

GRAIN DE FOLIE

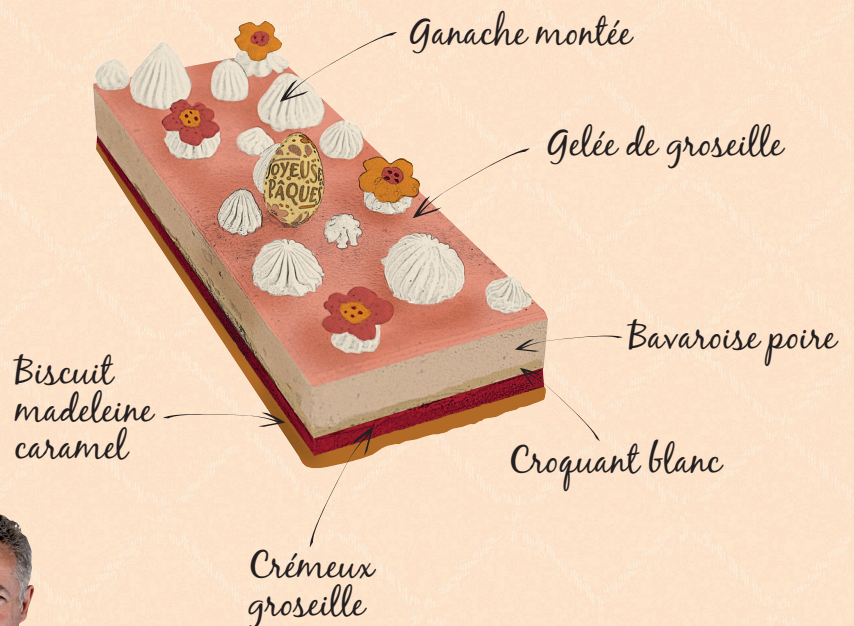


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour un cadre 570 x 370 hauteur 45 mm

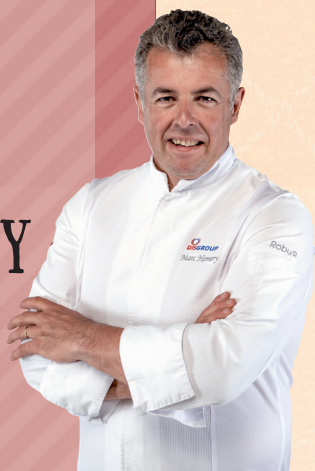
COMPOSITION :

- Biscuit madeleine caramélisé
- Crémeux groseille
- Croquant blanc
- Bavaroise poire
- Gelée groseille
- Ganache montée vanille



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

GRAIN DE FOLIE

INGRÉDIENTS

BISCUIT MADELEINE CARAMÉLISÉ

- 140 g de sucre
- 30 g de sirop de glucose DISGROUP
- 70 g de Lebboline
- 200 g d'œufs
- 200 g de farine DISGROUP T45
- 5 g de levure Vigor Baking
- 3 g de sel
- 200 g d'huile

CRÉMEUX GROSEILLE

- 1200 g de purée de groseille
- 400 g de purée de poire LE PTIT BENOÎT
- 400 g de sucre
- 120 g de sucre
- 155 g d'amidon de maïs
- 160 g de beurre de cacao

GLACAGE CROQUANT BLANC

- 350 g de couverture Blanche Perle DISGROUP
- 75 g d'huile
- 110 g de Praligrain DISGROUP

BAVAROISE POIRE

- 450 g de purée de poire LE PTIT BENOÎT
- 450 g de sirop de poires DISGROUP
- 420 g de jaunes d'œufs
- 225 g de sucre
- 40 g de gélatine or 200 Bloom
(+ 240 g d'eau = 280 g)
- 55 g d'eau de vie de poire
- 370 g de poires au sirop DISGROUP hachées très fin
- 900 g de crème 35% DISGROUP fouettée

GELÉE GROSEILLE

- 120 g de sucre
- 400 g d'eau
- 80 g de purée de groseille
- 10 g de gélatine or 200 bloom
(+ 60 g d'eau = 70 g)
- 200 g de miroir Blitz Ice New

GANACHE MONTÉE VANILLE/POIRE

- 450 g de crème 35% DISGROUP
- 2 gosses de vanille grattées DISGROUP
- 10 g de gélatine or 200 bloom
(+ 60 g d'eau = 70 g)
- 220 g de couverture blanche perle DISGROUP
- 520 g de crème 35% DISGROUP
- 45 g d'eau de vie de poire

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Fondre le glucose puis dissoudre progressivement le sucre afin d'obtenir un caramel blond. Débarrasser sur papier cuisson pour refroidir. Mixer pour obtenir une poudre. Blanchir les œufs avec le sucre inverti et la poudre de caramel. Ajouter la farine tamisée avec la levure et le sel. Verser l'huile. Couler dans un cadre 37 x 57 cm sur un Flexipan. Cuire à 170°C pendant environ 10 mn. Laisser le cadre après cuisson.

Chauffer les purées avec la première partie du sucre (400 g). Mélanger à sec l'amidon avec la seconde partie de sucre (120 g). Verser sur les purées et à ébullition. Ajouter le beurre de cacao et mixer. Couler directement sur le biscuit en cadre. Surgeler.

Fondre la couverture blanche puis ajouter l'huile. Verser le Praligrain. Utilisation à 35°C.

Faire bouillir la purée avec le sirop. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire le tout à la nappe avant d'ajouter la gélatine. Refroidir et parfumer avant d'incorporer délicatement les poires coupées à la crème fouettée.

Faire bouillir le sucre avec l'eau puis verser sur la purée. Ajouter la gélatine. Ajouter le miroir neutre et refroidir à 25°C avant de couler.

Chauffer la crème en infusant les gosses. Ajouter la masse de gélatine avant de verser sur la couverture. Mixer cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer à nouveau avant d'aromatiser avec l'eau de vie de poire. Réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur. Dresser aussitôt.

MONTAGE DES ENTREMETS

Sur le montage biscuit/crèmeux groseille, au pinceau appliquer le croquant blanc. Couler la bavaroise poire et surgeler. Glacer avec la gelée de groseille. Détailler des entremets et petits gâteaux. Dresser des pointes de ganaches montées de taille différentes et décorer.