

Le Sumatra



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

**Recette pour un cadre de
60x40 mm.**

Composition :

- Biscuit chocolat moelleux
- Crèmeux chocolat 72 %
- Mousse chocolat 72 %
- Ganache
- Glaçage chocolat IRCA
- Décors chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Chocolat Moelleux

500 g de couverture 58 %
200 g de beurre
300 g de sucre
100 g de sucre inverti
10 œufs
250 g de farine DISGROUP
15 g de levure chimique

Crèmeux Chocolat

600 g de lait
600 g de crème DISGROUP
300 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
4 feuilles de gélatine
500 g de couverture 72 %

Mousse Chocolat

380 g de sucre
80 g d'eau
4 œufs (180 g)
11 jaunes d'œufs (220 g)
700 g de couverture 72 %
900 g de crème fouettée DISGROUP

Ganache

560 g de crème DISGROUP
600 g de chocolat ganache

Astuces du Chef

Fondre la couverture et ajouter le beurre pommade. Mettre les sucres et ajouter les œufs progressivement. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique. Étaler sur un Exopat et cuire environ 25 mn à 180°C.

Faire bouillir le lait et la crème, blanchir les jaunes avec le sucre et cuire le tout à la nappe (85°C). Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau.

Verser la moitié de cette crème anglaise sur la couverture et mélanger pour provoquer l'émulsion. Finir de verser la crème anglaise dans cette ganache.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C puis verser sur les œufs et les jaunes.

Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger un quart de crème fouettée dans la couverture chaude puis ajouter le restant. Incorporer délicatement la pâte à bombe.

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat ganache. Refroidir et utiliser en pommade.

Montage des entremets

Positionner le biscuit dans un cadre 60x40 et verser le crèmeux chocolat. Faire prendre au congélateur. Lisser le cadre avec la mousse chocolat et surgeler pendant 1 heure. Détailler des entremets et des petit gâteaux carrés. Masquer avec la ganache et congeler avant de glacer avec du miroir chocolat IRCA.