

ACAPULCO



Photo Laurent Mayeux • envergure-publicité.fr

Recette pour un cadre 37 x 27 x 4.5 cm

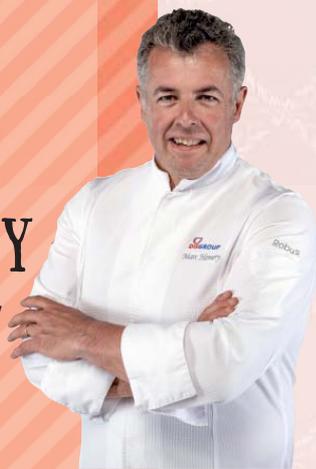
COMPOSITION :

- Biscuit pain de Gênes
- Sirop mangue
- Crémeux framboise
- Mousse mangue



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ACAPULCO

INGRÉDIENTS

BISCUIT PAIN DE GÈNES

- 450 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande Mogador 53%
- 60 g de beurre fondu froid
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Vigor Backing

SIROP MANGUE

- 50 g de sucre
- 175 g d'eau
- 20 g de Joypaste mangue

CRÉMEUX FRAMBOISE

- 180 g de purée de framboise DISGROUP
- 100 g de jaunes d'œufs
- 120 g d'œufs
- 110 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine argent 180 Blooms
- 110 g de beurre
- 12 g de Joypaste framboise

MOUSSE MANGUE

- 400 g de purée de mangue DISGROUP
- 8 feuilles de gélatine
- 200 g de meringue italienne
- 200 g de crème 35% DISGROUP fouettée.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un Flexipat. Cuire 12 à 15 mn à 160°C.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis refroidir. Ajouter le Joypaste mangue.

Chauffer la purée dans une casserole. Blanchir les jaunes d'œufs avec les œufs et le sucre. Porter le tout à ébullition avant d'ajouter les feuilles de gélatines. Refroidir jusqu'à 35°C et ajouter le beurre et le Joypaste. Mixer afin d'émulsionner. Couler sur une demi-feuille de pain de Gênes légèrement imbibée de sirop mangue. Surgeler.

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Incorporer délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée. Couler aussitôt.

MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer au fond du cadre une demi-feuille de pain de Gênes légèrement imbibée de sirop de mangue. Couler la moitié de la mousse mangue. Placer le montage biscuit/crèmeux framboise avant de lisser avec le reste de mousse mangue. Surgeler. Glacer avec du Blitz ice. Décorer.