

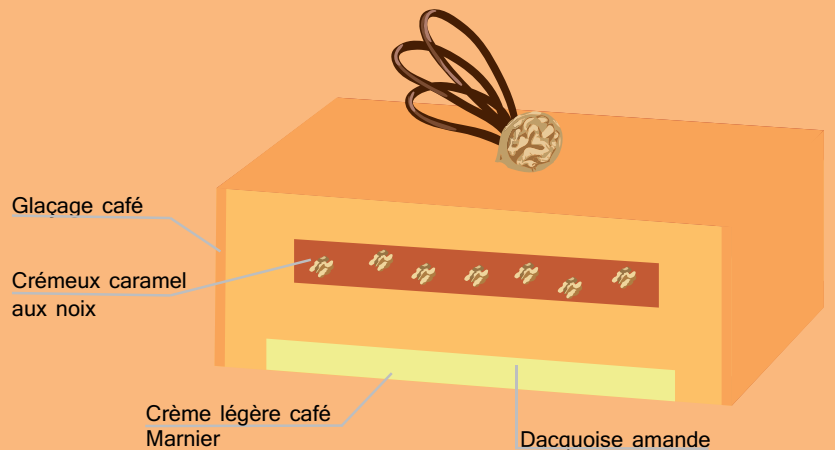
Brasilia



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




« 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 »