



L'ECLIPSE

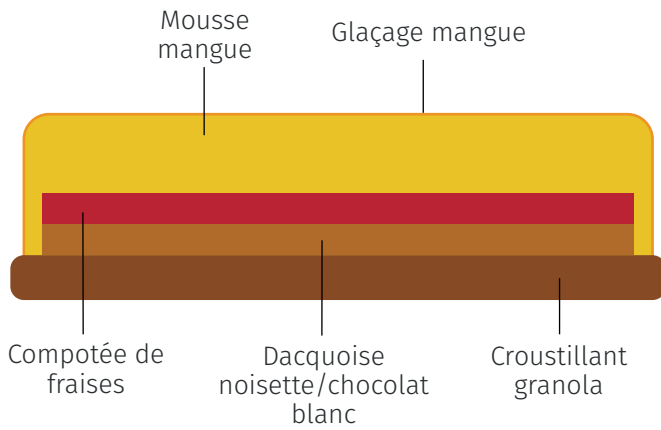


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 entremets de Ø 180 mm

DACQUOISE NOISETTE/CHOCOLAT BLANC

- 375 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 300 g de sucre
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP torréfiée
- 175 g de poudre d'amande DISGROUP
- 150 g de sucre glace
- 75 g de farine T45 DISGROUP
- 180 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 140 g de noisettes entières DISGROUP torréfiées

Monter les blancs d'œufs directement avec le sucre. Mélanger la poudre de noisettes, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine ensemble. Incorporer délicatement aux blancs montés. Ajouter les pistoles de couverture préalablement hachées grossièrement. Étaler sur une plaque avec feuille. Parsemer de noisettes entières concassées. Saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170° pendant 25 mn.

COMPTÉE DE FRAISES

- 500 g de purée de fraises LE P'TIT BENOIT
- 80 g de sucre
- 60 g de Lebboline
- 40 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 200 g de fraises des bois surgelées

Chauffer la purée, le sucre (80 g) et la Lebboline. Verser le mélange à sec sucre pectine et porter à ébullition jusqu'à 103° en mixant légèrement. Couler la compotée dans des empreintes de Ø 160 mm et parsemer 50 g de fraises des bois par disque.

MOUSSE MANGUE

- 400 g de purée de mangue LE P'TIT BENOIT
- 100 g de sucre
- 16 g de gélatine 200 Blooms DISGROUP (+ 96 g d'eau = 112 g de masse)
- 500 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Dissoudre le sucre puis la gélatine dans la purée de mangue. Incorporer la crème fouettée délicatement.

GLAÇAGE MANGUE

- 1 kg de purée de mangue Le P'tit Benoit
- 300 g de glucose DISGROUP
- 400 g de sucre
- 20 g de pectine NH
- 20 g de gélatine 200 Blooms DISGROUP (+ 120 g d'eau = 140 g de masse)
- 400 g de Blitz Ice New IRCA

Faire bouillir la purée avec le glucose. Mélanger ensemble la pectine et le sucre avant de verser sur la purée. Faire bouillir à nouveau en mixant légèrement. Verser sur le miroir Blitz puis ajouter la masse de gélatine. Réserver jusqu'au lendemain. Utilisation à 30-35°.

CROUSTILLANT CHOCOLAT GRANOLA

- 50 g de beurre de cacao
- 200 g de praliné
- 300 g de céréales granola

Fondre le beurre de cacao, mélanger le praliné puis les céréales. Répartir dans des cercles de 180 de diamètre.

MONTAGE

Couler de la mousse mangue jusqu'à la moitié des moules en silicones. Placer le palet de fraises gélifié. Recouvrir légèrement de mousse avant d'obturer avec un disque de biscuit. Surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage mangue. Placer sur le disque de croustillant et décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 1455



Réf. 3354



Réf. 8014



Réf. 7005



Réf. 6798



Réf. 1268



Réf. 6796



Réf. 8128



Réf. 650304 Réf. 650301



Réf. 5620