

COEUR EN DUO

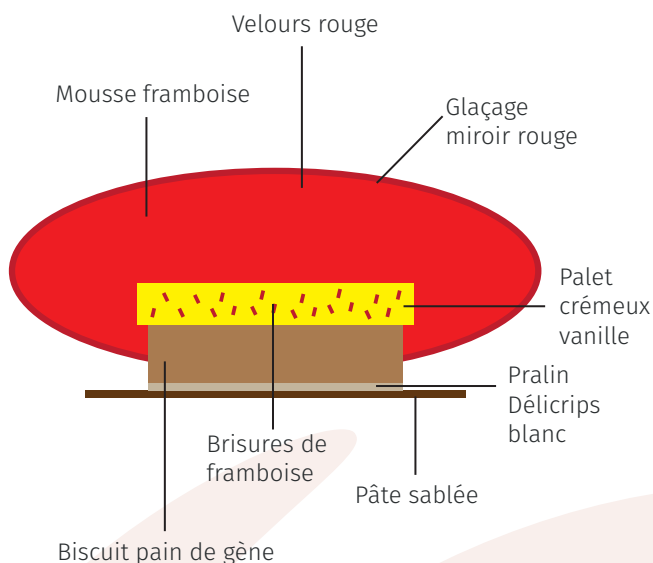


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 moules cœurs doubles Pavoni
Ref : KE049S

BISCUIT PAIN DE GÈNE

- 470 g d'oeufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 160 g de beurre fondu froid
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Backing Vigor IRCA

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu froid. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un FLEXIPAT 35 x 55 cm. Cuire 12 à 15 min à 160°C. Dès la sortie du four, emboutir un cadre inox de 37 x 27. Laisser refroidir.

PALET CRÉMEUX VANILLE AUX FRAMBOISES

- 120 g de lait
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 380 g de crème 35% DISGROUP
- 120 g de jaunes d'oeufs liquide DISGROUP
- 120 g de sucre
- 12 g de gélatine or 200 bloom (+72 g d'eau = 84 g de masse)
- 250 g de framboises brisées

Chauffer le lait et la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ôtez la gousse de vanille. Ajouter la gélatine puis verser dans le cadre ci-dessus. Parsemer de brisures de framboises. Surgeler. Détailler à l'aide du découpoir vendu avec le moule et réserver pour le montage.

MOUSSE FRAMBOISE

- 1 kg de purée de framboise LE P'TIT BENOÎT
- 36 g de gélatine or 200 bloom (+216 g d'eau = 252 g de masse)
- 600 g de meringue italienne
- 600 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Dissoudre la masse de gélatine dans la purée de framboise. Incorporer la meringue puis la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Étaler 400 g de Pralin Délicrips blanc entre 2 feuilles de papier cuisson. Faire prendre au froid et détailler des formes avec le découpoir prévu avec le moule. Chemiser les moules de mousse framboise et garnir à mi-hauteur. Placer le palet pain de gène/crémeux vanille encore gelé dans la mousse framboise. Lisser et positionner la découpe de Délicrips. Surgeler. Vaporiser le spray velours rouge DISGROUP. Et glacer l'autre cœur avec du miroir rouge. Placer ces entremets sur des découpes de sablés.



Réf. 7547



Réf. 3657



Réf. 1358



Réf. 3372



Réf. 1455



Réf. 2673



Réf. 650300



Réf. 6786



Réf. 4036

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE