

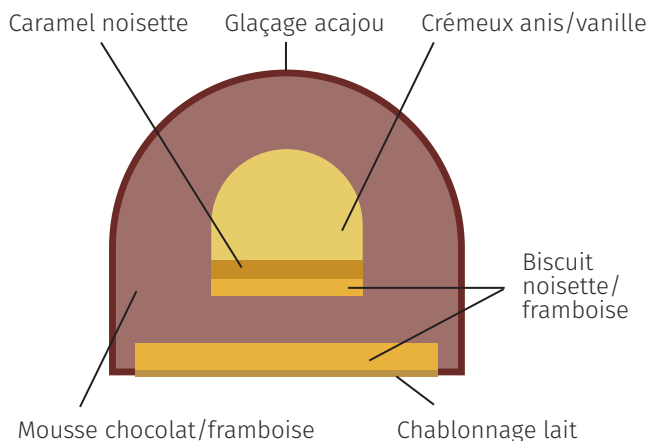
LA METISSA



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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm

BISCUIT NOISETTE/FRAMBOISE

- 250 g d'œuf
- 170 g de sucre glace
- 90 g de poudre de noisette DISGROUP
- 90 g de poudre d'amande DISGROUP
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 320 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 85 g de sucre
- 320 g de brisures de framboise
- 180 g d'éclats de noisette DISGROUP

Monter au batteur avec le fouet, les œufs avec le sucre glace, la poudre de noisette, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Etaler sur 2 plaques avec feuilles. Parsemer dessus les brisures de framboise et les éclats de noisette. Cuire 12 mn à 175°C.

CARAMEL NOISETTE

- 30 g de sirop de glucose DISGROUP
- 90 g de sucre semoule
- 1 g de sel
- 160 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 100 g de pâte de noisette IRCA
- 5 g de gélatine or 200 bloom
(+ 30 g d'eau = 35 g de masse)

Fondre le glucose dans une casserole puis verser progressivement le sucre en pluie. Caraméliser blond. Ajouter le sel et décuire avec la crème montée et la pâte de noisette. Mettre la masse de gélatine. Refroidir en étalant et filmer contact.

CREMEUX ANIS/VANILLE

- 300 g de lait
- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 2 g d'anis vert
- 150 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 70 g de sucre
- 15 g de gélatine or 200 bloom
(+ 90 g d'eau = 105 g de masse)

Bouillir le lait avec la crème, la gousse de vanille grattée et l'anis. Laisser infuser couvert pendant 2 heures. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à 85°C (à la nappe). Ajouter la gélatine. Couler dans 2 gouttières buchettes (ou insert). Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT/FRAMBOISE

- 280 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 700 g de couverture lait corail DISGROUP
- 20 g de gélatine or 200 bloom
(+ 120 g d'eau = 140 g de masse)
- 650 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer la crème avec le glucose et verser sur la couverture. Ajouter la purée de framboise et mixer. Mettre la masse de gélatine. Incorporer délicatement la crème fouettée et utiliser aussitôt.

GLAÇAGE ACAJOU

- 200 g de glaçage miroir chocolat IRCA
- 200 g de glaçage miroir rouge fraise IRCA
- 400 g de glaçage miroir chocolat blanc

Fondre ensemble ces 3 glaçages et utiliser à 35°C.

MONTAGE DES BÛCHES

Sur les inserts de crèmeux anis/vanille couler le caramel noisette et placer une bande de biscuit de 4 cm. Surgeler. Garnir à moitié les gouttières de mousse chocolat/framboise. Placer l'insert crèmeux/caramel/biscuit en appuyant légèrement. Recouvrir de mousse avant de positionner une bande de biscuit de 7 cm préalablement chablonnée de couverture lait. Surgeler, glacer et décorer.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547 Réf. 1269 Réf. 6798 Réf. 7650 Réf. 3372 Réf. 8128 Réf. 1455 Réf. 3353 Réf. 3354 Réf. 5619 Réf. 7039 Réfs. 4440 et 5468