

# FLEUR DE FRAMBOISE



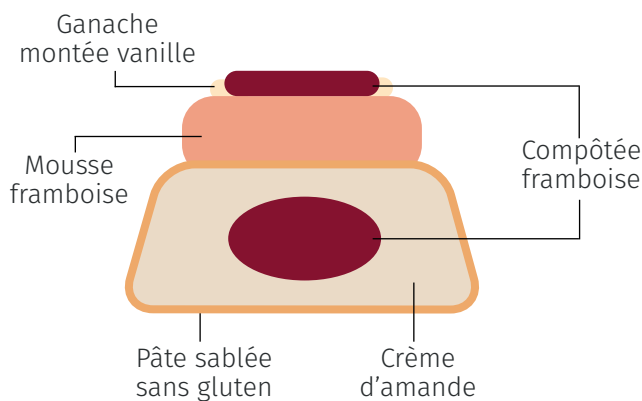
## MARC HEMERY

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



# DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette sans gluten pour 24 tartelettes de diamètre 75 mm x 15 mm

## PÂTE SABLÉE SANS GLUTEN

- 220 g de beurre doux DISGROUP
- 250 g de sucre
- 100 g d'amidon de maïs
- 200 g de fécule de pomme de terre
- 200 g de farine de riz
- 8 g de sel
- 2 g de vanille 200 DISGROUP
- 1 oeuf

Sabler à la feuille ensemble le beurre froid en morceaux, le sucre, les poudres, le sel et la vanille. Lorsque le mélange est en poudre régulière, verser l'œuf. Débarrasser entre 2 feuilles de guitare. Étaler au rouleau à 3 mm. Mettre au froid avant de détailler les disques et de foncer les tartelettes.

## CRÈME D'AMANDE

- 120 g de beurre doux DISGROUP
- 120 g de sucre
- 120 g de poudre d'amande DISGROUP
- 120 g d'œufs entiers liquides DISGROUP

Travailler à la feuille au batteur le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

- 250 g de purée de framboise LE PTIT BENOIT
- 40 g de sucre
- 30 g de Lebboline
- 20 g de sucre
- 5 g de pectine NH

Chauffer la purée avec le sucre et le sucre inverti. Diluer ensemble l'autre partie du sucre et la pectine. Verser sur la purée chaude. Mixer légèrement et faire bouillir. Refroidir et réserver pour le montage.

## MOUSSE FRAMBOISE

- 250 g de purée de framboise LE PTIT BENOIT
- 50 g de brisure de framboise
- 80 g de sucre
- 10 g de gélatine or 200 bloom (+60 g d'eau = 70 g de masse)
- 320 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer légèrement les brisures avec une petite partie de purée et le sucre pour dissoudre la masse de gélatine. Reverser le tout dans le reste de purée. Incorporer délicatement la crème fouettée. Mouler des palets dans des « Flexipan » Ø55 mm, hauteur 10 mm. Surgeler.

## GANACHE MONTÉE VANILLE

- 125 g de crème 35% DISGROUP
- 1/2 gousse de vanille
- 2 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+12 g d'eau = 14 g de masse)
- 75 g de couverture blanche perle DISGROUP
- 125 g de crème 35% DISGROUP

Chauffer la crème avec la vanille. Ajouter la masse de gélatine avant de verser sur la couverture blanche. Bien émulsionner cette ganache avant de rajouter le reste de crème froide. Réserver au réfrigérateur 24 heures puis monter légèrement au batteur.

## MONTAGE

Dans le fond de tartelette cru, dresser une pointe de compotée framboise et recouvrir à mi-hauteur de crème d'amande. Cuire durant 25-30 mn à 170°. Refroidir totalement avant de démouler et de les retourner.

Glacer les palets de mousse framboise et placer les sur les fonds d'amandine refroidies. Dresser avec la douille Sultane un disque de ganache montée. Couler au centre de la compotée de framboise. Placer au réfrigérateur avant de glacer au miroir neutre juste la compotée et de décorer.



## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 3355



Réf. 1455



Réf. 277



Réf. 5620



Réf. 1268



Réf. 650300



Réf. 8298



Réf. 966



Réf. 4909