



Since



1909

# MARTIN'S<sup>®</sup> PALE ALE

Les malts typés de cette Pale Ale jouent leur rôle en symbiose avec un houblon aromatisé, qui donne à son ensemble cette amertume sèche si particulière que l'on perçoit dès la première gorgée. Elle donne une touche de caractère sans être trop sévère dans sa densité.



FR

Pour 4 personnes

## Fondant au chocolat « Caräibe Valrhona », sirop aux babelutttes et sorbet MARTIN'S PALE ALE / pamplemousse rose

### Ingrédients

- 225 g de Caräibe (Valrhona)
  - 237,5 g de beurre
  - 300 g de sucre S2
  - 375 g d'oeufs entiers
  - 100 g de farine
- Sirop :**
- 200 g de babelutttes
  - 200 g d'eau
  - 20 g de glucose
- Sorbet :**
- 50 cl de Jus de pamplemousse rose
  - 35 cl de Martin's Pale Ale
  - 70 g de glucose
  - 165 g de sucre S2

1. Mettez à tempérer le chocolat et le beurre.
  2. Battez les oeufs entiers avec le sucre.
  3. A la spatule, incorporez le mélange chocolaté aux oeufs puis la farine tamisée.
  4. Chemisez des cercles en inox de bande de papier sulfurisé et coulez-y votre appareil.
  5. Faites cuire environs 10 minutes à 200°C.
  6. **Sirop :** Montez le tout à 125°C puis laissez refroidir.
- Sorbet :**
- La veille :
7. Chauffez le tout puis laissez refroidir.
  8. Placez dans des bols pacojet au congélateur à -18°C.
- Le jour même :
9. Passez au paco jet ou turbinez de façon traditionnelle.

Commandez  
le livre! 