

CALYPSO

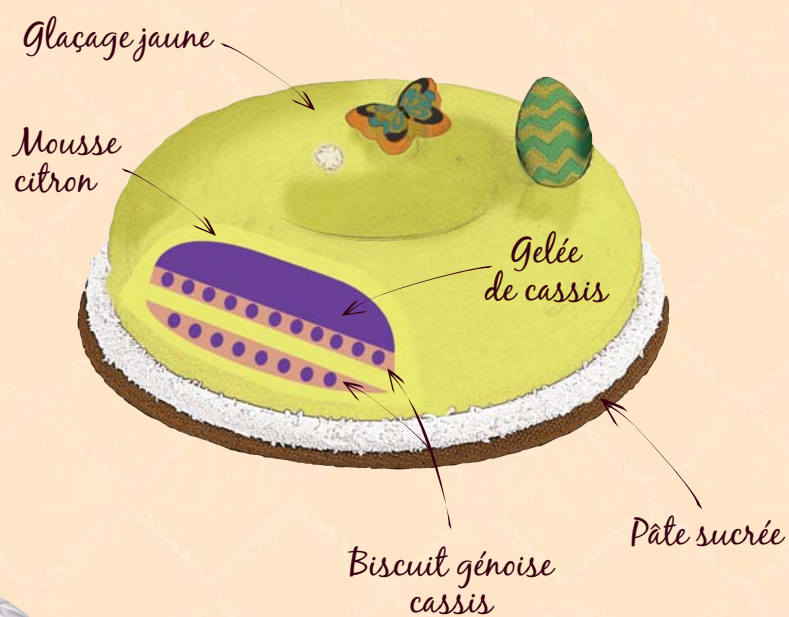


Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour moule savarin Silikomart diamètre 18 cm

COMPOSITION :

- Mousse citron
- Gelée de cassis
- Biscuit cassis
- Pâte sucrée



ANTOINE DOUCHAIN

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CALYPSO

INGRÉDIENTS

MOUSSE CITRON

- 500 g de purée de citron DISGROUP
- 180 g de gelée Bavaroise
- 50 g de sucre semoule
- 425 g de meringue italienne
- 425 g de crème fouettée DISGROUP 35%

GELÉE DE CASSIS

- 500 g de purée de Cassis DISGROUP
- 50 g de Lebboline
- 70 g de sucre
- 100 g de gelée Bavaroise

BISCUIT (1 plaque 40 x 60 cm)

- 125 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 90 g de sucre
- 90 g de jaunes d'œufs
- 70 g de farine T45 DISGROUP
- 18 g de fécule
- 150 g de cassis IQF DISGROUP

PÂTE SUCRÉE

- 300 g de beurre
- 190 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 5 g de vanille liquide
- 60 g de poudre d'amande DISGROUP
- 500 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'œuf

GLACAGE CITRON

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1200 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 40 g de gélatine 180 blooms argent
- 60 g de Joypaste citron
- QS de colorant jaune hydrosoluble DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger à sec le sucre et la gelée bavaroise. Ajouter ce mélange à la purée de citron tempérée. Ajouter délicatement la meringue italienne puis ensuite la crème fouettée.

Chauffer la purée et la Lebboline jusqu'à 50°C. Mélanger à sec la gelée bavaroise et le sucre. Puis incorporer ce mélange à la purée.

Monter les blancs et le sucre. Ajouter les jaunes et finir de monter au ruban. Tamiser ensemble la fécule et la farine. Incorporer les poudres délicatement à la maryse. Parsemer de cassis IQF à raison de 150 g.

Réaliser un sablage avec le beurre, le sucre glace, le sel, la vanille et la poudre d'amande. Incorporer ensuite la farine et finir par les œufs. Réserver au froid une heure. Puis abaisser à 2 mm, détailler. Cuire au Silpain à 180°C pendant 12 mn.

Cuire le sucre et l'eau à 110°C. Décuire avec la crème préalablement chauffée. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice New. Reporter à ébullition. Gélater, colorer à convenance le glaçage et ajouter le Joypaste citron puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer une partie de la mousse dans le fond du moule. Chemiser le moule puis déposer l'insert de cassis encore gelé. Pocher le reste de la mousse puis déposer le dernier biscuit génois cassis. Lorsque l'entremets est gelé, le glacer avec le glaçage tempéré à 40°C et encore visqueux (épais). Puis le déposer sur le cercle de pâte sucrée cuite. Décorer.