

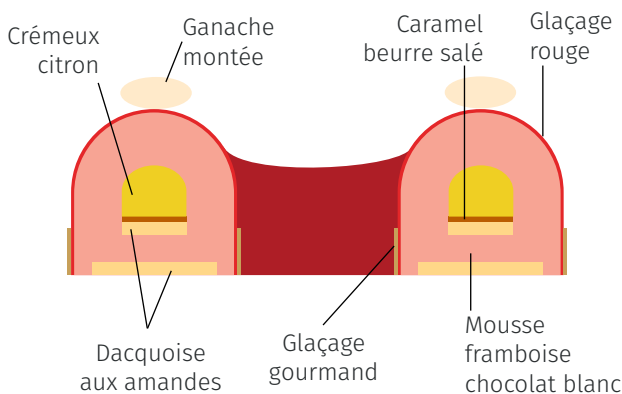


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 6 moules silicone savarin de Ø180/60 h.50 mm

DACQUOISE AUX AMANDES

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

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 min.

CARAMEL DE BASE

- 200 g de glucose DISGROUP
- 250 g de sucre semoule
- 40 g de beurre demi-sel
- 360 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 56 g de masse gélatine (8 g de gélatine poudre or + 48 g d'eau)

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre demi-sel. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Refroidir à 80°C avant d'ajouter la masse de gélatine. Filmer. Réserver pour le montage.

CRÉMEUX CITRON

- 400 g de purée de citron LE PTIT BENOIT
- 340 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 380 g de sucre
- 110 g de beurre
- 84 g de masse gélatine (12 g de gélatine poudre or + 72 g d'eau)

Monter les œufs avec le sucre. Cuire le tout à 85°C avec la purée de citron. Ajouter le beurre en émulsionnant. Ajouter la gélatine et couler aussitôt.

MOUSSE FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC

- 180 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de glucose DISGROUP
- 700 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 400 g de purée de framboise LE PTIT BENOIT
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine or + 120 g d'eau)
- 650 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer la crème et le glucose. Verser sur la couverture. Former cette ganache avant d'ajouter la purée froide. Verser la gélatine et ajouter délicatement la crème fouettée.

GLAÇAGE MIROIR ROUGE

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (+ 120 g d'eau = 140 g réhydratée)
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- QS de colorant hydrosoluble DISGROUP

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Colorer puis réserver au réfrigérateur. Utiliser à 30-32°C.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

- 230 g de crème 35% DISGROUP
- 1/2 gousse de vanille DISGROUP
- 20 g de glucose DISGROUP
- 90 g de couverture blanche Perle DISGROUP

Chauffer la moitié de la crème avec la 1/2 gousse de vanille et le glucose. Verser sur la couverture et mixer. Ajouter le reste de crème froide. Réserver 12 heures au réfrigérateur. Monter légèrement.

GLAÇAGE GOURMAND CHOCOLAT BLANC

- 1000 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 300 g d'huile de pépins de raisins
- 200 g de Pralidécors noisette 40% DISGROUP

Fondre la couverture puis mélanger avec l'huile et les noisettes caramélisées. Utiliser à 28-30°C.

MONTAGE

Dans les moules à inserts savarin de Ø 160/80 h.40 mm, verser 200 g de crèmeux citron. Laisser prendre et verser dessus 100 g de caramel beurre salé. Placer une couronne de dacquoise. Surgeler. Dans les moules à savarin plus grand, verser 400 g de mousse framboise/chocolat. Placer l'insert préalablement surgelé en appuyant de façon à faire remonter de la mousse. Positionner une couronne de dacquoise. Surgeler. Démouler et glacer aussitôt avec le glaçage rouge. Reprendre chaque couronne avec des pics afin de glacer la base de glaçage gourmand. Décorer avec la ganache montée.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3354



Réf. 5620



Réf. 1909



Réf. 3372



Réf. 650307

Réf. 650300



Réf. 4193

