

L'ENTREMETS

# LE DÉLICE DU SULTAN



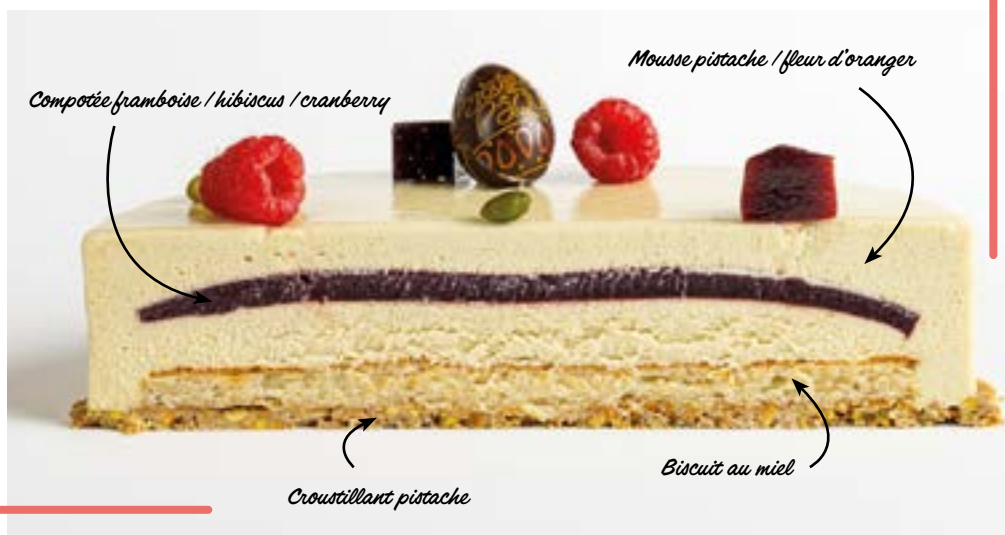
*Régalez-vous avec cet  
entremets gourmand aux  
saveurs orientales !*

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# LE DÉLICE DU SULTAN



@Hugo Alessio



## RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE Ø 20 CM

### PROCÉDÉS DE FABRICATION

#### CROUSTILLANT PISTACHE

- 335 g ..... Couverture Sinfonia pistache Irca
- 155 g ..... Pistaches hachées torréfiées
- 155 g ..... Crispaillette DISGROUP

Faire fondre la couverture Sinfonia pistache, ajouter les pistaches refroidies et la crispaillette. Diviser la recette en 4 (160 g/cercle) et étaler le croustillant dans un cercle de ø 22 cm. Faire cristalliser au réfrigérateur.

#### BISCUIT AU MIEL

##### (1 PLAQUE ÉPAISSEUR ENVIRON 1 CM)

- 480 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 20 g ..... Sucre cristal
- 300 g ..... Miel
- 100 g ..... Farine T55 DISGROUP
- 3 g ..... Poudre à lever DISGROUP
- 100 g ..... Sucre glace
- 500 g ..... Amande poudre blanche fine DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à la texture mousseuse, ajouter ensuite le miel et fouetter pour 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 57 x 37 cm. Cuisson 15-20 min à 170°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille.

#### COMPOTÉE FRAMBOISE, HIBISCUS, CRANBERRY

- 700 g ..... Purée framboise hibiscus cranberry
- 165 g ..... Sucre
- 50 g ..... Dextrose monohydraté
- 18 g ..... Pectine DISGROUP
- 19 g ..... Jus de citron DISGROUP

Faire chauffer la purée de fruit à 45°C. Mélanger le sucre, le dextrose et la pectine puis l'ajouter à la purée. Faire bouillir l'ensemble 1 min. Diviser la compotée en faisant 4 insert de ø 18 cm (190 g) et couler le restant dans un cadre de 8 cm de côté pour découper des cubes par la suite. Laisser prendre la compotée au réfrigérateur avant de surgeler.

#### MOUSSE PISTACHE, FLEUR D'ORANGER

- 470 g ..... Lait entier
- 940 g ..... Couverture Sinfonia pistache Irca
- 23 g ..... Gélatine bovine DISGROUP
- 138 g ..... Eau
- 30 g ..... Arôme fleur d'oranger DISGROUP
- 940 g ..... Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée

Faire hydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le sinfonia pistache, en parallèle, faire chauffer le lait à environ 70°C et ajouter la masse gélatine pour la faire fondre. Ajouter l'arôme de fleur d'oranger et verser le tout en 3 fois sur le chocolat afin de créer une émulsion. Mixer et incorporer la crème fouettée mousseuse quand le mélange est à 27-29°C. Utiliser la mousse aussitôt. Environ 630 g de mousse/entremets de ø 20 cm.

### MONTAGE DES ENTREMETS

Mettre une bande de pvc dans chaque cercle et les filmer pour faire un montage à l'envers. Déposer les 2/3 de la mousse. Ajouter les inserts congelés, mettre le restant de mousse avant de déposer les biscuits. Mettre au surgélateur. Une fois les entremets bien froids, démouler et glacer à l'aide de miroir neutre. Déposer l'entremets sur les croustillants pistache.

