

Le Capuccino



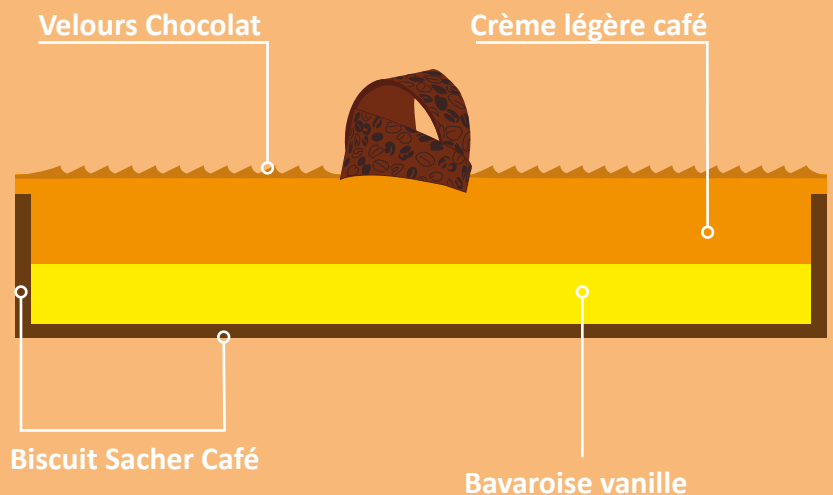
Photos Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

**Recette pour 2 entremets de
160 de diamètre et 2 de 180.
Hauteur 45.**

Composition

- Biscuit Sacher café
- Bavaoise vanille
- Crème légère café

En partenariat avec TRABLIT



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Biscuit Sacher au café

480 g de pâte d'amande Mogador (50%)
180 g de sucre glace
300 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
200 g de farine
100 g de féculé
60 g d'extrait de café Trabliti
450 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
150 g de beurre fondu froid

Bavaroise vanille

250 g de lait
250 g de crème DISGROUP
1 gousse de vanille
120 g de jaunes d'œufs
140 g de sucre
7 feuilles de gélatine argent
500 g de crème DISGROUP fouettée

Crème légère café

375 g de lait
375 g de crème Disgroup
150 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre
90 g de poudre à crème DISGROUP
5 feuilles de gélatine argent
60 g d'extrait de café Trabliti
900 g de crème DISGROUP fouettée

Astuces du Chef

Blanchir les œufs avec les jaunes et le sucre glace. Détendre la pâte d'amande avec les œufs et monter. Incorporer délicatement la farine tamisée avec la féculé. Parfumer au café. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement au 1er mélange. Ajouter le beurre fondu froid. Étaler sur 2 Flexipans Entremets. Cuire 15-20 mn à 170°.

Chauffer le lait avec la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et refroidir. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Chauffer le lait avec la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter la gélatine et refroidir. Travailler cette crème pâtissière pour la lisser puis aromatiser au café. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Chemiser les cercles avec une bande de biscuit de 4 cm de large. Déposer au fond, un disque de biscuit de taille inférieure aux cercles. Couler de la bavaroise vanille jusqu'à la moitié. Faire prendre 10 mn au frais avant de lisser avec la crème légère café. Faire prendre 10 mn au surgélateur avant de former des vagues en crème légère avec une palette. Surgeler puis passer un voile de velours au pistolet.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr