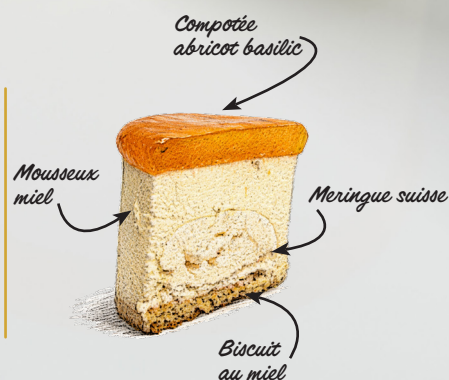


Douceur Abricot-Miel



@Hugo Alessio

**RECETTE POUR 24 PETITS
GATEAUX CERCLE INDIVIDUEL Ø
60 MM + 24 RONDS PLATS (64 X 11
X 35 MM)**

BISCUIT AU MIEL (37 X 27 X 1 CM)

- 160 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 120 g Miel DISGROUP
- 33 g Farine T65 DISGROUP
- 30 g Sucre glace
- 166 g Amande poudre blanche fine DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le miel jusqu'à obtenir une meringue avec le bec. Tamiser les poudres et les ajouter à la meringue en 2 fois délicatement à la maryse. Etaler sur une plaque avec un cadre 37 x 27 cm. Cuisson 13 min à 165°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille.

MERINGUE SUISSE

- 100 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Sucre
- QS Beurre de cacao naturel IRCA

Mélanger le sucre et les blancs, chauffer à 55°C. Monter ensuite au fouet jusqu'à bonne consistance. Pocher avec une petite douille unie des meringues de 5 cm de diamètre. Cuire environ 2h à 100°C. Une fois les meringues cuites et refroidies, les plonger dans du beurre de cacao pour les imperméabiliser.

COMPOTÉE ABRICOT BASILIC

- 585 g Purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 91 g Glucose atomisé DISGROUP
- 100 g Sucre
- 10 g Pectine NH DISGROUP
- 6,7 g Solution acide (50% d'eau + 50% acide tartrique)
- 1,7 g Basilic

Faire chauffer la purée de fruit. Mélanger le sucre, le glucose atomisé et la pectine puis l'ajouter à la purée. Faire bouillir l'ensemble 1 min. Hors du feu ajouter la solution acide et le basilic. Diviser la compotée dans les moules ronds plats (33 g / palet).



MOUSSEUX MIEL

- 228 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 180 g Miel DISGROUP
- 9 g Gélatine poudre 200 bloom DISGROUP
- 54 g Eau
- 490 g Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée

Faire chauffer la moitié de la crème (1) avec le miel à 70°C. Ajouter la masse de gélatine, mixer puis rajouter l'autre moitié de crème froide. A 25°C, ajouter la crème fouettée mousseuse.

MONTAGE :

Détailler 24 disques de Ø 5 cm dans le biscuit. Pour le montage en cercle de Ø 6 cm, pocher la mousse, insérer la meringue imperméabilisée puis finir avec le biscuit. Lisser si nécessaire et mettre au surgélateur. Démouler très froid et pulvériser un flochage blanc. Démouler les palets de compotée et pulvériser du glaçage neutre. Mettre un cerclage à la base des petits gâteaux puis déposer les palets. Finir avec une marguerite.