

Verger Normand

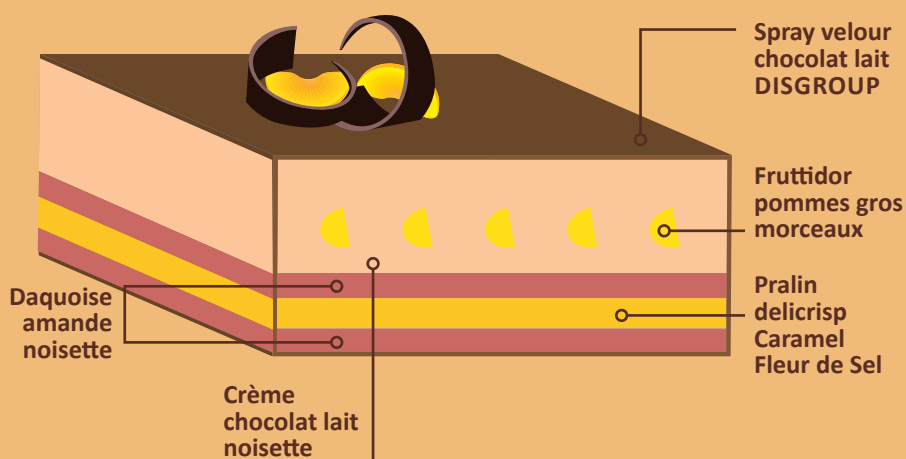


Photo : A point studio - Rennes - 02 99 86 06 86

Recette pour un cadre
35 x 55 mm hauteur 45

Composition :

- Daquoise amande/noisette
- Pralin delicrisp caramel fleur de sel
- Fruttifor pomme gros morceaux
- Crème chocolat lait noisette



Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Daquoise amande/noisette

600 g de blancs d'œufs DISGROUP Le succès
450 g de sucre
300 g de poudre de noisette DISGROUP
300 g de poudre d'amande DISGROUP
240 g de sucre glace
120 g de farine T45 DISGROUP

Crème chocolat/noisette

250 g de crème DISGROUP
250 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
8 feuilles de gélatine argent
800 g de couverture lait Corail Disgroup
200 g de pâte de noisette
900 g de crème fouettée Disgroup

Procédé de Fabrication



Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire à 170°C pendant 18-20 mn.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant cette ganache. Ajouter la pâte de noisette. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Placer une feuille de dacquoise au fond du cadre. Étaler 1 kg de pralin délicrisp caramel fleur de sel en le ramollissant au micro-onde. Placer la 2ème feuille de dacquoise. Étaler une fine couche de crème chocolat/noisette puis répartir sur tout le cadre 1,200 kg de Fruttidor pomme gros morceaux. Recouvrir avec le restant de crème chocolat/noisette en lissant. Appliquer une feuille de cuisson chiffonnée, avec l'aide d'une balayette. Surgeler. Ôter la feuille de cuisson avant de pulvériser le spray velours chocolat au lait. Détailler et décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr