

Velours Cerise



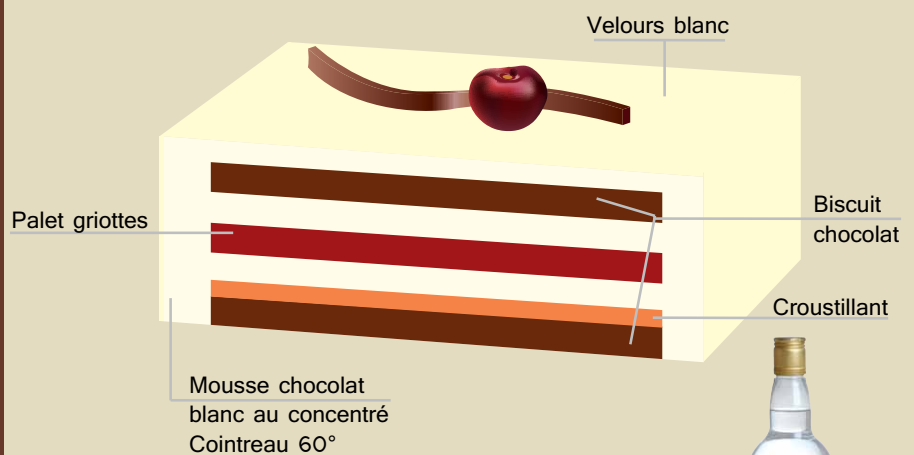
Photo : D Michon - Sté ARTECHNIQUE - 04 76 48 12 20

**Recette pour 4 entremets de
160-180-200-220 de diamètre**

Composition :

- Biscuit chocolat
- Croustillant
- Mousse chocolat blanc au concentré Cointreau 60°
- Palet griotte
- Velours blanc

"En partenariat avec Prémium Gastronomie"



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Biscuit chocolat (1 feuille 60x40)

170 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
200 g d'œufs
70 g de jaunes d'œufs
175 g de sucre
100 g de farine DISGROUP
40 g de cacao poudre

Croustillant

100 g de couverture blanche Perle DISGROUP
60 g de praliné
70 g de pâte de noisette Irca
125 g de Doretta (riz soufflé caramélisé)
125 g de Crispaillette

Palet griottes

250 g de sucre
100 g d'eau
500 g de griottes surgelées DISGROUP
7 feuilles de gélatine

Mousse chocolat blanc au concentré Cointreau 60°

200 g de crème Disgroup
750 g de couverture blanche perle DISGROUP
4 feuilles de gélatine
65 g de concentré de Cointreau 60°
1200 g de crème fouettée Disgroup

Pistolet velours

100 g de beurre de cacao
100 g de couverture blanche Perle DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine.
Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre.
Monter les blancs puis les serrer avec le sucre.
Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Etaler sur feuille. Cuisson 10-15 mn à 185°. Détailler des disques de taille inférieure aux entremets (2 par entremets).

Fondre la couverture et ajouter le praliné et la pâte de noisette. Incorporer le Doretta et la Crispaillette.

Cuire le sucre et l'eau à 121° puis verser les griottes surgelées. Décuire en mixant légèrement. Ajouter la gélatine puis couler dans des cercles de taille inférieure aux entremets. Surgeler.

Chauffer la crème afin de pouvoir dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture et émulsionner cette ganache. Parfumer avec le concentré Cointreau. Lorsque cette ganache atteint 35-38° ajouter la crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser à 40°.

Montage des entremets

Positionner un disque de biscuit légèrement imbibé au sirop Cointreau. Etaler une fine couche de croustillant. Garnir avec de la mousse chocolat blanc avant d'insérer le palet griottes. Recouvrir avec un peu de mousse chocolat blanc. Placer un autre disque de biscuit avant de lisser avec la mousse chocolat blanc. Surgeler. Passer un voile de velours blanc. Décorer avec une bande de chocolat plastique et une Griottine décor.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr