

Mentonlimare



TRABLIT

"En partenariat avec Trablit"

**Recette pour 2 bûches carrées de
57x7x7 cm.**

Composition :

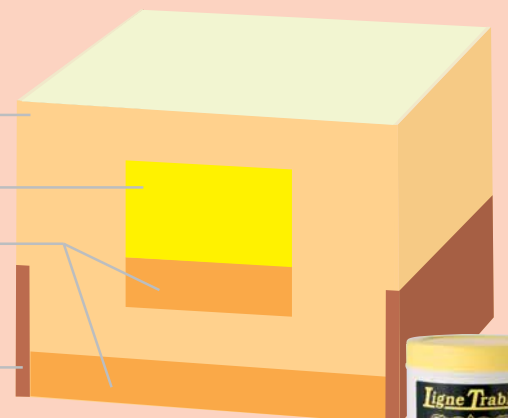
- Biscuit Joconde imprimé
- Dacquoise amande
- Crémeux citron
- Crème nougat

Crème avec la pâte
de nougat Trablit

Crémeux citron

Dacquoise amande

Biscuit Joconde
imprimé



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
- 5 g de café Trablit
- 45 g de blanc d'œuf
- 50 g de farine DISGROUP

Biscuit Joconde

- 125 g d'œufs
- 85 g de sucre glace
- 90 g de poudre d'amande DISGROUP
- 25 g de farine DISGROUP
- 170 g de blancs d'œuf
- 50 g de sucre
- 20 g de beurre fondu froid

Dacquoise Amande

- 375 g de blancs d'œuf
- 300 g de sucre
- 375 g de poudre d'amande DISGROUP
- 150 g de sucre glace
- 75 g de farine DISGROUP

Crèmeux Citron

- 300 g de purée de citron DISGROUP
- 80 g de beurre
- 260 g d'œuf
- 290 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 200 g de crème fouettée DISGROUP

Crème nougat

- 600 g de lait
- 100 g de miel
- 180 g de jaune d'œufs
- 50 g de sucre
- 60 g de poudre à crème DISGROUP
- 6 feuilles de gélatine
- 300 g de pâte de nougat Trablit
- 750 g de crème fouettée DISGROUP.

Astuces du Chef

Mettre le beurre en pommade et crémier avec le sucre glace. Colorer avec l'extrait de café. 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 ce biscuit sur le tapis relief. Cuire 8 à 10 minutes à 200°.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170° pendant 20-25 mn.

Dans une casserole, blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la purée de citron et le beurre, puis porter le tout à ébullition, sans cesser de remuer. Ajouter la gélatine, puis refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée. Couler ce crèmeux dans les moules à insert à bûche et placer une bande de dacquoise dessus surgelé.

Chauffer le lait avec le miel. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et ajouter la gélatine. Refroidir, puis parfumer avec la pâte de nougat avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Chemiser les moules à bûche avec le biscuit Joconde imprimé. Appliquer au fond une bande dacquoise. Garnir à moitié de crème nougat. Placer l'insert crèmeux citron, puis obturer avec la crème nougat. Surgeler. Démouler puis décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr