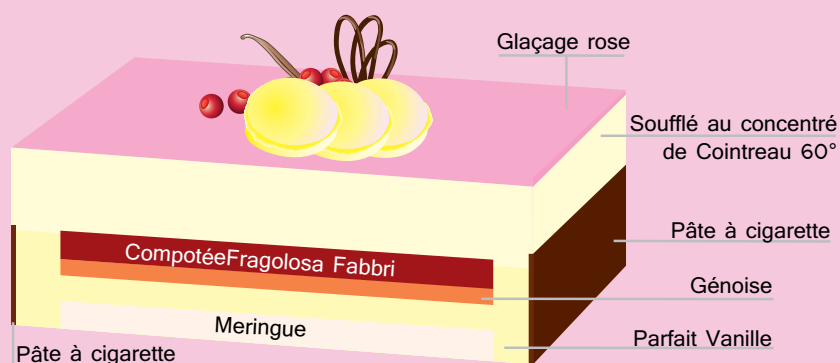




Recette pour 6 entremets glacés
de 200 mm de diamètre et 60
mm de hauteur. Cet entremets
ne nécessite pas de turbine.

Composition :

- Meringue
- Parfait vanille
- Génoise
- Compotée de fraise Fabbri
- Soufflé au Concentré de
Cointreau 60°
- Pâte à cigarette
- Glaçage miroir Blitz rose



Marc Hemery

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





Ingédients

Pâte à cigarette

200 g de beurre
200 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs
200 g de farine DISGROUP
5 g de Vanille 200 DISGROUP

Meringue

250 g de blanc d'œufs
200 g de sucre semoule
300 g de sucre glace

Génoise

1 kg d'Irca génoise
1,2 kg d'œufs (coquilles)
100 g de Lebboline (sucre inversé)

Parfait vanille

270 g de lait entier
1 gousse de vanille
190 g de jaunes d'œufs
250 g de sucre
10 g de vanille 200 DISGROUP
500 g de crème fouettée DISGROUP

Soufflé au concentré Cointreau 60°

100 g de sucre
100 g d'eau
160 g de jaunes d'œufs
300 g de sucre
75 g d'eau
250 g de blancs d'œufs
100 g de concentré de Cointreau 60°
750 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Crémer le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter progressivement les blancs d'œufs. Mettre la farine et la vanille. Etaler une bande de pâte à cigarette de 4,5 cm de large sur une feuille de cuisson. Cuire 10 mn à 180°. Former aussitôt sorti du four à l'intérieur des cercles.

Monter les blancs directement avec le sucre semoule. Ajouter délicatement le sucre glace. Cuire environ 1h30 à 100°.

Monter tous ces ingrédients 10 mn au batteur. Etaler sur plaques (environ 450 g/plaque) avec feuille et cuire environ 10 mn à 200-210°.

Faire bouillir le lait en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire le tout à la nappé. Enlever la vanille et monter au batteur avec le fouet jusqu'au refroidissement. Ajouter la vanille liquide puis la crème fouettée.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis verser directement sur les jaunes. Monter au batteur jusqu'au refroidissement. Cuire l'eau et le sucre à 121°. Verser sur les blancs d'œufs et monter au batteur jusqu'au refroidissement.

Mélanger délicatement les deux appareils précédents. Ajouter le concentré puis la crème fouettée.

Montage des entremets

Placer un disque de meringue dans le cercle préalablement chemisé d'un rondo puis de biscuit (pâte à cigarette). Garnir au tiers du cercle de parfait vanille et positionner le disque de génoise légèrement imbibé. Etaler en fine couche les fraises semi confites (fragolosa Fabbri). Faire prendre au surgélateur puis lisser de soufflé au concentré de Cointreau 60°. Surgeler. Glacer avec du glaçage miroir Blitz Ice légèrement teinté en rose.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr