

## 1) Les Créations «glaces» de Philippe Urraca



### Crème glacée Café blanc

*Philippe Urraca*

Pour la recherche de matières premières, Philippe Urraca a porté son choix vers des grains de café d’Ethiopie BIO . En effet, l’origine correspondait à ses valeurs soit BIO et dont le parfum et la saveur suscitaient une vraie émotion soit des grains boisés, grillés et des notes de chocolat et de fruits rouges, en fin de bouche. Pour obtenir une crème glacée au Café de couleur blanche, Philippe Urraca a travaillé sur une infusion de grains de café.

La crème glacée Café blanc de Philippe Urraca a une texture onctueuse et facile à travailler. Le décalage entre la saveur et la couleur de la glace crée une vraie surprise et l’enchantement des papilles.

#### Idées recette

Compotée d’oranges amer aux épices  
avec au sommet une boule de glace Café blanc



### Crème glacée Vanille aux 2 vanilles

*Philippe Urraca*

Cette crème glacée Vanille est l’harmonie entre le fleuri des gousses Tahitensis et le boisé des gousses Bourbon. Philippe Urraca a pesé et sous-pesé le poids de chacune de ses vanilles pour obtenir l’équilibre le plus juste.

Ainsi, chaque fois qu’on l’utiliser dans un dessert, elle garde sa personnalité de par son mélange subtil des saveurs. C’est une vanille différenciante qui laissera un beau souvenir gustatif à vos papilles.

#### Idées recette

Sur un soufflé chocolat, déposez une boule de Vanille aux 2 vanilles