

Charme du verger

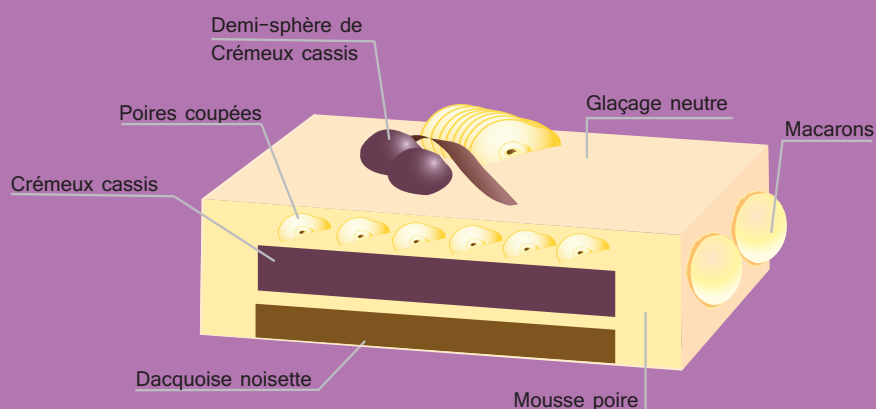


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images 04 76 87 87 94

Recette pour 4 entremets carrés bombés 180 et 200 mm.

Composition :

- Dacquoise noisette
- Mousse poire
- Crèmeux cassis
- Glaçage neutre
- Macarons

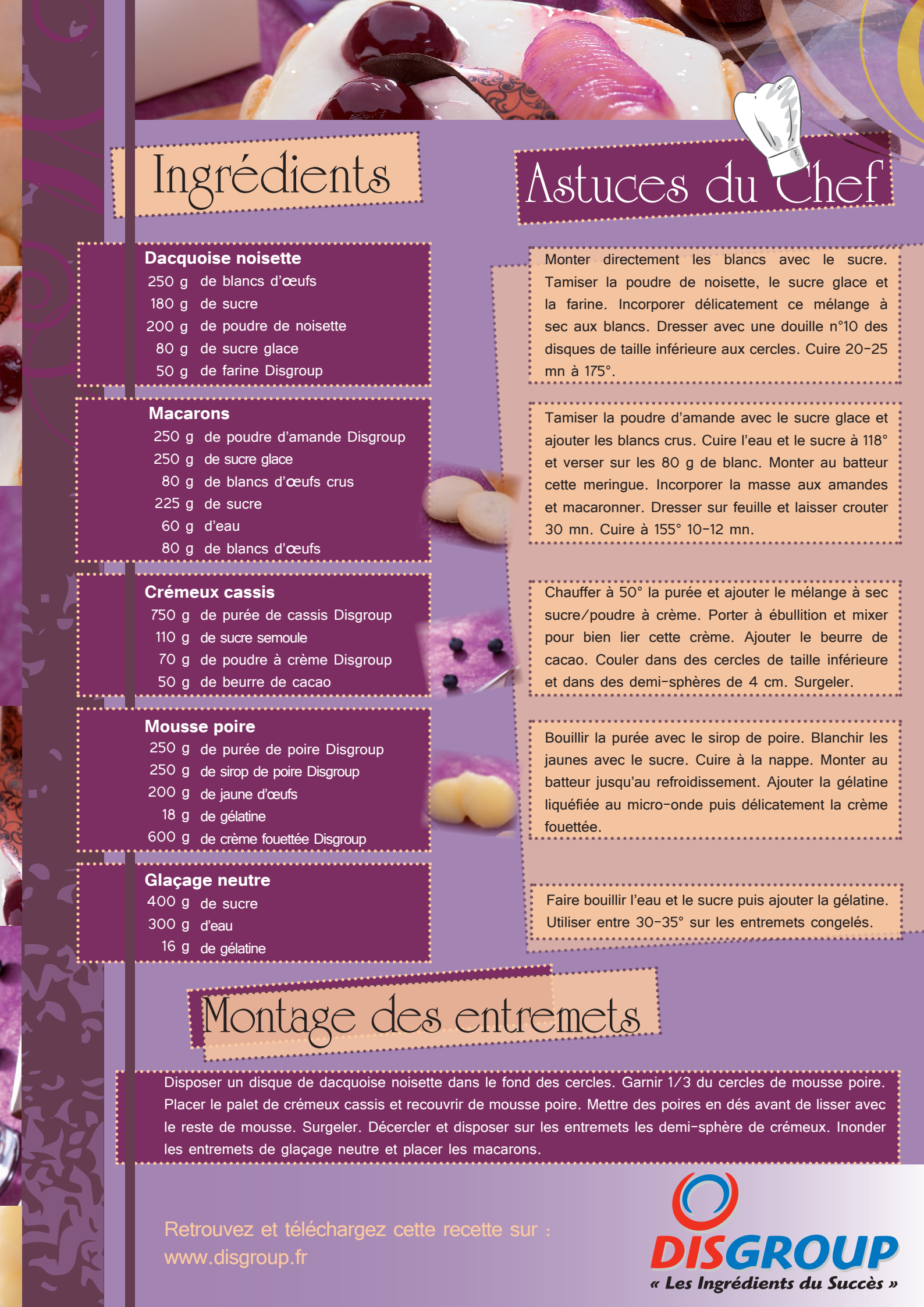


Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise noisette

250 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
200 g de poudre de noisette
80 g de sucre glace
50 g de farine Disgroup

Macarons

250 g de poudre d'amande Disgroup
250 g de sucre glace
80 g de blancs d'œufs crus
225 g de sucre
60 g d'eau
80 g de blancs d'œufs

Crèmeux cassis

750 g de purée de cassis Disgroup
110 g de sucre semoule
70 g de poudre à crème Disgroup
50 g de beurre de cacao

Mousse poire

250 g de purée de poire Disgroup
250 g de sirop de poire Disgroup
200 g de jaune d'œufs
18 g de gélatine
600 g de crème fouettée Disgroup

Glaçage neutre

400 g de sucre
300 g d'eau
16 g de gélatine

Astuces du Chef

Monter directement les blancs avec le sucre. Tamiser la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement ce mélange à sec aux blancs. Dresser avec une douille n°10 des disques de taille inférieure aux cercles. Cuire 20-25 mn à 175°.

Tamiser la poudre d'amande avec le sucre glace et ajouter les blancs crus. Cuire l'eau et le sucre à 118° et verser sur les 80 g de blanc. Monter au batteur cette meringue. Incorporer la masse aux amandes et macaronner. Dresser sur feuille et laisser crouter 30 mn. Cuire à 155° 10-12 mn.

Chauffer à 50° la purée et ajouter le mélange à sec sucre/poudre à crème. Porter à ébullition et mixer pour bien lier cette crème. Ajouter le beurre de cacao. Couler dans des cercles de taille inférieure et dans des demi-sphères de 4 cm. Surgeler.

Bouillir la purée avec le sirop de poire. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire à la nappe. Monter au batteur jusqu'au refroidissement. Ajouter la gélatine liquéfiée au micro-onde puis délicatement la crème fouettée.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la gélatine. Utiliser entre 30-35° sur les entremets congelés.

Montage des entremets

Disposer un disque de dacquoise noisette dans le fond des cercles. Garnir 1/3 du cercles de mousse poire. Placer le palet de crèmeux cassis et recouvrir de mousse poire. Mettre des poires en dés avant de lisser avec le reste de mousse. Surgeler. Décercler et disposer sur les entremets les demi-sphère de crèmeux. Inonder les entremets de glaçage neutre et placer les macarons.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr