

PETITS FOURS DES BOIS



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 96 petits fours

Le bolet des fées :

- Biscuit Joconde
- Bavaroise au Concentré Cointreau
- Macaron Rose
- Framboise
- Glaçage rose

Recette pour 60 petits fours.

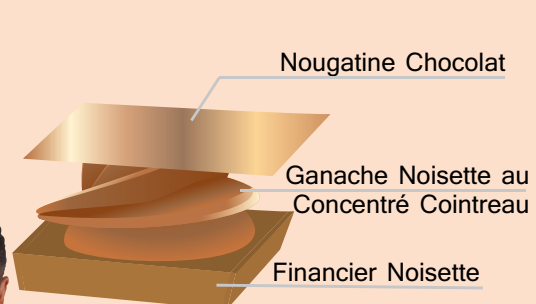
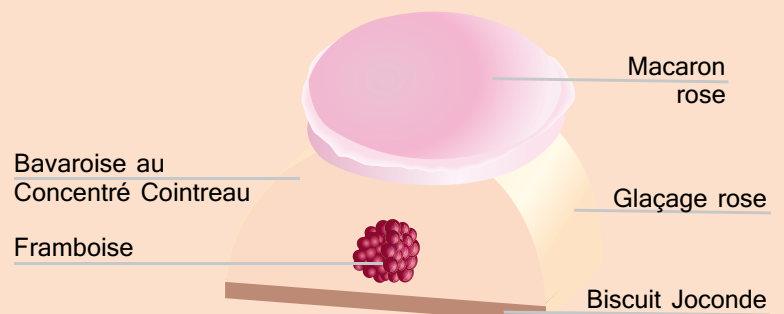
Mystère noisettes :

- Ganache Noisette au Concentré Cointreau
- Nougatine Chocolat
- Financier Noisette

Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur

"En partenariat avec Premium Gastronomie"




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Astuces du Chef

Le Bolet des fées

Biscuit Joconde (1 feuille 60x40)

- 120 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 75 g d'œufs
- 75 g de sucre
- 75 g de poudre d'amande DISGROUP
- 20 g de farine

Bavaroise au concentré Cointreau

- 125 g de lait
- 125 g de crème DISGROUP
- 60 g de jaunes d'œufs
- 65 g de sucre
- 20 g de concentré Cointreau
- 4 feuilles de gélatine
- 250 g de crème fouettée DISGROUP

Macaron rose

- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- Colorant rouge
- 50 g de blancs d'œufs
- 115 g de sucre
- 40 g d'eau
- 45 g de blancs d'œufs

Mystère noisettes

Financier noisette

- 40 g de poudre d'amande DISGROUP
- 40 g de poudre de noisette
- 140 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 30 g de miel
- 150 g de blancs d'œufs
- 125 g de beurre fondu froid
- 5 g de vanille 200 DISGROUP

Ganache au concentré Cointreau

- 200 g de crème DISGROUP
- 50 g de sucre
- 120 g de couverture 64 %
- 90 g de pâte de noisette
- 15 g de concentré au Cointreau

Nougatine au chocolat

- 125 g de beurre
- 50 g de glucose
- 150 g de sucre
- 2 g de pectine NH
- 15 g de cacao poudre
- 175 g d'amandes hachées

Blanchir les jaunes, les œufs avec le sucre et ajouter la farine. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange blanchi. Etaler ce biscuit sur une plaque avec feuille de cuisson. Cuire à 200° pendant 10 mn.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la vanille liquide. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine avant de refroidir. Parfumer au concentré Cointreau. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace. Ajouter les 50 g de blancs d'œufs. Cuire le sucre et l'eau à 118° puis verser sur les blancs et monter. Mélanger cette meringue italienne au premier mélange et macaronner. Dresser des petits macarons. Cuire 10-12 mn à 150°.

Montage des petits fours

Couler la bavaroise à moitié dans le Flexipan et insérer une framboise surgelée. Appliquer un disque de biscuit Joconde avant de surgeler. Démouler puis glacer avec du glaçage rose avant de placer un macaron en décor.

Tamiser ensemble la poudre d'amande, la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Ajouter les blancs d'œufs, le miel et la vanille. Verser le beurre fondu. Cuire dans les moules à tartelettes pendant 8 mn à 180°.

Chauffer la crème avec le sucre et verser sur la couverture et la pâte de noisette. Refroidir. Monter au batteur et parfumer au concentré Cointreau.

Chauffer le beurre avec le glucose. Mélanger à sec le sucre la pectine et le cacao poudre. Verser dans le beurre et porter à ébullition. Ajouter les amandes puis étaler sur une plaque recouverte d'une feuille Silpat. Cuire 20 mn à 150° et détailler des disques de 4 cm de diamètre.

Montage des petits fours

Dresser des rosaces de ganaches noisette au concentré Cointreau sur chaque financier. Positionner les disques de nougatine au chocolat.