

Tiramisu des Îles



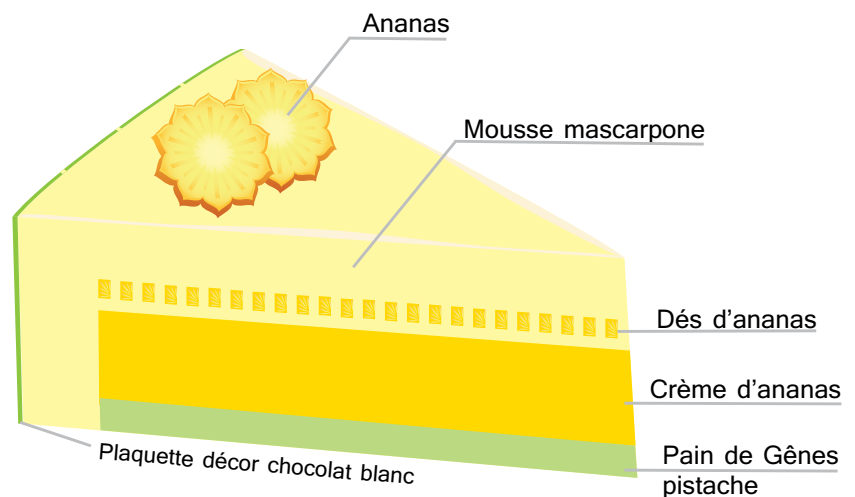
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

**Recette pour 4 entremets de
180 de diamètre, hauteur 45**

Composition :

- Biscuit pain de Gênes pistache
- Crème ananas
- Ananas en dés
- Mousse mascarpone

"En partenariat avec Fabbri"



Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Pain de Gênes pistache

225 g d'oeufs
240 g de pâte d'amande Mogador
75 g de beurre fondu
50 g de pâte de pistache FABBRI
45 g de farine DISGROUP
5 g de levure Vigor

Crème ananas

100 g de lait
150 g de jus d'ananas
75 g de jaunes d'oeufs
3 feuilles de gélatine
75 g de Délipaste ananas FABBRI
250 g de crème fouettée DISGROUP

Mousse Mascarpone

500 g de lait
150 g de sucre
8 feuilles de gélatine
100 g de Pamatis FABBRI
600 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter les oeufs avec la pâte d'amande. Ajouter le beurre fondu et la pâte de pistache avant d'incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure. Dresser ce biscuit dans des cercles à entremets de 160 (150 g / cercle). Cuire 25 mn à 170-180°. Ne pas décercler.

Faire bouillir le lait avec le jus d'ananas. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise puis mettre la gélatine avant de refroidir. Parfumer avec le Délipaste ananas et incorporer délicatement la crème fouettée. Couler sur les biscuits et surgeler.

Bouillir le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire à 85° cette crème anglaise. Incorporer la gélatine et le Pamatis, mixer puis refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Dans des cercles de 180 disposer un disque de pain de Gênes/crème ananas. Parsemer de petits dés d'ananas avant de garnir et de lisser de mousse mascarpone. Surgeler. Saupoudrer de Happy-Cao avant de glacer avec le miroir Blitz Ice.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr