

L'ENTREMETS GLACÉ

VELOURS D'ÉTÉ



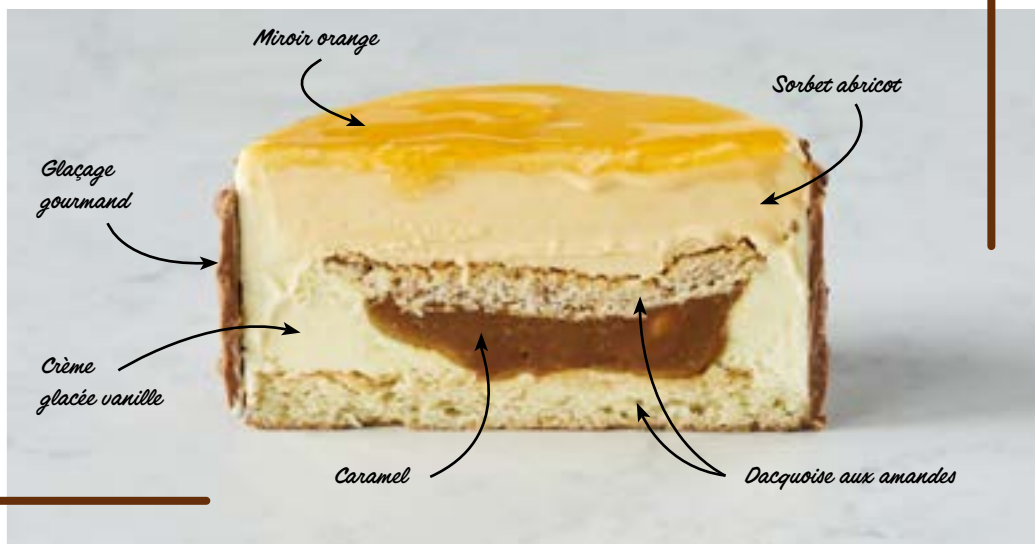
*Un entremets glacé où
le fruit et la fraîcheur
rencontre la gourmandise !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

VELOURS D'ÉTÉ



@Marc Hemery



RECETTE POUR 4 ENTREMETS DE Ø 18 CM X H 6 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

DACQUOISE AMANDE

- 250 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Sucre
- 250 g Poudre d'amande blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 50 g Farine pâtissière T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170°C-180°C pendant 15 min.

CRÈME GLACÉE VANILLE

- 1500 g Lait entier
- 300 g Sucre
- 170 g Joybase Infinity Cream 100 Irca
- 75 g Joyplus prosoft Irca
- 235 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 80 g Joypaste vanille Irca

Mélanger ensemble toutes les poudres. Chauffer le lait à 40°C puis dissoudre le mélange en poudre. Pasteuriser à 85°C et refroidir rapidement en rajoutant la crème vers 40°C. Aromatiser puis laisser mûrir 12 heures avant de turbiner.

GLAÇAGE GOURMAND CHOCOLAT

- 1000 g Couverture Sinfonia lait 38% Irca
- 300 g Huile de pépins de raisin
- 300 g Prali Décors Grains noisettes 40% DISGROUP

Fondre la couverture chocolat au lait puis mélanger avec l'huile et les noisettes caramélisées. Utiliser à 28°C.

CARAMEL

- 300 g Sirop de glucose DISGROUP
- 600 g Sucre
- 450 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 3 g Sel
- 150 g Beurre DISGROUP

Fondre le glucose puis verser en pluie le sucre jusqu'à caramélisation. Décuire avec le beurre, le sel puis la crème chaude.

SORBET ABRICOT

- 740 g Purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 660 g Eau
- 230 g Sucre
- 135 g Joybase Premium Fruit 100 Irca

Mélanger le sucre et le Joybase ensemble puis mixer dans la purée et l'eau. Laisser reposer 1/4 d'heure avant de turbiner.

MONTAGE DES ENTREMETS

Dans les cercles de 6 cm de haut, déposer un disque de dacquoise. Chemiser le fond et le cercle de crème glacée vanille. Laisser durcir puis couler 140 g de caramel par cercle. Placer un second disque de taille inférieur. Laisser durcir et lisser à hauteur du cercle avec le sorbet abricot. Après un passage au surgélateur, glacer le tour et le dessous avec le glaçage gourmand. Lisser le dessus avec un miroir orange. Décorer.

