

L'ENTREMETS

SYMPHONIE



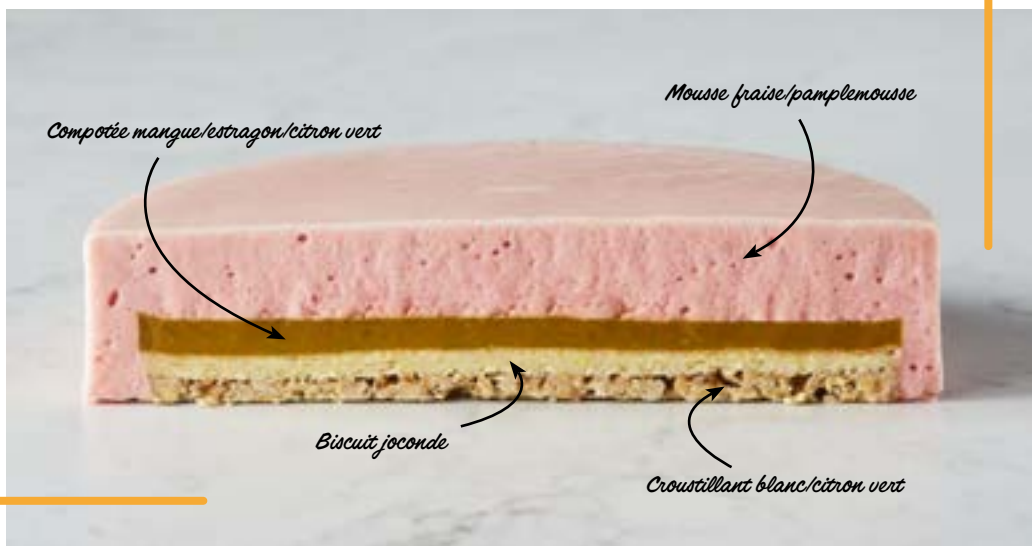
*Un entremets au look
vintage,rythmé par des
saveurs fruitées, herbacées et
acidulées.*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

SYMPHONIE



@Hugo Alessio



RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE Ø 20 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

CROUSTILLANT BLANC/CITRON VERT

- 240 g Couverture chocolat blanc 30% SIGNATURE
- 27 g Huile de pépins de raisin
- 130 g Crispaillette DISGROUP
- 120 g Amandes hachées torréfiées DISGROUP
- 1 Zeste de citron vert

Faire fondre la couverture avec l'huile. Ajouter la crispaillette, les amandes et le zeste. Etaler 130 g de croustillant dans des cercles de Ø 18 cm.

BISCUIT JOCONDE

- 90 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 60 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 190 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 70 g Sucre
- 100 g Amandes poudre blanche extra fine DISGROUP
- 80 g Farine T45 DISGROUP

Monter les œufs, les jaunes et le sucre glace. En parallèle, monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser les poudres. Mélanger les deux appareils montés délicatement à la maryse puis verser en deux fois les poudres. Etaler sur une plaque 60 x 40 cm. Cuisson 12 min. à 175°C. Débarasser sur grille après cuisson. Découper 4 disques de Ø 18 cm.

COMPOTÉE MANGUE ESTRAGON CITRON VERT

- 740 g Purée de mangue LE P'TIT BENOÎT
- 64 g Dextrose
- 140 g Sucre
- 18,4 g Pectine NH
- 6 g Estragon
- 32 g Pur jus de citron de Sicile DISGROUP
- 2 Zeste de citron vert

Faire chauffer la purée à 45°C. Ajouter en pluie les poudres déjà mélangées et faire bouillir. Hors du feu ajouter l'estragon, le jus de citron et les zestes. Mixer la préparation et utiliser aussitôt.

MONTAGE DES ENTREMETS

Après avoir étalé le croustillant dans le cercle, déposer le disque de biscuit directement pour les souder puis mettre au surgélateur. Couler 250 g de compotée dans le cercle, mettre au froid positif avant de le remettre au surgélateur pour permettre à la pectine de prendre correctement. Filmer un cercle à entremets de 20 cm pour le montage à l'envers et ajouter une bande PVC. Verser 580 g de mousse puis ajouter notre palet (croustillant/biscuit/compotée). Mettre au surgélateur avant de pulvériser le glaçage neutre. Déposer ensuite le disque vinyle et l'étiquette* réalisée avec une imprimante alimentaire.

MOUSSE FRAISE PAMPLEMOUSSE

- 1255 g Purée de fraise LE P'TIT BENOÎT
- 345 g Purée de pamplemousse
- 47 g Blanc d'œuf en poudre
- 95 g Sucre
- 630 g Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée
- 30 g Gélatine en poudre 200 bloom DISGROUP

Mélanger les purées. Utiliser 190 g de purée pour hydrater la gélatine poudre. Dans la cuve du batteur, fouetter 280 g de purée avec les blancs en poudre et le sucre jusqu'à obtenir une texture en bec. Mélanger cette meringue avec la crème fouettée mousseuse. Faire fondre la masse gélatine puis la mélanger avec le restant de purée froide. Incorporer maintenant notre mélange mousseux (meringue + crème) avec la purée gélifiée d'abord au fouet puis délicatement à la maryse. Utiliser aussitôt.

DISQUE VINYLE CHOCOLAT

- QS Couverture Reno Concerto noire 64% Irca

Découper 6 carrés dans une feuille guitare 60 x 40 cm pour avoir 6 carrés de 20 cm. Tracer des cercles de 16 cm de diamètre au feutre. On collera les carrés de feuille guitare sur le support d'un tourne disque à l'aide de bombe à graisse pour éviter qu'ils glissent. En fonctionnement, pocher 20 g de chocolat au centre et avec un pinceau fin, étaler le chocolat sur toute la surface du cercle tracée puis faire cristalliser au froid avec du poids afin de garder le disque plat.



*Téléchargez l'étiquette SYMPHONIE

