

Chrysalide

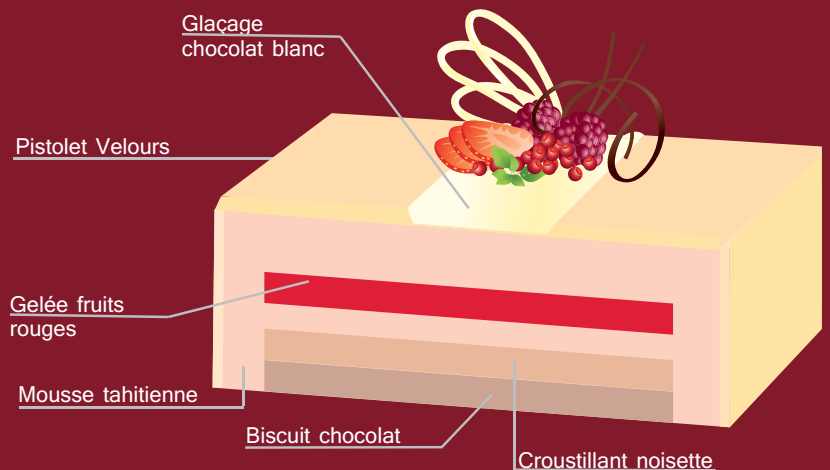


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

**Recette pour 2 entremets
«thermoformés» 6-8 parts**

Composition :

- Biscuit chocolat
- Croustillant noisette
- Gelée de fruits rouges
- Bavaroise tahitienne (vanille, chocolat blanc)
- Pistolet velours chocolat blanc



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 cm)

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
40 g de cacao poudre

Croustillant Noisette

100 g de couverture lait
170 g de pâte de noisettes
75 g de noisettes hachées caramélisées
25 g de crispaillette DISGROUP

Gelée de fruits Rouges

200 g de purée de fruits rouges
50 g de sucre
1,5 feuille de gélatine

Bavaroise Tahitienne

250 g de lait
60 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre
1 gousse de vanille
2 feuilles de gélatine
150 g de couverture blanche perle DISGROUP
250 g de crème fouettée

Pistolet Velours

70 g de beurre cacao
100 g de couverture blanche perle 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. Etaler sur feuille. Cuisson 10-15 mn à 180°C.

Fondre la couverture et ajouter la pâte de noisette. Incorporer les noisettes caramélisées et la crispaillette.

Noisettes caramélisées : cuire 100 g de sucre à 115° puis plonger 100 g de noisettes hachées. Sabler jusqu'à caramélisation.

Dissoudre le sucre dans une partie de la purée. Ajouter la gélatine légèrement liquéfiée au micro-ondes et le restant de la purée.

Couler en cadre avant de surgeler.

Chauffer le lait en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire cette crème anglaise. Ajouter les feuilles de gélatine puis verser sur la couverture blanche. Refroidir jusqu'à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser à 40°C.

Montage des entremets

Garnir le fond du moule thermoformé avec de la bavaroise tahitienne. Positionner la gelée de fruits rouges avant de recouvrir de bavaroise. Terminer le montage en plaçant le biscuit préalablement recouvert du croustillant noisette. Surgeler avant de démouler et passer un voile de pistolet velours.