

KESSY



MARC HEMERY

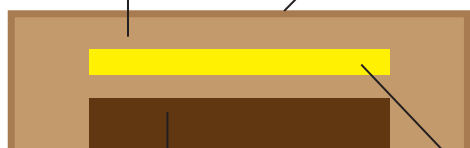
Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Bavaroise praliné

Miroir praliné



Biscuit léger
aux amandes

Crèmeux citron
parsemé de
Praligrain

Recette pour 2 entremets ovales de 180 mm
et 2 de 220 mm de longueur et de hauteur 45 mm

BISCUIT LÉGER AUX AMANDES

- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 200 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 300 g de pâte d'amande 50% DISGROUP
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Vigor Baking IRCA
- 300 g de blancs d'œufs Le succès DISGROUP
- 150 g de sucre
- 200 g d'amandes effilées DISGROUP

Dans un cadre, graisser une toile de cuisson, parsemer d'amandes effilées puis de sucre semoule. Détendre la pâte d'amande avec la crème et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Monter les blancs en les serrant avec le sucre avant de les incorporer délicatement au mélange précédent. Étaler dans le cadre préparé puis cuire 20 min à 170°C.

CRÈMEUX CITRON

- 250 g de jus de citron DISGROUP
- 150 g d'œufs
- 140 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 150 g de Prali Décors Grains DISGROUP

Dans une casserole cuire ensemble le jus de citron, les jaunes d'œufs, les œufs et le sucre. Porter à ébullition. Refroidir à 40°C avant d'incorporer le beurre au mixeur. Couler dans des cercles de taille inférieur au montage. Parsemer de Prali Décor grains et surgeler.

BAVAROISE PRALINÉ

- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 500 g de lait
- 250 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 150 g de sucre
- 24 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+144 g d'eau = 168 g de masse)
- 350 g de pâte de noisette IRCA
- 350 g de praliné IRCA
- 900 g crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Chauffer la crème avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre avant de cuire cette crème anglaise. Ajouter la masse de gélatine. Verser sur le praliné et la pâte de noisette. Laisser refroidir à 30-35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

MIROIR PRALINÉ

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 470 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 290 g de praliné IRCA
- 600 g de miroir Blitz Ice New IRCA

Faire bouillir la crème et verser sur la couverture. Mixer cette ganache et ajouter le praliné. Ajouter le miroir neutre. Faire prendre au froid. Utiliser à 30-33°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Détailler des biscuits de taille inférieur aux cercles et retourner pour avoir les amandes dessus. Placer dans les cercles. Couler de la bavaroise praliné à mi-hauteur des cercles. Positionner l'insert de crèmeux citron avant de recouvrir de bavaroise et lisser à hauteur des cercles. Surgeler. Glacer et décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 8014



Réf. 3659



Réf. 1455



Réf. 2673



Réf. 3468



Réf. 1358



Réf. 1271



Réf. 3657



Réf. 2673



Réf. 1909



Réf. 5619



Réf. 7005



Réf. 4072