

VIOLETTIS

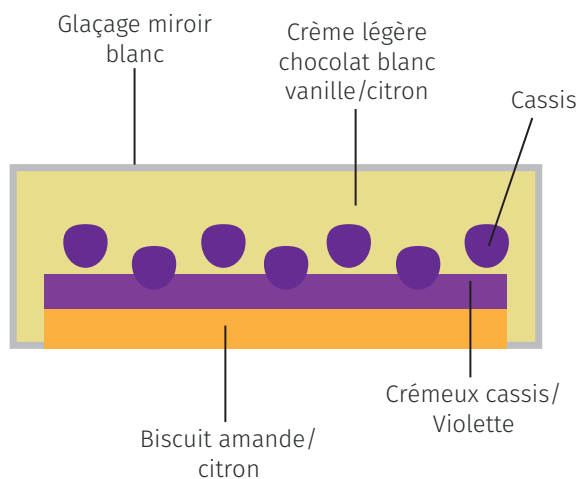


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 3 entremets de 180 mm de diamètre et 3 de 200 mm

BISCUIT AMANDE/CITRON

- 120 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 150 g d'œufs (3)
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre inverti
- 225 g de poudre d'amande DISGROUP
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 15 g de zestes de citron
- 220 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 60 g de sucre
- 75 g de beurre fondu froid

Blanchir les jaunes et les œufs avec les sucres, ajouter la poudre d'amande et la farine. Monter au ruban. Ajouter les zestes de citron. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange blanchi aux blancs puis le beurre fondu. Dresser dans des cercles inférieurs à ceux du montage des entremets. 160 mm et 180 mm de diamètre. Cuire 15-20 min. à 170°C et laisser les cercles après cuisson.

CRÉMEUX CASSIS/VIOLETTE

- 600 g de purée de cassis LE P'TIT BENOÎT
- 170 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 220 g d'œufs
- 160 g de sucre
- 10 g de gélatine or 200 bloom (+ 60 g d'eau = 70 g de masse)
- 230 g de beurre tempéré
- 2 g d'arôme de Violette (Mallard Ferrière)
- 330 g de Cassis IQF (bille)

Cuire à ébullition la purée de cassis avec les jaunes et les œufs préalablement blanchis avec le sucre. Ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir à 30/35°C avant d'incorporer le beurre tout en émulsionnant au mixeur. Ajouter l'arôme de violette. Couler directement sur les biscuits dans les cercles à raison de 200 g pour les 160 et 280 g pour les 180. Parsemer les cassis dessus : 45 g/160 mm de diamètre et 65 g 180 mm de diamètre. Surgeler ces palets.

CRÈME LÉGÈRE CHOCOLAT BLANC VANILLE/CITRON

- 300 g de lait
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 2 gousses de vanille DISGROUP
- 200 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 60 g de sucre inverti
- 600 g de couverture Blanche Perle DISGROUP
- 20 g de gélatine 200 bloom (+120 g d'eau = 140 de masse)
- 40 g de zestes de citron
- 450 g de meringue italienne (300 g de sucre +100 g d'eau et 150 g de blancs d'œufs)
- 650 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Infuser les gousses de vanille dans le lait et la crème. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Pocher le tout à 85°C. Retirer les gousses de vanille et ajouter la masse de gélatine. Verser sur la couverture en émulsionnant avec un mixeur. Mettre les zestes et ajouter la meringue italienne puis la crème fouettée.

GLAÇAGE MIROIR BLANC

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (+120 g d'eau = 140 g réhydraté)
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer les cercles entourés d'un rhodoïd sur une feuille guitare. Couler de la crème légère jusqu'à mi-hauteur de chaque cercle. Placer le montage précédent (biscuit/cassis) en appuyant de façon à faire remonter la crème sur les côtés. Lisser parfaitement autour avec le reste de crème. Surgeler. Glacer en marbrant légèrement le coté de l'entremets. Placer un cordon de guimauve à la base. Décorer.



Réf. 7547

Réf. 1268

Réf. 3353

Réf. 3354



Réf. 650305



Réf. 1455



Réf. 3372



Réf. 3088



Réf. 5620

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE