

Exotica

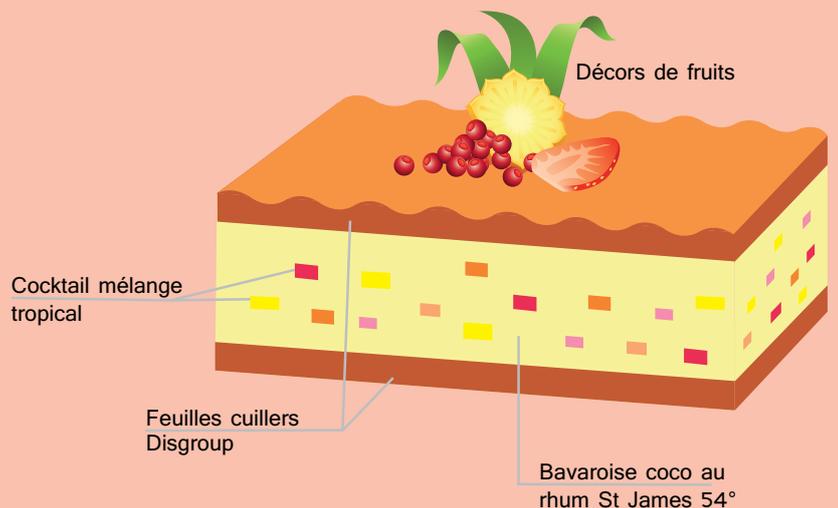


Photo : D Michon - Sté ARTECHNIQUE - 04 76 48 12 20

**Recette pour un cadre 60 X
40 Hauteur 45**

Composition :

- 2 feuilles cuillers Disgroup
- Sirop exotique au rhum
St James 54°
- 1,500 g de fruit cocktail
tropical
- Bavaroise coco au rhum
St James 54°



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Astuces du Chef

Sirop Exotique

- 100 g d'eau
- 150 g de sucre
- 100 g de purée de mangue Disgroup
- 100 g de purée de passion Disgroup
- 25 g de rhum St JAMES 54°



Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les purées de fruits encore surgelées puis le rhum ST JAMES.54°

Bavaroise Coco Au Rhum

St James 54°

- 500 g de lait
- 500 g de purée de noix de coco Disgroup
- 100 g de noix de coco râpé
- 320 g de jaunes d'œufs
- 180 g de sucre
- 32 g de gélatine
- 80 g de rhum ST JAMES 54°
- 900 g de crème fouettée Disgroup



Faire bouillir le lait avec la purée de coco et la noix de coco râpée. Blanchir les jaunes avec le sucre avant de cuire le tout à la nappe. Ajouter la gélatine puis refroidir. Parfumer au rhum ST JAMES avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Dans un cadre 60 x 40 déposer une feuille cuillers légèrement imbibée de sirop exotique. Verser la moitié de la bavaroise coco au rhum St James sur ce biscuit. Parsemer régulièrement les cocktails de fruits avant de recouvrir avec l'autre moitié de bavaroise. Imbiber légèrement le dessous d'une autre feuille cuillers puis la positionner délicatement sur la bavaroise. Surgeler avant de découper des entremets. Décorer avec des fruits placés sur une pate d'amande.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »