

LE PROVENÇAL

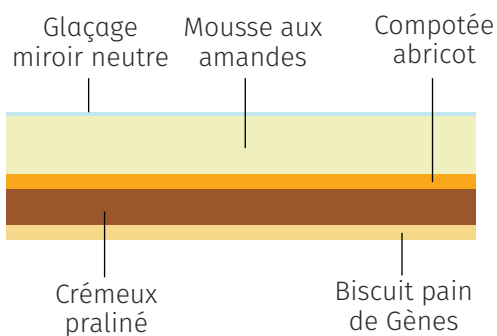


**MARC HEMERY**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un cadre 54 x 35 x 6 cm

## BISCUIT PAIN DE GENES

- 470 g d'œufs
- 500 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 160 g de beurre fondu froid DISGROUP
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Vigor Baking IRCA

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un flexipat 37 x 57 cm. Cuire 12 à 15 mn à 160°.

## CRÉMEUX PRALINE

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 12 g de gélatine or 200 bloom DISGROUP (+72 g d'eau = 84 g de masse)
- 700 g de praliné IRCA
- 700 g de praliné granité IRCA
- 700 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Faire chauffer la crème pour dissoudre la masse de gélatine. Verser progressivement sur les pralinés puis mixer légèrement avant d'incorporer la crème fouettée.

## COMPOTÉE ABRICOT

- 150 g de sucre
- 1200 g d'oreillons d'abricots DISGROUP
- 100 g de Lebboline
- 375 g de purée d'abricot LE PTIT BENOIT
- 18 g de pectine NH
- 90 g de sucre

Dans une casserole, mettre les sucres, les abricots et la purée à chauffer. Mixer brièvement. Ajouter la pectine diluée dans la 2ème partie de sucre. Mixer à nouveau. Porter à ébullition 5 mn. Couler aussitôt.

## MOUSSE AUX AMANDES

- 1500 g de lait
- 625 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 32 g de gélatine or 200 bloom (+192 g d'eau = 224 g de masse)
- 1250 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Mixer le lait froid avec la pâte d'amande. Prélever une petite partie pour chauffer afin de dissoudre la masse de gélatine. Reverser le tout dans le reste froid avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

## MONTAGE

Placer une bande de rhodoïd de 6 cm autour du cadre. Déposer le biscuit pain de Gènes au fond et couler le crèmeux praliné. Faire prendre au froid puis verser la compotée aux abricots encore chaude (48 – 50°). Faire prendre au froid à nouveau. Etaler en autolissant la mousse aux amandes. Surgeler. Glacer au miroir neutre avant de détailler et de décorer.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 1455



Réf. 2459



Réf. 3623



Réf. 5308



Réf. 3657



Réf. 650309



Réf. 966



Réf. 4909



Réf. 8298



Réf. 1358