

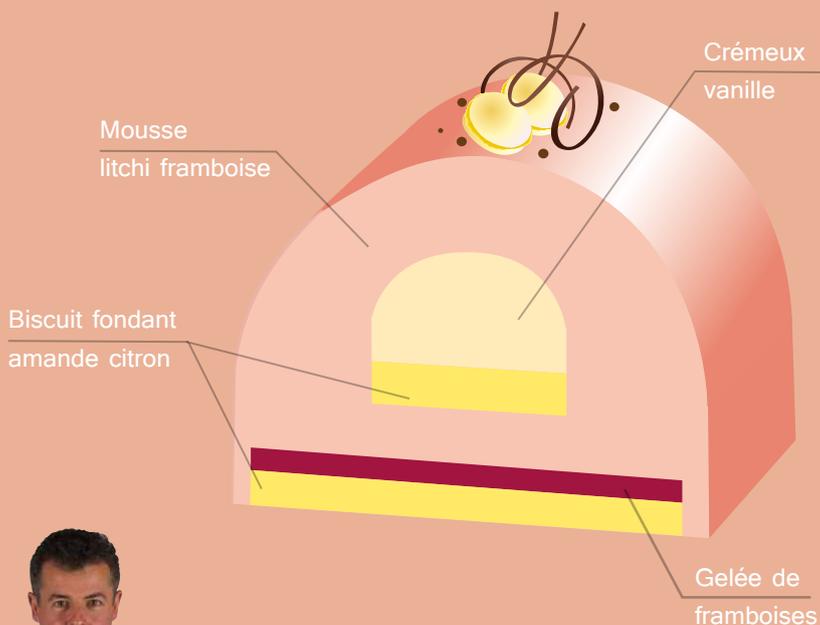
Coeur de Rose



**Recette pour 2 gouttières
à bûches rondes de 50 x 8 cm.**

Composition :

- Biscuit fondant Citron
- Gelée de Framboises
- Crémeux Vanille
- Mousse Litchi Framboise à la Rose



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Biscuit fondant Citron

120 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
110 g de sucre
45 g de sucre inverti
40 g de farine
225 g de poudre d'amande
210 g de blancs d'œufs
60 g de sucre
75 g de beurre fondu froid
1,5 zeste de citron



Crèmeux Vanille

200 g de lait
2 g de gousses de vanille
400 g de crème DISGROUP
160 g de jaunes d'œufs
160 g de sucre
4 feuilles de gélatine Argent



Gelée de Framboise

400 g de purée de framboises DISGROUP
120 g de sucre
4 feuilles de gélatine argent



Mousse Litchi framboise à la rose

300 g de purée de framboises DISGROUP
150 g de purée de Litchi
4 à 6 gouttes d'extraits de roses
8 feuilles de gélatine argent
250 g de meringue italienne
430 g de crème fouettée

Astuces du Chef



Blanchir les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter au ruban. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre et le zeste. Dresser dans un Flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 170°C.

Chauffer le lait avec la crème en infusant les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Couler dans deux gouttières à buchette. Appliquer une bande de biscuit fondant de 50 x 4 sur chaque. Surgeler

Chauffer une partie de la purée avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Verser dans la purée froide. Couler cette gelée sur 2 bandes de biscuit fondant en cadre de 50 x 7 cm. Surgeler.

Dissoudre la gélatine dans la purée et ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

Montage des bûches

Dans les gouttières préalablement chemisées de feuille guitare, couler de la mousse litchi framboise à la rose. Insérer le montage crèmeux vanille/biscuit. Ajouter de la mousse avant d'obturer la gouttière avec le montage gélifié/biscuit. Surgeler. Démouler et glacer avec du Blitz Ice Top. Décorer.

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