

Saphir Mûres

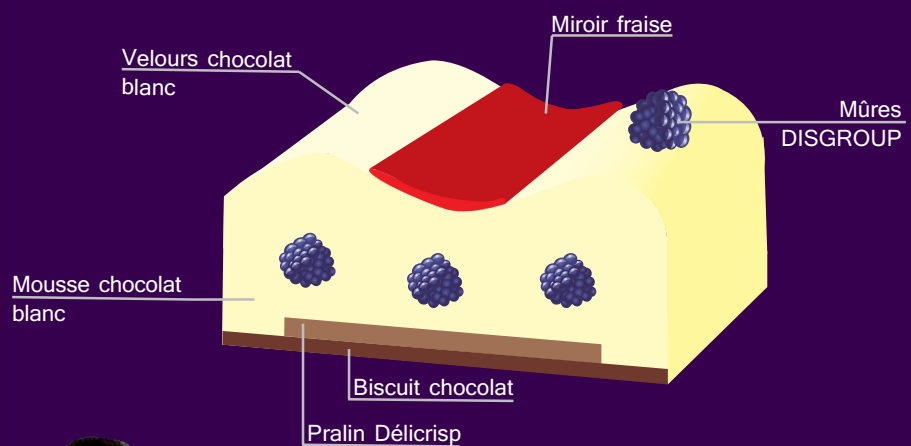


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 24 formes.

Composition :

- Mousse chocolat blanc
- Mûres DISGROUP
- Pralin Délicrisp
- Biscuit chocolat
- Velours blanc
- Miroir fraise



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Chocolat (1 feuille 60x40)

170 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
200 g d'œufs
175 g de sucre
100 g de farine DISGROUP
40 g de cacao en poudre

Mousse Chocolat Blanc

50 g de Lilly neutre (gelée bavaroise)
75 g d'eau
300 g de couverture blanche DISGROUP
500 g de crème fouettée DISGROUP

Velours Blanc

70 g de beurre de cacao
100 g de couverture blanche DISGROUP

Astuces du Chef



Tamiser la farine et le cacao en poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec les 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs. Étaler sur une feuille de 60x40 et cuire 10-12 mn à 185°C.

Mélanger une partie de la crème fouettée à la couverture blanche fondue. Coller avec le Lilly préalablement réhydraté et incorporer délicatement le restant de crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser à 40°C.

Montage des petits Gâteaux

Étaler du pralin Délicrisp sur la moitié de la feuille de biscuit chocolat et placer au réfrigérateur de façon à pouvoir découper des formes triangulaires adaptées. Garnir de mousse chocolat blanc et placer 3 mûres surgelées. Démouler et passer un voile de velours blanc. Couler dans la cavité centrale du miroir fraise IRCA.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr