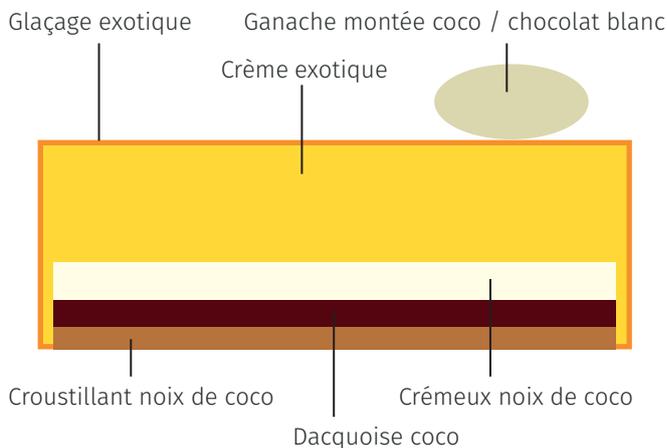




MARC HEMERY
Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 6 entremets oblongs de 24,5 cm et 6 entremets oblong de 28,5 cm

DACQUOISE COCO

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de noix de coco râpée DISGROUP
- 280 g de sucre glace
- 300 g de blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 100 g de sucre

Mélanger à sec la poudre d'amande, la noix de coco et le sucre glace. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange à sec aux blancs montés. Etaler sur une feuille 60 x 40 cm et cuire à 180°C pendant 20 mn environ.

CROUSTILLANT NOIX DE COCO

- 360 g de chocolat blanc Perle 28% DISGROUP
- 200 g de crispaillette DISGROUP
- 140 g de noix de coco râpée DISGROUP torréfiée

Faire fondre le chocolat blanc, ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. Etaler dans un cadre de 60 x 40 cm.

CRÈMEUX NOIX DE COCO

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 12 g de gélatine or 200 bloom (+ 72 g d'eau = 84 g de masse)
- 400 g de chocolat blanc Perle 28% DISGROUP
- 250 g de purée noix de coco LE P'TIT BENOIT
- 140 g de noix de coco râpée DISGROUP torréfiée

Chauffer la crème, ajouter la gélatine réhydratée et verser sur le chocolat blanc. Verser la purée de noix de coco puis la noix de coco torréfiée.

CRÈME EXOTIQUE

- 300 g de purée fruit de la passion LE P'TIT BENOIT
- 300 g de purée mangue LE P'TIT BENOIT
- 300 g de purée abricot LE P'TIT BENOIT
- 40 g de gélatine or 200 bloom (+ 240 g d'eau = 280 g de masse)
- 1000 g de meringue italienne
- 1000 g de crème 35% DISGROUP

Mélanger la gélatine réhydratée et liquéfiée dans la pulpe de fruit. Ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

GLAÇAGE EXOTIQUE

- 500 g de purée fruit de la passion LE P'TIT BENOIT
- 500 g de purée mangue LE P'TIT BENOIT
- 300 g de glucose DISGROUP
- 400 g de sucre
- 20 g de pectine NH
- 20 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+ 120 g d'eau = 140 g de masse)
- 400 g de Blitz Ice New Irca

Faire bouillir les purées avec le glucose. Mélanger ensemble la pectine et le sucre avant de verser sur les purées. Faire bouillir à nouveau puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le miroir Blitz. Réserver 12h au réfrigérateur. Chauffer pour liquéfier avant de glacer.

GANACHE MONTÉE COCO / CHOCOLAT BLANC

- 90 g de chocolat blanc Perle 28% DISGROUP
- 60 g de crème 35% DISGROUP
- 20 g de glucose DISGROUP
- 80 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de purée noix de coco LE P'TIT BENOIT

Chauffer les 60 g de crème avec le glucose et verser sur le chocolat blanc. Ajouter le reste de crème et la purée de coco. Mixer et réserver 12h au réfrigérateur. Monter légèrement.

MONTAGE (À l'envers) :

Étaler le croustillant coco sur une feuille de cuisson puis coller aussitôt la dacquoise. Placer un cadre avant de répartir le crèmeux noix de coco. Surgeler et découper 6 bandes de 22 x 7 cm et 6 bandes de 17 x 7 cm. Garnir les moules oblongs à mi-hauteur avec la crème exotique. Placer l'insert en appuyant de façon à faire remonter la crème sur les côtés. Lisser à hauteur du cercle. Surgeler puis glacer. Dresser la ganache montée en décoration.



Réf. 3353



Réf. 1268



Réf. 3302



Réf. 3354



Réf. 1455



Réf. 650303-04-08-09



Réf. 2415

Réf. 8014



Réf. 8128



Réf. 7005

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

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