

ZESTE K'FÉ

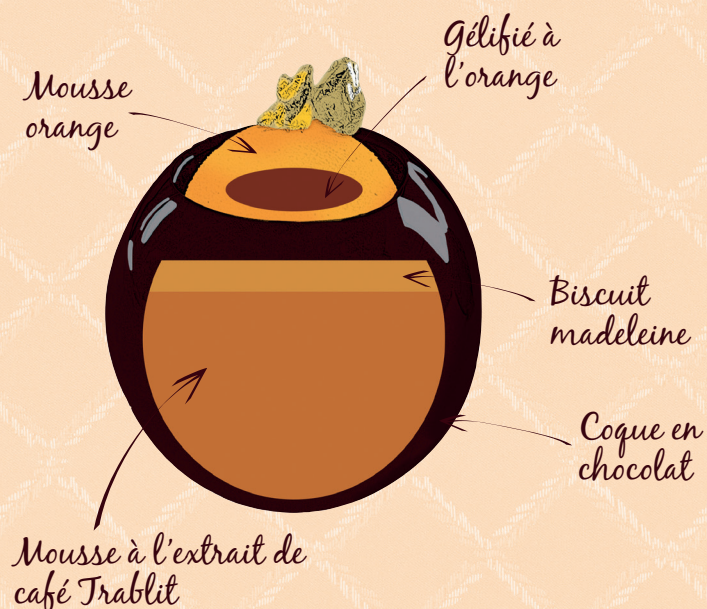


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 15 entremets individuels demi-sphères chocolat diamètre 8 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit Madeleine
- Mousse à l'extrait de café Trablit
- Mousse orange
- Gélifié à l'orange
- Coque en chocolat



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ZESTE K'FÉ

INGRÉDIENTS

BISCUIT MADELEINE

- 200 g d'œufs
- 220 g de sucre
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 15 g de levure chimique
- 180 g de beurre fondu froid
- 1 citron zesté
- 125 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 25 g de sucre



MOUSSE À L'EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT

- 375 g de lait
- 375 g de crème DISGROUP
- 150 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 90 g de poudre à crème DISGROUP
- 70 g de gelée bavaoise
- 60 g d'extrait de café TRABLIT
- 900 g de crème fouettée



MOUSSE ORANGE

- 330 g de purée d'orange
- 40 g de sucre
- 100 g de gelée bavaoise
- 400 g de crème 35% DISGROUP



GÉLIÉ À L'ORANGE

- 100 g de purée d'orange
- 50 g de sucre
- 6 g de gélatine poudre 200 Bloom
- 36 g d'eau



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter le zeste de citron puis verser la farine tamisée avec la levure. Incorporer le beurre fondu. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange de base. Dresser en flexipate 40 x 60cm

Chauffer le lait avec la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire la crème pâtissière. Ajouter la gelée bavaoise puis refroidir. Travailler la crème pâtissière afin de la lisser puis ajouter l'extrait de café Trablit. Ajouter ensuite délicatement la crème fouettée.

Tiédifier la purée d'orange. Délayer le sucre et la gelée bavaoise, puis l'incorporer à la purée d'orange. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Tiédifier la purée d'orange avec le sucre. Puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée avec l'eau. Réserver. Laisser refroidir.

MONTAGE

Réaliser au préalable 30 demi-sphères avec de la couverture noire RENO 64% puis ajouter la moitié de celle-ci à l'aide d'un emporte-pièce uni de diamètre 3 cm. Réaliser la mousse orange, la dresser dans des moules demi-sphère puis y insérer une pointe de gélifié à l'orange. Surgeler. Dans une coque demi-sphère en chocolat, dresser la mousse à l'extrait de café Trablit. Puis disposer un disque de biscuit madeleine préalablement découpé et imbibé de sirop à l'orange. Disposer par-dessus le biscuit, la demi-sphère orange floquée de couleur orange. Puis refermer par une demi-sphère en chocolat ajourée. Décorer.