

CARAÏBES

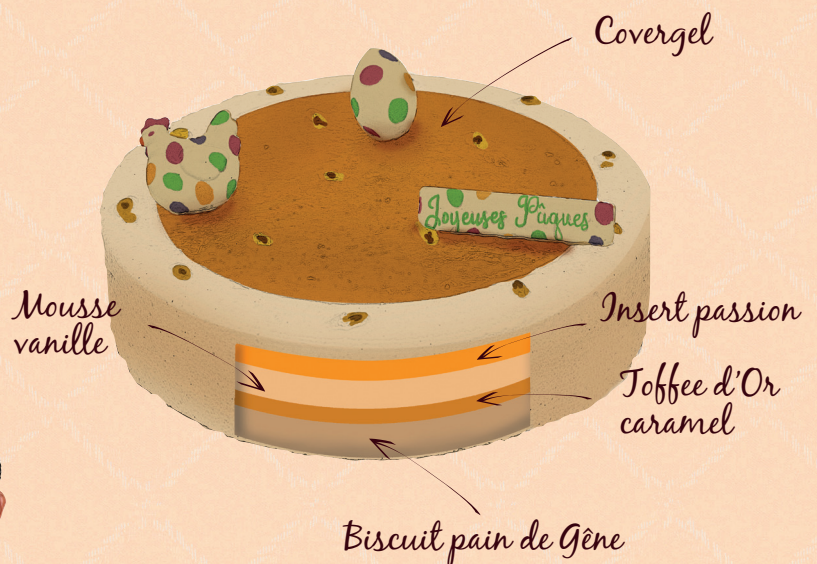


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 5 entremets de 18 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit pain de Gênes
- Insert passion
- Crème pâtissière
- Mousse vanille



ANTOINE DOUCHAIN

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CARAÏBES

INGRÉDIENTS

BISCUIT PAIN DE GÈNES

Recette pour 1 plaque 40 x 60 cm

- 450 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande Mogador 53%
- 60 g de beurre fondu froid
- 95 g de farine T45 DISGROU
- 10 g de levure Vigor Baking

INSERT PASSION

Recette pour 5 inserts de 160 cm

- 800 g de purée de passion DISGROU
- 200 g de purée de mangue DISGROU
- 120 g sucre
- 10 g pectine NH
- 16 g de gélatine
- 2 fruits de la passion frais

CRÈME PÂTISSÈRE

- 500 g de lait
- 1 gousse de vanille DISGROU
- 100 g de jaune d'œuf DISGROU
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROU
- 50 g de beurre
- 10 g d'extrait de vanille 200 DISGROU

MOUSSE VANILLE

- 172 g de blanc d'œuf DISGROU
- 150 g de jaune d'œuf DISGROU
- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 220 g de crème liquide UHT DISGROU
- 100 g de gelée dessert Irca
- 500 g de crème pâtissière vanillé
- 960 g de crème UHT 35% DISGROU fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un Flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 160°C.

Chauffer la purée à 50°C. Ajouter en pluie fine la pectine NH préalablement mélangée à sec avec le sucre. Cuire à 100°C l'ensemble durant 3 min. Ajouter la gélatine et un Fruit de la passion frais et couler dans les moules à inserts.

Chauffer le lait et la gousse de vanille grattée. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajouter la poudre à crème. Réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, ajouter le beurre et l'extrait de vanille. Puis réserver au frais.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C puis verser le sirop sur les blancs et les jaunes d'œuf montés au batteur et réaliser un sabayon. Chauffer la crème liquide à 80°C puis incorporer au fouet la gelée dessert en pluie fine. Verser ce mélange sur la crème pâtissière préalablement détendue. Ajouter ensuite la crème fouettée et le sabayon tiède.

MONTAGE DES ENTREMETS

Montage à l'envers

Déposer l'insert de passion dans les cercles de 180 cm. Couler la mousse vanille puis venir y déposer un disque de biscuit pain de gène sur lequel a été préalablement poché le Toffee d'Or caramel. Surgeler, décercler puis pulvériser de Covergel Briant chaud auparavant dilué à 50% à l'aide d'un pistolet et d'un compresseur ou d'un pistolet à nappage. Décorer harmonieusement.

