

Bâtonnets Gourmands



@Marc Hemery

Réclamez tous les produits et références de la recette à votre distributeur DISGROUP !
Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr

RECETTE POUR 24 ESQUIMAUX CLASSIQUES

BISCUIT AMANDE (1/4 DE FEUILLE UTILISÉE)

- 250 g Blanc d'oeuf liquide pasteurisé DISGROUP
- 200 g Sucre
- 250 g Amande poudre blanche fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 50 g Farine pâtissière T45 DISGROUP

Monter les blancs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé avec les blancs montés. Etaler sur feuille et cuire à 180°C pendant 15 min.

CROUSTILLANT AMANDE

- 50 g Couverture blanche Perle 28% 36/38 DISGROUP
- 200 g Praliné amande noisette IRCA
- 50 g Amandes hachées torréfiées
- 75 g Crispaillette DISGROUP

Fondre la couverture blanche à 45°C. Ajouter le praliné. Mélanger avant d'incorporer les amandes hachées et la Crispaillette. Etaler aussitôt sur 1/4 de feuille de biscuit. Laisser prendre avant de détailler en bandelettes de 8 cm x 1 cm.

GANACHE MONTÉE AUX AMANDES

- 320 g Lait entier
- 230 g Pâte d'amande blanche 50% DISGROUP
- 50 g Sirop de glucose DISGROUP
- 120 g Couverture blanche Perle 28% 36/38 DISGROUP
- 80 g Beurre de cacao naturel en gouttes IRCA
- 600 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP
- 14 g Gélatine poudre 200 bloom
- 84 g Eau

Chauffer dans une casserole le lait, la pâte d'amande en morceaux et le sirop de glucose. Verser sur la couverture et le beurre de cacao. Mixer. Ajouter la crème et mixer à nouveau. Mettre la gélatine réhydratée avec l'eau. Mélanger puis conserver au réfrigérateur 12 heures avant de foisonner. Utiliser aussitôt.

GLACAGE OPERA

- 1000 g Pâte à glacer brune
- 400 g Couverture noire Onyx 58% DISGROUP
- 150 g Huile de pépins de raisin

Fondre la pâte à glacer avec la couverture puis ajouter l'huile. Utiliser à 31 - 33°C.

MONTAGE :

Dans les moules à esquimaux, couler un fond de ganache montée aux amandes. Placer le montage biscuit/croustillant sur le côté du moule. Mettre le batonnet en bois. Avec une poche, dresser un filet de Fruttidor mangue mixé. Lisser le moule avec la ganache montée aux amandes. Surgeler. Tremper chaque esquimaux dans le glaçage Opéra. Placer sur le côté (biscuit en bas). Mettre au congélateur puis glacer au miroir neutre. Puis décorer avec les fleurs Réf. 2MR13937 (FL).