

LE TOURBILLON

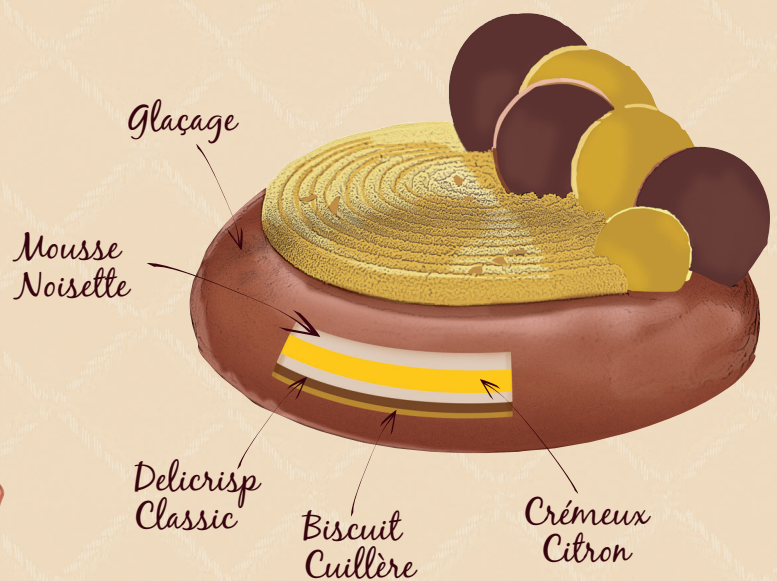


Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 3 entremets moule planète Pavoni de 180 mm de diamètre

COMPOSITION :

- Biscuit gourmand cuillère
- Crémeux citron
- Mousse noisette
- Glaçage scintillant Marron



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LE TOURBILLON

INGRÉDIENTS

BISCUIT GOURMAND CUILLÈRE

- 180 g de blancs d'œuf DISGROUP
- 150 g de sucre
- 120 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 75 g de farine Type 45 DISGROUP
- 75 g de fécule de maïs



CRÉMEUX CITRON

- 200 g d'œuf entier
- 225 g de sucre semoule
- 5 g de zeste de citron
- 175 g de purée de citron LE P'TIT BENOÎT
- 14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 bloom + 12 g d'eau)
- 200 g de beurre



MOUSSE NOISETTE

- 240 g de lait
- 30 g de rhum brun
- 240 g de praliné amande noisette
- 120 g de pâte de noisette stabilisé
- 105 g de masse gélatine
- (15 g de gélatine 200 bloom + 90 g d'eau)
- 900 g de crème fouettée 35% DISGROUP



GLAÇAGE SCINTILLANT MARRON

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1200 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice Glitter Gold
- 40 g de gélatine 180 bloom (Argent)
- QS de colorant marron hydrosoluble



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs avec le sucre puis incorporer les jaunes et finir de monter. Incorporer la farine et la fécule préalablement tamisée à la maryse. Étaler sur feuille cuisson puis saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170°C pendant 12 min.

Blanchir les œufs avec le sucre puis détendre avec la purée de citron préalablement chauffé à 50°C. Cuire l'ensemble avec le zeste de citron. Puis ajouter au mixeur plongeant le beurre coupé en petits cubes. Ajouter la gélatine puis couler dans 3 flexipan de diamètre 16 cm. Surgeler.

Chauffer le lait et le rhum puis le verser sur le praliné et la pâte de noisette. Ajouter la gélatine fondue. À 35°C ajouter la crème fouettée.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la crème préalablement chauffée. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice Glitter Gold. Reporter à ébullition. Gélater, colorer à convenance le glaçage puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

MONTAGE

Couler la première partie mousse dans le fond des moules, déposer l'insert de citron encore gelé, recouvrir de la seconde partie de la mousse puis déposer le biscuit cuillère recouvert de Délicrisp classic. Lisser et surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage tempéré à 40°C encore visqueux. Puis décorer harmonieusement.