

Fraîcheur des Bois

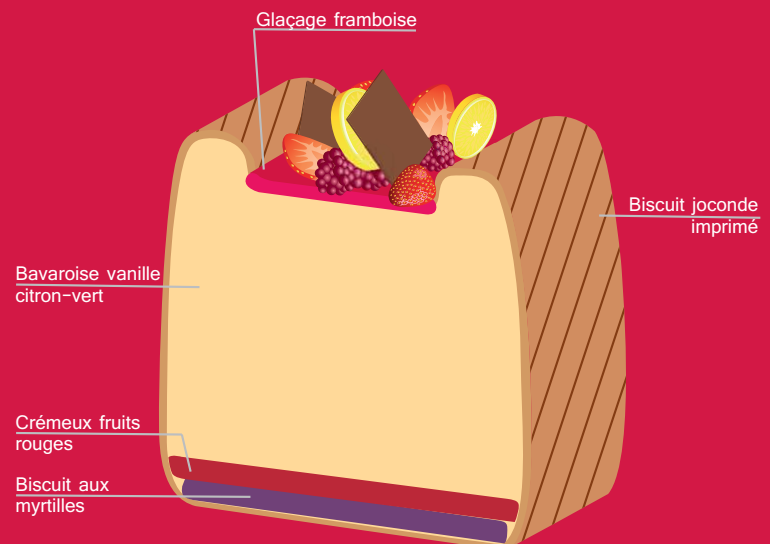


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 gouttières à «fond plat».

Composition :

- Glaçage framboise
- Bavaroise vanille citron-vert
- Crémeux fruits rouges
- Biscuit joconde imprimé
- Biscuit aux myrtilles



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Biscuit Joconde imprimé

(2 plaques 60x40 cm)

- 50 g de beurre pommade
- 50 g de sucre glace
- 50 g de blancs d'œufs
- 35 g de farine DISGROUP
- 30 g de cacao poudre
- 250 g d'œufs
- 175 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amande DISGROUP
- 50 g de farine DISGROUP
- 40 g de beurre fondu froid
- 325 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre

Biscuit aux Myrtilles (1 cadre 60x40 cm)

- 480 g de blancs d'œufs
- 400 g de sucre
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 260 g de farine DISGROUP
- 500 g de myrtilles surgelées.

Crèmeux Fruits rouges

- 1000 g de purée de fruits rouges DISGROUP
- 540 g de crème DISGROUP
- 520 g de sucre semoule
- 120 g de poudre à crème DISGROUP
- 150 g de beurre de cacao

Bavaroise Vanille Citron Vert

- 900 g de lait
- 2 gousses de vanille
- 360 g de sucre
- 240 g de jaune
- 2 zestes de citron vert
- 16 feuilles de gélatine
- 1300 g de crème fouettée DISGROUP
- 2 jus de citron vert

Glaçage Framboise

- 200 g de purée de framboises DISGROUP
- 4 feuilles de gélatine
- 350 g de glaçage Blitz

Astuces du Chef

Biscuit Joconde imprimé

Confectionner une pâte à cigarette avec le beurre, le sucre glace, les blancs d'œufs et la farine. Colorer puis étaler à l'aide d'un peigne sur 2 feuilles Silpat. Surgeler. Monter les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les œufs et les serrer avec le sucre. Mélanger la masse blanchie dans les blancs d'œufs. Ajouter le beurre et faire légèrement retomber la masse. Étaler sur les deux feuilles Silpat décorées. Cuire à 180°C pendant 10 mn.

Biscuit aux Myrtilles

Tamiser ensemble la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs d'œufs directement avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange tamisé dans les blancs d'œufs, puis les myrtilles. Dresser en cadre et cuire 20 à 25 mn à 170°C.

Crèmeux Fruits rouges

Chauffer à 50°C la crème et la purée. Ajouter le sucre et la poudre à crème. Faire bouillir comme une crème pâtissière. Ajouter hors du feu le beurre de cacao et mixer le tout. Couler sur le biscuit en cadre. Surgeler.

Bavaroise Vanille Citron Vert

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter les zestes. Cuire cette crème anglaise à la nappe et coller à la gélatine. Refroidir avant d'incorporer délicatement la crème et le jus de citron.

Glaçage Framboise

Chauffer la purée de framboise pour dissoudre la gélatine et ajouter le glaçage Blitz.

Montage des bûches

Chemiser les gouttières de bande de biscuit joconde. Garnir de bavaroise vanille citron vert. Découper dans le cadre biscuit crèmeux des bandes de 7 cm de large et les appliquer à l'envers sur les gouttières. Surgeler. Démouler et glacer le dessus des bûches avec le glaçage framboise. Décorer selon votre inspiration.

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