

LILLY ROSE

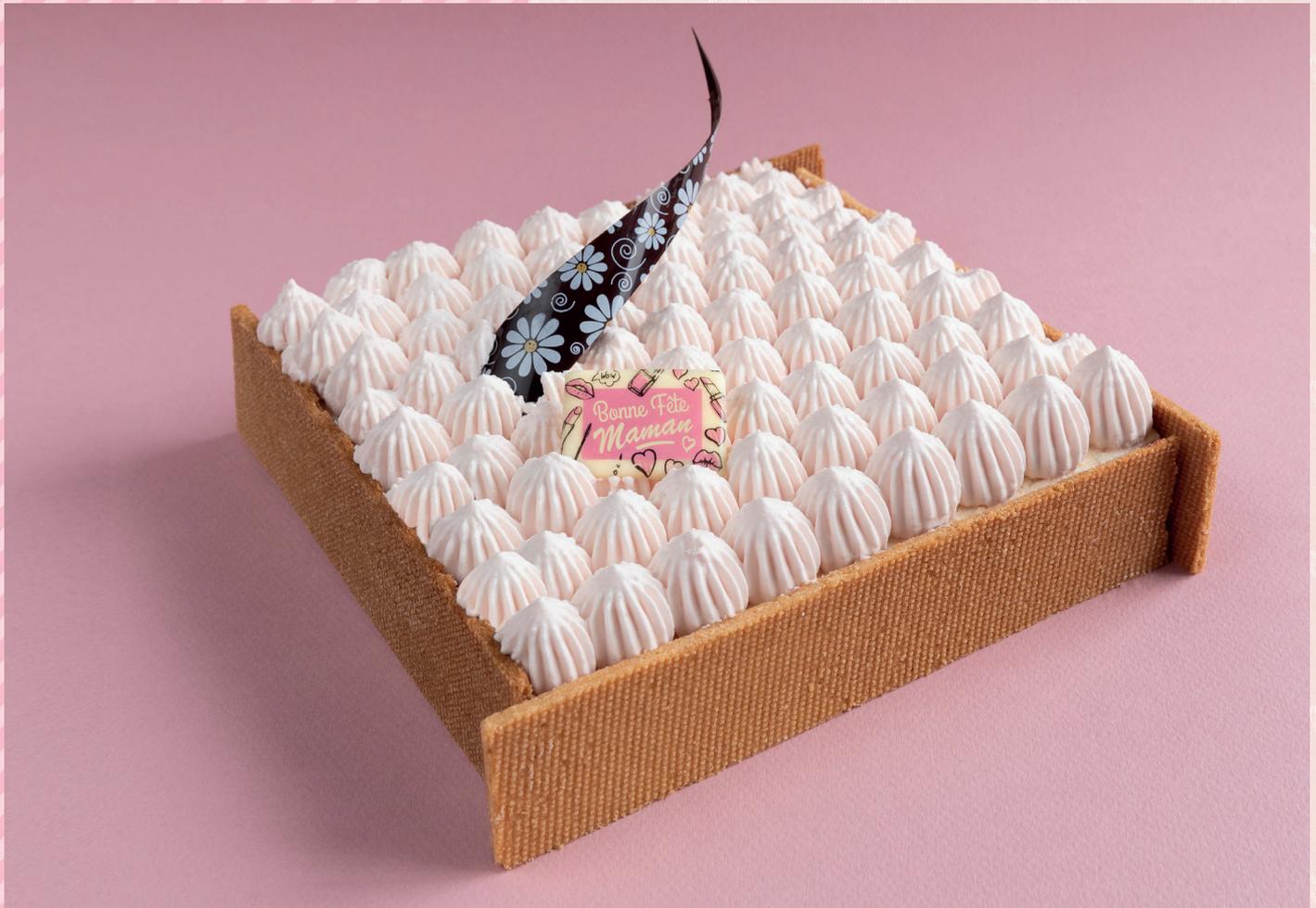
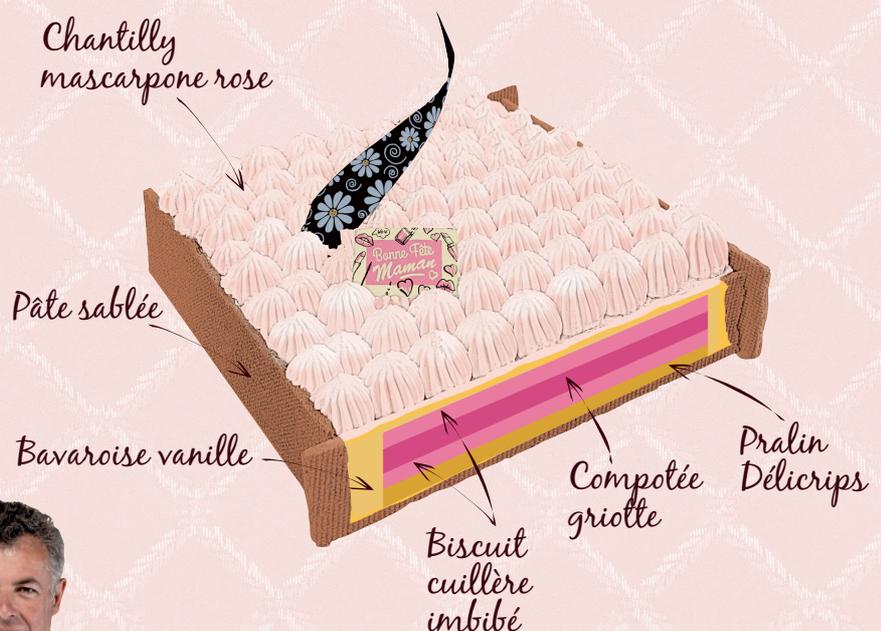


