

RED LOVE

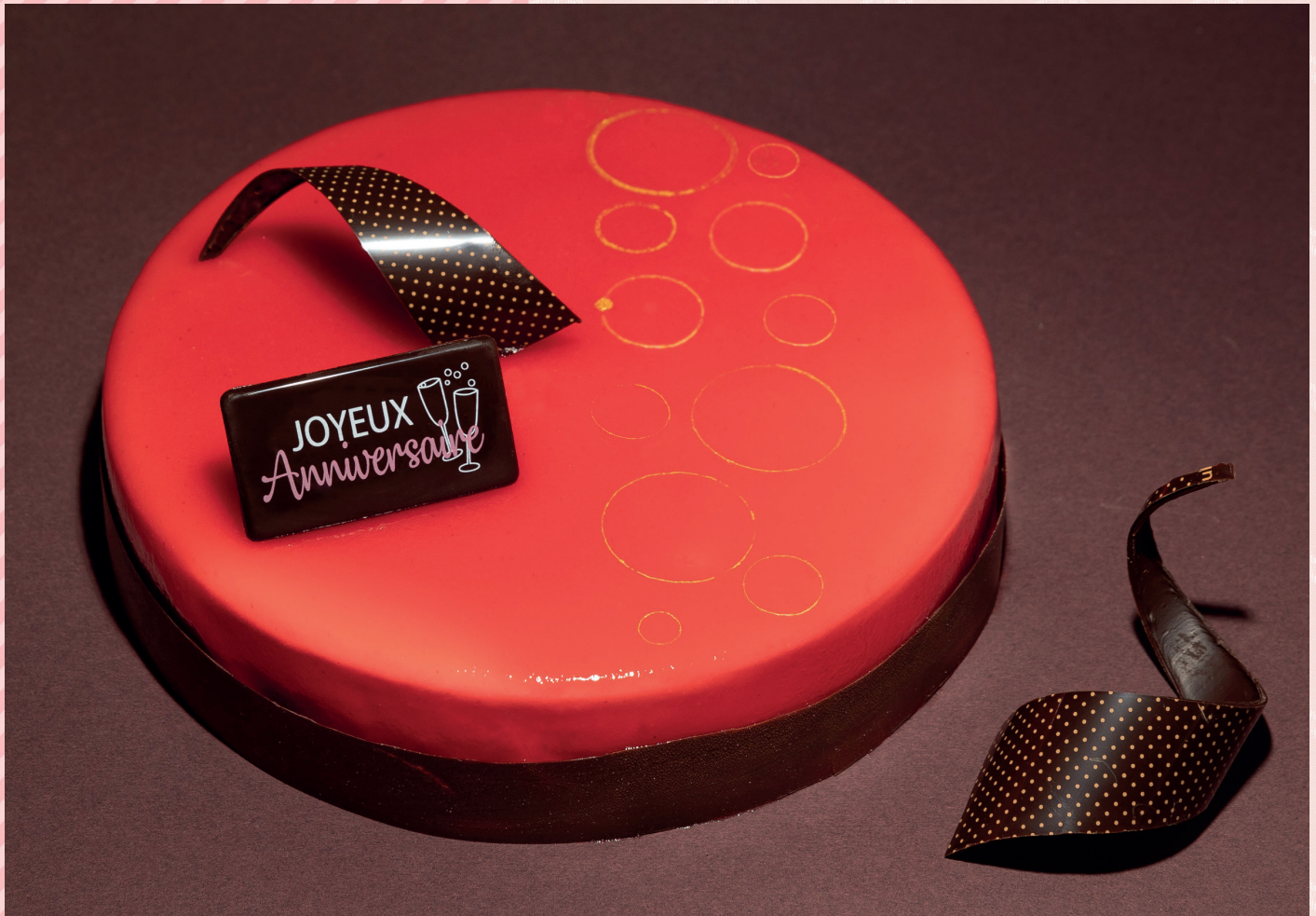


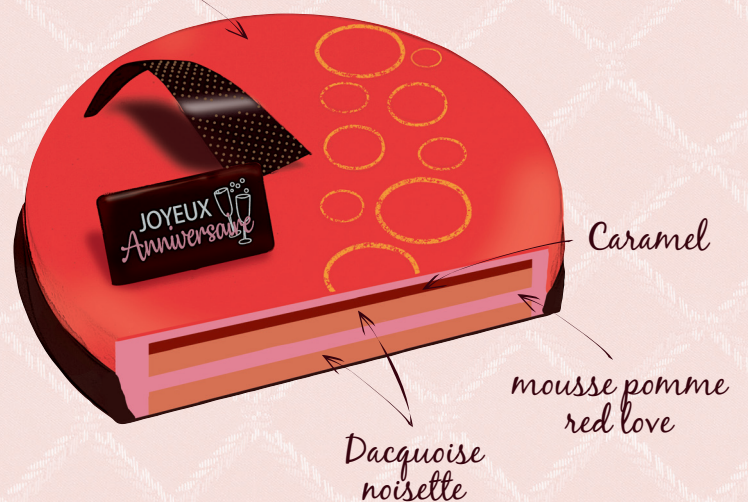
Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour 6 entremets H 45 : 2 x 160 - 2 x 180 - 2 x 200 mm de diamètre

COMPOSITION :

- Dacquoise noisettes grillées
- Caramel
- Mousse pomme red love
- Glaçage rouge fraise

Glaçage rouge fraise



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

RED LOVE

INGRÉDIENTS

DACQUOISE NOISETTES GRILLÉES

- 560 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 200 g de sucre
- 20 g de blancs d'œufs secs
- 450 g de noisettes torréfiées
- 400 g de sucre semoule
- 115 g de farine T45 DISGROUP

CARAMEL

- 200 g de glucose DISGROUP
- 250 g de sucre semoule
- 40 g de beurre demi sel
- 360 g de crème fouettée 35% DISGROUP

MOUSSE POMME REDLOVE

- 1000g de purée de pomme Redlove
- 220 g de sucre
- 20 g de gélatine poudre or 200 Bloom
- 120 g d'eau (réhydratation de la gélatine)
- 1200 g de crème fouettée 35% DISGROUP

GLAÇAGE ROUGE FRAISE

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1000g de purée de fraise DISGROUP
- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 52 g de gélatine 200 Bloom (Or)
- QS de colorant hydrosoluble DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Broyer au robot la farine avec les noisettes et les 400 g de sucre. Monter les blancs d'œufs avec les 200 g de sucre mélangés avec les blancs secs. Incorporer délicatement à la maryse le mélange broyé. Étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire à 170°C pendant 20-25 mn. Détailler 2 disques par entremets.

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre demi sel. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Filmer puis refroidir. Réserver pour le montage de l'entremets.

Réhydrater la gélatine dans l'eau puis la chauffer au micro-onde pour la liquéfier. Ajouter 1/4 de purée avec le sucre. Remettre le tout dans le reste de purée puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la purée et la crème préalablement chauffées ensemble. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice New. Reporter à ébullition. Gélater et colorer à convenance le glaçage puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation. Utiliser à 28-32°C (texture visqueuse).

MONTAGE DES ENTREMETS (MONTAGE À L'ENVERS)

Couler de la mousse pomme en chemisant les cercles. Dresser à la poche le caramel avant de placer un disque de biscuit. Garnir à nouveau de mousse puis finir avec un deuxième disque de biscuit. Lisser et surgeler. Décercler puis glacer. Décorer.