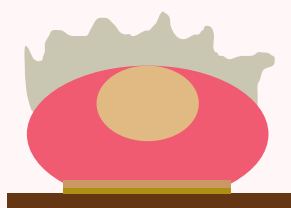


LES INDIVIDUELS

ROSALIE

Petite fleur gourmande et acidulée à base de framboise, de citron, d'amande et de gingembre !



- Ganache montée
- Crémeux citron gingembre
- Mousse framboise
- Croustillant noisette
- Biscuit amande
- Pâte sucrée


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



ROSALIE



Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr



COMPOSITION

pour 16 roses

BISCUIT AMANDE (demi-cadre)

Œuf entier liquide DISGROUP	140 g
Sucre glace Amylace	90 g
Amande poudre naturelle fine	90 g
Farine de blé T45 DISGROUP	25 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP	160 g
Sucre cristal	40 g

CROUSTILLANT NOISETTE (demi cadre)

Crispaillette pur beurre LES ESSENTIELS	130 g
Couverture Gianduja lait IRCA	80 g
Pasta Nocciola stabilisée	150 g

PÂTE SUCRÉE

Beurre	180 g
Sucre glace Amylace	135 g
Sel	3 g
Amande poudre blanche fine DISGROUP	45 g
Œuf entier liquide DISGROUP	75 g
Farine de blé T55 DISGROUP	305 g

CRÉMEUX CITRON GINGEMBRE

Pur jus 100% citron DISGROUP	100 g
Œuf entier liquide DISGROUP	85 g
Sucre cristal	80 g
Couverture blanche Sinfonia 40/42 IRCA	30 g
Cubes de gingembre confits	30 g

MOUSSE FRAMBOISE

Purée de framboise LE P'TIT BENOÎT (1)	210 g
Brisure de framboise	90 g
Purée de framboise LE P'TIT BENOÎT (2)	35 g
Top meringue IRCA	70 g
Crème UHT 35% DISGROUP	150 g
Gélatine poudre 200 bloom	8 g
Purée de framboise LE P'TIT BENOÎT (3)	48 g

GANACHE MONTÉE GÉLIFIÉE

Crème UHT 35% DISGROUP	450 g
Couverture blanche Sinfonia 40/42 IRCA	150 g
Masse gélatine (3,3g de gélatine 200 bloom + 19,2 d'eau) IRCA	22,5 g
Crème UHT 35% DISGROUP	75 g
Pâte de vanille avec grains	10 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT AMANDE (demi-cadre)

Torréfier la poudre d'amande. Mélanger ensemble les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande refroidie, et la farine. Monter en parallèle les blancs d'œufs avec le sucre pour obtenir une meringue puis mélanger les 2 préparations. Cuisson 13 minutes 180°C.

CROUSTILLANT NOISETTE (demi-cadre)

Faire fondre le gianduja puis incorporer la pâte de noisette et la Crispaillette. Etaler en plaque.

PÂTE SUCRÉE

Mélanger au batteur le beurre, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter progressivement les œufs. Mettre la farine en 2 fois. Etaler à 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de 6 cm. Cuisson 160°C 10-12 minutes.

CRÉMEUX CITRON GINGEMBRE

Dans une casserole, faire cuire à 85°C le jus de citron, les œufs, le sucre. Une fois cuite, verser la crème sur le chocolat et le gingembre confit. Mixer et verser 20g en insert (demi sphère). Laisser durcir au surgélateur.

MOUSSE FRAMBOISE

Faire ramollir la gélatine dans la purée (3). Prendre 1/3 de la purée (1) et la chauffer pour faire fondre la masse gélatine puis rajouter le reste de purée (1) et les brisures de framboises. Monter la meringue avec la purée (2) et le Top meringue. Incorporer cette meringue avec la crème montée puis incorporer la purée gélifiée. Utiliser aussitôt dans les moules ronds bombés stone (65x30mm 85ml), environ 40g de mousse.

GANACHE MONTÉE GÉLIFIÉE

Faire bouillir la crème avec la pâte de vanille et la verser sur la masse gélatine et le chocolat en 3 fois pour créer une ganache stable. Mixer en versant la crème liquide froide. Laisser cristalliser 12h au froid positif. Monter au fouet.

MONTAGE DES INDIVIDUELS

Détailler des disques de biscuits et des croustillants de 4cm de diamètre. Garnir les moules ronds bombés stone (65x30mm 85ml) avec la mousse framboise, insérer le crémeux citron, remettre de la mousse avant de finir le petit gâteau avec le croustillant et le biscuit. Mettre au surgélateur. Démouler une fois bien surgelé et pocher la ganache montée à l'aide d'un plateau tournant électrique et d'une douille spéciale spirale. Remettre au surgélateur avant de floquer les petits gâteaux à l'aide d'une bombe velours ou d'appareil à flochage (60% de chocolat blanc + 40% de beurre de cacao + colorant liposoluble). Pulvériser du Blitz Ice New additionné de 8% d'eau pour créer des gouttelettes sur les roses. Déposer ensuite les petits gâteaux sur un disque de pâte sucrée.



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP