

LE COMPLICE

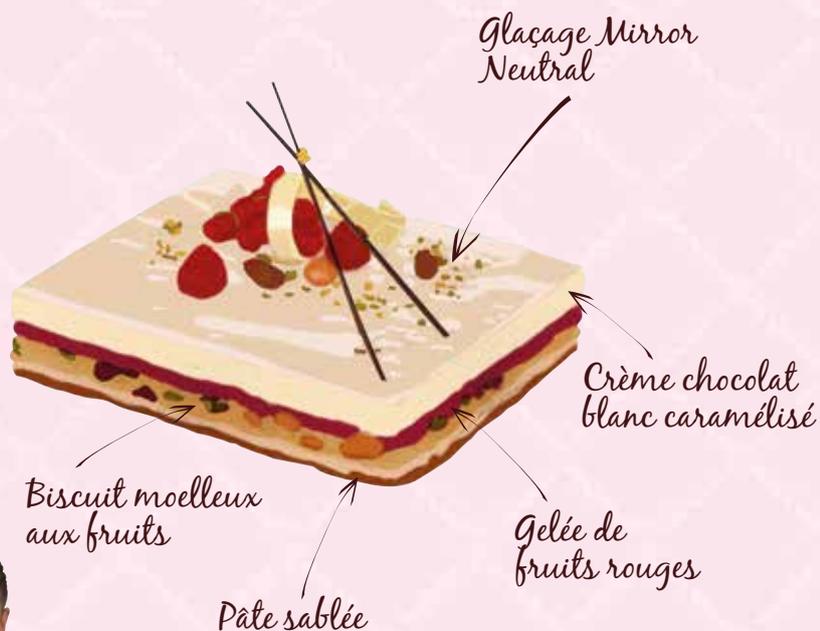


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour un cadre 36 x 57 cm

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Biscuit moelleux aux fruits
- Gelée de fruits rouges
- Crème chocolat blanc caramélisé



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

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

BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS

- 300 g de beurre
- 600 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 250 g d'oeufs
- 50 g de fécule
- 300 g de crème pâtissière
- 150 g de cubes d'écorces d'orange confits
- 80 g de pistaches entières concassées
- 140 g d'amandes entières brutes DISGROUP torréfiées
- 120 g de noisettes entières brutes DISGROUP torréfiées
- 350 g de mélange fruits rouges DISGROUP (entiers-surgelés)

GELÉE DE FRUITS ROUGES

- 1200 g de purée de fruits rouges DISGROUP
- 140 g de sucre inverti
- 100 g de sucre
- 35 g de gélatine

CRÈME CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

- 900 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 12 g de gélatine
- 1 L de crème 35% DISGROUP fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

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. Étaler sur une plaque 60 x 40 avec feuille, piquer légèrement et pré-cuire 8 mn à 165°C. Dès la sortie du four, emboutir le cadre inox sur cette pâte.

Détendre au batteur avec la feuille, le beurre en pommade et la pâte d'amande. Ajouter progressivement les oeufs puis la fécule et en dernier, la crème pâtissière. Étaler sur le cadre de pâte sablée précuit. Parsemer dessus régulièrement les cubes d'oranges, les fruits secs et les fruits surgelés. Positionner une feuille de cuisson en l'appliquant directement sur le biscuit. Cuire 35 mn à 170°C. Otez la feuille et remettre à cuire 20 mn à 160°C.

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

Dans un cul de poule, cuire au four la couverture blanche en remuant régulièrement pendant 20 mn à 130°C. Chauffer les 400 g de crème pour dissoudre la gélatine réhydratée. Verser sur le chocolat blanc caramélisé. Ajouter délicatement la crème fouettée à cette ganache.

MONTAGE DU CADRE

Couler sur le biscuit froid la gelée de fruits rouges. Surgeler. Couler la crème chocolat blanc caramélisé puis lisser. Surgeler. Glacer avec du Mirror Neutral. Découper des entremets et décorer.