

**La framboise et l'estragon**

**Expression de deux saveurs,**

**L'estragon du jardin et la framboise d'Alsace**

**Pour 10 pers :**

**Ingrédients :**

**Glace estragon :**

0.500 L lait

0.050 L crème

0.120 kg sucre

4 jaunes d'œufs

0.025 kg poudre lait

1 botte d'estragon effeuillée

**pipette estragon :**

0.500 L lait

0.075 kg sucre

0.050 kg poudre à crème

QS estragon

**palet framboise :**

1 kg framboise

0.100 kg sucre

10 f gélatine

0.012 agar

0.100 eau

**Ganache montée framboise :**

0.125 L pulpe framboise

0.014 kg glucose

0.014 kg trimoline

0.090 kg chocolat Opalys

0.090 kg inspiration framboise

0.330 kg crème

**pipette framboise :**

0.150 kg pulpe framboise

0.015 kg sucre

0.002 kg agar-agar

**opaline estragon :**

0.113 kg fondant

0.075 kg glucose

QS estragon poudre

**Progression :**

**Glace estragon :**

Faire chauffer le lait, poudre de lait et la crème. Infuser l'estrageon 24H. Blanchir les jaunes et sucre et cuire l'anglaise. Laisser murer 24h et turbiner.

**Pipette estragon :**

Réaliser une crème pâtissière. Quand elle est froide mixer avec de l'estrageon frais et passer au tamis.

**Palet de framboise :**

Tous faire bouillir puis ajouter la gélatine

**Crèmeux framboise :**

Chauffer la pulpe, crème, glucose et trimoline puis verser sur les chocolats. Bien mixer, faire prendre au froid et montée au moment.

**Pipette framboise :**

Chauffer la pulpe, le sucre et bouillir avec l'agar. Mixer et mettre en pipette.

**Opaline estragon :**

Cuire le mélange fondant, glucose à 155°C, couler sur silpat et laisser refroidir. Mixer au robot coupe avec l'estrageon.