

WENDY

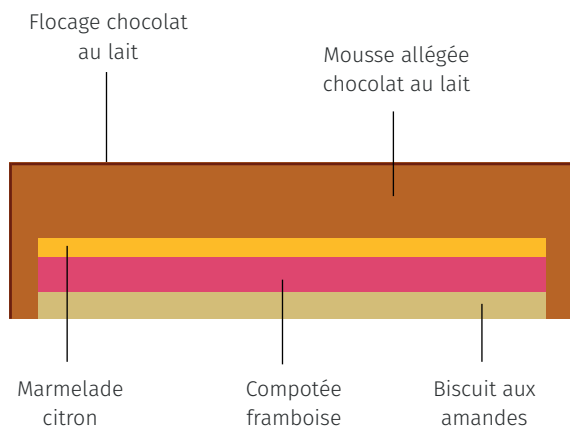


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 7 entremets :

1 x Ø 140 mm / 2 x Ø 160 mm / 2 x Ø 180 mm / 2 x Ø 200 mm

BISCUIT AUX AMANDES

- 250 g de beurre DISGROUP
- 300 g de sucre glace
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 300 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- QS de batonnets d'amande DISGROUP
- QS de sucre glace

Crémier le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter les œufs progressivement. Dresser sur 1 cm d'épaisseur en cercles de tailles inférieures aux entremets. Parsemer d'amandes batonnets puis de sucre glace. Cuire 20 mn à 170°. Ne pas décercler les biscuits.

COMPÔTÉE FRAMBOISE

- 700 g de purée de framboise Le P'tit Benoit
- 400 g de brisure de framboise
- 180 g de sucre
- 120 g de Lebboline
- 100 g de sucre
- 18 g de pectine NH

Chauffer la purée avec la brisure de framboise, les 180 g de sucre et le sucre inverti. Mélanger les 100 g de sucre avec la pectine puis verser en pluie dans la purée. Porter à ébullition puis mixer. Couler en répartissant dans les cercles sur le biscuit. Surgeler le biscuit/compotée framboise.

MARMELADE CITRON

- 240 g de jus de citron DISGROUP
- 480 g de cubes d'écorce de citron confit

Faire bouillir le jus de citron avec les écorces de citron. Mixer puis répartir sur la compotée framboise. Surgeler. Décercler et réserver pour le montage.

MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT LAIT

- 270 g de lait
- 270 g de crème 35% DISGROUP
- 270 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 550 g de couverture lait 38% DISGROUP
- 10 g de gélatine or 200 bloom (60 g d'eau = 70 g de masse)
- 330 g de meringue glucosée (110 g de blanc d'œuf DISGROUP + 220 g de glucose DISGROUP tiède)
- 450 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Cuire à 85° le lait, la crème et les jaunes. Verser sur la couverture. Ajouter la masse de gélatine liquéfiée. Incorporer délicatement la meringue puis la crème fouettée.

MONTAGE

Dans les cercles filmés où des moules en silicone, verser de la mousse chocolat à mi-hauteur. Positionner l'insert (biscuit/compotée/marmelade) dessus en faisant remonter de la mousse sur les côtés. Lisser à hauteur puis surgeler. Démouler et dresser un cordon en filet de mousse chocolat. Surgeler avant de floquer en chocolat lait au pistolet.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 4909



Réf. 650300



Réf. 1455



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 2673



Réf. 5619



Réf. 8128



Réf. 1268

Réf. 1276