

LES INDIVIDUELS

SOLEIL DU ROUSSILLON

Régalez-vous avec ces petits gâteaux
aux saveurs fruitées estivales !



@Marc Hemery

RECETTE POUR 45 GÂTEAUX DE Ø65 X 40 MM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT AUX AMANDES

- 350 g Pâte d'amande Mogador 50%
- 250 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 50 g Farine T45 DISGROUP
- 325 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 50 g Sucre

Détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs. Monter durant 8/10 min avec le fouet avant d'incorporer la farine délicatement. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Étaler sur 2 plaques avec feuilles et cuire 8/10 min à 210°C.

CRÈME ABRICOT

- 1000 g Purée abricot LE PTIT BENOIT
- 16 Feuille de gélatine argent
- 800 g .. Crème 35% DISGROUP fouettée
- 300 g Sucre
- 80 g Eau
- 160 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP

Cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser sur les blancs d'œufs. Monter jusqu'au refroidissement de cette meringue italienne. Dissoudre la gélatine, préalablement ramollie dans l'eau froide, dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

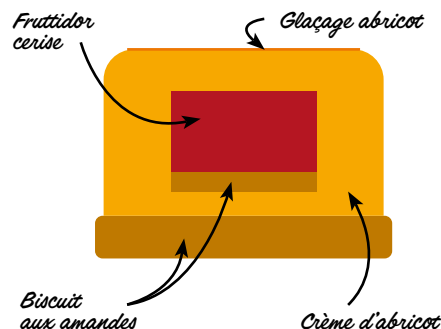
GLAÇAGE ABRICOT

- 300 g Purée abricot LE PTIT BENOIT
- 3 Feuille de gélatine argent
- 700 g Glaçage miroir neutre Irca

Chauffer une partie de la purée pour dissoudre la gélatine puis verser sur le reste de purée. Incorporer la préparation dans le glaçage miroir, chauffer et utiliser à 50°C.

MONTAGE DES INDIVIDUELS

Couler dans des Flexipans de ø 4 cm du Fruttidor cerise Irca (environ 25 g/forme). Placer un disque de biscuit de ø 4 cm dessus et surgeler. Positionner un disque de biscuit amande au fond des cercles chemisés de rhodoïds. Garnir à moitié de crème abricot chaque cercle. Placer l'inclusion cerise congelée au centre avant de lisser avec la crème abricot. Surgeler puis glacer chaque petit gâteau. Décorer avec une fine bande de biscuit à la base.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le Petit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »