

COPACABANA



Plongez dans l'été avec cet entremets alliant douceur et exotisme !

COMPOSITION

Recette pour 6 moules Pavoni
180 mm x 45 mm (920 ml)

BISCUIT AUX AMANDES

Blancs d'œufs DISGROUP	200 g
Sucre	55 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	160 g
Œufs entiers DISGROUP	140 g
Sucre glace	130 g
Poudre d'amande DISGROUP	130 g
Farine T45 DISGROUP	35 g
Extrait de vanille DISGROUP	4 g

CRÈMEUX PABANA

Purée de fruit Pabana Ravifruit.....	550 g
Sucre	80 g
Amidon de maïs	15 g
Pectine NH	4 g
Beurre	100 g
Masse de gélatine (8g + 48g d'eau)	56 g

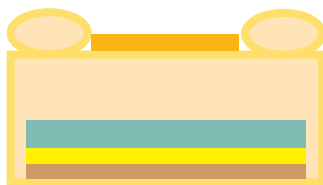
CRÈME COCO

Purée de noix de coco DISGROUP	450 g
Jaunes d'œufs DISGROUP	100 g
Sucre	75 g
Poudre à crème DISGROUP.....	35 g
Beurre	20 g
Masse de gélatine (5g + 30g d'eau)	30 g
Crème 35% DISGROUP fouettée	200 g

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Crème pâtissière	200 g
Masse gélatine (9g + 54g d'eau)	63 g
Couverture blanche Perle DISGROUP	335 g
Crème fouettée DISGROUP	720 g

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !



- Mousse chocolat blanc
- Blitz ice jaune avec pépins de fruits de la passion
- Crème noix de coco
- Crèmeux Pabana
- Biscuit aux amandes



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT AUX AMANDES

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de vanille. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Incorporer les 2 appareils ensemble délicatement puis étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire 10 – 12 mn à 190°. Dès qu'elles sont froides, détailler des disques de 160 de diamètre.

CRÈMEUX PABANA

Chauffer la purée de fruit. Mélanger une partie du sucre avec l'amidon de maïs et l'autre avec la pectine. Cuire avec l'amidon et le sucre. Ajouter la pectine avec le sucre. Porter le tout à ébullition. Mixer puis ajouter le beurre. Mettre la masse de gélatine. Couler 150 g par cercles de 160 de diamètre sur le biscuit avant de surgeler.

CRÈME COCO

Chauffer la purée de noix de coco. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire le tout comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre puis la gélatine avant de refroidir. Travailler cette crème et incorporer la crème fouettée. Verser 160 g par cercle sur le crèmeux Pabana. Surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Détendre la crème pâtissière et ajouter la gélatine fondue. Verser sur la couverture blanche fondue. Incorporer la crème fouettée et utiliser aussitôt.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Dans chaque moule, verser à moitié de la mousse chocolat blanc. Placer l'insert coté biscuit vers l'extérieur. Appuyer et lisser à hauteur. Surgeler. Démouler et passer un voile de velours jaune avec la bombe spray Disgroup. Couler au centre, du Blitz ice news coloré dans lequel on aura déposé des grains de fruit de la passion.