut in half, sugar and lemon juice in a bowl. Cover with plastic wrap and cook over bain marie for 2hrs. Strain without disturbing the liquid too much in order to obtain a translucent juice.

Weigh 500 gr of the juice and 8 gr of gelatine sheets, already bloomed. Pour around 25 gr of gelee in each presentation glass.

Reduce the remainder of the consommé with the 2 vanilla pods, grated, until a caramel is obtained. Add 500gr of strawberry brunoise to this caramel. When the gelee in the glasses is firm, add some of the caramel on top.

• For the "strawberry paper" and the ice cream, mix all the ingredients together without emulsifying too much. Spread on a Silpat and let dry in a 100°C oven for 4hrs. Store in an airtight container. The paper will be used as a tuile on the ice cream. Prepare the ice cream recipe, then refrigerate for 24 hours at 6°C (43°F) to allow vanilla flavors to develop and permeate the mixture.

WWW
tahiti-vanille.com

info@
tahiti-vanille.com

Conception & réalisation : ONO / Prise de vue : Jean-Marc PECHART

Recettes proposées par
Hugues POUGET
Champion de France des Desserts 2003
pour SATO & TAO Conseil



Dossier n°904-24

Société : SATO & TAO	Support : SUPPORTS COM TAHITI VANILLE Références : Page Presse Mai 2009	Format : 245 x 330 mm à la française	POLICES UTILISÉES - Citizen - Spartan - CorinthianEF - Spectrum - HoraticEF - TradeGothic
Marque : TAHITI VANILLE	Responsable du projet : Arnaud AFCHAIN	PALETTE COULEURS ■ QUADRI - CMJN	LOGICIELS UTILISÉS - Adobe Illustrator CS3 - Adobe Photoshop CS3
Client : Alain ABEL	Opérateur (Dernier en date) : Nyl Cécilia Date de présentation : 20.04.2009		

ARNOTALLEURS D'IMAGE - 65, rue Froidevaux 75014 PARIS - fax 01 56 56 00 41 / fax 01 56 56 00 49 / production@arnotd.com