

ENTREMETS SEMIFREDDO EXOTICA

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



RECETTE POUR 8 COURONNES DE 180 MM DE DIAMÈTRE

BISCUIT CHOCOLAT (2 FEUILLES)

- 250 g de blancs d'œufs
- 70 g de sucre
- 300 g d'œufs
- 100 g de jaunes d'œufs
- 130 g de Joygelato Révolution Cream
- 100 g de sucre
- 75 g de farine T45 DISGoup
- 75 g de fécule
- 60 g de cacao en poudre Irca

Tamiser ensemble le cacao poudre avec la farine et la fécule. Blanchir les jaunes et les œufs avec le Révolution Cream et le sucre. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 70 g de sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur 2 feuilles. Cuire 10 mn à 185°C. Détailler des disques ajourés

INSERT NOISETTE CHOCOLAT

- 230 g de jaunes d'œufs
- 260 g de Joygelato Révolution Cream
- 120 g d'eau
- 60 g de Irca Choc
- 160 g de praliné IRCA
- 160 g de pâte de noisette IRCA
- 28 g de gélatine or 200 bloom (+168 g d'eau = 196 g)
- 1000 g de crème 35% DISGoup fouettée.

Pocher à 85°C les jaunes avec le Révolution Cream et l'eau. Monter au fouet. En parallèle, mélanger en chauffant légèrement l'Irca Choc, le praliné et la pâte de noisette. Ajouter la gélatine fondue dans la pâte à bombe puis incorporer délicatement la crème fouettée et le mélange praliné/chocolat. Couler dans les moules silicones couronne de 160 de diamètre. Placer un disque de biscuit chocolat avant de surgeler.

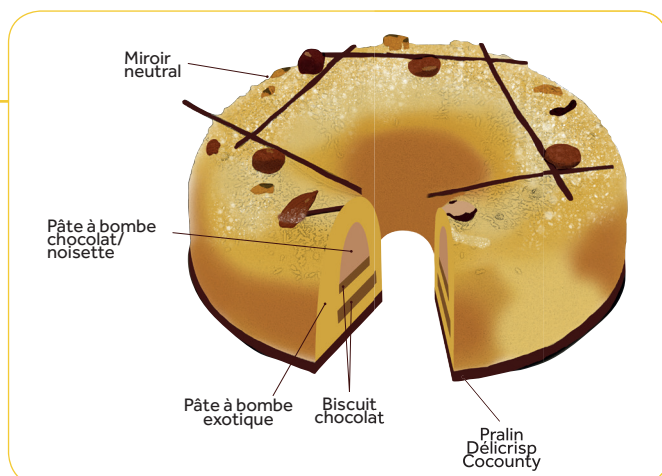
MOUSSE EXOTIQUE :

- 400 g de jaunes d'œufs
- 400 g de Joygelato Révolution Cream
- 220 g d'eau
- 300 g de purée de fruit de la passion LE P'TIT BENOIT
- 300 g de purée de mangue LE P'TIT BENOIT
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau = 168 g)
- 650 g de crème 35% DISGoup fouettée

Pocher à 85°C les jaunes avec le Révolution Cream et l'eau. Monter au fouet. Mettre la gélatine fondue dans les purées de fruits puis ajouter la pâte à bombe préalablement montée puis incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Verser de la mousse exotique dans les moules silicones de 180 mm de diamètre. Positionner l'insert encore surgelé (noisette/chocolat) en appuyant légèrement de façon à faire remonter de la mousse sur les côtés. Recouvrir de mousse avant de placer un disque de biscuit chocolat et de lisser. Surgeler. Glacer avec du miroir jaune et poser sur un disque de Délicrisp Cocounty.




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »