

# LE KIR BLANC



Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 4 entremets de 180 mm de diamètre hauteur 45

## COMPOSITION :

- Biscuit léger aux pralines
- Mousse vanille/chocolat blanc
- Mousse cassis
- Gelée cassis

Spray velours  
chocolat blanc

Gelée cassis



Biscuit  
léger aux  
pralines

Mousse vanille/  
chocolat blanc

Mousse cassis

## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## INGRÉDIENTS

### BISCUIT LÉGER AUX PRALINES

- 140 g de jaunes d'œufs
- 140 g de sucre semoule
- 5 g de vanille 200 DISGROUP
- 375 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 140 g de farine type 55 DISGROUP
- 40 g de poudre à crème DISGROUP
- 300 g de pralines roses concassées

### MOUSSE VANILLE/CHOCOLAT BLANC

- 200 g de crème DISGROUP
- 1 gousse de vanille grattée
- 750 g de couverture blanche perle DISGROUP
- 4 feuilles de gélatine argent
- 1200 g de crème fouettée DISGROUP

### MOUSSE CASSIS

- 400 g de purée de Cassis DISGROUP
- 20 g de Crème de cassis Bardinet Gastronomie
- 8 feuilles de gélatine argent
- 200 g de meringue italienne
- 200 g de crème DISGROUP fouettée

### GELÉE CASSIS

- 60 g de sucre
- 200 g d'eau
- 20 g de purée de cassis DISGROUP
- 2 Feuilles de gélatine argent
- 16 g de crème de cassis Bardinet

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la vanille. Monter les blancs et le sucre semoule. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter le mélange tamisé farine/poudre à crème. Étaler le biscuit sur deux plaques de Flexipat. Parsemer les pralines. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 10 minutes. Refroidir sans démouler le Flexipat. Réserver au réfrigérateur.

Chauffer la crème avec la gousse de vanille afin de pouvoir dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture et émulsionner cette ganache. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Ajouter la crème de cassis puis incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée. Mouler dans un cercle de 160 de diamètre sur un disque de biscuit hauteur 3 cm. Surgeler.

Faire bouillir le sucre avec l'eau et la purée. Dissoudre les feuilles de gélatine. Ajouter la crème de cassis. Refroidir avant de couler.

## MONTAGE DES ENTREMETS

Placer un disque de biscuit de 160 dans le fond des cercles, déposer de la mousse vanille/chocolat blanc. Placer l'insert cassis à l'envers avant de lisser le tout en arasant à hauteur du cercle. Surgeler, pulvériser le tour des entremets avec une bombe de velours chocolat blanc. Former des petites flammes de mousse chocolat autour de la surface de l'entremets avec une douille à Saint Honoré. Couler la gelée au centre de ces entremets. Décorer.