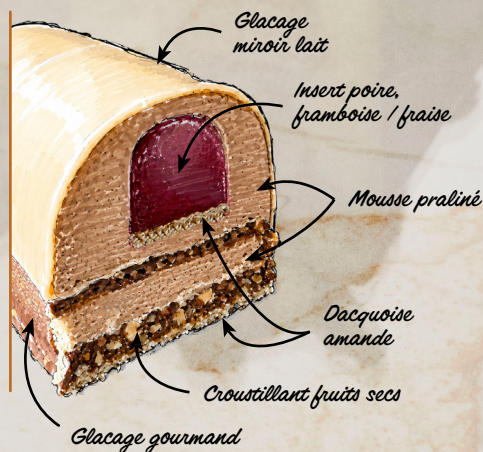


Paradis



@Marc Hemery

Réclamez tous les produits et références de la recette à votre distributeur DISGROUP !
Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr

RECETTE POUR 2 GOUTTIÈRES RONDES UNIES Ø 8 CM

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g Sucre
- 250 g Amandes poudre blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Sucre glace
- 50 g Farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170-180°C pendant 15-20 min. Découper une bande de 16 x 49 cm et 2 bandes de 3 x 49 cm.

CROUSTILLANT FRUITS SECS

- 70 g Noisettes entières grillées IRCA
- 60 g Pistaches
- 70 g Amandes décortiquées DISGROUP
- 100 g Graines de tournesol
- 60 g Crispaillette DISGROUP
- 160 g Praliné amande/noisette IRCA
- 20 g Couv. chocolat lait 35% SIGNATURE
- 20 g Couv. chocolat noir 64% SIGNATURE
- 50 g Beurre

Torrifier les fruits secs. Fondre ensemble les couvertures et le beurre. Mélanger au praliné. Incorporer les fruits secs torréfiés, les graines et la Crispaillette. Étaler aussitôt en cadre sur la daquoise de 16 x 49 cm. Faire prendre au froid. Découper en 2 bandes de 8 x 49 cm.

INSERT POIRE / FRAISE / FRAMBOISE

- 500 g Brunoise de poire au sirop
- 230 g Purée fraise LE P'TIT BENOIT
- 230 g Purée framboise LE P'TIT BENOIT
- 50 g Sucre
- 49 g Masse gélatine DISGROUP

Placer la brunoise de poire au fond des moules insert à bûches (250 g / gouttière). Surgeler. Chauffer légèrement un peu de purée pour dissoudre le sucre. Ajouter la masse de gélatine avant de tout remettre dans la purée froide. Verser 250 g /gouttière sur les cubes de poires. Positionner une bande de daquoise sur chaque insert. Surgeler.

MOUSSE PRALINÉ

- 320 g Lait entier
- 320 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 160 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 60 g Sucre
- 120 g Masse gélatine DISGROUP
- 250 g Praliné amande/noisette IRCA
- 160 g Pâte de noisette stabilisée IRCA
- 640 g Crème UHT 35% M.G. DISGROUP

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la masse de gélatine. Verser sur la pâte de noisette et le praliné. Ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.



GLAÇAGE GOURMAND

- 1000 g Couv. chocolat lait 35% SIGNATURE
- 300 g Huile de pépins de raisin
- 300 g Prali-Décors grains noisettes DISGROUP

Fondre la couverture puis mélanger avec l'huile et noisettes caramélisées. Utiliser à 28°C.

GLAÇAGE MIROIR LAIT

- 150 g Eau minérale
- 300 g Sucre
- 300 g Sirop de glucose DISGROUP
- 200 g Lait concentré
- 140 g Masse gélatine DISGROUP
- 150 g Couv. chocolat lait 35% SIGNATURE
- 150 g Couv. chocolat blanc 30% SIGNATURE

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la masse de gélatine. Verser sur les couvertures puis mixer. Réserver puis utiliser à 30-32°C.

MONTAGE :

Verser 600 g de mousse praliné dans chaque gouttière de Ø 8 cm. Positionner le montage de l'insert (poire/framboise/fraise/dacquoise) en enfonçant complètement puis lisser. Surgeler. En parallèle, en cadre, couler 400 g de mousse praliné sur chaque base de biscuit /croustillant (8 x 49 cm). Surgeler. Glacer avec le glacage gourmand chaque base. Glacer chaque gouttières avec le miroir. Découper et placer chaque bûche sur les bases solidifiées. Décorer.

(Ovale GOV3960NRB chez Décors & Créations et embout de bûche 32460 chez Décors Fins)



Fiche Recette