

POMME D'AMOUR

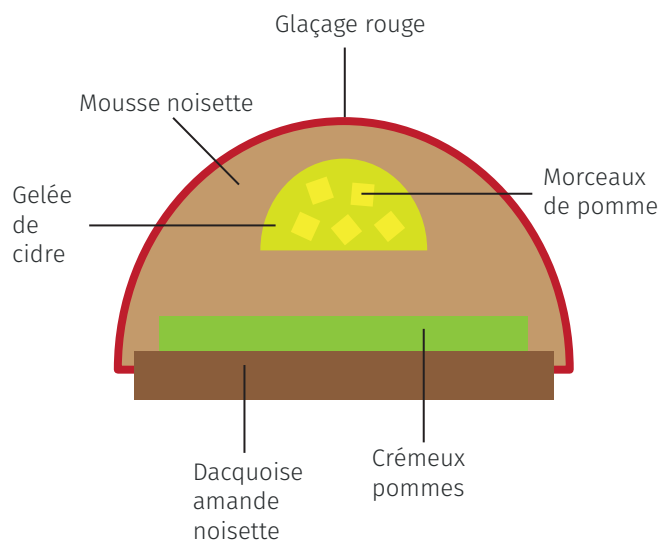


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 6 entremets en demi-sphère de 120/140/160 mm de diamètre

DACQUOISE AMANDE NOISETTE

- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 180 g de sucre
- 100 g de poudre de noisette DISGROUP
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 80 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP

Monter directement les blancs avec le sucre. Mélanger la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement ce mélange à sec aux blancs. Dresser avec une douille n°8 dans des cercles de taille inférieure aux diamètres des dômes. Cuire 20-25 min à 175°C.

GELÉE DE CIDRE

- 400 g de cidre brut Cuvée du Fournil
- 75 g de sucre
- 8 g de gélatine 200 or
- 200 g de pommes Granny Smith

Chauffer 200 g de cidre avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Verser sur le restant du cidre frais. Placer des lamelles de pommes dans les Flexipans demi-sphère puis verser la gelée. Surgeler

CRÉMEUX POMME VERTE

- 150 g de purée de pomme verte
- 150 g de cidre
- 60 g de crème liquide
- 40 g de sucre
- 20 g de poudre à crème DISGROUP
- 25 g de beurre de cacao IRCA
- 20 g de Calvados
- 120 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Chauffer la purée avec le cidre et la crème. Mélanger à sec, la poudre à crème avec le sucre et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao. Refroidir avant d'ajouter le Calvados et la crème fouettée.

MOUSSE NOISETTE

- 250 g de lait
- 250 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 125 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 12 g de gélatine 200 or (+72 g d'eau = 84 g de masse)
- 300 g de pâte de noisette
- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait avec la crème puis réaliser une crème Anglaise. Ajouter la gélatine et verser sur la pâte de noisette. Refroidir avant d'ajouter délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Couler le crèmeux pomme verte directement sur les dacquoises encore dans les cercles puis surgeler. Chemiser les moules demi-sphère de mousse noisette. Déposer au centre le disque de gelée de cidre. Recouvrir de mousse noisette avant de placer le palet dacquoise/crèmeux afin d'obtenir le moule. Surgeler et glacer de couleur rouge. Décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 493

Réf. 1268

Réf. 6798

Réf. 1455

Réf. 3354

Réf. 3353

Réf. 4532

Réf. 6653