

L'Avoletta

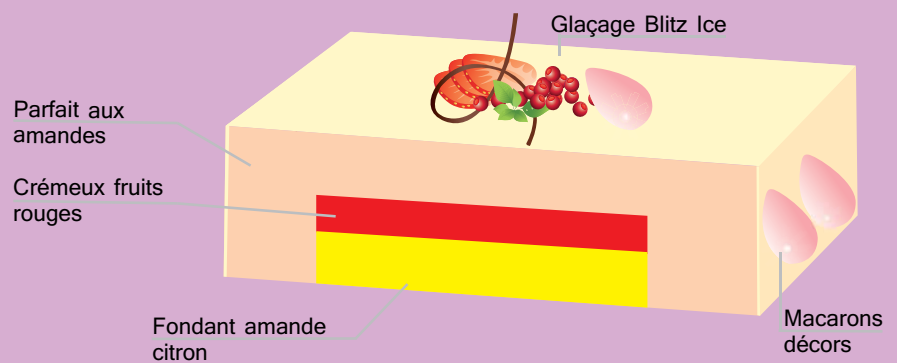


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 entremets de diamètre 180 mm, hauteur 45 mm.

Composition :

- Fondant amande citron
- Crémeux fruits rouges
- Parfait aux amandes
- Glaçage Blitz Ice
- Macarons décors



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Fondant Amande Citron

80 g de jaunes d'œufs
100 g d'œufs (2)
70 g de sucre
30 g de sucre inverti
150 g de poudre d'amande
25 g de farine
140 g de blancs d'œufs
40 g de sucre
50 g de beurre fondu froid
1 zeste de citron

Crèmeux Fruits Rouges

500 g de purée de fruits rouges DISGROUP
100 g de sucre
60 g de poudre à crème DISGROUP
50 g de beurre de cacao

Parfait aux Amandes

500 g de pâte d'amande Mogador (50%)
20 g de Kirsch
100 g de crème DISGROUP
7 feuilles de gélatine
200 g de sucre
50 g d'eau
1 œuf
40 g de jaunes d'œufs
600 g de crème fouettée DISGROUP

Macarons Décors

250 g de poudre d'amande
250 g de sucre glace
80 g de blancs d'œufs
225 g de sucre
60 g d'eau
80 g de blancs d'œufs

Astuces du Chef

Blanchir les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre et le zeste.

Dresser dans des cercles inférieurs à ceux du montage des entremets.

Cuire 15-20 mn à 170°C et laisser les cercles après cuisson.

Faire chauffer la purée à 70°C et incorporer le mélange à sec (sucre, poudre à crème).

Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao et émulsionner légèrement au mixeur. Couler ce crèmeux sur les biscuits en cercles. Surgeler.

Détendre la pâte d'amande avec le kirsch et la crème. Ajouter la gélatine liquéfiée au micro-ondes. Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les jaunes et l'œuf avant de monter jusqu'au refroidissement.

Incorporer cette pâte à bombe à la crème fouettée puis délicatement la pâte d'amande détendue.

Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande et incorporer les blancs crus (non montés). Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs brisés. Monter jusqu'à ce que cette meringue soit tiède (35-40°C). Mélanger délicatement les deux appareils et faire retomber cette masse (macaronée). Dresser et laisser crouter 30 mn. Cuire 8-10 mn à 155 °C.

Montage des entremets

(à l'envers)

Poser le cercle sur une feuille guitare et appliquer une bande PVC autour. Garnir copieusement de parfait aux amandes. Positionner le biscuit sur lequel le crèmeux est coulé. Lisser sur le cercle et surgeler. Retourner et décercler l'entremets pour appliquer du glaçage Blitz ice et les macarons en décor.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr