

Octobre Rose

RECETTE POUR 15 PETITS GÂTEAUX.

PÂTE SUCRÉE

- 360 g Beurre
- 6 g Sel
- 270 g Sucre glace
- 95 g Amandes poudre blanche fine
DISGROUP
- 150 g Oeuf entier liquide DISGROUP
- 715 g Farine T65 DISGROUP

Crémer le beurre avec le sel, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter ensuite les oeufs petit à petit et finir avec la farine. Laisser reposer la pâte quelques heures avant de l'étaler à 2,5 mm. Détailler à l'aide d'un emporte pièce de 7 cm. Cuire 10-12 min à 150°C.



GLAÇAGE NEUTRE AU PISTOLET

- 790 g Eau minérale
- 150 g Sucre
- 230 g Sirop de glucose DISGROUP
- 10,5 g Pectine NH DISGROUP
- 3 g Solution acide

Faire chauffer l'eau avec le glucose, ajouter le sucre et la pectine puis faire bouillir. Hors du feu ajouter l'acide et mettre au froid. Le lendemain, faire chauffer à environ 60°C pour l'utilisation au pistolet.

COMPOTÉE FRAMBOISE (MOULE SF172)

- 200 g Purée framboise LE P'TIT BENOIT
- 27 g Glucose atomisé DISGROUP
- 27 g Sucre
- 3,2 g Pectine NH DISGROUP
- 2 g Solution acide

Faire chauffer la purée puis ajouter le mélange glucose, sucre et pectine. Faire bouillir puis incorporer l'acide. Verser environ 16 g de compotée par cavité. Laisser prendre au froid positif avant surgélation.

GANACHE MONTÉE ROSE

- 348 g Crème 35% M.G. DISGROUP (1)
- 209 g Couverture chocolat Essence
blanche 33% Domori
- 31,5 g Masse gélatine DISGROUP
- 384 g Crème 35% M.G. DISGROUP (2)
- QS Colorant hydrosoluble rouge
DISGROUP

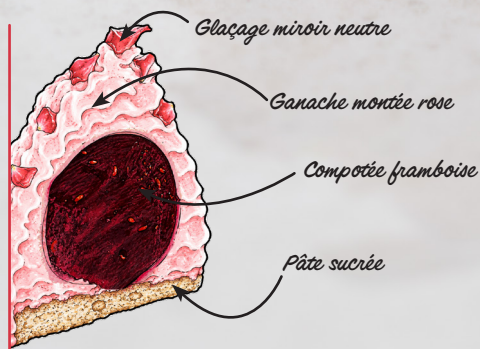
Faire chauffer la crème (1) puis la verser sur le chocolat partiellement fondu et la masse de gélatine. Mixer et rajouter la crème (2). Laisser une nuit au froid avant de monter cette ganache le lendemain au batteur.

MONTAGE :

Déposer l'insert de compotée au centre du disque de pâte sucrée (coller à l'aide de la ganache montée). À l'aide d'un plateau tournant, pocher la ganache montée avec une douille plate de 2 cm en mettant de la pression pour créer les vagues du pochage. Pulvériser ensuite le glaçage neutre puis décorer.
(Ruban 1068960 chez Rovakos)



Fiche Recette



@Hugo Alessio