

L'ENTREMETS

TOURBILLON D'AMOUR

Tourbillonnez d'amour avec cet accord subtil du chocolat blanc et des fruits des bois



- Crème chocolat blanc «tourbillon»
- Glaçage miroir rouge
- Crème chocolat blanc/amande
- Crèmeux fruits des bois
- Biscuit coco
- Glaçage gourmand


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



TOURBILLON D'AMOUR



COMPOSITION

Recette pour 5 entremets de diamètre 180 mm h. 45 mm

BISCUIT NOIX DE COCO

Noix de coco râpée DISGROUP	240 g
Sucre glace	110 g
Blancs d'œufs DISGROUP	130 g
Crème 35% DISGROUP	40 g
Blancs d'œufs DISGROUP.....	200 g
Sucre.....	100 g

CREMEUX FRUITS ROUGES

Purée de fruits rouges LE P'TIT BENOIT... 600 g	
Crème 35% DISGROUP..... 320 g	
Sucre	300 g
Poudre à crème DISGROUP	70 g
Beurre de cacao	90 g

CREME CHOCOLAT BLANC / AMANDE

Lait entier	600 g
Gousse de vanille DISGROUP	1 u
Pâte d'amande 50% DISGROUP	120 g
Jaunes d'œufs DISGROUP.....	160 g
Couverture blanche perle DISGROUP.....	300 g
Amaretto	70 g
Masse de gélatine (12 g + 72 g d'eau) ..	84 g
Crème 35% DISGROUP fouettée	800 g
Poudre à crème DISGROUP	50 g

GLAÇAGE MIROIR ROUGE

Blitz Ice New IRCA	300 g
Eau	30 g
Colorant hydrosoluble rouge DISGROUP ..	6 g

GLACAGE GOURMAND

Couverture blanche perle DISGROUP	1 kg
Huile de pépins de raisins	300 g
Pralidécors grains DISGROUP	200 g

FLOCAGE DES TOURBILLONS

Couverture blanche perle DISGROUP	100 g
Beurre de cacao	100 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT NOIX DE COCO

Mélanger la noix de coco avec le sucre glace, les 130 g de blancs et la crème. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer les 2 appareils délicatement. Dresser dans des cercles de Ø 160 mm (150 g / cercle). Cuire 18-20 min à 165°C. Ne pas décercler.

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

Dans une casserole, chauffer la purée de fruits avec la crème. Mélanger à sec la poudre à crème avec le sucre. Incorporer les deux préparations et porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le beurre de cacao et mixer. Couler directement dans chaque cercle (260 g / biscuit). Surgeler.

CREME CHOCOLAT BLANC / AMANDE

Chauffer le lait avec la gousse de vanille et la pâte d'amande. Blanchir les jaunes d'œufs puis ajouter la poudre à crème. Cuire le tout comme une crème pâtissière. Ajouter la couverture et refroidir. Travailler la crème et ajouter l'amaretto puis la gélatine liquéfiée. Incorporer délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR ROUGE

Mélanger tous les ingrédients et chauffer à 40°C. Pulvériser sur les entremets.

GLACAGE GOURMAND

Fondre la couverture et ajouter l'huile et le Pralidécors grains. Utiliser à 28-30°C.

FLOCAGE DES TOURBILLONS

Fondre le beurre de cacao puis ajouter la couverture. Pulvériser à 40°C.

MONTAGE DES ENTREMETS (à l'envers)

Couler en lissant les empreintes tourbillon et surgeler. Pulvériser de flocage et réserver pour la finition. Verser 400 g de crème chocolat blanc / amande dans chaque cercle de Ø 180 mm. Placer le montage biscuit / insert de façon à faire remonter la crème à hauteur du cercle. Surgeler. Glacer chaque entremets en pulvérisant le glaçage miroir rouge. Tremper chaque base des entremets dans du glaçage gourmand. Placer le décor tourbillon au centre des entremets. Décorer.



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP