

# Douceur Rosée



**ECUSSON**  
Maison fondée en 1919

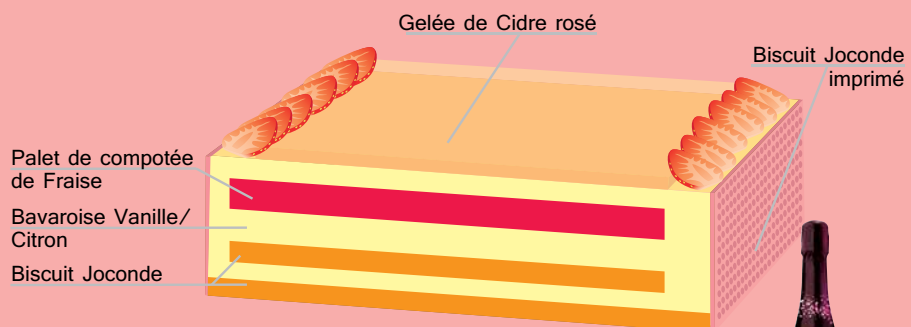
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04.76.87.87.94

"En partenariat avec Ecusson"

Recette pour 4 entremets de 180 de diamètre, hauteur 45.

## Composition :

- Biscuit Joconde
- Bavaroise Vanille Citron
- Compotée de Fraise
- Gelée de Cidre rosé



## Marc Hemery

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## Biscuit imprimé sur Tapis Relief

### Pâte à Cigarette

- 50 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- Colorant rouge
- 45 g de blancs d'œufs
- 50 g de farine DISGROUP

### Biscuit Joconde

- 250 g d'œuf
- 175 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amande DISGROUP
- 50 g de farine DISGROUP
- 325 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre
- 40 g de beurre fondu froid

## Compotée de Fraises

- 270 g de demi Fraises surgelées DISGROUP
- 270 g de purée de Fraises DISGROUP
- 300 g de sucre
- 80 g de glucose DISGROUP
- 100 g de sucre
- 9 g de pectine NH

## Bavaroise Vanille Citron

- 450 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 120 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre
- 1 zeste de citron
- 8 feuilles de gélatine
- 600 g de crème fouettée DISGROUP

## Gelée de Cidre

- 400 g de Cidre rosé
- 75 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine

# Astuces du Chef

Mettre le beurre en pommade et crémier avec le sucre glace. Colorer en rose. Incorporer progressivement les blancs d'œuf, puis la farine. Appliquer cette pâte à cigarette sur le tapis relief et faire prendre au congélateur.

Blanchir les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les deux appareils ensemble puis le beurre fondu. Étaler 550 g de biscuit sur le tapis relief et le reste sur feuille de cuisson. Cuire 8 à 10 minutes à 200°.

Chauffer les fraises avec la purée, le sucre et le glucose. Verser le mélange à sec sucre/pectine et porter à ébullition jusqu'à 103°.

Couler la compotée dans les Flexipans de 160 avant de surgeler.

Faire bouillir le lait avec la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter le zeste de citron. Cuire le tout à la nappe. Ajouter la gélatine et refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Chauffer 200 g de cidre avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Reverser sur le restant du cidre frais. Verser la gelée dans des Flexipans. Surgeler.

# Montage des entremets

Chemiser les cercles de biscuit Joconde imprimé. Disposer un disque de biscuit au fond. Couler de la bavaroise à mi-hauteur avant de placer le 2ème biscuit puis le palet fraise. Lisser à hauteur du cercle avec le reste de bavaroise. Surgeler. Glacer de miroir neutre et positionner la gelée de cidre au centre des fraises en décoration.

Disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)