

DUO FRUITÉ

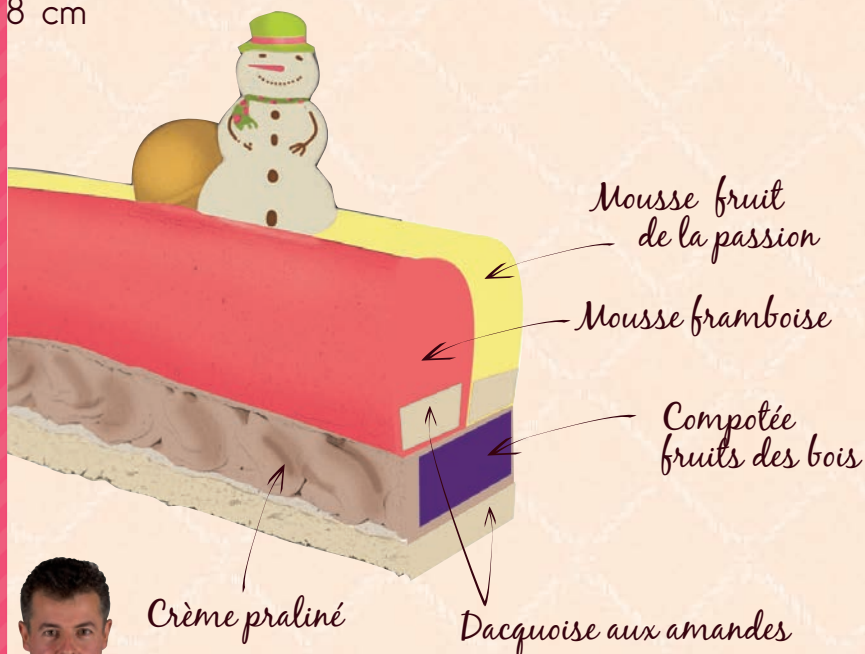


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 4 gouttières de 55 x 8 cm

COMPOSITION :

- Dacquoise aux amandes
- Palet de compotée fruits des bois
- Crème praliné
- Mousse fruit de la passion
- Mousse framboise



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

PALET DE COMPOTÉE FRUITS DES BOIS

- 600 g de purée de fruits des bois DISGROUP
- 90 g de Lebboline (sucre inversé)
- 60 g de sucre
- 25 g de pectine NH
- 600 g de Fruttidor fruits des bois

CRÈME PRALINÉ

- 270 g de beurre en pommade
- 150 g de pâte de noisette Irca pommade.
- 150 g de praliné Irca
- 450 g de meringue italienne

MOUSSE FRUIT DE LA PASSION

- 400 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 8 feuilles de gélatine argent
- 200 g de meringue italienne
- 200 g de crème 35% DISGROUP fouettée

MOUSSE FRAMBOISE

- 400 g de purée de framboise DISGROUP
- 8 feuilles de gélatine argent
- 200 g de meringue italienne
- 200 g de crème 35% DISGROUP fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble 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°-180 C pendant 15 mn.

Chauffer la purée et le sucre inversé à 80° C puis verser en pluie le sucre et la pectine préalablement mélangés à sec. Faire bouillir 2 mn. Verser sur le Fruttidor fruits des bois. Couler en cadre et surgeler.

Mélanger le praliné et la pâte de noisette au beurre en pommade. Incorporer délicatement à la meringue italienne.

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée. Mouler dans une gouttière à bûchettes puis positionner une bande de dacquoise. Surgeler.

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée. Mouler dans une gouttière à bûchette puis positionner une bande de dacquoise. Surgeler.

MONTAGE DES BÛCHES

Découper des bandes de dacquoise de 8 x 55 cm. Placer au centre une bande de compotée fruits des bois de 5 cm x 55 cm. Dresser avec une douille cannelée, des rosaces de crème praliné de chaque côté de la compotée. Glacer la mini gouttière de fruit de la passion puis la mini gouttière de framboise. Placer les accolées au centre du montage précédent. Détailler puis décorer ces bûches avec des embouts.