

# Boule de neige

Thé bleu, coco & litchi  
Jan Hartwig



## Ingrédients

### Infusion de thé bleu

300 g d'eau  
5 g de thé bleu anchan  
6 g de zeste d'un citron  
50 g de gingembre coupé en petits dés  
50 g de jus de gingembre  
10 g de miel  
xanthane

### Ganache au macadamia

100 g de crème double  
30 g de sirop de glucose  
125 g de pâte de macadamia  
100 g d'Ivoire  
100 g de lait

### Biscuit au chocolat blanc

50 g de sucre  
215 g de massepain  
100 g d'œufs entiers  
75 g de jaunes d'œufs

12 g de blancs d'œufs  
75 g de sucre

50 g de beurre  
65 g de chocolat blanc  
70 g de farine 550

## Préparation

(1) Porter l'eau à ébullition, retirer du feu et laisser infuser le thé, le zeste de citron et le gingembre coupé en dés pendant 5 à 10 minutes.  
(2) Assaisonner avec le jus de gingembre et le miel et lier avec la gomme xanthane.  
(3) Passer à nouveau au tamis fin.

(1) Porter à ébullition la crème double avec le lait, le sirop de glucose, la pâte de macadamia et le sel.  
(2) Retirer du feu, ajouter le chocolat et une pincée de sel et laisser refroidir à 50°C.  
(3) Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser refroidir.

(1) Chauffer légèrement le massepain au micro-ondes et le mélanger avec le sucre, les œufs entiers et les jaunes d'œufs, puis le battre au fouet dans le Kitchen Aid.  
(2) Battre séparément les blancs d'œufs avec le sucre. Faire fondre le beurre et le chocolat et les ajouter à la pâte d'amandes. Incorporer les blancs d'œufs. Tamiser la farine et l'incorporer également.  
(3) Étaler les mesures en une couche fine et régulière sur un tapis Silpat et cuire au four à 220°C pendant environ 8 minutes, jusqu'à ce que le biscuit prenne légèrement couleur par le haut.

### **Puma à la noix de coco**

400 g de pulpe de noix de coco  
400 g de demi-crème  
115 g de jaunes d'œufs  
60 g de sucre  
50 g de batida de coco

- (1) Porter à ébullition la pulpe de noix de coco avec la crème et le sucre, puis retirer les jaunes d'œufs pour obtenir une rose et laisser refroidir.
- (2) Mixer la masse refroidie et ajouter la Batida de Coco.
- (3) Verser dans une bouteille lsi de 0,5 litre et utiliser 1 capsule de gaz.

### **Sorbet aux litchis**

1 kg de litchis  
100 g de sucre purifié  
Acide de fruits

- (1) Peler les litchis, les épépiner et les mixer, puis les passer au tamis fin.
- (2) Mélanger avec le sucre purifié et l'acide de fruit.
- (3) Fermer avec le couvercle et étiqueter. Congeler à -20 °C pendant au moins 24 h.
- (4) Si nécessaire, pacosser® 1 fois.

### **Feuille de cacao**

55 g de beurre tempéré  
50 g de sucre  
55 g de blanc d'œuf  
45 g de farine  
30 g de cacao

- (1) Mélanger tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur. Laisser refroidir le tout.
- (2) Ensuite, étaler dans un moule en silicone et faire cuire au four pendant 3 minutes à 200°C. Démouler encore chaud et plier dans la forme souhaitée.

### **Schutney à la noix de coco**

Cutter la noix de coco fraîche dans le Pacojet avec le couteau à 2 lames et mélanger avec la ganache macadamia et les fingerlimes.

### **Dressage**

Déposer le biscuit au chocolat dans une assiette creuse et poser la ganache macadamia sur le dessus. Placer le sorbet aux litchis sur la ganache et vaporiser d'espuma. Déposer les chips de coco et la feuille de cacao et décorer avec des fleurs.