

# L'INTENSE

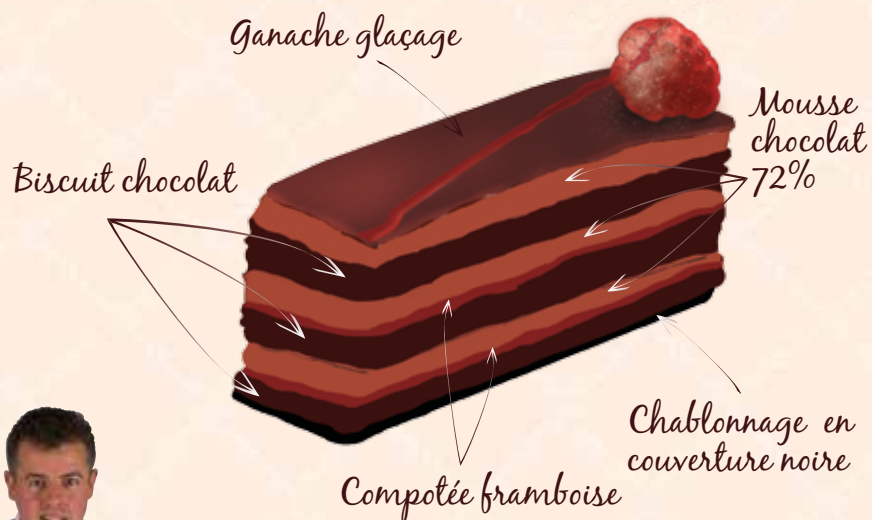


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour un cadre 600 x 400 mm hauteur 35 mm, soit 60 petits gâteaux de 3 cm x 11 cm

## COMPOSITION :

- Biscuit chocolat
- Mousse chocolat
- Sirop framboise
- Compotée de framboise
- Glacage miroir ganache



## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT CHOCOLAT (3 feuilles 60 x 40)

Poids total : 2250 g

- 450 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 600 g d'œufs
- 210 g de jaunes d'œufs
- 525 g de sucre
- 110 g de farine T45 DISGROUP
- 110 g de cacao poudre
- 110 g de fécule



### MOUSSE CHOCOLAT

Poids total : 2380 g

- 380 g de sucre
- 80 g d'eau
- 4 œufs (180 g)
- 11 Jaunes d'œufs (220 g)
- 700 g de couverture Réno 72%
- 900 g de crème 35% DISGROUP fouettée



### SIROP FRAMBOISE

Poids total : 900 g

- 400 g d'eau
- 250 g de sucre
- 200 g de purée de framboise DISGROUP
- 30 g de Joypaste framboise
- 5 feuilles de gélatine argent



### COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Poids total : 1050 g

- 1 kg de Fruttidor framboise
- 5 feuilles de gélatine argent



### GLACAGE MIROIR GANACHE

Poids total : 790 g

- 190 g de crème 35% DISGROUP
- 200 g de couverture Réno 72%
- 400 g de miroir Extra Dark IRCA



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser ensemble le cacao poudre, la fécule et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur 3 plaques avec feuille. Cuisson 10-15 mn à 185°C.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les œufs et les jaunes. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger un quart de crème fouettée dans la couverture chaude puis ajouter le restant. Incorporer délicatement la pâte à bombe.

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Verser sur la purée de framboise et ajouter le Joypaste. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide dans ce sirop.

Fondre au micro-onde la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Prélever une petite partie de Fruttidor afin de bien incorporer la gélatine avant de mélanger le reste.

Chauffer la crème et verser sur les palets de couverture. Émulsionner cette ganache avant d'y incorporer le miroir. Travailler à 33-35°C.

## MONTAGE DU CADRE

Chablonner une feuille de biscuit chocolat avec de la couverture noire. Positionner cette feuille au fond d'un cadre. Imbiber légèrement avec le sirop framboise. Étaler 500 g de compotée de framboise. Verser dessus 790 g de mousse au chocolat. Placer une seconde feuille de biscuit imbibé puis à nouveau 500 g de compotée et 790 g de mousse chocolat. Mettre la dernière feuille de biscuit imbibé avant de lisser avec le reste de mousse chocolat. Surgeler. Glacer. Découper avant de décorer.