

Le Craquant



Studio Photo Barbelette

Recette pour 15 petits gâteaux
de 65 mm de diamètre.

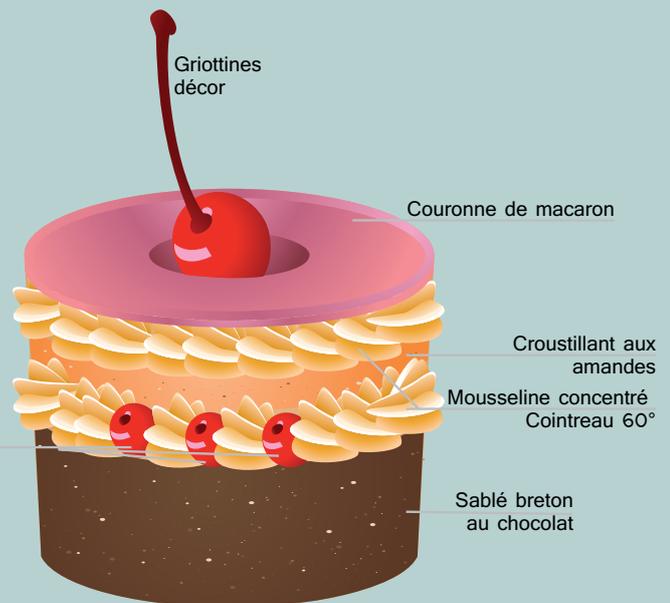
"En partenariat avec Premium Gastronomie"

Composition :

- Griottines décor
- Couronne de macaron
- Mousseline au concentré Cointeau 60°
- Croustillant aux amandes
- Trois Griottines
- Sablé breton au chocolat



Trio de
Griottines



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Sablé Breton au Chocolat

115 g de beurre demi-sel
45 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
40 g de couverture noire Onyx
DISGROUP
150 g de farine DISGROUP
8 g de levure chimique

Macaron en Couronne

125 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande DISGROUP
50 g de blancs d'œufs
Colorant rose
115 g de sucre semoule
40 g d'eau
40 g de blancs d'œufs

Croustillant aux Amandes

100 g de Flomix
50 g d'amandes effilées DISGROUP

Mousseline au Concentré Cointreau 60°

150 g de lait
100 g de crème DISGROUP
1 œuf
75 g de sucre
35 g de poudre à crème DISGROUP
65 g de beurre
1 feuille de gélatine
15 g de Concentré Cointreau 60°
75 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter le beurre en pommade. Émulsionner cet appareil avant d'ajouter la couverture fondue. Incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure. Dresser à la poche à douille n°10, dans des cercles de 65 mm de diamètre légèrement graissés. Cuire 20 mn à 160°C.

Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande et ajouter les 50 g de blancs ainsi que le colorant. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les 40 g de blancs puis monter en meringue. Incorporer cette meringue italienne au mélange aux amandes. Macaroner. Dresser en couronne de 65 mm de diamètre avec une douille n°6. Laisser croûter ½ heure puis cuire à 150°C durant 10-12 mn.

Mélanger à sec ces ingrédients, étaler et cuire à 180°C à coloration. Détailler dès la sortie du four des disques de 65 mm diamètre.

Faire bouillir le lait avec la crème. Blanchir l'œuf avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire à ébullition cette crème pâtissière et ajouter le beurre. Refroidir cette crème jusqu'à 20°C et émulsionner celle-ci au batteur avec le fouet. Parfumer au Concentré Cointreau 60° et incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des petits gâteaux

Pocher des pointes de crème mousseline sur le sablé ainsi que dans la cavité centrale. Placer 3 griottines au centre. Placer le disque de croustillant. Dresser à nouveau des pointes de mousseline et disposer la couronne de macaron. Au centre de ce macaron poser une griottine en décor.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr