



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE SCOFA – PORTO ANDRESEN BLANC SPÉCIAL RÉSERVE

LYCÉE : Lycée de La Rochelle

CLASSES : 1^e BTS

RÉGION : Poitou-Charentes



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : ce gâteau a la forme d'un carré. De couleur noisette, il est constitué de fines couches de pâte garnie de crème onctueuse

Au toucher : croûte fine et croquante

Au goût : en bouche, il a le goût des macarons avec, en première approche, le croquant de la meringue, et, en seconde, la douceur de la crème caramel au beurre. Il est léger et pas trop sucré



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : robe dorée tirant sur l'ambree avec des reflets roux et des nuances orangées

Au nez : jus de raisin frais, mais sur-mûri avec des notes de tabac blond. Arômes de dattes, prunes, noix.

Au goût : doux, équilibré, sans astringence. D'une belle fraîcheur, il devient onctueux, puissant. Arômes de fruits secs (amandes, noix), de banane et de figues confites.



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

LE SCOFA – PORTO ANDRESEN BLANC SPÉCIAL RÉSERVE

UN PEU D'HISTOIRE :

En 1648, un Carmel de sœurs s'installe à Niort. Dispersé à la Révolution puis restauré en 1858, il reprend son activité. Après avoir fêté ses 150 ans en 2008, le Carmel est installé à Bessines à partir d'octobre 2009. Depuis maintenant plus d'un siècle, les sœurs assurent la production d'une pâtisserie bien particulière, le Scofa. Devant la demande grandissante, la recette si secrète a été transmise à deux autres monastères depuis 2002. C'est ainsi que les abbés de Ligugé et le Carmel de Lisieux complètent la production du Scofa.

Le gâteau tire son nom des initiales des principaux ingrédients : **Sucre, Crème, Oeufs, Farine, Amendes –SCOFA–**. Le Scofa se compose de deux couches d'un biscuit unique, légèrement croustillant et aérien, saupoudré de sucre glace. La garniture est à la limite entre la crème au beurre et la crème diplomate. Très fondante, elle est parsemée d'éclats d'amendes caramélisées. Il est très difficile d'obtenir des informations sur le gâteau, la recette bien sûr mais aussi les quantités produites par exemple.

Un Scofa habituel est destiné à six personnes. En raison du mode artisanal de production, chaque pièce coûte entre 15 et 17€.

COMMERCIALISATION :

Bonsoir Madame, Bonsoir Monsieur,

Pour votre dessert, je vous propose de remonter le temps et de vous retrouver à l'époque de Louis XIV. Dans le couvent des Carmélites de NIORT (79), les sœurs confectionnent tous les jours un délicieux dessert, LE SCOFA.

Ce dessert à base d'amandes grillées se marie particulièrement bien avec le Porto blanc spécial réserve de la maison Andresen.

Il apporte une certaine fraîcheur à l'onctuosité du gâteau. De plus, les notes de fruits du Porto viendront compléter les éclats d'amendes du Scofa dans la gamme des arômes de fruits à noyau. Enfin, la légère sur-maturation du vin et le caramel de gâteau font une fin de bouche particulièrement agréable, la dégustation étant entourée de la fine croustillance du biscuit.