

LE GLAWDISSE

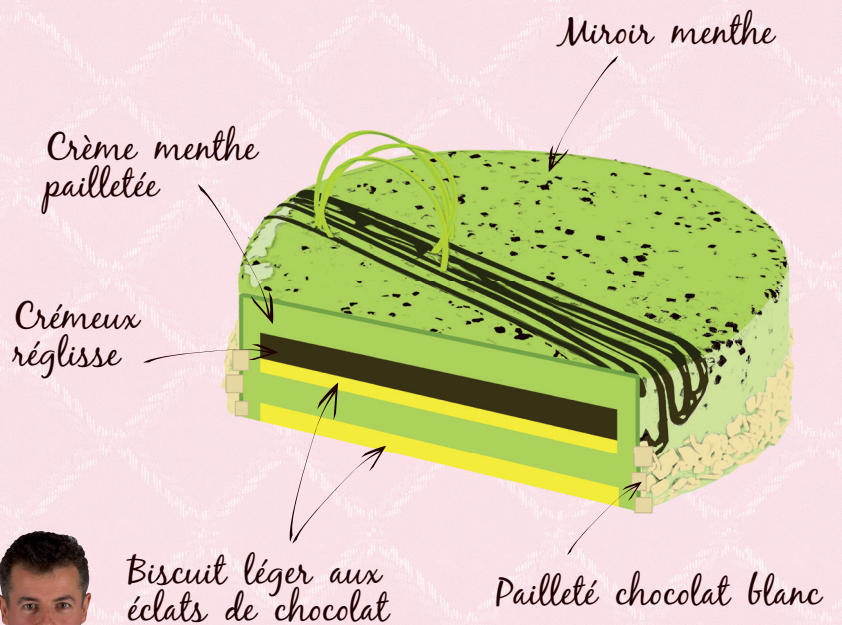


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 entremets de 160 à 220 cm de diamètre.

COMPOSITION :

- Biscuit léger aux éclats de chocolat
- Crémeux réglisse
- Crème menthe pailletée
- Miroir menthe
- Pailleté chocolat blanc



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT LÉGER AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT

- 140 g de jaunes d'œufs
- 140 g de sucre semoule
- 5 g de vanille 200 DISGROUP
- 375 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 120 g de sucre semoule
- 120 g de farine T55 DISGROUP
- 60 g de féculé
- 200 g de copeaux de chocolat fondant DISGROUP

CRÉMEUX RÉGLISSE

- 200 g de lait
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 85 g de Joypaste réglisse
- 160 g de jaunes d'œufs
- 140 g de sucre roux
- 8 g de gélatine or (+48 g d'eau)

CRÈME MENTHE PAILLETÉE

- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de lait
- 45 g de Joypaste menthe
- 160 g de sucre
- 140 g de jaunes d'œufs
- 14 g de gélatine or (+84 g d'eau)
- 600 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 150 g de pailleté chocolat

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/féculé. Étaler le biscuit sur deux plaques avec feuille. Parsemer les copeaux de chocolat. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 10 minutes.

Chauffer le lait avec la crème en infusant le Joypaste réglisse. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine. Couler dans des Flexipans de tailles inférieures aux cercles (140 - 160 - 180 - 200 cm de diamètre). Appliquer un disque de biscuit de même taille. Surgeler et réserver pour le montage.

Chauffer le lait et la crème avec le Joypaste menthe. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter la gélatine réhydratée. Refroidir avant d'ajouter délicatement la crème fouettée. Mélanger le pailleté chocolat.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer un disque de biscuit de taille inférieure au fond de chaque cercle. Dresser de la crème menthe jusqu'à la mi-hauteur des cercles. Placer l'insert de crémeux réglisse. Lisser avec le reste de crème menthe. Surgeler. Glacer avec du miroir neutral aromatisé avec le Joypaste menthe en chauffant à 50°C. À la base de chaque entremets, coller du pailleté chocolat blanc et décorer.