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour un cadre 60 x 40 cm hauteur 3,5 cm

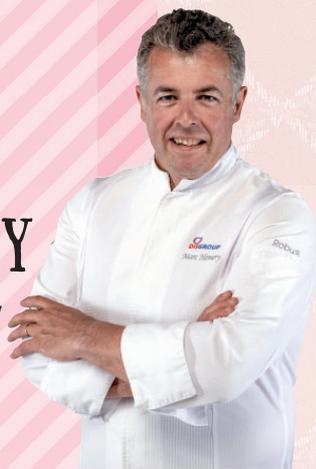
COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Biscuit cuillère
- Bavaroise vanille
- Sirop griottes
- Compotée de griottes
- Chantilly mascarpone à la rose



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LILLY ROSE

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

BISCUIT CUILLÈRE (2 FEUILLES)

- 280 g de blancs d'oeufs DISGROUP
- 60 g de sucre
- 60 g de jaunes d'oeufs
- 2 oeufs
- 190 g de sucre glace
- 2 g de vanille 200 DISGROUP
- 125 g de fécule
- 125 g de farine T45 DISGROUP

BAVAROISE VANILLE

- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de lait
- 2 gousse de vanille DISGROUP
- 160 g de sucre
- 140 g de jaunes d'oeufs
- 16 g de gélatine or 200 bloom (+96 g d'eau)
- 600 g de crème 35% DISGROUP fouettée

SIROP GRIOTTES

- 260 g de sucre
- 200 g d'eau
- 4 g de gélatine or 200 bloom (+24 g d'eau)
- 100 g de purée de griottes
- 120 g de jus de griottes Vieille Tradition DISGROUP

COMPOTÉE DE GRIOTTES

- 700 g de purée de griottes
- 300 g de griottes surgelées
- 140 g de sucre semoule
- 60 g de fécule de pommes de terre
- 8 g de gélatine poudre 200 blooms (+48 g d'eau)
- 200 g de griottes Vieille Tradition DISGROUP

CHANTILLY MASCARPONE À LA ROSE

- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 10 g de Joypaste ROSA

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant d'étaler sur un Exopain. Laisser reposer et cuire 20 mn à 160°C. Détailler des bandes de 3,5 cm dès lors que la pâte sort du four. Réserver pour la finition.

Monter les jaunes avec les oeufs, le sucre glace et la vanille. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement une partie des blancs montés dans les jaunes. Verser la farine tamisée avec la fécule puis le reste de blancs toujours délicatement. Étaler sur plaque 60 x 40 cm avec feuille (600 g/plaque) et cuire 10 mn à 180°C. Après refroidissement, chablonner une feuille de biscuit avec du Délicrips blanc.

Chauffer le lait et la crème avec les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide avant de refroidir. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter la gélatine puis la purée et le jus de griottes. Imbiber légèrement les biscuits.

Dans une casserole, chauffer la purée de griottes et les griottes surgelées à 50°C, ajouter le mélange sucre semoule et fécule de pommes de terre. Puis mixer légèrement. Porter le tout à ébullition 3 mn. Ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir légèrement et couler sur le biscuit dans le cadre. Disposer régulièrement les griottes Vieille Tradition. Placer un 2^{ème} biscuit avant de placer le tout au surgélateur.

Détendre le mascarpone avec la crème puis ajouter le sucre et la pâte d'aromatisation. Monter au batteur avec le fouet.

MONTAGE DES ENTREMETS

Disposer au fond du cadre le montage biscuit/compotée de griottes. Couler la bavaroise vanille. Laisser prendre au froid avant de détailler les entremets souhaités. Dresser des pointes de chantilly/mascarpone avec la douille PF18. Placer les bandes de sablés autour de chaque entremets avant de décorer.