

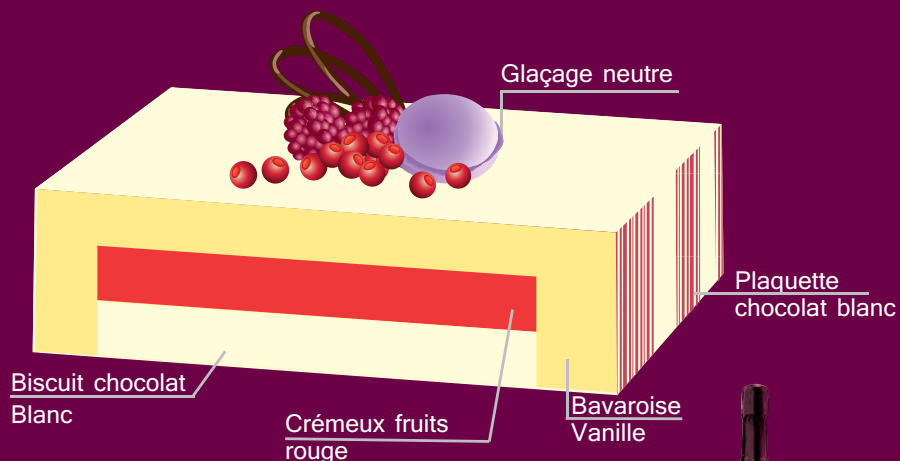
Rouge Délice



Recette pour 3 entremets de
180 mm de diamètre.

Composition :

- Biscuit chocolat blanc
- Crémeux fruit rouge
- Bavaroise vanille



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingredients

Biscuit chocolat blanc

190 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
75 g de beurre
55 g de sucre
30 g de Lebboline (sucre inverti)
190 g d'œufs
100 g de farine DISGROUP
100 g de Irca Biscuit

Crèmeux fruits rouges

500 g de purée de fruits rouges
100 g de sucre
50 g de poudre à crème DISGROUP
30 g de beurre de cacao



Bavaroise vanille

250 g de lait
250 g de crème DISGROUP
125 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre
6 g de vanille 200 DISGROUP
7 feuilles de gélatine
450 g de crème fouettée DISGROUP



Astuces du Chef

Fondre la couverture et ajouter le beurre pommade. Verser les sucres et ajouter les œufs progressivement. Incorporer la farine tamisée avec Irca biscuit. Dresser dans des cercles de taille inférieure aux entremets.

Cuire 20 - 25 mn à 180°. Ne pas décercler.

Faire chauffer la purée à 70° et incorporer le mélange à sec (sucre, poudre à crème). Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao et émulsionner légèrement au mixeur. Couler ce crèmeux sur les biscuits en cercles. Surgeler.

Chauffer le lait et la crème.

Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la vanille liquide.

Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine avant de refroidir.

Ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Placer les cercles sur une feuille guitare et garnir jusqu'à la moitié de bavaroise vanille. Positionner le biscuit avec le crèmeux fruit rouge en appuyant légèrement. Lisser puis surgeler. Décercler et glacer ces entremets avant de placer les plaquettes chocolat blanc.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr