

LE BORA BORA

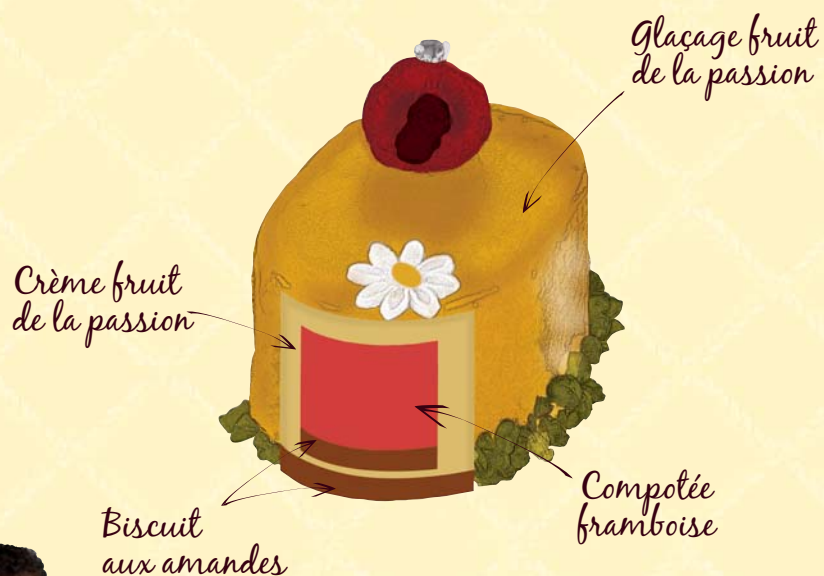


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 24 petits gâteaux ovales

COMPOSITION :

- Biscuit aux amandes
- Crème au fruit de la passion
- Compotée framboise
- Glaçage fruit de la passion



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX AMANDES

Poids total : 1025 g

- 350 g de pâte d'amande Mogador 50%
- 250 g d'œufs
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 325 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre

CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION

Poids total : 1212 g

- 550 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 16 g de gélatine or en poudre (+96 g d'eau)
- 220 g de meringue italienne
- 330 g de crème 35% DISGROUP fouettée

COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Poids : 627 g

- 90 g de sucre
- 60 g d'eau
- 50 g de sucre inverti
- 200 g de brisures de framboises
- 150 g de purées de framboises DISGROUP
- 70 g de sucre
- 7 g de pectine NH

GLACAGE AU FRUIT DE LA PASSION

Poids : 1686 g

- 100 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 70 g de glucose
- 450 g d'eau
- 60 g de sucre
- 6 g de pectine NH
- 1000 g de Covergel Neutre
- Colorant hydrosoluble

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs. Monter durant 8-10 mn avec le fouet avant d'incorporer la farine délicatement. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Étaler sur 2 plaques avec feuilles. Cuire 8 à 10 mn à 210°C.

Dissoudre la gélatine réhydratée dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne. Puis la crème fouettée.

Faire bouillir l'eau avec les sucres et plonger les brisures de framboises avec la purée. Redonner une ébullition avant de verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°C. Couler cette compotée dans des Flexipans et appliquer une découpe de biscuit. Congeler.

Faire chauffer la purée avec le glucose et l'eau à 70°C. Ajouter le mélange à sec (sucre /pectine). Donner une ébullition avant de verser sur le Covergel Neutre. Ajouter le colorant et faire bouillir. Écumer et laisser refroidir à couvert. Utiliser à 60-70°C en chauffant couvert.

MONTAGE DES PETITS GÂTEAUX

Disposer au fonds de chaque cercle ovale un disque de biscuit aux amandes. Couler jusqu'à la moitié de chaque cercle, de la crème passion. Insérer le palet de compotée framboise encore congelé. Lisser de crème passion et surgeler. Glacer avec le glacage passion et décorer.