Le Défi des Glaciers, une glace pour un sourire

FLEUR D'ORANGER - PISTACHE

Alexandre chef pâtissier-chocolatier et glacier, chef de tribu et roi du labo avec Barbara, bec sucré autoproclamé

CANDIDAT 03

Crédits photos Nicolas Bouchet – Indiana Anders

BARELLE Chocolaterie - Glacerie Artisanale

ADRESSE
35 rue Pasteur
31700 Blagnac

COORDONNÉES
Tél. : 06 25 27 08 75
Mail : alexandre@barrelle.fr

barrelle.alexandrealbanese

barrelle.alexandrealbanese

Site Internet : https://barrelle.fr/

ALBANESE ALEXANDRE

• DESCRIPTION GLACE OU SORBET

Fleur d'Oranger - Pistache

C'est une crème glacée fleur d'oranger, très douce, onctueuse, avec un zeste d'orange pour rajouter une légère fraîcheur. Accompagnée d'un duja pistache fleur de sel, ainsi que des pistaches torréfiées. Des feuilles de chocolat sont également introduites dans le bac pour ramener une texture cassante. Un décor en chocolat représentant un palais oriental composé d'abaisses. Du volume est amené avec de la ganache montée, de la nougatine pistache et de la marmelade orange. La cour est recouverte de pistaches hachées.

Les saveurs choisies : La pistache, facilement reconnaissable, longue en bouche de par sa matière grasse est alliée à une fleur de sel et «twiste» en bouche. Des morceaux de pistache hachées viennent rajouter de la texture et donner un goût authentique. L'orange qui a une saveur forte, un fruité intense, et très parfumée est amenée avec de la fleur d'oranger, en arôme naturel, avec de l'hydrolat, très floral, dosé justement.

• INGRÉDIENTS GLACE ET DECOR

Crème glacée fleur d'oranger : en g

Lait entier	5776
Crème	2108
Lait en poudre 0%	504
Fleur d'Oranger	210
Zeste d'orange	11
Saccharose	1034
Glucose atomisé	660
Dextrose	330
Sucre inverti	220
Stab (maison)	66

Duja Pistache fleur de sel : en g

Pâte de pistache 100%	600
Sucre inverti	100
Huile de tournesol	92
Sucre glace	200
Fleur de sel	8

Ganache montée miel vanille : en g

Crème 1	180
Miel de Tilleul	40
Vanille	1/2 pi
Eau	20
Gélatine de poudre	4
Couverture Opus blanc	150
Crème 2	350
Zeste d'orange	1/4 pi

• PARCOURS ALEXANDRE ALBANESE

Il a une triple formation de pâtissier, chocolatier et glacier. Formé par la maison Lenôtre à Paris, il a travaillé comme chef pâtissier aux côtés d'un chef étoilé à Toulouse. Passionné, il a choisi de ne pas choisir et de créer son entreprise à la frontière entre ces 3 univers : chez Barrelle, il propose aussi bien du chocolat (sous toutes ses formes), des glaces (en barres, en pots et en boules) que des pâtisseries glacées. Il possède une bonne maîtrise des bases de la sculpture sur glace et dessine ses créations avant de les tester, réajuster, retravailler et les faire aboutir.

• QUE REPRÉSENTE LA GLACE ARTISANALE ?

Du 100% fait maison ! Tout est fabriqué avec amour sur place dans le laboratoire de production, attenant à la boutique. Derrière la verrière intérieure, on observe Alexandre et son équipe travailler ses produits frais, de saison et locaux (autant que possible). Barrelle s'entoure de fournisseurs de qualité : producteurs de fraises Ariégeois, apiculteur de Lafrançaise, couverturiers engagés contre le travail des enfants dans les plantations de cacao et l'utilisation de pesticides... Parce qu'un bon produit final, c'est avant tout la rencontre de plusieurs savoir-faire : celui du producteur et celui de l'artisan glacier-chocolatier qui sublime le produit.

• QUE REPRÉSENTE LE CONCOURS LE DÉFI DES GLACIERS ?

Alexandre est très exigeant, ce défi est un tremplin pour d'autres concours, championnats à venir. Il est très sensible également au fait que les glaces soient vendues au profit des enfants malades de l'Hôpital Necker.

Barbara Chapotier
Co-créatrice

Barrelle - chocolaterie et glacerie
35 rue Pasteur - 31700 Blagnac
Tel : 05 61 15 14 85
Mob : 06 32 45 85 33
barbara@barrelle.fr

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS
La meilleure glace ou sorbet de l'année 2022