

L'ENTREMETS

BELLA CREMA



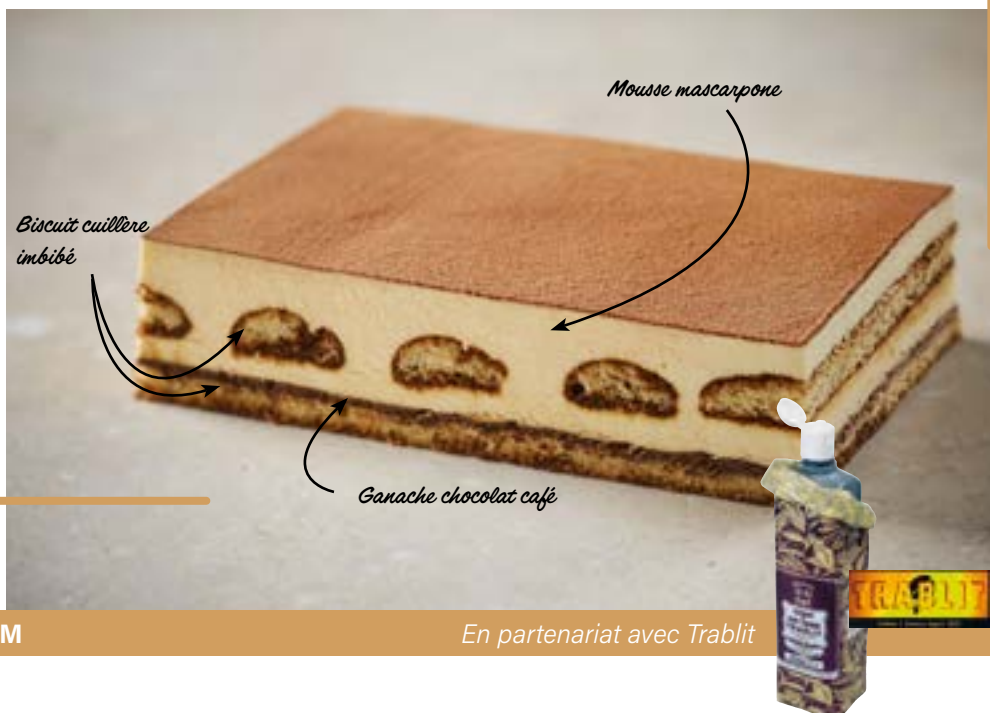
*Retrouvez les saveurs
reconnues du tiramisu dans cet
entremets onctueux et
gourmand !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BELLA CREMA



@Hugo Alessio



RECETTE POUR 1 CADRE 57 X 37 X 4,5 CM

En partenariat avec Trabliti

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT CUILLÈRE

360 g	Blanc d'œuf liquide DISGROUP
260 g	Sucre cassonnade
220 g	Jaune d'œuf liquide DISGROUP
150 g	Farine T45 DISGROUP
150 g	Fécule de pomme de terre

Monter les blancs tempéré avec le sucre jusqu'à obtenir une texture au bec. Détendre les jaunes avec une corne de meringue puis remettre dans le reste des blancs avant d'incorporer délicatement les poudres tamisées. Pocher 9 boudins de 50g sur la longueur d'une plaque (douille unie de 15) et étaler le reste du biscuit dans un cadre. cuisson environ 12 minutes à 170°C. faire refroidir sur grille.

SIROP IMBIBAGE CAFÉ

140 g	Sucre
200 g	Eau
80 g	Extrait de café TRABLITI

Faire bouillir l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter l'extrait de café. Utiliser tiède.

GANACHE CHOCOLAT NOIR CAFÉ

500 g	Crème 35% M.G. DISGROUP
40 g	Extrait de café TRABLITI
150 g	Lebboline
360 g	Couverture Reno Concerto noire 64% IRCA

Faire fondre la couverture. Faire chauffer la crème et la lebboline à 85°C. Ajouter l'extrait de café puis verser le liquide en 3 fois sur le chocolat. Bien mixer.

MOUSSE MASCARPONE

555 g	Sucre
80 g	Eau
320 g	Jaune d'œuf liquide DISGROUP
31,8 g	Gélatine poudre 200 bloom
190 g	Eau
1325 g	Crème 35% M.G. DISGROUP
800 g	Mascarpone
135 g	Amaretto

Faire cuire l'eau et le sucre à 110°C puis verser sur les jaunes tempéré. Foissonner à grande vitesse au fouet. Détendre le mascarpone avec la crème puis monter au batteur (texture mousseuse). Lorsque la pâte à bombe est bien foisonnée, faire fondre la masse gélatine puis l'incorporer aux jaunes montés et mélanger ensuite avec la crème mousseuse et l'amaretto délicatement à la maryse.

MONTAGE DES ENTREMETS

Imbiber les boudins avec le sirop au café (20g pour chaque) et le biscuit du cadre (280g) puis mettre au surgélateur. Verser la ganache encore chaude sur le biscuit du cadre et remettre au froid. Ajouter la moitié de la mousse, mettre les boudins dans la longueur puis remettre le restant de mousse. Lisser et mettre au surgélateur. Bien froid, décadrer et pulvériser un appareil à flocage (70% de chocolat noir + 30% de beurre de cacao) sur le dessus de l'entremets.

