

ENTREMETS SEMIFREDDO FRAÎCHEUR

Recette proposée par **MARC HEMERY** - Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



RECETTE POUR 5 ENTREMETS DE 180 MM ET 5 ENTREMETS DE 200 MM DE DIAMÈTRE

DACQUOISE AMANDES

(5 disques de 160 et 5 disques de 180 de diamètre)

- 500 g de blancs d'œufs
- 400 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 100 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs avec le sucre. Mélanger à sec la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajouter délicatement aux blancs montés. Dresser à la poche directement dans les cercles de taille inférieure aux entremets. Cuire 20 minutes à 180°C. Ne pas décercler.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES :

- 750 g de purée de fraise DISGROUP
- 750 g de purée de framboise DISGROUP
- 600 g de Joygelato Révolution Cream
- 450 g de Trimoline
- 350 g de sucre
- 50 g de sucre
- 30 g de pectine NH

Dans une casserole, faire chauffer les purées de fruits avec le Révolution Cream, la Lebboline et la première partie du sucre (350 g). Mélanger la pectine avec le reste de sucre avant de verser en pluie dans la casserole. Porter le tout à ébullition à 103°C. Verser directement dans les cercles sur les biscuits. Surgeler.

BAVAROISE VANILLE

- 750 g de crème 35% DISGROUP
- 750 g de lait
- 180 g de sucre
- 630 g de Joygelato Révolution Cream
- 360 g de jaunes d'œufs
- 48 g de gélatine or 200 bloom (+288 g d'eau = 336 g)
- 90 g de Joypaste vanille Madagascar
- 1800 g de crème 35% DISGROUP fouettée

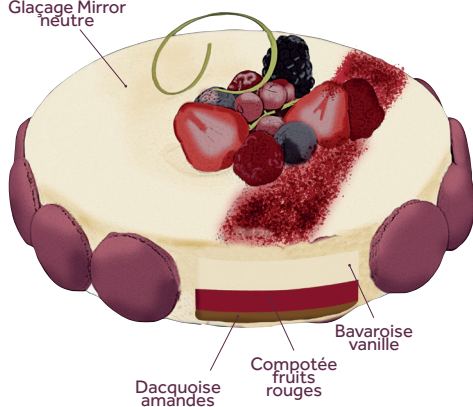
Faire bouillir la crème avec le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le Révolution Cream et le sucre. Cuire cette crème anglaise. Refroidir avant d'ajouter la gélatine fondue et le Joypaste. Incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Sur une feuille guitare, disposer les cercles chemisés de rhodoïds. Garnir de bavaroise vanille jusqu'au 2/3 de chaque cercles. Placer l'insert biscuit/compotée en faisant remonter la bavaroise sur les côtés. Lisser et surgeler. Glacer au miroir neutre et décorer.



Glacage Mirror neutre



Dacquoise amandes

Compotée fruits rouges

Bavaroise vanille

