

## VARIATIONS SUR LE VACHERIN

Cette délicieuse création tiendrait son nom de sa supposée ressemblance avec le fromage suisse éponyme. Il s'agit d'un entremets composé d'une couronne de meringue ou de pâte d'amandes, garnie de glace ou de sorbet, parfois de fruits confits, et agrémenté de crème chantilly. De nombreux historiens datent l'existence du premier vacherin « moderne » de 1887 seulement, et il ne se démocratiserait vraiment qu'avec l'invention des congélateurs.

Depuis toujours, le vacherin ne cesse d'inspirer les pâtisseries, et l'on trouve aussi bien des vacherins aux fruits frais qu'aux marrons, au chocolat, au caramel ou au praliné.

Nous avons choisi pour vous trois variations effectuées par des meilleurs Ouvriers de France, unanimement salués pour leur grand talent de glacières.

### VACHERIN TABLEAU PRALINÉ NOISETTES

Ces vacherins n'ont plus aucun secret pour *Alain Chartier*. Sur les bases d'un vacherin classique, on trouve de la meringue croquante aux noisettes, une alliance de deux crèmes glacées onctueuses au praliné et à la chantilly caramel, et surtout un graphisme tout à fait original, abouti, comme un tableau de gourmandises.

### VACHERIN VANILLE FRUITS ROUGES

Ces créations de *Stéphane Glacier* sont d'une précision chirurgicale et d'une gourmandise extrême. Ici, il présente un vacherin qui allie une glace très vanillée, un sorbet framboise légèrement acidulé et de délicieuses meringues craquantes !

### VACHERIN CHÂTAIGNES POIRES CARAMEL COULANT

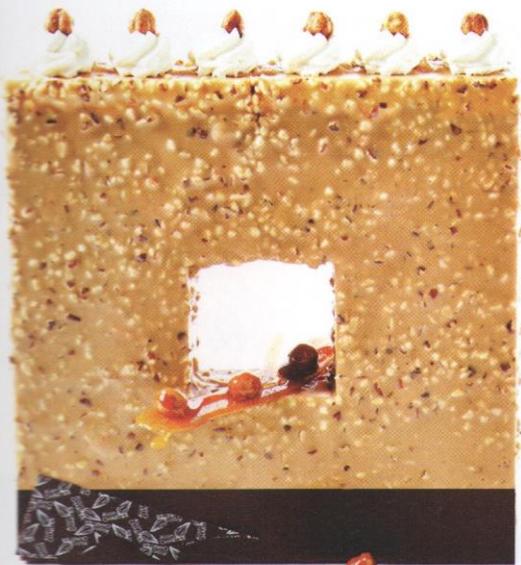
Auteur d'un ouvrage de référence sur la confection des glaces, *Emmanuel Ryon* connaît ses classiques sur le bout des doigts. Pour les fêtes, il a choisi de remettre au goût du jour une association qui a fait de nombreuses fois ses preuves : poire, caramel et châtaigne.



*Stéphane Glacier*

DR

RETROUVEZ LES RECETTES PAGE 126



*Alain Chartier*



*Emmanuel Ryon*

DR

bande de rhodoïd, puis de glace vanille. Insérez la meringue. Disposez une couche de glace vanille. Fermez avec le sorbet fruits rouges. Collez des meringuettes autour de l'entremets avec de la chantilly. Dressez à la poche des rosaces de chantilly sur le dessus de l'entremets. Parsemez quelques pistaches concassées, déposez quelques framboises et des fils en chocolat.



## VACHERIN CHÂTAIGNES POIRES CARAMEL COULANT

Par Emmanuel Ryon  
(Une Glace à Paris, Paris)

**POUR : 2 VACHERINS**  
**DE 6 PARTS**  
**PRÉPARATION : 3 H**  
**CUISSON : 2 H**  
**REPOS : 8 H**

### Pour le caramel coulant poire

50 g de trimoline  
250 g de sucre semoule  
250 g de crème fleurette  
10 g d'alcool de poire

### Pour la crème glacée marrons

500 g de lait entier  
160 g de crème à 35 % MG  
75 g de saccharose  
50 g de glucose atomisé  
50 g de poudre de lait à 0 % MG  
3 g de stabilisateur pour crème glacée

50 g de jaunes d'œufs  
200 g de pâte de marrons  
150 g de crème de marrons  
15 g de cognac

### Pour le sorbet poire

100 g d'eau  
140 g de saccharose  
25 g de glucose atomisé  
500 g de purée de poires  
8 g d'alcool de poire  
4 g de stabilisateur à sorbet

### Pour la meringue noisette

300 g de blancs d'œufs  
35 g de sucre semoule  
200 g de sucre glace  
160 g de sucre semoule  
110 g de sucre glace  
110 g de poudre de noisette

### Pour la meringue italienne

200 g de sucre semoule  
20 g de glucose  
60 g d'eau  
100 g de blancs d'œufs

### Pour le décor

QS marrons glacés

### LE CARAMEL COULANT POIRE

❖ Dans une casserole, faites cuire le sucre semoule et la trimoline au caramel brun. Faites décuire avec la crème chaude et l'alcool de poire. Réservez.

### LA CRÈME GLACÉE MARRON

❖ Faites bouillir le lait et la crème. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le mélange saccharose, glucose atomisé, poudre de lait et stabilisateur. Ajoutez le mélange blanchi au lait et à la crème chaude puis faites cuire l'ensemble à 85 °C. Ajoutez la pâte et la crème de marrons, mixez. Refroidissez rapidement à 3 °C. Ajoutez le cognac. Laissez maturer au minimum 4 h. Mixez et turbindez.

### LE SORBET POIRE

❖ Portez l'eau à ébullition, ajoutez le mélange saccharose, glucose atomisé et stabilisateur. Faites cuire le tout à 100 °C. Versez sur la purée de poires semi-fondue. Mixez et refroidissez rapidement à 3 °C. Ajoutez l'alcool de poire. Laissez maturer 4 h minimum. Mixez et turbindez.

### LA MERINGUE NOISETTE

❖ Au batteur, montez les blancs d'œufs avec 35 g de sucre semoule. Au cours du montage, ajoutez 200 g de sucre glace. En fin de montage, serrez avec les 160 g de sucre semoule. Arrêtez et incorporez à la maryse le mélange tamisé de sucre glace et de poudre de noisettes. Dressez des fonds de meringue

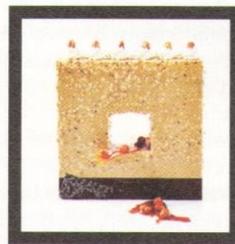
noisette, à l'aide d'une douille unie n° 10 de forme berlingot, et des formes de gouttes de 4,5 cm de long. Faites cuire à 110 °C pendant 2 h.

### LA MERINGUE ITALIENNE

❖ Dans un poêlon, faites cuire le sucre, le glucose et l'eau à 118 °C. Versez le sucre cuit sur les blancs d'œufs mousseux. Montez au batteur, au fouet, jusqu'à complet refroidissement.

### MONTAGE ET FINITION

❖ Dans un cercle à berlingot, placez le fond de meringue noisette. Réalisez un marbré à l'aide du sorbet poire, du caramel coulant et de la crème glacée marron. Garnissez le cercle à mi-hauteur avec ce marbrage, placez un fond de meringue de 14 cm de forme ogive. Finissez le montage en lissant le cercle à l'aide du marbrage. Placez au congélateur et démoulez. Décorez le dessus de l'entremets à l'aide du sorbet poire et de la crème glacée marron, avec une douille saint-honoré, en réalisant des formes de tailles différentes. Glissez au congélateur. Placez sur le tour les meringues en forme de gouttes. Finissez de décorer avec de la meringue italienne, le caramel coulant et des marrons glacés.



## LE VACHERIN TABLEAU PRALINÉ NOISETTES

Par Alain Chartier  
(Theix, Vannes, Carnac,  
Lorient)

**POUR : 1 VACHERIN**  
**DE 10 PARTS**  
**PRÉPARATION : 3 H**  
**CUISSON : 1 H**  
**REPOS : 12 H**

### CONGÉLATION : 4 H

### Pour la crème glacée chantilly caramel

200 g de crème 35 %  
568 g de lait entier  
30 g de poudre de lait  
60 g de saccharose  
60 g de glucose atomisé  
2 g de caroube  
80 g de sucre

### Pour la crème glacée pralinée

638 g de lait entier  
30 g de poudre de lait 0 % de MG  
80 g de sucre  
70 g de glucose en poudre  
80 g de crème UHT  
2 g de caroube  
100 g de praliné noisettes à 62 %

### Pour le coulis praliné

40 g de glaçage neutre  
20 g de praliné noisettes à 62 %

### Pour la meringue noisettes

40 g de blancs d'œufs  
40 g de sucre  
30 g de sucre glace  
40 g de noisettes blanchies

### Pour le glaçage Dulcey noisettes

200 g de chocolat blond Dulcey  
40 g d'huile de pépins de raisin  
30 g de noisettes hachées grillées

### Pour la chantilly vanille noisettes

100 g de crème UHT 35 %  
15 g de sucre  
1 gousse de vanille

### Pour le trempage

QS de chocolat noir de couverture

### LA CRÈME GLACÉE CHANTILLY CARAMEL

❖ Caramélisez le sucre à sec. Faites décuire avec la crème montée en chantilly. Réservez.  
❖ Chauffez le lait et la poudre de lait. À partir de 30 °C, ajoutez le saccharose et le glucose en poudre. À 45 °C, ajoutez la caroube. Pasteurisez l'ensemble à 85 °C et refroidissez à 4 °C. Laissez refroidir au moins 12 h à 4 °C. Chinoisez, mixez, turbindez et moulez. Stockez à -18 °C.

### LA CRÈME GLACÉE PRALINÉE

❖ Faites chauffer le lait. À partir de 25 °C, ajoutez la poudre de