

Charlottes Amande - Abricot

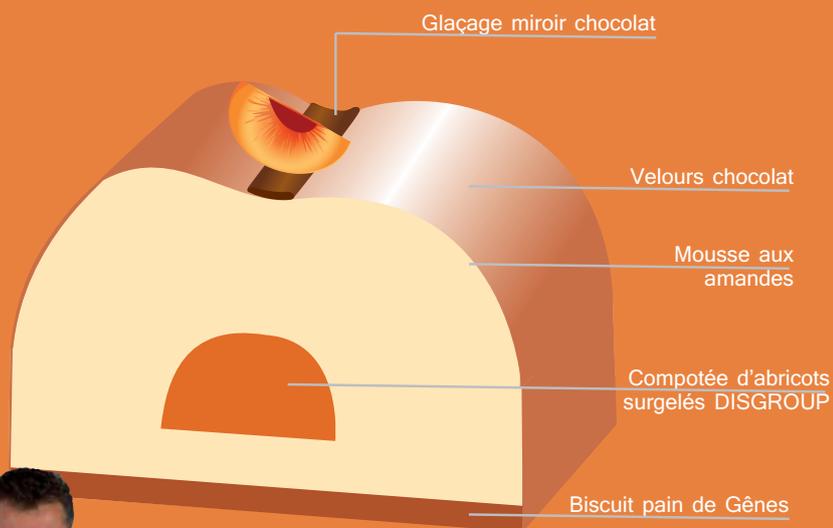


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 18 charlottes .

Composition :

- Biscuit pain de Gènes
- Mousse aux amandes
- Compotée d'abricots surgelés DISGROUP
- Velours chocolat
- Miroir chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Pain de Gêne

350 g de pâte d'amande 50 %
300 g d'œufs
70 g de farine DISGROUP
6 g de levure chimique
100 g de beurre fondu

Comptée d'abricot

400 g d'abricots surgelés DISGROUP
90 g de sucre
4 g de vanille 200 DISGROUP
2 feuilles de gélatine

Mousse aux Amandes

250 g de lait
125 g de pâte d'amande 50 %
80 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
3 feuilles de gélatine
15 g de Kirsch DISGROUP
270 g de crème fouettée DISGROUP



Astuces du Chef

Détendre la pâte d'amande avec les œufs et monter. Tamiser la farine avec la levure chimique. Incorporer la farine tamisée dans le mélange monté puis le beurre fondu. Dresser dans un cadre 40x30 et parsemer d'amandes effilées. Cuire 14 mn à 170°C.

Cuire à 103°C les abricots, le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine et couler dans les formes de tailles inférieures aux charlottes et surgeler.

Faire bouillir le lait avec la pâte d'amande. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire le tout à la nappe. Incorporer la gélatine et refroidir. Ajouter le Kirsch puis délicatement la crème fouettée.

Montage des charlottes

Garnir de mousse amande les moules à charlotte puis enfoncer un palet surgelé de comptée d'abricot. Recouvrir de mousse amande puis du pain de Gêne. Lisser. Surgeler. Démouler. Passer un voile de velours chocolat et laisser couler légèrement du miroir chocolat IRCA dessus. Décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr