

LE BERGERON

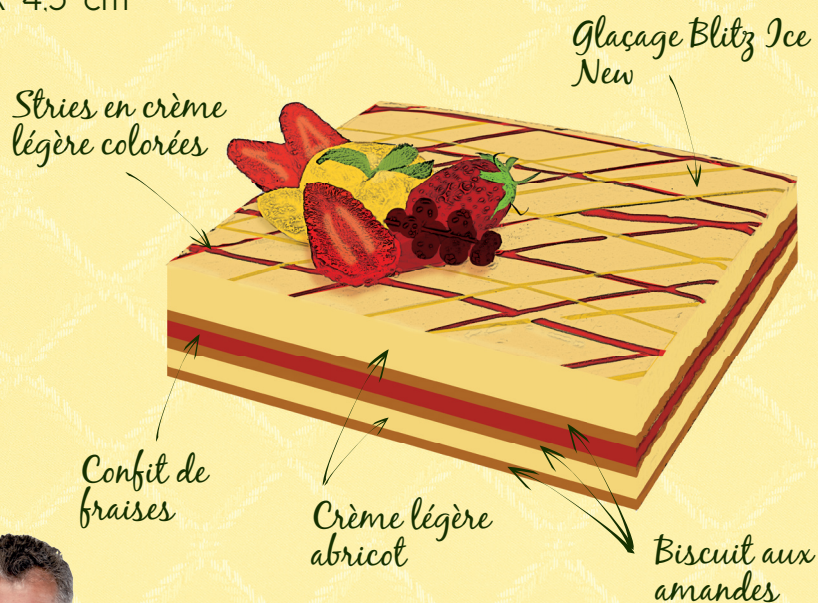


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour un cadre de 37 x 57 x 4,5 cm

COMPOSITION :

- Biscuit aux amandes
- Confit de fraises
- Crème légère abricot
- Glaçage miroir



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

LE BERGERON

INGRÉDIENTS

BISCUIT AUX AMANDES (pour 3 feuilles 60 x 40)

- 600 g de pâte d'amande Mogador Premium 53% IRCA
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 320 g de jaunes d'œufs
- 200 g d'œufs
- 560 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 75 g de sucre

CONFIT DE FRAISE

- 500 g de purée de fraises LE P'TIT BENOIT
- 275 g de sucre
- 150 g de sirop de glucose DISGROUP
- 1000 g de fraises entières LE P'TIT BENOIT
- 75 g de sucre
- 14 g de pectine NH

CRÈME LÉGÈRE ABRICOT

- 650 g de crème 35% DISGROUP
- 650 g de purée d'abricots LE P'TIT BENOIT
- 220 g de jaunes d'œufs
- 300 g de sucre
- 100 g de poudre à crème DISGROUP
- 22 g de gélatine en poudre 200 Bloom (ar)
- 132 g d'eau
- 80 g de Joypaste Abricot
- 1300 g de crème 35% DISGROUP fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Au Robot Coupe®, travailler la pâte d'amande avec les jaunes et les œufs. Ajouter la farine puis faire monter l'ensemble. Monter les blancs d'œufs en les serrant avec le sucre.

Détendre une partie des blancs dans l'appareil aux amandes puis incorporer délicatement le reste des blancs montés.

Répartir et étaler sur trois plaques avec feuilles. Cuire 10 minutes à 180°C.

Fondre le sirop de glucose dans une casserole puis dissoudre le sucre en pluie. Porter jusqu'à la caramélisation. Décuire avec la purée de fraise puis les fraises entières IQF. Lorsque le tout bouillonne, verser le sucre préalablement mélangé avec la pectine. Porter à ébullition 3 minutes. Verser dans un cadre 37 x 57 cm avec un biscuit positionné au fond. Placer une seconde feuille de biscuit dessus puis surgeler.

Verser la crème et la purée d'abricots dans une casserole. Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la gélatine réhydratée puis refroidir avant d'ajouter le Joypaste ainsi que la crème fouettée délicatement.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Montage à l'envers.

Colorer en jaune et en rouge une petite partie de la crème abricot pour décorer au cornet sur une feuille de guitare. Placer au surgélateur. Mettre un cadre 57 x 37 cm puis couler la moitié de la crème légère. Positionner le montage de l'insert biscuit/confit de fraise/biscuit. Couler le reste de la crème légère puis appliquer la dernière feuille de biscuit aux amandes. Surgeler. Retourner et ôter la feuille guitare avant de glacer, de découper et de décorer.