

LE KALAMANSI



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

Recette pour un cadre 27.5 x 37.5. H4 cm

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Biscuit fondant amande/citron
- Croustillant cacahuète
- Crème légère Kalamansi
- Plaquette chocolat lait



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine



BISCUIT FONDANT AMANDE/CITRON

- 80 g de jaunes d'œufs
- 100 g d'œufs (2)
- 70 g de sucre
- 30 g de sucre inverti
- 150 g de poudre d'amande
- 25 g de farine
- 140 g de blancs d'œufs
- 40 g de sucre
- 50 g de beurre fondu froid
- 1 zeste de citron

PRALINÉ CROUSTILLANT CACAHUËTE

- 375 g de praliné amande/noisette
- 75 g de cacahuètes salées
- 100 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 220 g de Crispaillette DISGROUP
- 50 g de cacahuètes salées hachées



CRÈME LÉGÈRE KALAMANSI

- 500 g de purée de kalamansi
- 18 g de gélatine 200 blooms
- 425 g de meringue italienne
- 425 g de crème 35% DISGROUP fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant d'étaler cette pâte à 2,5 mm. Tailler cette abaisse 30 x 40 cm. Laisser reposer 1 heure. Cuire 20 mn à 160°C. Dès la sortie du four, emboutir le cadre 30 x 40 cm.

Blanchir les jaunes et les oeufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre et le zeste. Verser dans un cadre 27,5 x 37,5 cm. Cuire 15-20 mn à 170°C.

Broyer les 75 g de cacahuètes en une pâte. Ajouter au praliné. Dans la couverture chaude, mélanger le praliné puis ensuite la Crispaillette avec les 50 g de cacahuètes préalablement hachées. Étaler aussitôt.

Réhydrater la gélatine avec 108 g d'eau puis liquéfier au micro-onde. Ajouter la purée de kalamansi puis la meringue italienne. Incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES PETITS GÂTEAUX

Dans un cadre 27,5 x 37,5 cm et sur la plaque de pâte sablée, appliquer une fine couche de glaçage neutre pour faire adhérer le biscuit fondant amande/citron. Étaler régulièrement le croustillant cacahuète. Faire prendre au réfrigérateur avant de verser les 3/4 de la crème légère Kalamansi. Placer au congélateur. Sur des plaquettes fines de couverture lait (10 cm x 2,5 cm), dresser un lacet de crème légère. Détailler les petits gâteaux 10 x 2,5 cm avant de placer la plaquette de chocolat garnie sur chaque pièce. Décorer.