

# Le Java

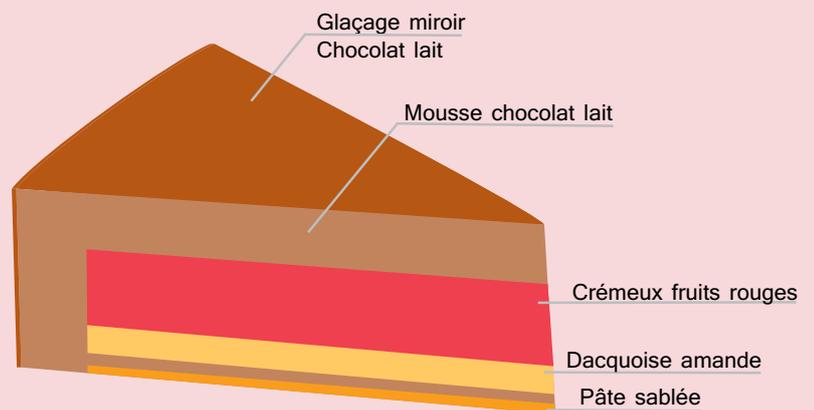


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 entremets de  
180 de diamètre, hauteur 45

## Composition :

- Dacquoise amande
- Crémeux fruits rouges
- Mousse chocolat lait
- Pâte sablée
- Glaçage chocolat lait



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## Pâte sablée

150 g de beurre  
185 g de sucre glace  
2,5 g de sel  
65 g de poudre d'amande DISGROUP  
1 œuf  
250 g de farine

## Dacquoise amande

190 g de blancs d'œufs  
150 g de sucre  
110 g de poudre d'amande DISGROUP  
150 g de sucre glace  
60 g de farine

## Crèmeux fruits rouges

350 g de purée de fruit rouge DISGROUP  
50 g de Lebboline (sucre inverti)  
40 g de sucre  
8 g de gélatine  
125 g de beurre  
100 g de crème fouettée DISGROUP

## Mousse chocolat au lait

375 g de lait  
720 g de couverture lait Corail DISGROUP  
12 g de gélatine  
700 g de crème fouettée DISGROUP

## Glaçage miroir lait

150 g d'eau  
300 g de sucre  
300 g de glucose DISGROUP  
200 g de lait concentré  
20 g de gélatine (140 g réhydraté)  
300 g de couverture lait Corail DISGROUP

# Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine.

Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de détailler 4 disques de 160 de diamètre.

Cuire 10 mn à 180°.

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs directement avec le sucre. Ajouter délicatement le mélange tamisé. Dresser des disques de 160 directement dans des cercles à entremets et cuire à 170° durant 20-25 mn.

Chauffer la moitié de la purée avec les sucres. Ajouter la gélatine réhydratée et le beurre. Verser sur la purée froide et incorporer délicatement la crème fouettée. Verser directement sur les dacquoises.

Faire bouillir le lait, puis ajouter la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture.

Lorsque cette ganache titre 35 - 38°, ajouter délicatement la crème fouettée.

Cuire à 103° l'eau, le sucre et le glucose.

Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée.

Verser sur la couverture lait puis mixer.

Réserver et utiliser à 30-32°.

# Montage des entremets

(montage à l'envers)

Garnir jusqu'à la moitié du cercle de 180, préalablement chemisé d'un rhodoïd, de mousse chocolat lait. Enfoncer le palet de fruit rouge/dacquoise de manière à faire déborder la mousse le long des parois du cercle. Étaler un peu de mousse chocolat sur la dacquoise avant de placer le palet de pâte sablée. Surgeler. Retourner puis décercler avant de glacer avec le glaçage miroir lait. Décorer

Disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)