

Le Privilège

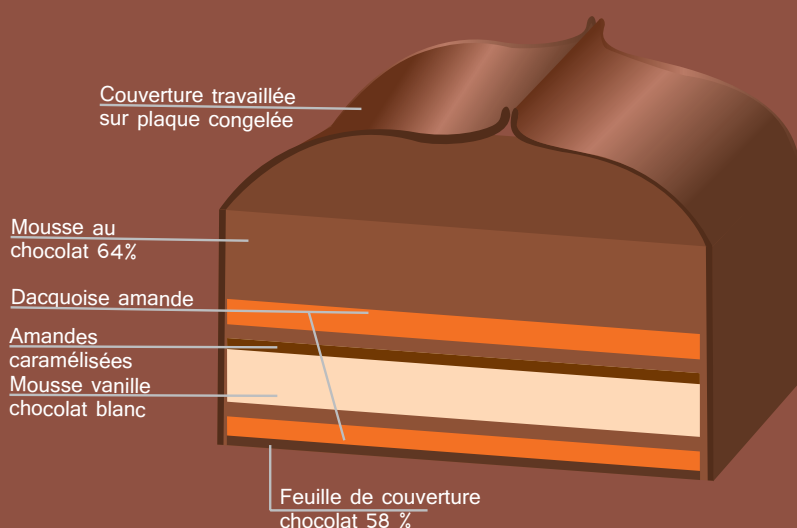


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 entremets
Ø 180 mm, h 45 mm.

Composition :

- Dacquoise aux amandes
- Mousse au chocolat 64 %
- Mousse vanille chocolat blanc
- Amandes caramélisées
- Feuille de couverture chocolat 58 %



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Dacquoise aux Amandes

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
200 g de poudre d'amande DISGROUP
50 g de farine DISGROUP
100 g de sucre glace

Amandes Caramélisées

150 g de sucre
50 g d'eau
500 g d'amandes hachées
35 g de beurre de cacao

Pâte à Bombe de base

250 g de lait
1 gousse de vanille
180 g de jaunes d'œufs
20 g de sucre
30 g de glucose DISGROUP

Mousse Chocolat

240 g de pâte à bombe
600 g de crème fouettée DISGROUP
320 g de couverture Réno 64 %

Mousse Vanille Chocolat Blanc

150 g de crème DISGROUP
1 gousse de vanille
180 g de couverture blanche perle DISGROUP
4 feuilles de gélatine
240 g de pâte à bombe
600 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser ensemble la poudre d'amande, la farine et le sucre glace. Monter les blancs directement avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange tamisé aux blancs montés.

Dresser 8 disques de 160 mm et cuire 20-25 mn à 170-180°C.

Cuire le sucre et l'eau à 120°C et sabler avec les amandes jusqu'à caramélisation. Ajouter le beurre de cacao. Refroidir, concasser et réserver à l'abri de l'humidité.

Faire bouillir le lait en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et le glucose. Cuire le tout à la nappe. Monter au fouet au batteur jusqu'à refroidissement.

Mélanger délicatement la pâte à bombe à la crème fouettée. Ajouter la couverture chaude.

Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille et verser sur la couverture blanche. Incorporer les feuilles de gélatine. Mélanger la pâte à bombe délicatement à la crème fouettée et ajouter la ganache chocolat blanc.

Montage des entremets

Chemiser les cercles à entremets d'une bande de PVC et positionner un fond de dacquoise amande. Répartir la mousse chocolat 64 % en chemisant le cercle de façon à former une cavité. Couler de la mousse chocolat blanc et parsemer d'amandes caramélisées. (150 g/entremets). Positionner le 2ème disque de dacquoise et lisser de mousse 64 % faire prendre ces entremets au surgélateur. Pour la finition des entremets, étaler de la couverture chaude rapidement sur une plaque congelée et façonner autour des entremets.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr