

Le Frais Rosé

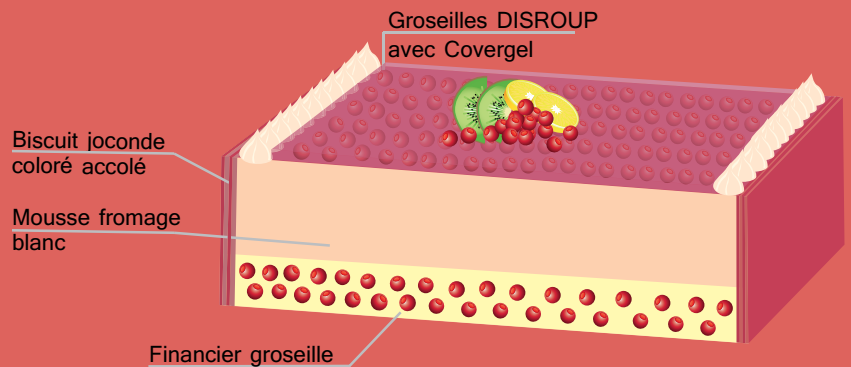


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 entremets
Ø 180 et 200 mm , h 45 mm.

Composition :

- Biscuit joconde coloré accolé
- Financier groseille
- Mousse fromage blanc
- Groseilles finition



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 Joconde Coloré

125 g d'œufs
85 g de sucre glace
85 g de poudre d'amande DISGROUP
25 g de farine
Colorant rouge
170 g de blancs d'œufs
35 g de sucre
150 g de fourrage framboise Irca

Financier Groseille

300 g de blancs d'œufs
120 g de poudre d'amande DISGROUP
280 g de sucre glace
120 g de farine
75 g de sucre inverti
4 g de vanille 200 DISGROUP
200 g de beurre DISGROUP
250 g de groseilles surgelées DISGROUP

Mousse Fromage Blanc

325 g de fromage blanc
125 g de sucre
40 g d'eau
80 g de jaunes d'œufs
10 g de feuille de gélatine
325 g de crème fouettée DISGROUP

Groseilles pour finition

250 g de groseille surgelées DISGROUP
150 g de Covergel (Nappage concentré)
60 g d'eau

Monter les œufs avec le sucre glace la poudre d'amande et la farine. Colorer. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils et étaler sur une feuille de papier cuisson 60x40. Cuire 10 mn à 180°C.

Décoller le biscuit de la feuille et étaler finement le fourrage framboise. Découper des bandes de 45 mm et superposer par 4 épaisseurs. Surgeler. Découper en fines tranches.

Mélanger aux blancs d'œufs la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, le sucre inverti et la vanille. Ajouter le beurre fondu. Couler en cadre de 30x40. Parsemer de groseilles. Cuisson 12-15 mn à 180°C.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C et le verser sur les jaunes. Monter jusqu'au refroidissement. Dissoudre la gélatine au micro-ondes et l'incorporer à cet appareil monté. Mélanger délicatement au fromage blanc puis ensuite à la crème fouettée.

Faire bouillir le Covergel avec l'eau. Mélanger à la spatule les groseilles et utiliser aussitôt.

Montage des entremets

Appliquer les biscuits accolés sur les côtés des cercles. Disposer un disque de financier. Garnir jusqu'en haut de mousse fromage blanc. Dresser des petites boules de mousse fromage blanc devant le biscuit et refroidir. Napper de groseilles finition.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr