

DRAGÉDIE



Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 30 petits gâteaux individuels de \varnothing 6.5 cm H 4 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit cuillère
- Gelée fruit de la passion/abricot
- Crème à la dragée
- Glaçage rose



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

DRAGÉDIE

INGRÉDIENTS

BISCUIT CUILLÈRE (2 FEUILLES)

- 280 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 60 g de sucre
- 160 g de jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 190 g de sucre glace
- 2 g de vanille 200 DISGROUP
- 125 g de fécule
- 125 g de farine T45 DISGROUP

GELÉE DE PASSION/ABRICOT

- 200 g de purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 300 g de purée de fruit de la passion LE P'TIT BENOIT
- 100 g de sucre
- 60 g de sucre inversi
- 6 feuilles de gélatine argent

CRÈME À LA DRAGÉE

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 120 g de pâte d'amande Mogador 53%
- 30 g de sucre
- 16 g de gélatine or 200 blooms (112 g réhydratée)
- 10 g d'extrait d'Amaretto Bardinet
- 1000 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 120 g de brisures de dragées

GLAÇAGE MIROIR ROSE

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (140 g réhydratée)
- 300 g de couverture blanche Perle DISGROUP
- 10 g de colorant liposoluble rouge DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les jaunes avec les œufs, le sucre glace et la vanille. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement une partie de blancs montés dans les jaunes. Verser la farine tamisée avec la fécule puis le reste de blancs toujours délicatement. Dresser des boules pour la décoration. Étaler sur une plaque 60 x 40 cm avec feuille (600 g/plaque) et cuire 10 mn à 180°C.

Chauffer une partie des purées fruit de la passion et abricot avec les sucres et ajouter la gélatine. Verser sur les purées froides restantes. Couler aussitôt dans un cadre 40 x 15 cm. Appliquer un biscuit cuillère dessus. Surgeler. détailler en palets de Ø 5 cm

Dissoudre la pâte d'amande et le sucre dans la crème en chauffant le tout dans une casserole. Ajouter la gélatine réhydratée et refroidir. Parfumer à l'extrait d'Amaretto avant d'ajouter délicatement la crème fouettée et les brisures de dragées. Utiliser aussitôt.

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche et le colorant puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

MONTAGE DES PETITS GÂTEAUX

Placer un disque de biscuit cuillère dans chaque cercle de petit gâteau. Garnir de crème à la dragée jusqu'à mi-hauteur. Placer le palet encore gelé au centre et lisser avec la crème à la dragée. Surgeler. Glacer avant de placer une rosace de chantilly/mascarpone floquée en rouge. Décorer.