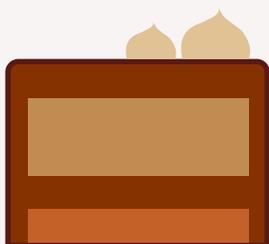


L'ENTREMETS

ADAGIO

*Un trio de saveurs
dans un entremets gourmand,
chocolat, café et noisette !*



-  Ganache montée café
-  Glaçage miroir chocolat
-  Mousse chocolat
-  Mousse café/noisette
-  Succès café/noisette


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



ADAGIO



En partenariat avec TRABLIT



COMPOSITION

Recette pour 8 entremets de 180 mm de diamètre. Hauteur 45 mm.

SUCCÈS CAFÉ/NOISETTE

Blancs des chefs	250 g
Sucre cristal	325 g
Poudre de noisette brute DISGROUP....	180 g
Sucre glace	180 g
Extrait de café TRABLIT	30 g
Eau	100 g

MOUSSE CAFÉ/NOISETTE

Blancs des chefs	250 g
Sucre cristal	375 g
Beurre doux	500 g
Crème DISGROUP 35%	125 g
Extrait de café TRABLIT	40 g
Prali-décors grains noisette DISGROUP	500 g

MOUSSE CHOCOLAT

Lait entier	125 g
Crème 35% DISGROUP	125 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	125 g
Sucre	50 g
Couverture Reno Concerto 64% IRCA....	525 g
Crème DISGROUP 35% fouettée	900 g

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

Sucre	300 g
Eau	400 g
Blitz Ice New IRCA	600 g
Cacao poudre IRCA	90 g
Pâte de cacao IRCA	90 g
Pâte à glacer IRCA	90 g
Masse de gélatine	175 g
(25 g gélatine Or + 150 eau)	
Colorant liposoluble rouge DISGROUP	1 g

GANACHE MONTÉE CAFÉ

Crème DISGROUP 35%	120 g
Glucose DISGROUP	25 g
Couverture Sinfonia Blanc IRCA	90 g
Crème DISGROUP 35%	120 g
Extrait de café TRABLIT	30 g

PROCÉDÉS DE FABRICATION

SUCCÈS CAFÉ/NOISETTE

Dans une casserole cuire l'eau et le sucre à 121°. Verser sur les blancs d'œufs, puis monter au batteur. Pendant ce temps, tamiser ensemble le sucre glace avec la poudre de noisette. Incorporer délicatement dans les blancs montés. Ajouter l'extrait de café. Dresser 8 disques de 160 mm de diamètre. Cuire pendant 45 mn à 160°.

MOUSSE CAFÉ/NOISETTE

Cuire le sucre à 120° puis verser sur les blancs d'œufs. Monter puis ajouter le beurre en pommade. Faire mousser avec la crème et l'extrait de café. Ajouter délicatement le Prali-décors grains. Garnir des cercles de 160 mm de diamètre hauteur 20 mm. Lisser à hauteur puis surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT

Chauffer le lait avec la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Pocher cette crème anglaise à 85°. Verser sur la couverture. Lorsque cette ganache atteint 35-38°, ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

Faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur le Blitz. Ajouter le cacao poudre, la pâte de cacao et la pâte à glacer. Mixer avant d'ajouter la masse de gélatine et le colorant. Mixer à nouveau légèrement. Réserver au frais minimum 12 heures. Utiliser à 32 - 35°.

GANACHE MONTÉE CAFÉ

Chauffer 120 g de crème avec le glucose. Verser sur la couverture blanche. Mixer puis ajouter 120 g de crème froide et l'extrait de café. Mixer à nouveau. Réserver minimum 12 heures au réfrigérateur. Monter légèrement.

MONTAGE DES ENTREMETS

Dans des cercles préalablement chemisés de rhodoïds, déposer jusqu'à la moitié de la mousse chocolat. Placer le palets café/noisette. Recouvrir légèrement de mousse avant de positionner le biscuit et de lisser à hauteur du cercle. Surgeler. Décercler, retourner et glacer avec le miroir. Pocher quelques boules de ganache café puis décorer.



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !