

# LE SOLEIL DU ROUSSILLON

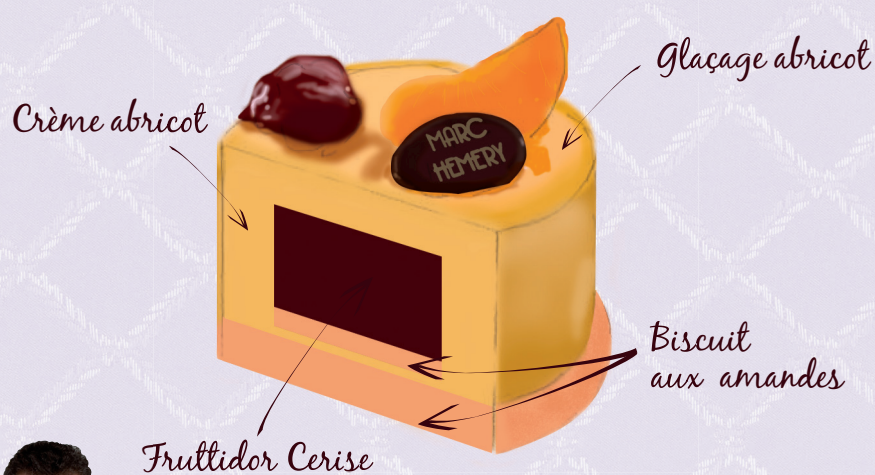


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 45 petits gâteaux de diamètre 65 hauteur 40

## COMPOSITION :

- Biscuit amande
- Crème abricot
- Fruttidor Cerise
- Glaçage abricot



## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT AUX AMANDES

Poids total : 1025 g

- 350 g de pâte d'amande Mogador 50%
- 250 g d'œufs
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 325 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre



### CRÈME ABRICOT

Poids total : 2460 g

- 1000 g de purée d'abricot DISGROUP
- 16 feuilles de gélatine argent (32 g)
- 800 g de crème DISGROUP fouettée
- 300 g de sucre
- 80 g d'eau
- 160 g de blancs d'œufs DISGROUP



### GLACAGE ABRICOT

Poids total : 1040 g

- 300 g de purée d'abricot DISGROUP
- 3 feuilles de gélatine argent
- 700 g de miroir Neutral



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs. Monter durant 8-10 mn avec le fouet avant d'incorporer la farine délicatement. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Étaler sur 2 plaques avec feuilles. Cuire 8 à 10 mn à 210°C.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les blancs d'œufs. Monter jusqu'au refroidissement de cette meringue italienne. Dissoudre la gélatine, préalablement ramollie dans l'eau froide, dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

Chauffer une partie de la purée pour dissoudre la gélatine. Reverser sur le reste de purée et incorporer dans le glacage miroir. Chauffer et utiliser à 50°C.

## MONTAGE DES PETITS GÂTEAUX

Couler dans des Flexipan de 4 cm du Fruttidor Cerise (environ 25 g par forme). Placer un disque de biscuit de 4 cm dessus et surgeler. Positionner un disque de biscuit amande au fond des cercles chemisés de rhodoïds. Garnir à moitié de crème abricot chaque cercle. Placer l'inclusion cerise congelée au centre avant de lisser avec la crème abricot. Surgeler puis glacer chaque petit gâteau. Décorer avec une fine bande de biscuit à la base.