

Le Caramelis

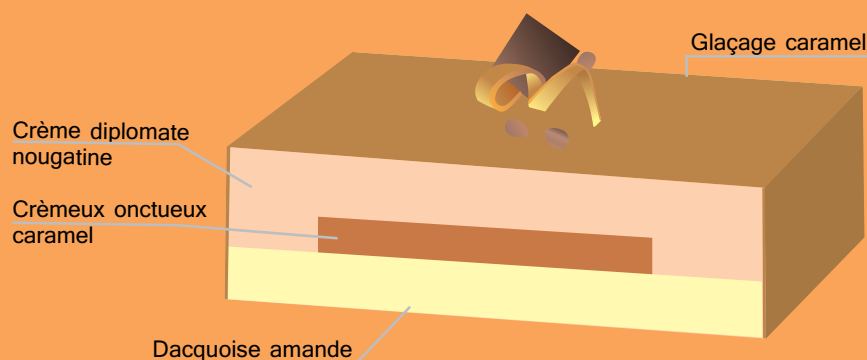


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

**3 entremets de Ø 180 mm x
h 45 mm (montage à l'envers).**

Composition :

- Dacquoise amandes
- Crèmeux onctueux caramel
- Crème diplomate nougatine
- Glaçage caramel



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise Amandes

250 g de blancs d'œufs
80 g de sucre
200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes

Crèmeux Caramel

200 g de sucre
450 g de lait chaud
3 jaunes d'œufs
30 g de poudre à crème DISGROUP
150 g de beurre doux
2 g de sel
3 feuilles de gélatine

Crème Diplomate Nougatine

200 g de beurre
6 œufs
300 g de sucre
5 feuilles de gélatine (10 g)
2 g de vanille 200 DISGROUP
750 g de crème DISGROUP
200 g de nougatine concassée

Glaçage Caramel

360 g de sucre
300 g d'eau
300 g de crème DISGROUP
20 g de gélatine
100 g d'eau

Astuces du Chef

Tamiser ensemble le sucre glace et la poudre d'amande. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange tamisé aux blancs montés.

Dresser dans les cercles de Ø 160 mm.

Cuisson 20 mn à 170°C. Ne pas décercler.

Cuire à sec le sucre et le décuire avec le lait chaud. Travailler les jaunes avec la poudre à crème et fabriquer une crème pâtissière.

Ajouter le beurre, le sel et les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau.

Monter légèrement au mixeur. Couler les crèmeux dans les cercles sur la dacquoise. Surgeler.

Fondre le beurre dans une casserole et y ajouter les œufs blanchis avec le sucre. Cuire le tout sur le feu sans cesser de remuer. Ajouter les feuilles de gélatine. Refroidir. Travailler au fouet cette crème, la parfumer avec la vanille et ajouter la nougatine concassée. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Cuire à sec le sucre et le décuire à l'eau bouillante. Ajouter la crème puis la gélatine réhydratée. Mixer et laisser refroidir en prenant soin de bien la filmer. Utiliser à 12-15°C.

Montage des entremets

Disposer un rhodoïde autour des cercles et les mettre sur une feuille guitare. Chemiser copieusement le fond et les côtés du cercle de crème diplomate nougatine. Emboutir jusqu'à la hauteur du cercle avec le palet crèmeux dacquoise et lisser. Surgeler et retourner avant de glacer avec le glaçage caramel. Décorer avec de la nougatine.