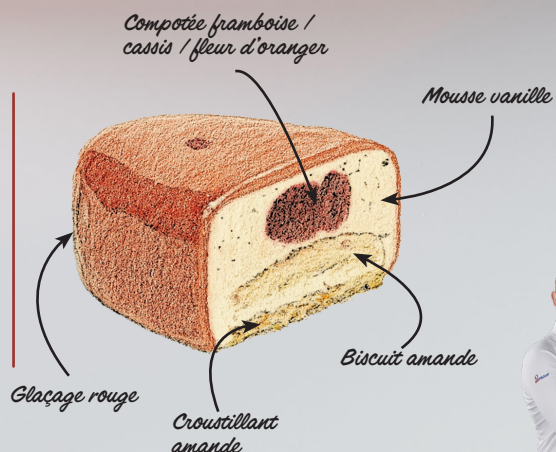


Trésor de Maman



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 6 ENTREMETS ELLIPSES (148 X 76 X 40 MM)

BISCUIT AMANDE (37 X 27 CM)

- 170 g Blanc d'œuf liquide DISGROUPE
- 40 g Sucre
- 65 g Sucre glace
- 165 g Amandes poudre naturelle DISGROUPE
- 15 g Farine T65 DISGROUPE

Monter les blancs avec le sucre. Ajouter délicatement le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Étaler dans un demi cadre et cuire 13 minutes à 165°C. Débarrasser sur grille après cuisson. Détailler à l'aide d'un découpoir ovale 110 x 65 mm.

CROUSTILLANT AMANDE

- 225 g Couverture Sinfonia blanc 33% IRCA fondue
- 22 g Huile de pépins de raisins
- 130 g Crispaillette DISGROUPE
- 100 g Amandes effilées DISGROUPE torréfiées

Mélanger tous les ingrédients et étaler dans un demi cadre (ou sur sur le biscuit). Mettre au froid. Détailler à l'aide d'un découpoir ovale 110 x 65 mm.

COMOTÉE FRAMBOISE, CASSIS, FLEUR D'ORANGER

- 155 g Purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 113 g Purée de cassis LE P'TIT BENOIT
- 40 g Glucose atomisé DISGROUPE
- 30 g Sucre
- 4,8 g Pectine NH DISGROUPE
- 12 g ... Arôme fleur d'oranger DISGROUPE
- 3 g solution acide (50% d'eau + 50% d'acide tartrique)

Faire chauffer les purées, ajouter les poudres en pluie avec une forte agitation et faire bouillir l'ensemble. Hors du feu, ajouter la fleur d'oranger et la solution acide. Mettre en poche au froid positif pour le montage.

MOUSSE VANILLE

- 200 g .. Crème 35% M.G. DISGROUPE (1)
- 127 g Sucre
- 1,5 g Gousses de Vanille DISGROUPE
- 8 g Gélatine poudre 200 bloom
- 48 g Eau
- 426 g Crème 35% M.G. DISGROUPE mousseuse (2)



Chauffer à 85°C la crème (1) avec le sucre et la vanille. A 70°C, ajouter la masse de gélatine fondue et laisser infuser 15 minutes recouvert d'un film. A 25°C, ajouter la crème (2) mousseuse et utiliser aussitôt.

GLACAGE ROUGE

- 150 g Eau
- 300 g Sirop de glucose DISGROUPE
- 300 g Sucre
- 200 g Lait concentré sucré
- 22 g Gélatine poudre 200 bloom DISGROUPE
- 132 g Eau
- QS Colorant hydrosoluble rouge

Chauffer à 104°C, l'eau, le glucose et le sucre. Verser sur le lait concentré, mixer puis ajouter la masse de gélatine à 70°C et le colorant. Mixer et réserver au froid. Utiliser le lendemain à environ 28°C.

MONTAGE :

Après avoir détailler biscuits et croustillants, procéder au montage en mettant 100 g de mousse par cavité, pocher 55 g de compotée, déposer le biscuit. Remettre 30 g de mousse et finir le montage avec le croustillant. Lisser si nécessaire. Placer au surgélateur. Démouler et utiliser le glaçage aussitôt à 28°C.