

L'ENTREMETS

PASSION-AIMANT



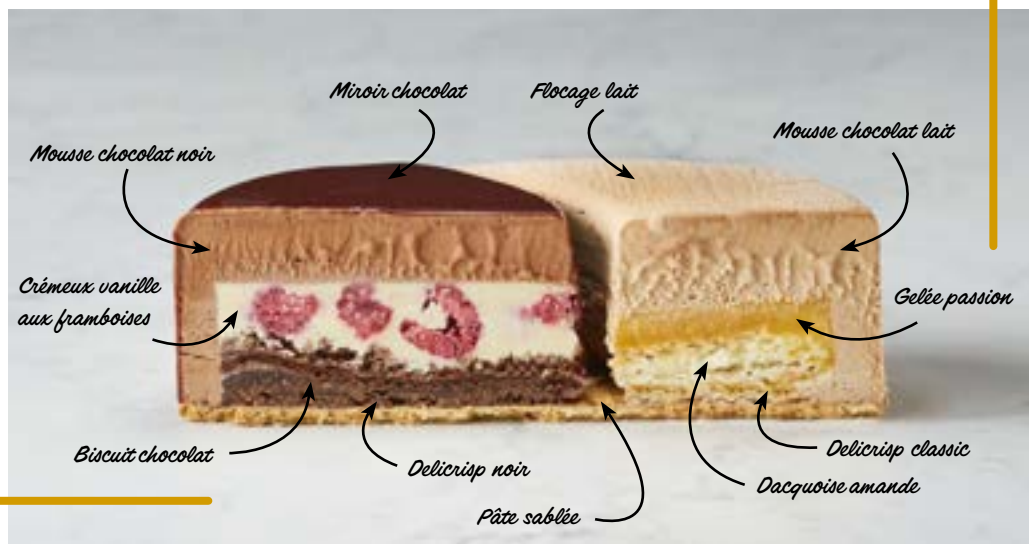
*Des saveurs irrésistibles
dans cet entremets aux formes
originales et complices !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PASSION -AIMANT



@Marc Hemery



RECETTE POUR 10 ENTREMETS DE Ø 14 X H4,5 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT CHOCOLAT (1 FEUILLE)

- 170 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 35 g Sucre
- 70 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 175 g Sucre
- 40 g Farine T45 DISGROUP
- 40 g Féculé de pomme de terre
- 40 g Cacao poudre 22/24 Irca

Tamiser la farine avec la féculé et le cacao poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec les 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs avec l'appareil blanchi puis ajouter la farine tamisée. Etaler sur feuille de cuisson. Cuire 10 min à 190°C.

DACQUOISE AUX AMANDES (1 FEUILLE)

- 250 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Sucre
- 250 g Amande poudre blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 50 g Farine T45 DISGROUP

Monter les blancs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés. Etaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 20 min.

GELÉE DE PASSION

- 100 g Purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 400 g Purée fruit de la passion LE P'TIT BENOIT
- 60 g Sucre
- 5 g Pectine DISGROUP
- 8 g Gélatine bovine DISGROUP
- 48 g Eau

Chauffer les purées. Diluer la pectine avec le sucre puis la verser dans la purée. Porter à ébullition.

Ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau. Couler 120 g dans chaque cercles de Ø 120. Placer un disque de dacquoise aux amandes. Puis étaler 60 g de pralin Délicrisp Lait sur chaque biscuit. Surgeler.

PALET VANILLE AUX FRAMBOISES

- 120 g Lait entier
- 380 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 120 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 100 g Sucre
- 12 g Gélatine bovine DISGROUP
- 72 g Eau
- 250 g Framboises Willamette LE P'TIT BENOIT

Infuser la gousse de vanille dans le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau. Couler 125 g par cercles de Ø 120. Parsemer 40 g de framboises par cercles. Placer un disque de biscuit chocolat. Etaler 60 g de pralin Délicrisp Noir sur chaque biscuit. Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT ET NOIR

- 300 g Lait entier
- 300 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 250 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 300 g Couverture Reno Concerto noire 64% Irca
- 300 g Couverture Sinfonia lait 38% Irca
- 12 g Gélatine poudre 200 bloom (mousse lait)
- 72 g Eau
- 6 g Gélatine poudre 200 bloom (mousse noire)
- 36 g Eau
- 300 g Sirop de glucose DISGROUP
- 150 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 600 g Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée

Chauffer le lait avec la crème et battre les jaunes d'œufs. Cuire le tout à 85°C. Verser 425 g de crème anglaise sur chaque chocolat. Ajouter

respectivement les gélatines réhydratées. Chauffer le glucose (liquifier) et verser sur les blancs puis monter comme une meringue italienne. Incorporer délicatement 225 g de meringue dans chaque crème chocolat puis 300 g de crème fouettée par mousse.

GLAÇAGE MIROIR NOIR

- 150 g Eau
- 300 g Sucre
- 300 g Sirop de glucose DISGROUP
- 200 g Lait concentré
- 15 g Gélatine bovine DISGROUP
- 90 g Eau
- 300 g Couv. Reno Concerto noire 64% Irca
- QS Colorant liquide rouge DISGROUP

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

FLOPAGE CHOCOLAT LAIT

- 100 g Beurre de cacao naturel Irca
- 100 g Couverture Sinfonia lait 38% Irca

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Pulvériser à 35-38°C.



MONTAGE DES ENTREMETS

Entremets lait : Placer au fond des cercles de 140 le montage passion/dacquoise /croustillant. Couler la mousse chocolat lait et lisser à hauteur des cercles. Surgeler. Découper à l'aide d'un cercle à 8 cm du bord. Floquer chaque demi entremets.

Entremets Noir : Placer au fond des cercles de 140 le montage crème vanille framboises/biscuit chocolat/croustillant. Couler la mousse chocolat noire et lisser à hauteur des cercles. Surgeler. Découper à l'aide d'un cercle à 8 cm du bord. Glacer chaque demi entremets avec le miroir. Assembler les entremets contraires sur un disque de pâte sablée.