

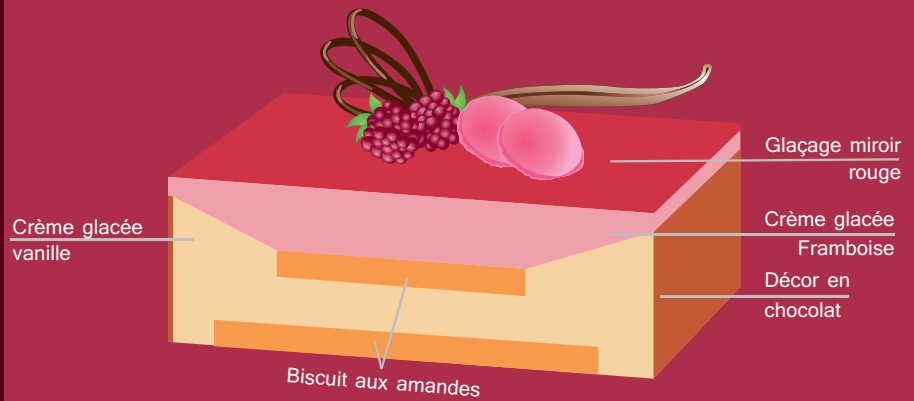


Recette pour 8 entremets de 180 de diamètre, hauteur 45.

Composition :

- Biscuit aux amandes
- Crème glacée vanille
- Crème glacée framboise

"En partenariat avec FABBRI"



Marc Hemery

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



Ingrédients

Biscuit aux amandes

5 œufs
150 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre glace
300 g de poudre d'amande DISGROUP
200 g de farine DISGROUP
500 g de blancs d'œufs
200 g de sucre



Crème glacée vanille

2,5 L de lait entier
500 g de crème DISGROUP
250 g de jaunes d'œufs
3 gousses de vanille
150 g de Lebboline (sucre inverti)
600 g de sucre
300 g de NEVEPANN 100 Fabbri



Crème glacée framboise

2 L de lait entier
350 g de crème DISGROUP
150 g de Lebboline (sucre inverti)
600 g de sucre
250 g de NEVEPANN 100 Fabbri
240 g de Délipast framboise Fabbri



Astuces du Chef



Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les appareils ensemble et étaler sur 3 feuilles de papier cuisson. Cuire 10 minutes à 200- 220°

Faire chauffer à 50° le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre inverti, en infusant les gousses de vanille ouvertes et grattées. Mélanger à sec le sucre avec le NEVEPANN 100, puis verser dans le lait et cuire à 85°. Laisser maturer minimum 4 heures avant de turbiner. Débarrasser dans une bassine sanglée.

Faire chauffer à 50° le lait, la crème et le sucre inverti. Mélanger à sec le sucre avec le NEVEPANN 100, puis verser dans le lait et cuire à 85°. Ajouter le Délipast framboise.

Laisser maturer minimum 4 heures avant de turbiner. Débarrasser dans une bassine sanglée.

Montage des entremets

Avec une brosse passer un voile de couverture noire en dessinant un mouvement de vague sur un rhodoïd de 35 mm de largeur. Saupoudrer légèrement de poudre Or. Ajuster le rhodoïd dans un cercle de 180 de diamètre et hauteur 45 mm. Placer un disque de biscuit aux amandes dans le fond du cercle.

Chemiser de crème glacée vanille jusqu'à hauteur du rhodoïd. Disposer un deuxième disque de biscuit aux amandes. Lisser de crème glacée framboise à hauteur du cercle. Puis appliquer une feuille relief "Raphia". Surgeler. Glacer avec du miroir Blitz Ice Top coloré en rouge. Oter le cercle et le rhodoïd, décorer avec vanille et framboises.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr