

L'éclosion Pâques

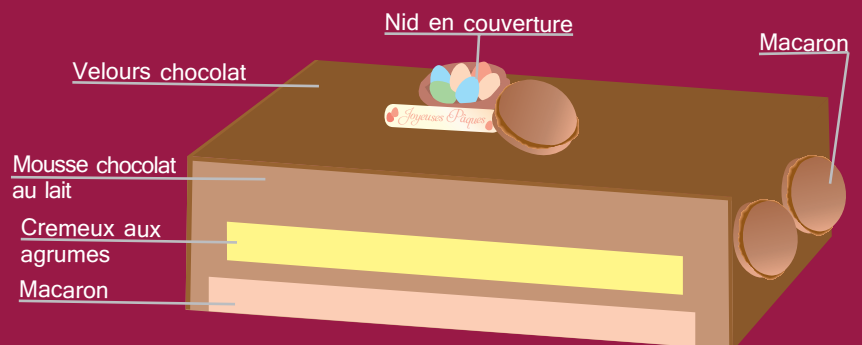


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 94

Recette pour 6 entremets de
Ø 180 mm x h 45 mm.

Composition :

- Biscuit macaron
- Mousse chocolat au lait
- Crèmeux aux agrumes
- Velours chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Macarons

375 g de poudre d'amande DISGROUP
330 g de sucre glace
50 g de cacao poudre
120 g de blancs d'œufs
350 g de sucre
100 g d'eau
120 g de blancs d'œufs

Crèmeux aux Agrumes

100 g de purée de citron DISGROUP
300 g de purée d'orange
150 g de purée de fruits exotiques
150 g de purée d'ananas
300 g de crème UHT DISGROUP
320 g de sucre
60 g de poudre à crème DISGROUP
40 g de beurre de cacao

Mousse Chocolat Lait

250 g de crème U.H.T DISGROUP
250 g de lait
5 jaunes d'œufs (100 g)
50 g de sucre
3 feuilles de gélatines
800 g de couverture lait DISGROUP
750 g de crème fouettée DISGROUP

Velours Pistolet

500 g de couverture lait DISGROUP
400 g de beurre de cacao

Astuces du Chef

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao. Ajouter les blancs d'œufs crus. Cuire le sucre et l'eau à 118°C et le verser sur les autres blancs brisés et monter cette meringue italienne jusqu'à complet refroidissement. Verser le mélange aux amandes sur cette meringue et macaronner. Dresser des disques de tailles inférieures aux cercles à entremets puis le reste en petits macarons. Laisser croûter. Cuire à 170°C pendant 10 à 15 mn et 20-25 mn les gros.

Chauffer les purées de fruits ensemble. Mélanger à sec la poudre à crème et le sucre. Ajouter progressivement la crème. Confectionner une crème pâtissière et ajouter le beurre de cacao. Refroidir et garnir une poche.

Chauffer la crème et le lait. Blanchir les jaunes et le sucre. Cuire cette crème anglaise à la nappe à 85°C. Mettre les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide. Verser sur la couverture lait fondue. Lorsque cette ganache atteint 35-40°C, incorporer délicatement à la crème fouettée mousseuse.

Fondre le beurre de cacao au micro-onde et ajouter la couverture. Utiliser à 40°C sur les entremets surgelés.

Montage des entremets

Disposer un disque de macaron chocolat dans le fond des cercles. Mettre de la mousse chocolat lait en prenant soin de bien chemiser le cercle. Dresser une spirale de crèmeux aux agrumes et lisser de mousse chocolat lait. Surgeler. Passer un voile de pistolet velours. Coller les macarons autour avec un peu de glaçage miroir. Décorer avec un nid réalisé sur un marbre congelé.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr