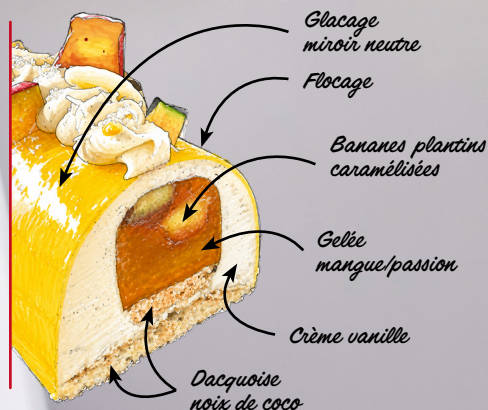


Caraiïbes



@Marc Hemery

RECETTE POUR 2 GOUTTIÈRES RONDES UNIES Ø 8 CM

DACQUOISE NOIX DE COCO

- 200 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 150 g Sucre
- 125 g Noix de coco râpée DISGROUP
- 80 g Sucre glace
- 60 g Farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger la noix de coco, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement les poudres aux blancs montés. Etaler sur une plaque avec feuille 37 x 50 cm. Cuire 20 min à 175°C. Dès le biscuit refroidi, découper 2 bandes de 3 x 49 cm et 2 bandes de 7 x 49 cm.

BANANES PLANTINS CARAMÉLISÉES

- 600 g Bananes plantins surgelées
- 50 g Beurre
- 80 g Sucre cassonade
- 70 g Rhum blanc

Fondre le beurre dans une poêle. Mélanger les bananes et le sucre roux puis verser sur le beurre frémissant. Caraméliser et flamber avec le rhum. Refroidir.

PALET MANGUE / PASSION / BANANE

- 400 g Purée mangue LE P'TIT BENOIT
- 275 g Purée passion LE P'TIT BENOIT
- 135 g Sucre
- 70 g Masse gélatine DISGROUP
- 670 g Bananes plantins caramélisées

Dissoudre le sucre dans une petite partie de purée en chauffant légèrement. Ajouter la masse de gélatine puis l'autre partie de purée froide. Disposer 320 g de bananes flambées au fond des moules à insert de bûches. Couler 400 g de purée gélifiées dans chaque gouttière. Placer une bande de dacquoise noix de coco sur chaque insert avant de surgeler.

CRÈME VANILLE

- 160 g Lait entier
- 160 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 1 Gousse de vanille SIGNATURE
- 70 g Masse gélatine DISGROUP
- 420 g Couv. chocolat blanc SIGNATURE
- 580 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP

Chauffer le lait et la crème en y infusant la vanille. Dissoudre la masse de gélatine. Verser sur la couverture blanche. Incorporer délicatement la crème fouettée à cette ganache. Utiliser aussitôt.

FLOCAGE JAUNE/ORANGE

- 100 g Beurre de cacao naturel en gouttes /RCA
- QS Colorant liposoluble jaune DISGROUP

Fondre le beurre de cacao et ajouter le colorant. Mixer et utiliser à 40°C.



GLAÇAGE MIROIR NEUTRE

- 570 g Eau minérale
- 165 g Sucre
- 165 g Sirop de glucose DISGROUP
- 12 g Pectine NH DISGROUP
- 3 g Acide tartrique

Faire bouillir l'eau avec le sucre et le glucose. Ajouter la pectine. Porter à nouveau à ébullition. Vérifier le Brix à 40. Ajouter l'acide tartrique et refroidir. Utiliser au pistolet à 32 -35°C.

MONTAGE :

Dans les gouttières à bûche, couler 350 g de crème vanille par bûche. Puis placer les inserts au centre en appuyant. Recouvrir du restant de la crème. Positionner les biscuits avant de lisser. Surgeler. Pulvériser le beurre de cacao coloré. Surgeler avant de pulvériser le miroir neutre. Découper puis décorer.

(Lettre TIM3931C2B chez Décors & Créations, Ousrons 1052754 chez Rovakos et embout de bûche 32444N chez Décors Fins)

