

LA MÉLODIE



En partenariat avec Premium Gastronomie

Recette pour 4 entremets de 180 de diamètre H45

COMPOSITION :

- Biscuit aux amandes
- Praliné croustillant au sésame
- Fruttidor orange
- Fine feuille de couverture noire
- Mousse au concentré Cointreau 60% vol.

Mousse au concentré Cointreau 60% vol.

Chablonnage velours Disgroup

Guimauve

Fruttidor orange

Biscuit aux amandes

Croustillant au sésame caramélisé

MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX AMANDES

Poids total : 1025 g

- 350 g de pâte d'amande DISGROUP 50%
- 250 g d'œufs
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 325 g de blancs d'œufs
- 50 g de sucre



PRALINÉ CROUSTILLANT AU SÉSAME CARAMELISÉ

Poids total : 695 g

- 130 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 280 g de praliné amande noisette
- 175 g de sésame caramélisé
- 110 g de Crispaillette DISGROUP



MOUSSE CHOCOLAT BLANC AU CONCENTRÉ COINTREAU 60% VOL.

Poids total : 2235 g

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 750 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 4 Feuilles de gélatine argent
- 65 g de concentré Cointreau 60% vol.
- 1200 g de crème 35% DISGROUP fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs. Monter durant 8-10 mn avec le fouet avant d'incorporer la farine délicatement. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Étaler sur 2 plaques avec feuilles. Cuire 8 à 10 mn à 210°C.

Fondre la couverture. Ajouter le praliné puis le sésame et la Crispaillette.

Chauffer la crème afin de pouvoir dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture et émulsionner cette ganache. Parfumer avec le concentré Cointreau. Lorsque cette ganache atteint 35-38°C ajouter la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Détailler 3 disques de biscuits de 160 par entremets. Chablonner au pinceau de couverture noire chaque disque de biscuit. Placer un disque dans un cercle de 160 de diamètre puis étaler le croustillant sésame. Placer un 2ème disque de biscuit et étaler 1 cm de fruttidor orange. Recouvrir du 3ème disque de biscuit (chablonnage sur le dessus) puis surgeler le tout. Dans les cercles de 180 sur feuille guitare, garnir à moitié de mousse au concentré de Cointreau 60% vol. (montage à l'envers). Placer le montage d'insert précédant. Lisser ce montage à l'envers. Surgeler. Passer un voile de velours blanc et décorer.