

FINANCIER GOURMAND

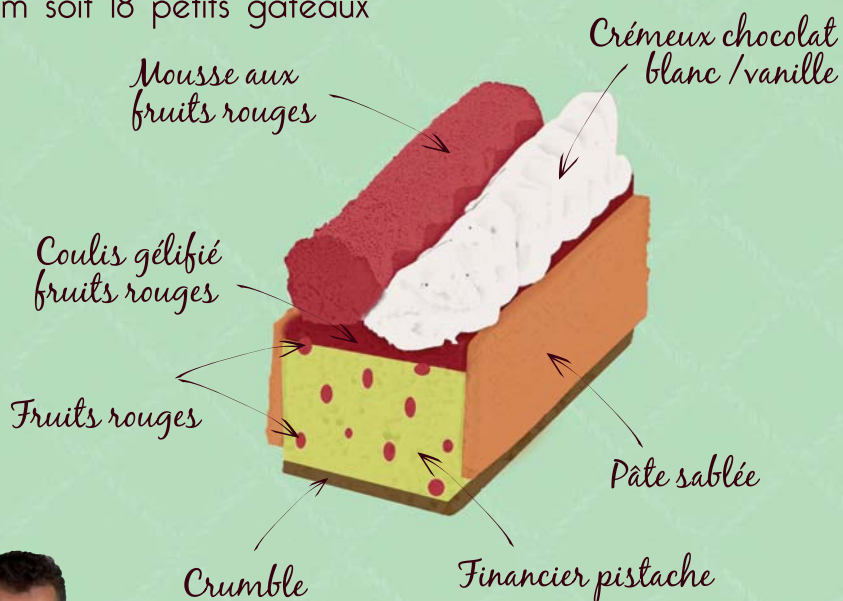


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour une bande de 55 x 9 cm soit 18 petits gâteaux

COMPOSITION :

Crumble
Fruits rouges
Financier pistache
Coulis gélifié fruits rouges
Pâte sablée
Tube de mousse aux fruits rouges
Crèmeux chocolat blanc vanille



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



INGRÉDIENTS

CRUMBLE

- 85 g de beurre
- 85 g de sucre cassonade
- 85 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 85 g de farine T45 DISGROUP

FINANCIER PISTACHE

- 220 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 240 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 20 g de pâte de pistache
- 40 g de miel
- 130 g de beurre noisette fondu froid

COULIS GÉLIFIÉ FRUITS ROUGES

- 600 g de purée de fruits rouges DISGROUP
- 50 g de sucre
- 75 g de Lebboline
- 10 feuilles de gélatines Argent

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

MOUSSE FRUITS ROUGES

- 400 g de purée de fruits rouges DISGROUP
- 8 feuilles de gélatine
- 500 g de crème 35% DISGROUP fouettée

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC/VANILLE

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 1/2 gousse de vanille
- 90 g de couverture blanche perle DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille. Passer au crible. Dresser dans un cadre inox de 55 cm de long par 9 cm de large. Précuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 minutes.

Mélanger tous ces ingrédients dans l'ordre cité. Réserver pour le montage.

Dissoudre les sucres dans une petite partie de purée en chauffant légèrement au micro-ondes. Ajouter les feuilles de gélatine liquéfiées au micro-ondes puis verser sur le reste de purée froide.

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amandes. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de détailler des rectangles de 2,5 x 9 cm puis imprimer sur feuilles de Silpain®. Cuire 20 mn à 160°C.

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruits rouges. Incorporer délicatement la crème fouettée. Mouler dans des tubes de 9 x 1,5 cm de diamètre et surgeler. Passer un voile de spray velours rouge.

Chauffer la moitié de la crème en infusant la vanille. Verser sur la couverture. Mélanger cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer puis réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur.



MONTAGE DU CADRE

Déposer 350 g de fruits des bois surgelés sur le cadre crumble. Verser le financier pistache puis cuire 12 à 15 mn à 180°C. Refroidir avant de couler dessus le coulis gélifié. Faire prendre au frais avant de détailler des gâteaux de 3 x 9 cm. Dresser un lacet de crémeux chocolat blanc en zigzag sur la moitié du dessus de chaque petit gâteau. Placer le tube de mousse fruits rouges et les plaquettes de pâte sablée sur les côtés.