

L'ARLEQUIN

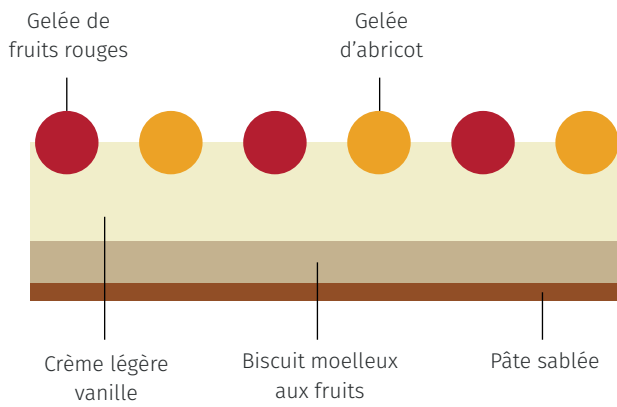


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un cadre h 40 mm - 570 x 370 mm

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre DISGROUP
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur. Etaler sur une plaque 60 x 40 cm avec feuille. Piquer légèrement et précuire 8 min à 165°. Dès la sortie du four, emboutir le cadre inox sur cette pâte.

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS

- 300 g de beurre DISGROUP
- 600 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 250 g d'oeuf entier liquide DISGROUP
- 50 g de fécule
- 300 g de crème pâtissière DISGROUP
- 200 g de cubes d'abricots moelleux
- 80 g de pistaches entières concassées
- 150 g de framboises billes surgelées LE P'TIT BENOIT
- 400 g de mélange fruits rouges entiers surgelés LE P'TIT BENOIT

Détendre au batteur avec la feuille le beurre en pommade et la pâte d'amande. Ajouter progressivement les oeufs, la fécule puis la crème pâtissière. Etaler sur le cadre de pâte sablée précuit. Parsemer dessus régulièrement les cubes d'abricot, les pistaches et les fruits surgelés. Positionner une feuille de cuisson en l'appliquant directement sur le biscuit. Cuire 25 min à 170°. Otez la feuille et remettre à cuire 5 min à 160°.

GELÉE DE FRUITS ROUGES

- 400 g de purée de fruits rouges LE P'TIT BENOIT
- 45 g de Lebboline
- 35 g de sucre
- 8 g de gélatine or 200 bloom (+ 48 g d'eau = 56 g de masse)

Dissoudre les sucres dans une petite partie de purée en chauffant et ajouter la gélatine. Verser le tout dans le restant de purée froide. Refroidir et réserver.

GELÉE D'ABRICOT

- 400 g de purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 45 g de Lebboline
- 35 g de sucre
- 8 g de gélatine or 200 bloom (+ 48 g d'eau = 56 g de masse)

Dissoudre les sucres dans une petite partie de purée en chauffant et ajouter la gélatine. Verser le tout dans le restant de purée froide. Refroidir et réserver.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE

- 1 L de lait entier
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 220 g de jaune d'oeuf liquide DISGROUP
- 170 g de sucre
- 100 g de crème pâtissière DISGROUP
- 100 g de beurre DISGROUP

Faire infuser les gousses de vanille dans le lait en chauffant. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière puis ajouter le beurre. Refroidir.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 1500 g de crème pâtissière vanille
- 150 g de couverture blanc perle DISGROUP
- 11 g de gélatine or 200 bloom (+ 66 g d'eau = 77 g de masse)
- 750 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Travailler la crème pâtissière avec la couverture fondue. Ajouter la masse de gélatine. Incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE

Sur le biscuit moelleux aux fruits, étaler 850 g de crème légère. Faire prendre avant de dresser le reste de la crème en biais soit au peigne, soit à l'aide d'une poche à douille (douille de 10 mm). Surgeler puis dresser alternativement de la gelée de fruits rouges et de la gelée d'abricot. Faire prendre avant de glacer au miroir neutre.



Réf. 1455



Réf. 4297



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 5620



Réf. 1268



Réf. 1358



Réf. 3372



Réf. 650309

Réf. 650306



Réf. 650019



Réf. 650034

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Réf. 7547



Réf. 4909