

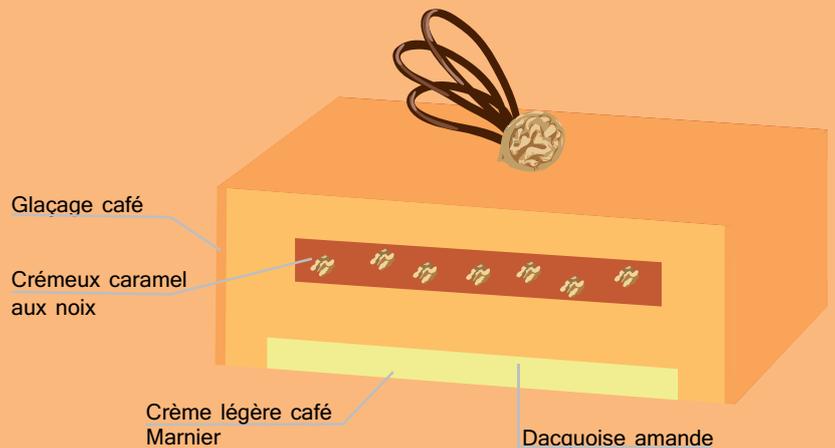
Brasilia



Recette pour 4 entremets en triangle bombé de 19 cm

Composition :

- Dacquoise aux amandes
- Crémeux caramel aux noix
- Crème légère au café
- Glaçage café



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Dacquoise aux amandes

- 250 g de blancs d'œufs
- 200 g gr de sucre
- 250 g gr de poudre d'amande Disgroup
- 100 g gr de sucre glace
- 50 g gr de farine



Noix caramélisées

- 200 g gr de sucre
- 60 g gr d'eau
- 200 g gr de noix invalides
- 20 g gr de beurre de cacao



Crèmeux caramel

- 150 g gr de sucre
- 750 g gr de crème Disgroup
- 180 g gr de jaunes d'œufs
- 6 feuilles de gélatine

Crème légère au café Marnier

- 250 g gr de lait
- 125 g gr de crème Disgroup
- 75 g gr de jaunes d'œufs
- 100 g gr de sucre
- 45 g gr de poudre à crème Disgroup
- 8 g gr de gélatine
- 40 g gr de café Marnier
- 450 g gr de crème fouettée Disgroup



Glaçage miroir café

- 150 g gr d'eau
- 300 g gr de sucre
- 300 g gr de glucose Disgroup
- 200 g gr de lait concentré sucré
- 15 g gr de café soluble
- 25 g gr de café Marnier
- 20 g gr de gélatine (140 gr réhydraté)
- 300 g gr de couverture blanche perle Disgroup

Astuces du Chef



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 dresser sur une feuille de cuisson des cercles de taille inférieur. Cuire à 170-180° pendant 10-12 mn.

Cuire l'eau et le sucre à 115°. Ajouter les noix et sabler jusqu'à caramélisation. Pour éviter l'agglomération et pour imperméabiliser, ajouter le beurre de cacao avant de refroidir. Casser grossièrement.

Caraméliser à sec le sucre et décuire avec la crème chaude. Ajouter les jaunes blanchis et cuire à la nappe. Mettre la gélatine et refroidir à 35-38° avant d'ajouter les noix caramélisées. Couler dans des cercles de taille inférieur et surgeler.

Chauffer le lait avec la crème et blanchir les jaunes avec le sucre et la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière avant d'ajouter la gélatine puis refroidir. Parfumer avec le café Marnier puis ajouter la crème fouettée délicatement.

Cuire à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré, le café soluble, le café Marnier puis la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture puis mixer Réserver et utiliser à 30-32°.

Montage des entremets

Disposer une dacquoise au fond des cercles triangles bombés. Garnir au 1/3 de crème légère café en chemisant les cotés. Placer le crèmeux caramel/noix au centre et lisser de crème légère café en arasant les cercles. Surgeler. Glacer avec le miroir café puis décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »