

Sainte Lucie

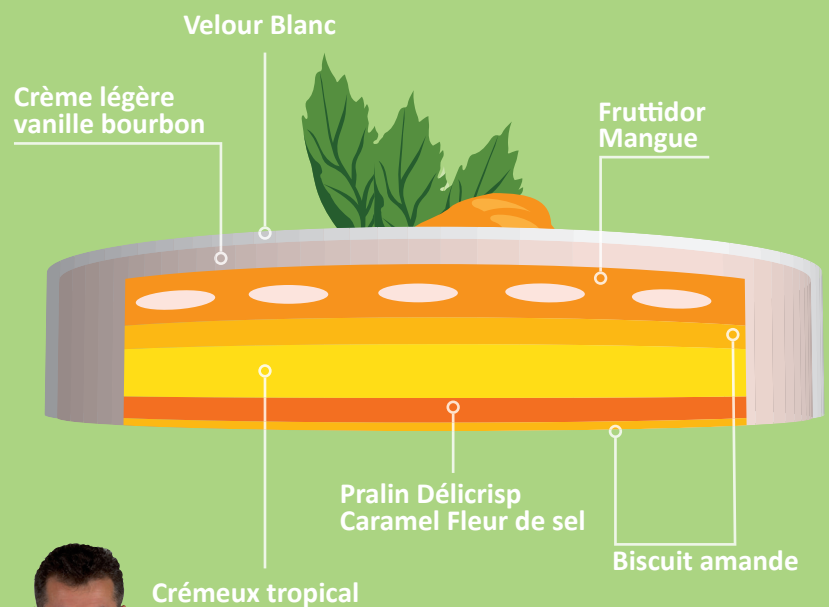


Photo : A point studio - Rennes

**Recette pour 6 entremets de
180 mm de diamètre.
Hauteur : 45 mm**

Composition :

- Biscuit amande
- Pralin Delicrisp Coconty
- Crémeux tropical
- Fruttidor mangue
- Crème légère vanille



Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Biscuit Amande

5 œufs
175 g de sucre glace
175 g de poudre d'amande DISGROUP
50 g de farine T45 DISGROUP
325 g de blancs d'œufs DISGROUP
80 g de sucre

Crèmeux tropical

130 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
130 g de purée de mangue DISGROUP
300 g d'œufs
240 g de sucre
5 feuilles de gélatine argent
120 g de beurre
300 g Fruttidor Tropical

Crème légère vanille

700 g de lait
175 g de jaunes
80 g de sucre
20 g de Joypaste vanille
8 feuilles de gélatine
400 g de couverture blanc perle DISGROUP
700 g de crème fouettée DISGROUP

Procédé de Fabrication

Blanchir les œufs avec le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Monter et serrer les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporer le mélange blanchi aux blancs montés. Étaler sur 2 feuilles cuisson et cuire à 200°C durant 8-10 mn. Détailler des disques de 160 puis laisser le cercle autour.

Cuire dans une casserole les purées et les œufs blanchis avec le sucre. Ajouter la gélatine. Refroidir et à 35°C ajouter le beurre en pommade. Mixer afin d'émulsionner. Ajouter le fruttidor. Couler ce crèmeux dans 6 cercles de 160 mm de diamètre tapissé au fond d'un biscuit amande recouvert de 125 g de Délicrisp coconty par entremets.

Chauffer le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire la nappe cette crème anglaise. Ajouter la gélatine puis verser sur la couverture blanche. Mettre la pâte de vanille et refroidir jusqu'à 35°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Montage à l'envers. Dans des cercles de 160 mm de diamètre, disposer un disque de biscuit amande. Étaler 125 g de Délicrisp Coconty par entremets en le travaillant légèrement au micro-onde. Faire prendre avant de couler 215 g de crèmeux tropical par cercle. Appliquer le 2^{ème} disque de biscuit avant de répartir 150 g de Fruttidor Mangue par cercle. Surgeler. Dans des cercles de 180 mm de diamètre, garnir jusqu'à la moitié de crème légère vanille et inclure le montage précédent en faisant remonter la mousse sur les parois du cercle avant de lisser. Surgeler. Chablonner avec la bombe velours blanc Disgroup. Décorer avec des cubes de guimauve mangue autour des entremets et dessus, placer un peu de Fruttidor mangue.

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