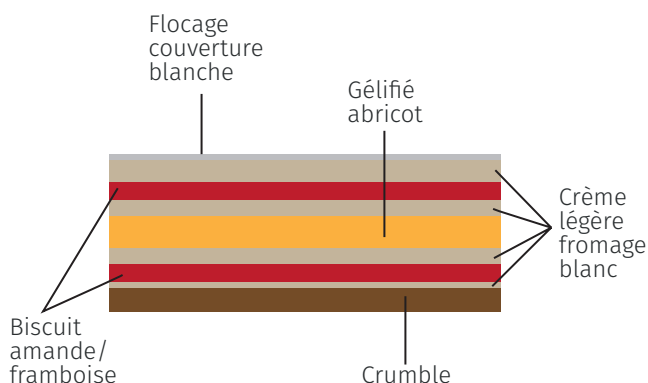




MARC HEMERY
Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un cadre 37 x 27 cm - hauteur 45 mm

CRUMBLE

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre cassonade
- 140 g de poudre d'amande DISGROUP
- 140 g de farine T45 DISGROUP
- 2 g de sel

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Passer au crible. Dresser dans un cadre inox de 37 x 27 cm. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 15 min.

BISCUIT AMANDE/FRAMBOISE

- 2 œufs
- 50 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 70 g de farine T45 DISGROUP
- 170 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 70 g de sucre
- 25 g de Joypaste framboise JOYGELATO
- Q.S de colorant rouge

Monter au fouet les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils puis la farine, le Joypaste et le colorant. Étaler sur une plaque avec feuille de papier cuisson. Cuire 10 min. à 200-220°C.

COULIS GÉLIFIÉ ABRICOT

- 600 g de purée d'abricot LE PTIT BENOIT
- 40 g de jus de citron DISGROUP
- 20 g de gélatine or 200 bloom (+ 120 g d'eau = 140 g de masse)
- 50 g de sucre
- 50 g de miel

Chauffer 150 g de purée avec le jus de citron, le miel et le sucre. Dissoudre la gélatine préalablement réhydratée avant de verser sur le reste de purée abricot. Couler dans un cadre 37 x 27 puis surgeler.

CRÈME LEGÈRE FROMAGE BLANC

- 180 g de sucre
- 60 g d'eau
- 120 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau = 168 g de masse)
- 480 g de fromage blanc 40%
- 20 g de zeste de citron
- 600 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les jaunes d'œufs avant de monter au batteur. Ajouter la gélatine réhydratée puis liquéfiée. Détendre le fromage blanc et les zestes avec cette pâte à bombes. Incorporer délicatement la crème fouettée.

FLOCAGE CHOCOLAT BLANC

- 100 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- 100 g de beurre de cacao

Fondre ensemble à 40°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Étaler une fine couche de crème fromage blanc sur le crumble. Placer une demi-feuille de biscuit amande/framboise. Verser 1/3 de crème fromage blanc avant de placer le gélifié abricot. Verser à nouveau 1/3 de la crème fromage blanc et positionner l'autre demi-feuille de biscuit. Lisser avec le reste de crème fromage blanc. Surgeler. Floquer. Découper et décorer.



Réf. 7547



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 1268



Réf. 1291



Réf. 650309



Réf. 2673



Réf. 1455



Réf. 5620

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE