

LA DÉCOUVERTE

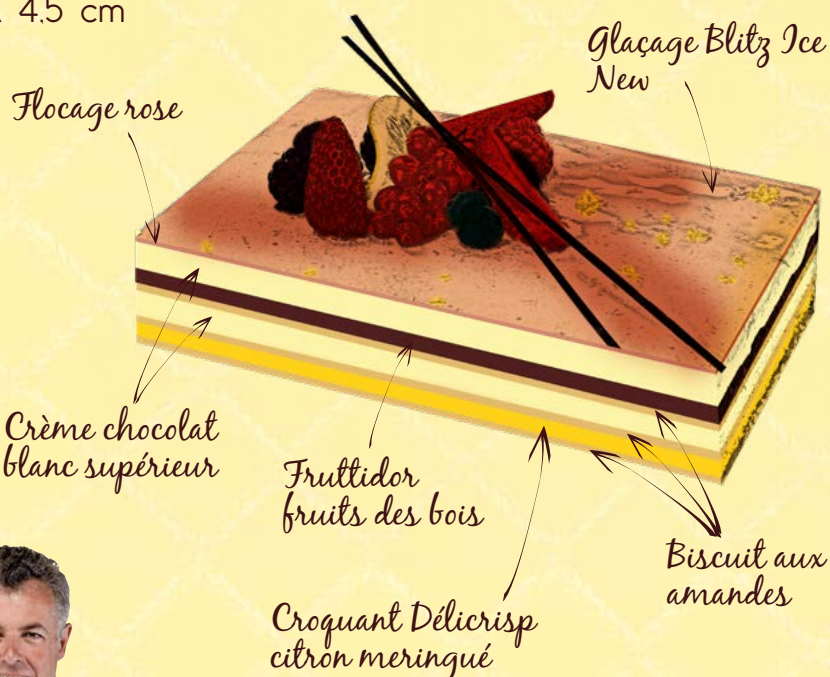


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour un cadre de 37 x 57 x 4,5 cm

COMPOSITION :

- Biscuit aux amandes
- Croquant Délicrisp citron meringué
- Crème chocolat blanc supérieur
- Fruttidor fruits des bois
- Flocage rose
- Glaçage Blitz Ice New



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LA DÉCOUVERTE

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX AMANDES (pour 3 feuilles 60 x 40)

- 600 g de pâte d'amande Mogador Premium 53% IRCA
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 320 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 560 g de blancs d'œufs
- 75 g de sucre



CRÈME CHOCOLAT BLANC

- 375 g de lait
- 375 g de crème 35% DISGROUP
- 150 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 1400 g de couverture Reno Blanc Supérieur
- 1350 g de crème 35% DISGROUP fouettée



FRUTTIDOR FRUITS DES BOIS

- 1 kg de Fruttidor fruits des bois
- 120 g de gelée bavaroise IRCA
- 60 g d'eau



DÉLICRISP CITRON MERINGUÉ



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au robot coupe, travailler la pâte d'amande avec les jaunes et les œufs. Ajouter la farine puis faire monter l'ensemble. Monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre.

Détendre une partie des blancs dans l'appareil aux amandes puis incorporer délicatement le reste des blancs montés.

Répartir et étaler sur trois plaques avec feuilles. Cuire 10 minutes à 180°C.

Faire chauffer le lait avec la crème en infusant les gousses de vanille. Blanchir les jaunes d'œufs.

Cuire cette crème anglaise, verser sur la couverture et mixer le tout.

Lorsque cette ganache atteint 35-38°C, ajouter délicatement la crème fouettée.

Dissoudre la gelée bavaroise dans l'eau et l'incorporer directement au Fruttidor.

Étaler directement sur une feuille de biscuit aux amandes et surgeler.

MONTAGE DU CADRE

Mettre une feuille de biscuit aux amandes au fond d'un cadre 37 x 57 x 4,5 cm. Étaler 1 kg de Délicrisp citron meringué puis recouvrir d'une seconde feuille de biscuit aux amandes. Couler la moitié de la crème chocolat blanc et placer l'insert biscuit/Fruttidor (biscuit en dessous). Recouvrir en lissant à ras du cadre avec le reste de crème chocolat blanc. Surgeler. Floquer avec un pistolet de beurre de cacao rose. Remettre 10 minutes au froid avant de glacer avec du Blitz Ice New. Détailler en parts ou en entremets puis décorer.