

LE FAGOT



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

Recette pour 4 fagots de 6 personnes

COMPOSITION :

- Dacquoise amande/noisette
- Crème mousseline praliné
- Copeaux de cigarettes chocolat

"En réalisant ce fagot, je rends hommage à mon père qui a créé cette spécialité et qui devint un énorme succès. Merci et respect pour cette transmission de passion professionnelle."

MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

DACQUOISE AMANDE/NOISETTE

- 1 feuille 60 x 40
- 400 g de blancs d'œufs DISGROUP Le Succès
- 300 g de sucre
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 160 g de sucre glace
- 80 g de farine T45 DISGROUP



CRÈME MOUSSELINE PRALINÉ

- 750 g de lait
- 250 g de sucre
- 240 g de jaunes d'œufs
- 90 g de poudre à crème DISGROUP
- 375 g de beurre
- 360 g de praliné amande/noisette
- 450 g de crème 35% DISGROUP fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 18-20 mn.

Faire bouillir le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème puis cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir jusqu'à 20°C. Monter cette crème au batteur avec le fouet puis incorporer délicatement la crème fouettée. Aromatiser avec le praliné amande-noisette.

MONTAGE DES FAGOTS

Détailler dans la feuille de dacquoise des disques de 8 cm de diamètre. Accoler deux par deux les disques avec une spirale de crème mousseline (2 disques équivalent à une part.) Accoler autant de disques que l'on souhaite de nombre de personnes sur une semelle. Terminer les embouts en passant de la couverture fondante puis tremper dans du pailleté chocolat. Placer un à un les copeaux de chocolat autour en s'aidant du débordement de crème praliné dépassant de chaque part. Saupoudrer de Biancanève. Placer un noeud en ruban puis les décors chocolat.