

Le Fraîcheur

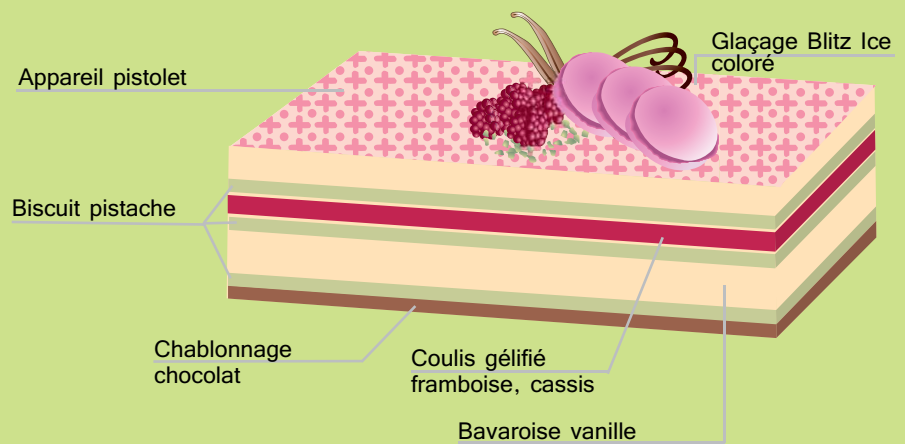


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour un cadre
60x40 cm, h 40 mm.

Composition :

- Glaçage Blitz Ice coloré
- Pistolet chocolat
- Bavaroise vanille
- Coulis gélifié framboise cassis
- Biscuit pistache
- Chablonnage chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Astuces du Chef

Biscuit Pistache

5 œufs
150 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre glace
300 g de poudre d'amande
200 g de farine
160 g de pâte de pistache
Colorant vert
500 g de blancs d'œufs
200 g de sucre

Coulis Gélifié Framboise Cassis

300 g de purée de cassis DISGROUP
900 g de purée de framboise DISGROUP
100 g de sucre
150 g de sucre inverti
20 feuilles de gélatine

Sirop Vanille

300 g d'eau
300 g de sucre
1 gousse de vanille
50 g de Kirsch DISGROUP

Bavaroise Vanille

500 g de lait
500 g de crème DISGROUP
250 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
10 g de vanille 200 DISGROUP
14 feuilles de gélatine
900 g de crème fouettée DISGROUP

Appareil à Pistolet

100 g de beurre de cacao
100 g de couverture Onyx noir
DISGROUP 58 %

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, la pâte de pistache ainsi que le colorant vert.

Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les appareils ensemble et étaler sur 3 feuilles de papier cuisson. Cuire 10 mn à 200-220°C.

Dissoudre les sucres dans une petite partie de purée en chauffant légèrement au micro-ondes. Ajouter les feuilles de gélatine liquéfiées au micro-ondes puis verser sur le reste de purée. Couler dans une feuille Exopat et appliquer dessus une feuille de biscuit avant de surgeler.

Bouillir l'eau avec le sucre et la vanille puis refroidir. Ajouter le Kirsch.

Chauffer le lait et la crème.
Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la vanille liquide. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine avant de refroidir.
Ajouter délicatement la crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser à 40°C.

Montage des entremets

Étaler une fine couche de couverture 50% sur une feuille de papier cuisson et appliquer une feuille de biscuit pistache. Imbiber légèrement. Poser un cadre à entremets et couler 1,1 kg de bavaroise vanille. Appliquer une feuille de biscuit imbibé et verser 400 g de bavaroise vanille. Positionner le palet gélifié côté fruit sur cette bavaroise et imbiber le biscuit dessus. Lisser avec le reste de bavaroise et surgeler. Chablonner au pistolet et appliquer du glaçage miroir Blitz. Détailler des entremets.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr