

Griottina



Griottines®

"En partenariat avec Premium Gastronomie"

**Recette pour 1 cadre 60 x 40 cm,
Hauteur 45.**

Composition :

- Biscuit aux framboises
- Mousse Griottines au Cointreau
- Glaçage Blitz Ice coloré

Glaçage Blitz
Ice coloré

Décor Griottines
et Framboises

Biscuit aux
Framboises

Mousse Griottines
au Cointreau

Griottines
au Cointreau

Chablonnage en
couverture fondante



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingédients

Biscuit aux Framboises

500 g d'œufs
400 g de sucre
240 g de farine DISGROUP
16 g de levure chimique Vigor Backing
360 g de beurre fondu froid
400 g de brisures de framboise

Mousse Griottines au Cointreau

250 g de Griottines au Cointreau
350 g de jus de Griottines au Cointreau
320 g de lait
320 g de crème DISGROUP
380 g de jaunes d'œufs
280 g de sucre
70 g de poudre à crème DISGROUP
7 feuilles de gélatine
50 g de beurre
960 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter les œufs avec le sucre au ruban. Verser délicatement la farine tamisée avec la levure. Délayer une corne de biscuit dans le beurre avant de l'incorporer dans le reste de la masse. Verser en pluie les brisures de framboise. Couler dans 2 Flexipats. Cuire 10-12 mn à 180°C.

Hacher légèrement les Griottines dans une casserole et ajouter le jus des Griottines, le lait et la crème. Chauffer. Blanchir les jaunes avec le sucre puis la poudre à crème. Cuire le tout comme une crème pâtissière. Mixer. Mettre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide puis essorée. Ajouter le beurre avant de refroidir. Travailler au fouet avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Chablonner un des 2 biscuits avec de la couverture fondante. Etaler 1 kg de mousse Griottines sur le Tapis Relief. Positionner le biscuit qui n'est pas chablonné. Verser puis étaler le reste de mousse Griottines. Parsemer de Griottines préalablement égouttées.

Finir le montage en plaçant la feuille de biscuit chablonnée. Surgeler.

Retourner le cadre puis décoller délicatement le Tapis Relief. Glacer avec le miroir Blitz Ice légèrement coloré en rose. Détailler puis placer 3 Griottines décors, 3 framboises puis un décor chocolat.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr