

MANDARIN

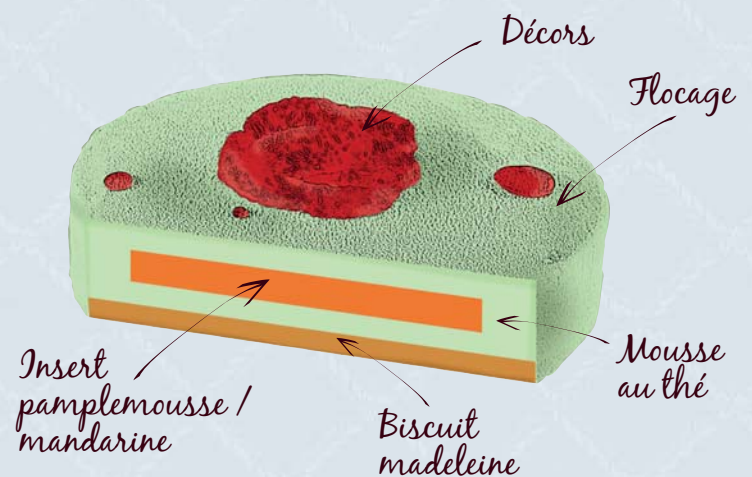


Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 2 entremets de diamètres 18 cm.

COMPOSITION :

- Biscuit madeleine
- Insert pamplemousse mandarine
- Mousse thé Earl Grey



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

MANDARIN

INGRÉDIENTS

BISCUIT MADELEINE

Plaque 40 x 60 cm

- 200 g d'œufs
- 220 g de sucre
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 15 g de Levure Vigor Baking
- 180 g de beurre fondu froid
- 1 zeste de pamplemousse
- 125 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 25 g de sucre



INSERT PAMPLEMOUSSE MANDARINE

- 300 g de purée de pamplemousse
- 25 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 220 g de segments de mandarines Brover



MOUSSE THÉ EARL GREY

- 100 g de lait
- 100 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 25 g de thé Earl Grey
- 4 feuilles de gélatine argent 180 bloom
- 375 g de couverture Réno blanc supérieur 42%
- 400 g de crème fouettée

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter la farine et la levure tamisée. Ajouter ensuite le beurre fondu froid. Puis incorporer les blancs montés avec le sucre. Étaler le biscuit sur une feuille silpate. Puis cuire à 180°C pendant 11 minutes.

Chauffer la purée de pamplemousse à 40°C. Ajouter la pectine préalablement mélangée à sec avec le sucre en pluie fine. Porter ce mélange à ébullition pendant 2 minutes puis couler sur les segments de mandarines préalablement disposés dans les moules à insert.

Infuser le thé dans le lait et la crème chaude. Chinoiser et repeser le liquide manquant que le thé aura absorbé. Réchauffer afin d'y ajouter la gélatine puis verser ce mélange chaud sur la couverture. Lorsque ce mélange atteint 35°C/40°C, incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Montage à l'envers.

Déposer la mousse au thé dans les cercles puis chemiser les cercles. Disposer les inserts de pamplemousse mandarine encore gelés. Recouvrir d'une fine épaisseur de mousse au thé puis déposer les disques de biscuit madeleine. Lisser à hauteur du cercle. Surgeler. Floquer l'entremets encore gelé avec un flochage vert pale. Décorer de segments de pamplemousse frais et de quelques gouttes de Blitz Ice New coloré.