

LE NID DE PÂQUES

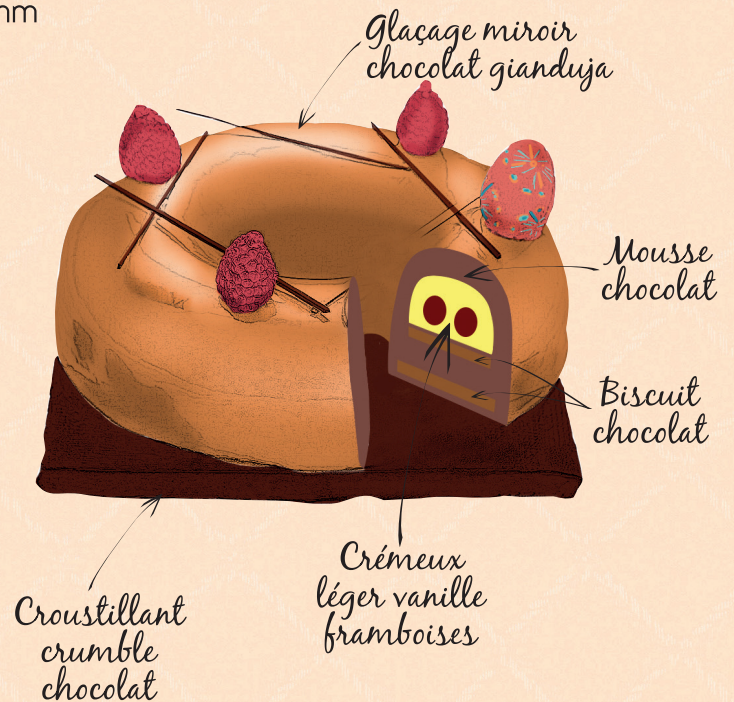


Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 4 couronnes de diamètre 180 mm

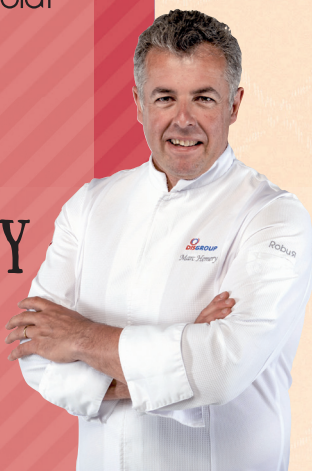
COMPOSITION :

Biscuit léger chocolat
Crèmeux léger vanille/
framboises
Mousse chocolat
Croustillant crumble
chocolat
Glaçage miroir chocolat
gianduja



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LE NID DE PÂQUES

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHOCOLAT

2 feuilles 60 x 40

- 250 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 75 g de sucre
- 300 g d'œufs
- 100 g de jaunes d'œufs
- 240 g de sucre
- 75 g de farine T45 DISGROUP
- 75 g de féculé
- 60 g de cacao poudre

CROUSTILLANT CRUMBLE CHOCOLAT

Crumble chocolat

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre cassonade
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de farine DISGROUP T45
- 60 g de cacao poudre
- 2 g de sel
- 2 g de levure Vigor Baking IRCA

Croustillant crumble chocolat

- 330 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 40 g de beurre
- 240 g de praliné IRCA
- 270 g de pâte de noisette IRCA
- 1 kg de brisures de crumble

CRÉMEUX LÉGER VANILLE/FRAMBOISE

- 200 g de lait
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 160 g de jaunes d'œufs
- 160 g de sucre
- 10 g de gélatine or 200 Bloom (+60 g d'eau)
- 200 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 240 g de framboises entières

MERINGUE DE BASE

- 90 g de blancs d'œufs pasteurisés
- 70 g de sucre inversé Lebboline
- 70 g de glucose DISGROUP

MOUSSE CHOCOLAT ALLÉGÉE

- 150 g de lait
- 150 g de crème 35% DISGROUP
- 150 g de jaunes d'œufs
- 300 g de chocolat de couverture Réno noire 72% IRCA
- 6 g de gélatine or 200 Blooms (+36 g d'eau)
- 220 g de meringue de base
- 300 g de crème 35% DISGROUP fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser ensemble le cacao poudre avec la farine et la féculé. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre (les 240 g). Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 75 g de sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur 2 feuilles. Cuire 10 mn à 185°C. Détailler des disques ajourés : 8 de 160 avec découpe intérieur de 100.

À la feuille au batteur, mélanger tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre au réfrigérateur puis râper cette pâte avec une grosse râpe à légumes sur une feuille de cuisson. Cuire 15-20 mn à 160°C. Refroidir et briser grossièrement.

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les brisures de crumble. Étaler le croustillant dans du cadre. Faire prendre au froid. Détailler des carrés de 19 x 19 cm.

Chauffer le lait avec la crème en infusant les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Puis la crème fouettée légèrement gelée. Couler dans le fond des moules savarin de 160. Parsemer de framboises. Placer un disque de biscuit chocolat. Surgeler.

Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre inversé et le glucose et mettre le tout à monter au batteur à l'aide du fouet.

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs cuite à 85°C. Verser cette crème anglaise cuite sur le chocolat de couverture noire et ajouter la gélatine. Mixer et refroidir à 30°C avant d'incorporer la meringue et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE DES ENTREMETS

Couler de la mousse chocolat dans les moules savarin. Placer l'insert vanille/framboise/biscuit. Recouvrir de mousse chocolat avant d'obturer avec un disque de biscuit. Surgeler. Démouler, glacer avec le miroir chocolat/gianduja. Placer sur le carré de croustillant Crumble chocolat. Puis décorer.