

# POUR MAMAN



Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 4 entremets en forme de coeur de 200

## COMPOSITION :

- Dacquoise aux amandes
- Croustillant caramel fleur de sel
- Mousse chocolat lait Madagascar
- Mousse caramel
- Glaçage caramel
- Spray velours chocolat lait



## 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

### MOUSSE CARAMEL

- 140 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sirop à 30°B
- 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
- 560 g de Toffee d'or caramel IRCA
- 1 g de sel
- 700 g de crème fouettée

### MOUSSE CHOCOLAT LAIT MADAGASCAR

- 100 g de crème DISGROUP
- 90 g de lait
- 6 g de gélatine poudre 200 blooms
- 360 g de couverture lait Madagascar 38% IRCA
- 350 g de crème 35% DISGROUP fouettée

### GLACAGE MIROIR CARAMEL

Poids total : 1340 g

- 700 g de Toffee d'or caramel IRCA
- 200 g de lait concentré
- 112 g de masse gélatine (16 g de gélatine poudre 200 blooms et 96 g d'eau)
- 300 g de Réno chocolat blanc IRCA
- 1 gousse de vanille

## 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.

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et pocher le tout au micro-onde à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec le Toffee d'or caramel chauffé et 1/4 de crème fouettée. Mélanger le tout au fouet. Puis ajouter le restant de crème fouettée à la Maryse.

Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter la gélatine avant de verser sur la couverture. Lorsque cette ganache est à 35-38°C, ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Chauffer le Toffee d'or avec le lait concentré à 50°C. Ajouter la masse de gélatine. Détendre sur la couverture progressivement. Ajouter la vanille grattée. Mixer et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Utiliser à 25°C.

## MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer au fond des cercles en formes de cœur une dacquoise de taille inférieure. Étaler du pralin Délicrisp caramel fleur de sel. Verser de la mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur du cercle. Lisser jusqu'au haut du cercle avec de la mousse caramel. Surgeler. Pulvériser la moitié de chaque entremets avec le spray velours chocolat lait. Sur l'autre partie, glacer avec le glaçage caramel. Dresser un cordon de chantilly caramel entre les deux finitions. Décorer.