

OSLO

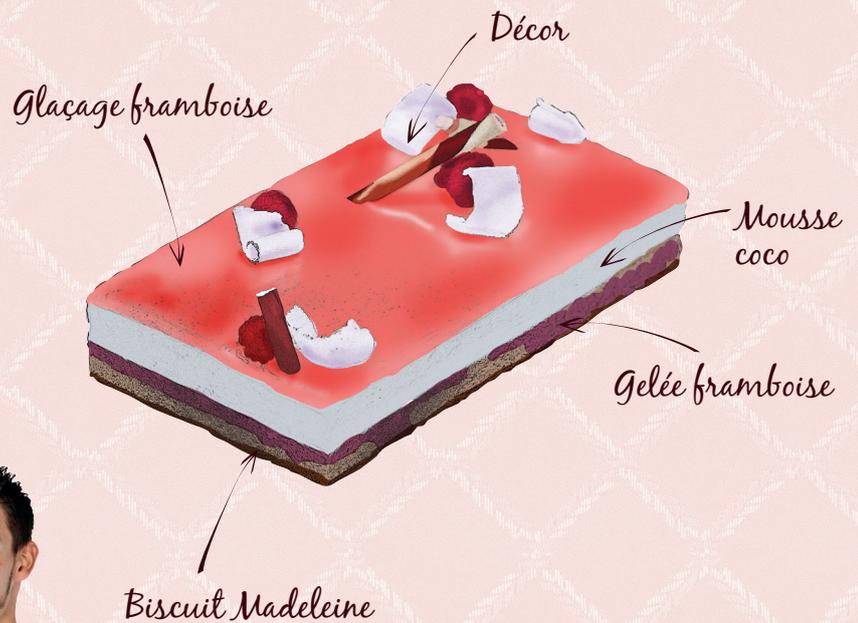


Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour un cadre 40 x 60 cm

COMPOSITION :

- Biscuit Madeleine
- Gelée Framboise
- Mousse Coco
- Glaçage Framboise



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

OSLO

INGRÉDIENTS

BISCUIT MADELEINE

- 200 g d'œufs
- 220 g de sucre
- 200 g de farine Type 55 DISGROUP
- 15 g de levure chimique
- 180 g de beurre fondu froid
- 50 g de Joypaste framboise
- 125 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre

GELÉE FRAMBOISE

- 400 g de purée de framboise LE PTIT BENOIT
- 100 g de sucre
- 400 g de framboises billes LE PTIT BENOIT
- 20 g de gélatine poudre 200 bloom
- 120 g d'eau

MOUSSE COCO

- 1000 g de purée de noix de coco LE PTIT BENOIT
- 120 g de sucre
- 30 g de gelée bavaroise
- 24 g de gélatine poudre 200 bloom
- 144 g d'eau
- 1200 g de crème 35% DISGROUP fouettée

GLAÇAGE FRAMBOISE

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1000 g de purée de framboise LE PTIT BENOIT
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 40 g de gélatine 180 bloom (Argent)

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter le zeste de citron puis verser la farine tamisée avec la levure. Incorporer le beurre fondu. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange de base. Dresser en flexipate 40 x 60 cm.

Chauffer la purée de framboise et les framboises IQF avec le sucre. Puis ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau. Couler sur le biscuit en cadre.

Monter la crème mousseuse. Mélanger la purée de fruit avec le sucre préalablement mélangé à la gelée bavaroise. Ajouter la gélatine. Incorporer la purée à la crème fouettée en deux fois à la maryse.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la purée et la crème préalablement chauffées ensemble. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice New. Reporter à ébullition. Gélater et colorer à convenance le glaçage puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

MONTAGE

Placer le biscuit madeleine dans le cadre et le placer au froid négatif puis couler la gelée de framboise froide. Placer de nouveau l'ensemble en surgélation. Cadrer ensuite la mousse coco. Puis glacer le dessus de l'entremets encore cadré avec le glaçage chauffé à 35°C. Découper à la dimension souhaitée puis décorer harmonieusement.