

Le Succès



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

Recette pour 2 entremets de 180 mm de diamètre et 45 mm de hauteur.

Composition :

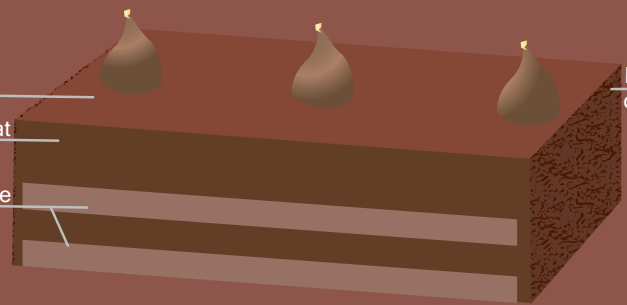
- Ganache pour décors
- Succès amande/noisette
- Crème chocolat
- Happy cao
- Pailleté chocolat

Happy Cao

Crème chocolat

Succès amande
noisette

Pailleté
chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Succès Amande / Noisette

200 g de blancs d'œufs
140 g de sucre
120 g de noisettes hachées grillées
80 g de poudre d'amande DISGROUP
80 g de cassonade DISGROUP
40 g de farine

Crème Chocolat

300 g de couverture Onyx noir DISGROUP
125 g de lait chaud
325 g de beurre
65 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
225 g de crème fouettée DISGROUP

Ganache

150 g de couverture Onyx noir DISGROUP
100 g de crème DISGROUP



Astuces du Chef

Mélanger à sec les noisettes hachées grillées, la poudre d'amande, la cassonade et la farine. Monter les blancs avec la totalité du sucre. Incorporer délicatement les deux mélanges. Dresser des disques de taille inférieure aux cercles de montage des entremets. Cuisson 30-35 mn à 160°C.

Verser le lait chaud sur la couverture fondue et refroidir à 30-35°C. Ajouter le beurre pommade et foisonner cette ganache. Cuire le sucre à 121°C et verser sur les jaunes. Monter jusqu'au refroidissement. Ajouter la crème fouettée à cette pâte à bombe. Mélanger ensuite délicatement la ganache montée.



Utiliser votre crème au beurre habituelle et l'émulsionner avec la ganache (lait+couverture). Puis ajouter la crème fouettée.

Fondre la couverture et ajouter la crème.

Montage des entremets

Chemiser les cercles à entremets d'une bande pvc 45 et déposer un disque de succès au fond. Garnir de crème au chocolat en plaçant le deuxième disque de succès au centre avant de lisser le tout et de refroidir. Saupoudrer le dessus de ces entremets avec de l'Happy-Cao, appliquer du Pailleté noir autour et décorer avec la ganache et les feuilles d'or.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr