

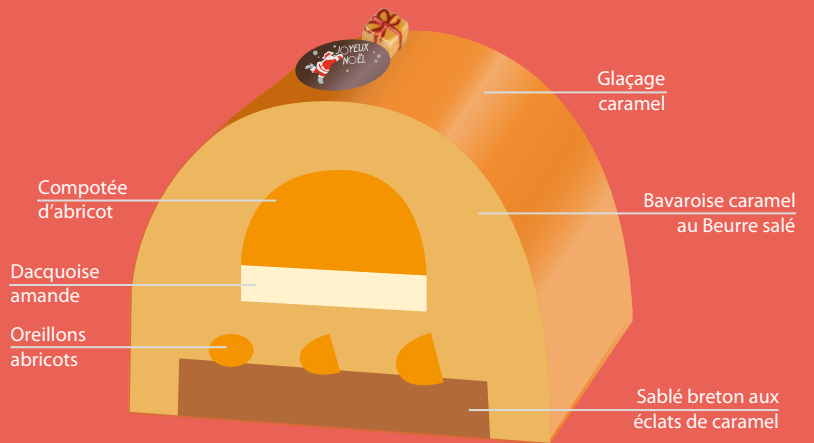
Caraméline Cœur d'Or



**Recette pour 2 gouttières
rondes unies de 8.**

Composition :

- Sablé breton aux éclats de caramel
- Compotée abricot
- Bavaoise caramel au beurre salé
- Glaçage caramel



Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Sablé breton aux éclats de caramel

375 g de beurre demi-sel
300 g de sucre
150 g de jaune d'œufs
500 g de farine DISGROUP
17 g de levure Vigor
120 g d'éclats de caramel
500 g d'oreillons abricots surgelés DISGROUP

Comptée d'abricot

300 g d'oreillons abricots surgelés DISGROUP
125 g de caramel Salidou
300 g de purée d'abricot DISGROUP
8 g de pectine N.H
50 g de sucre

Bavaoise caramel au beurre salé

300 g de lait
300 g de crème DISGROUP
200 g de caramel Salidou
140 g de jaune d'œufs
20 g ou 8 feuilles de gélatine
600 g de crème fouettée DISGROUP

Glaçage caramel

200 g de lait
150 g de crème DISGROUP
300 g de glaçage miroir caramel
1 kg de couverture ivoire

Astuces du Chef

Monter au ruban les jaunes tempérés avec le sucre. Ajouter le beurre demi sel en pommade. Verser la farine tamisée avec la levure Vigor puis les éclats de caramel. Dresser ce sablé à la poche dans un cadre de 14 x 55 cm. Positionner les oreillons abricots surgelés. Cuire 30-35 mn à 165°C.

Faire chauffer ensemble les abricots, le caramel Salidou et la purée d'abricot.
Mélanger à sec la pectine N.H et le sucre .
Lorsque la purée atteint 50°C, verser en pluie la pectine. Donner une ébullition et mixer légèrement. Couler dans les inserts de buches. Appliquer un biscuit dacquoise de la taille adaptée. Surgeler.

Chauffer le lait avec la crème et le caramel Salidou. Blanchir les jaunes puis cuire le tout à la nappe (85°C). Ajouter la gélatine et refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Faire chauffer le lait avec la crème puis verser sur la couverture blanche. Ajouter le glaçage caramel. Laisser prendre et utiliser à 30-35°C.

Montage des bûches

Garnir les gouttières de bavaoise caramel au 1/3 de la hauteur. Placer l'insert surgelé avant de recouvrir à nouveau de bavaoise. Positionner le sablé et lisser en égalisant avec la bavaoise. Surgeler.
Démouler avant de glacer avec le glaçage caramel les buches encore gelées.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr