

Délice aux Griottines®



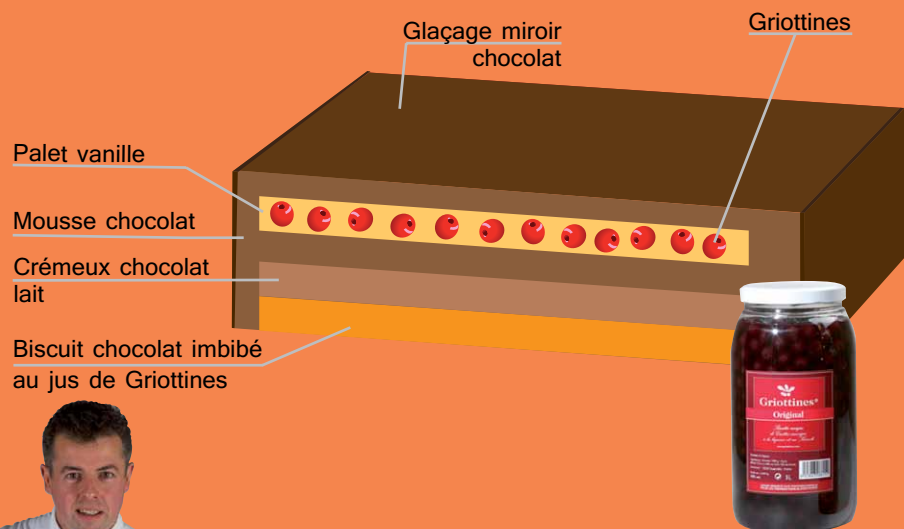
Photo Jon DAERDEN – Studio Capteur d'Images – 04 76 87 87 94

Recette pour 4 entremets de Ø180
hauteur 45.

Composition :

- Biscuit chocolat
- Imbibage Griottines
- Mousse chocolat
- Palet vanille aux Griottines
- Crèmeux chocolat lait

"En partenariat avec Premium Gastronomie"



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Biscuit Chocolat (1 feuille 60x40)

170 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
200 g d'œufs
70 g de jaunes d'œufs
175 g de sucre
100 g de farine DISGROUP
40 g de cacao poudre

Crèmeux chocolat lait

200 g de crème DISGROUP
65 g de jaunes d'œufs
200 g de couverture lait corail DISGROUP
40 g de couverture Noir Onyx DISGROUP
135 g de crème fouettée DISGROUP

Palet vanille aux Griottines

120 g de lait
2 gousses de vanille
380 g de crème DISGROUP
120 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
5 feuilles de gélatine
300 g de Griottines

Mousse au chocolat

140 g de sucre
100 g d'eau
120 g de jaunes d'œufs
380 g de couverture Noir Onyx DISGROUP
700 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur une feuille. Cuisson 10-15 mn à 185°.

Chauffer la crème puis verser sur les jaunes blanchis. Cuire à la nappe avant de verser sur les chocolats. Ajouter la crème fouettée. Couler dans des cercles de 160 préalablement chemisés d'un disque de biscuit imbibé de jus de Griottines.

Chauffer le lait en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ôtez les gousses de vanille. Ajouter la gélatine et verser dans 4 empreintes de Flexipan de 160 de diamètre. Parsemer les Griottines avant de surgeler.

Faire bouillir le sucre avec l'eau et verser sur les jaunes. Finir le pochage au micro onde. Monter au batteur. Fondre la couverture à 40° et ajouter la crème fouettée progressivement ainsi que la pâte à bombe.

Montage des entremets

Disposer dans le fond des cercles de 180 le biscuit sur lequel on a coulé le crèmeux chocolat au lait. Garnir de mousse chocolat à moitié. Placer le palet aux Griottines. Lisser avec le restant de mousse chocolat puis surgeler. Glacer avec du miroir chocolat et décorer avec quelques Griottines, gousses de vanille égrenées et séchées.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr