

MISS'TATIN

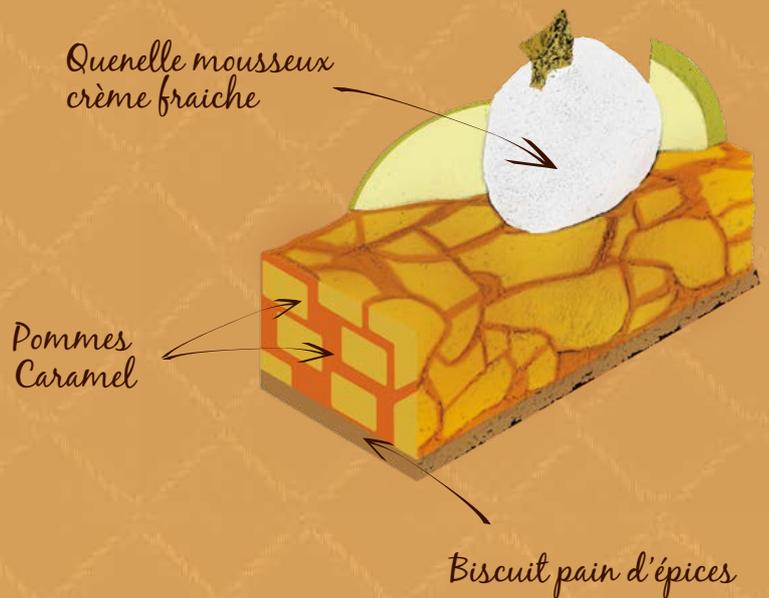


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour un cadre de 37 x 27 x 3.5 cm

COMPOSITION :

- Biscuit pain d'épices
- Pommes caramel
- Mousseux crème fraîche



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

MISS'TATIN

INGRÉDIENTS

BISCUIT PAIN D'ÉPICES (pour un cadre 60 x 40 cm)

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 90 g d'œufs
- 60 g de jaunes d'œufs
- 80 g de farine DISGROUP
- 150 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 70 g de sucre
- 4 g d'épices pour pain d'épice

POMMES CARAMEL

- 300 g d'eau
- 900 g de sucre
- 900 g d'eau décuissions
- 1500 g de pommes Granny Smith
- 1 pomelos
- 50 g de sucre
- 7 g de pectine NH

MOUSSEUX CRÈME FRAICHE

- 300 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 40 g de gelée bavaroise
- 100 g de crème épaisse

DÉCORS

- Beurre de cacao
- Couverture blanche
- Pomme Granny Smith
- Feuille d'or

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et les épices. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils. Étaler sur une feuille et cuire 8 minutes à 220°C.

Réaliser un caramel relativement clair avec le sucre et la première partie de l'eau. Décuire avec le restant de l'eau préalablement tiédi. Porter ce caramel décuït à ébullition puis rajouter le pomelos pressé et coupé en quatre. Plonger les morceaux de pommes, coupés en brunoise 15/15 mm, dans le caramel chaud puis couvrir d'un film alimentaire. Laisser agir 5 heures. Egoutter les pommes puis les mélanger avec le sucre et la pectine NH, préalablement mélanger à sec.

Monter au batteur l'ensemble, crèmes et gelée bavaroise, jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Dresser dans des moules quenelles Silikomart.

MONTAGE DES INDIVIDUELS

Montage à l'endroit.

Mettre la feuille de biscuit pain d'épices au fond, déposer les pommes caramel dessus puis enfourner à 150°C. pendant 8 minutes. Surgeler. Napper puis découper des rectangles de 12 x 3 cm. Déposer sur chaque part individuelle une quenelle de mousseux crème fraîche, préalablement floquer au beurre de cacao et couverture blanche pour lui donner un aspect velours. Décorer ensuite de morceaux de pomme Granny Smith et de feuille d'or.