

L'ENTREMETS

MÉLODIE



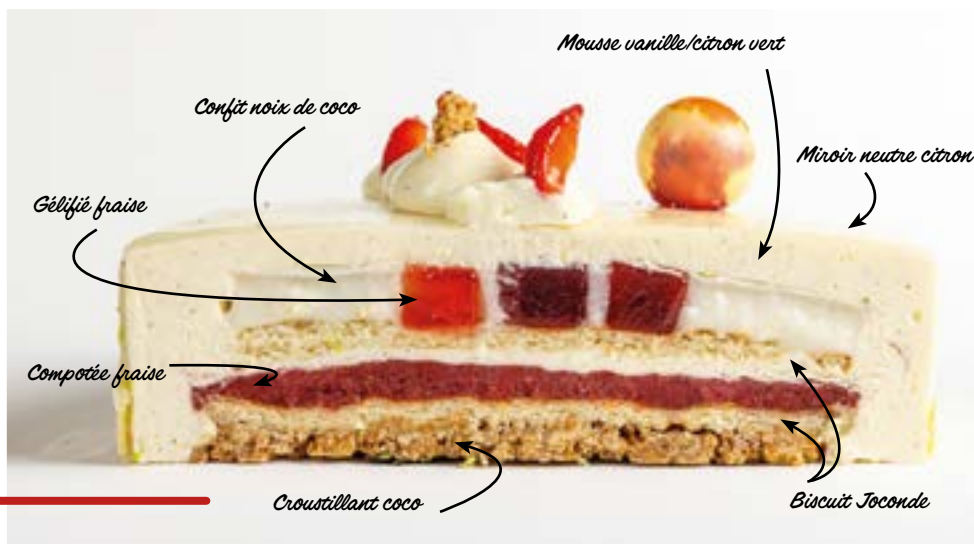
*Un entremets réconfortant
comme nos mamans,
gourmand, frais et acidulé !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

MÉLODIE



@Marc Hemery



RECETTE POUR 2 ENTREMETS OVALES DE 19 X 12 X H 4,5 ET 2 ENTREMETS OVALES DE 23 X 16 X H 4,5 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

BISCUIT JOCONDE (1 FEUILLE)

- 100 g Amande poudre blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 100 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 60 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 80 g Farine T45 DISGROUP
- 190 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 70 g Sucre

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. En parallèle, monter les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Mélanger les 2 appareils et étaler sur une feuille. Cuire 8 min à 200°C.

CROUSTILLANT COCO

- 110 g Sucre
- 110 g Beurre de tourage blanc DISGROUP
- 110 g Farine T45 DISGROUP
- 75 g Noix de coco râpée DISGROUP
- 35 g Amande poudre blanche extra fine DISGROUP
- 1 Zeste de citron vert
- 70 g Couv. chocolat blanc 30% SIGNATURE
- 50 g Beurre de cacao IRCA

Au batteur avec la feuille, travailler le sucre, le beurre en petit cube, la farine, la noix de coco, la poudre d'amande et le zeste jusqu'à l'obtention de petites granules. Étaler le tout sur une toile de cuisson et cuire 15 min à 160°C. Lorsque le Streusel est froid, mélanger avec la couverture et le beurre de cacao fondus. Étaler dans un cercle de taille inférieure aux entremets. (80 g pour les petits cercles et 115 g pour les grands cercles).

GÉLIFIÉ FRAISE

- 250 g Purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 200 g Sucre
- 60 g Sirop de glucose DISGROUP
- 6 g Pectine jaune
- 20 g Sucre
- 3 g Gouttes d'acide tartrique

Chauffer la purée avec le sucre et le glucose. Lorsque ce mélange atteint 40 à 60°C, verser le mélange pectine / 20 g de sucre. Cuire le tout à 106°C ou 70 Brix. Verser l'acide puis couler aussitôt dans un cadre 15 x 15 cm. Quand la pâte de fruit est froide et prise, découper des cubes de 10 x 10 mm. Réserver pour le montage.

CONFIT NOIX DE COCO

- 400 g Purée noix de coco LE P'TIT BENOIT
- 55 g Trimoline
- 50 g Sucre
- 16 g Pectine DISGROUP
- 3 g Gélatine poudre 200 bloom + 18 g d'eau

Chauffer la purée avec le sucre inversé et dès qu'il atteint 40/60°C verser la pectine diluée dans le sucre. Porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. Couler dans des cercles de taille inférieure. Placer les cubes de gélifié fraise puis un disque de biscuit joconde. Surgeler.

COMPOTÉE FRAISE

- 275 g Purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 275 g Fraises entières surgelées
- 33 g Sucre
- 9 g Pectine DISGROUP
- 10 g Gélatine poudre 200 bloom + 60 g d'eau

Chauffer la purée de fruit avec les fraises et dès que ça atteint 40 à 60°C, ajouter la pectine diluée dans le sucre. Porter à ébullition sans trop mixer. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir la compotée.

MOUSSE CITRON VERT/VANILLE

- 450 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 120 g Sucre
- 120 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 1 Zeste de citron vert
- 20 g Gélatine poudre 200 bloom + 120 g d'eau
- 600 g Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée
- 30 g Jus de citron vert

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter le zeste de citron vert. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la masse de gélatine puis refroidir. Verser le jus de citron puis la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer un disque de biscuit sur le croustillant et étaler de la compotée de fraise. Surgeler. Dans le fond des cercles ovales, placer ce montage. Couler de la mousse citron vert/vanille à mi-hauteur. Positionner le montage de l'insert (biscuit/confit coco/cubes de gélifié) au centre. Recouvrir et lisser à hauteur du cercle avec la mousse citron vert/vanille. Surgeler. Glacer avec du miroir et décorer.

