

LES INDIVIDUELS

ROYAL CASSIS



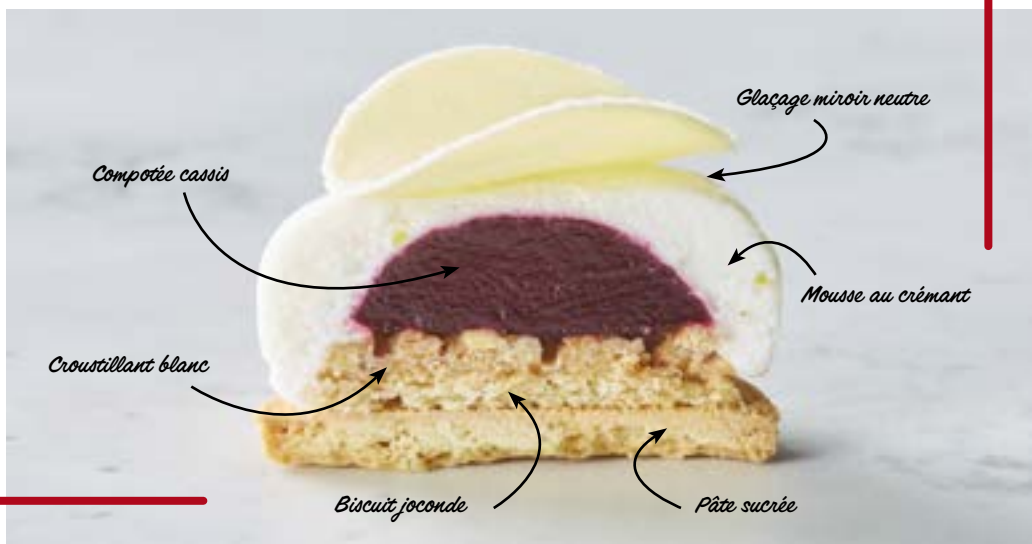
*Toutes les saveurs du fameux
Kir Royal revisitées dans une
sphère élégante et gourmande !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ROYAL CASSIS



@Hugo Alessio



RECETTE POUR 16 RONDS BOMBÉS STONE Ø 65X30 MM - 85 ML

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE SUCRÉE

- 360 g Beurre pommade
- 6 g Sel
- 270 g Sucre glace
- 95 g Poudre amande blanche fine DISGROUP
- 150 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 715 g Farine T65 DISGROUP

Mélanger au batteur le beurre pommade, le sel, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter progressivement les œufs tièdes puis mettre la farine en 2 fois. Étaler à 2 mm d'épaisseur. Détailler à l'aide de l'emporte pièce 6 cm. Cuire à 160°C sur toile perforée.

BISCUIT JOCONDE (Feuille 60x40x0,5 cm)

- 100 g Poudre amande naturelle DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 90 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 60 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 80 g Farine T65 DISGROUP
- 190 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 40 g Sucre
- 30 g Sucre inversé Lebboline

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs puis les serrer avec les sucres. Mélanger délicatement les 2 appareils. Étaler sur une plaque, puis cuire 10 min à 180°C.

CROUSTILLANT BLANC

- 450 g Couverture Blanche Perle DISGROUP
- 45 g Huile de pépins de raisin
- 510 g Crispaillette DISGROUP

Faire fondre la couverture chocolat blanc avec l'huile puis ajouter la crispaillette. Étaler sur le biscuit et mettre au froid négatif.

COMPOTÉE CASSIS

- 235 g Purée de cassis LE P'TIT BENOIT
 - 55 g Sucre
 - 5 g Pectine NH DISGROUP
 - 5 g Pur jus citron Sicile DISGROUP
- Faire chauffer la purée puis verser, en

agitant au fouet, le sucre et la pectine. Faire bouillir l'ensemble. Ajouter le jus hors du feu. Couler 17 g de compotée en moule silicone demies-sphères de 5 cm et mettre au froid.

MOUSSE CRÉMANT

- 150 g Crémant
- 5 g Gélatine en poudre 200 bloom
- 30 g Eau
- 1/2 Zeste de citron vert
- 180 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 60 g Meringue italienne

Faire chauffer une petite partie du crémant afin d'incorporer la masse de gélatine fondue (eau + gélatine poudre) puis transvaser dans le reste de crémant froid. Ajouter le zeste de citron vert, la meringue italienne et la crème fouettée mousseuse.

MONTAGE DES INDIVIDUELS

Détailler 16 cercles de biscuit/croustillant avec l'emporte pièce 5 cm. Déposer la demie-sphère cassis puis mettre au surgélateur. Pocher 25 g de mousse/cavité et insérer notre montage précédent. Lisser si nécessaire puis mettre au surgélateur. Bien froid, démouler et glacer chaque petit gâteau à l'aide de glacage miroir neutre. Déposer ensuite sur la pâte sucrée refroidie.

