

LES INDIVIDUELS

MISS TATIN

*Retrouvez le goût réconfortant
de l'association pomme/caramel avec
une touche de gourmandise et d'acidité !*



@Antoine Douchain

RECETTE POUR UN CADRE DE 37 X 27 X 3,5 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT PAIN D'ÉPICES (cadre 60 x 40 cm)

- 100 g Poudre d'amande DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 90 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 60 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 80 g Farine T45 DISGROUP
- 150 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 70 g Sucre
- 4 g Epices pour pain d'épices

Monter au fouet les œufs entiers, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et les épices. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils. Etaler sur une feuille et cuire 8 min à 220°C.

POMMES CARAMEL

- 300 g Eau
- 950 g Sucre
- 900 g Eau décuissions
- 1500 g Pomme Granny Smith
- 1 Pomelos
- 7 g Pectine NH DISGROUP

Réaliser un caramel clair avec 900 g de sucre et la première partie de l'eau. Décuire avec le restant de l'eau préalablement tiédi. Porter ce caramel décuit à ébullition puis rajouter le pomelos pressé et coupé en quatre. Plonger les morceaux de pommes, coupés en brunoise 15/15 mm, dans le caramel chaud puis couvrir d'un film alimentaire. Laisser agir 5h. Egoutter les pommes puis les mélanger avec le sucre et la pectine NH, préalablement mélanger à sec.

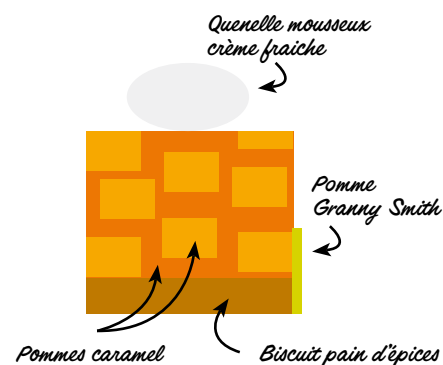
MOUSSEUX CRÈME FRAICHE

- 300 g Crème 35% DISGROUP
- 40 g Lilly neutre Irca
- 100 g Crème épaisse CHEF RAYMOND

Monter au batteur l'ensemble, crèmes et Lilly neutre, jusqu'à obtention d'une texture mousseuse. Dresser dans des moules quenelles Silikomart.

MONTAGE DES INDIVIDUELS

Montage à l'endroit. Mettre la feuille de biscuit pain d'épices au fond, déposer les pommes caramel dessus puis enfourner à 150°C pendant 8 min. Surgeler. Napper puis découper des rectangles de 12 x 3 cm. Déposer sur chaque part individuelle une quenelle de mousseux crème fraîche, préalablement floquer au beurre de cacao Irca et de couverture blanche Perle DISGROUP pour lui donner un aspect velours. Décorer ensuite de morceaux de pomme Granny Smith et de feuille d'or.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »