

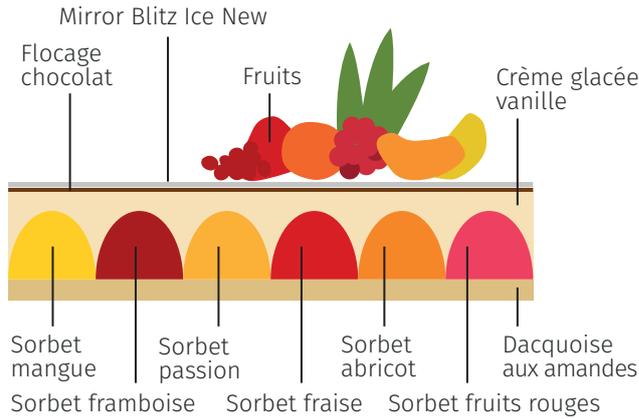


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un cadre 57 x 37 x 4,5 cm,
(soit 9 entremets glacés de 12 x 19 cm)

DACQUOISE AUX AMANDES

- 400 g de blancs d'œufs "Le succès" DISGROUP
- 320 g de sucre
- 400 g de poudre d'amande DISGROUP
- 160 g de sucre glace
- 80 g de 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° C durant 20 mn.

SORBETS

- 550 g de purée LE P'TIT BENOIT abricot, mangue, fruit de la passion, fraise, framboise, fruits rouges
- 500 g d'eau
- 185 g de sucre
- 100 g de Joybase Premium fruits 100 IRCA
- 50 g de Joypaste abricot, mangue, fruit de la passion, fraise, framboise, fruits des bois IRCA

Mettre la purée décongelée avec l'eau et le Joypaste. Mélanger à sec le sucre et le Joybase puis verser en pluie sur la purée. Mixer le tout. Laisser reposer ¼ d'heure puis turbiner.

Chemiser chaque parfums dans 2 gouttières à bûchettes préalablement sanglées. Surgeler.

CRÈME GLACÉE VANILLE

- 1,5 L de lait entier
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 300 g de sucre
- 150 g de Joybase Infinity cream 100 IRCA
- 65 g de Joyplus Prosoft IRCA
- 235 g de crème 35% DISGROUP
- 40 g de Joypaste vanille Bourbon IRCA

Laisser infuser la vanille dans le lait. Mélanger à sec le sucre, le Joybase et le Joyplus. Verser dans le lait chaud puis pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement et quand le mélange est à une température d'environ 45°C ajouter la crème. Après une maturation à 5°C, pendant environ 12 heures, ajouter le Joypaste puis mixer avant de turbiner.

MONTAGE DES ENTREMETS GLACÉS

Positionner le cadre sur le biscuit et sangler le tout. Placer côte à côte les sorbets (gouttière à bûchettes). Surgeler le tout. Couler à hauteur du cadre la crème glacée vanille. Surgeler. Placer le chablon dessus et floquer au pistolet. Surgeler et glacer avec du Blitz Ice New. Détailler soigneusement ces entremets de façon à faire ressortir « l'ondulation » des sorbets sur les côtés. Décorer de fruits.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547 Réf. 1269 Réf. 3468 Réf. 650309,650304, 650303, 650301, 650300 et 650306 Réf. 1455 Réf. 3372 Réf. 1290 Réf. 1614,1456,1487 1288,1291 et 1429 Réf. 1625 Réf. 2225 Réf. 1888 Réf. 7005