

# Les Cartes

Recettes de Marc Hémerly  
Conseiller technique



**DISGROUP**

« Les Ingrédients du Succès »





## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 493  
Crème pâtissière  
à chaud  
5 kg



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L




Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 3087  
Nappage or blond  
14 kg

 Surgelés



# La Tarte soufflée abricot

Recette pour 2 tartes de 220 mm de diamètre et 8 tartelettes.

## Composition

Pâte sablée  
Disque de génoise  
Oreillons d'abricots  
Chibouste abricots  
Nappage blond DISGROUP

## Pâte Sablée

- 240 g de beurre
- 160 g de sucre glace
- 2 œufs
- 50 g de poudre d'amande DISGROUP
- 4 g de sel
- 500 g de farine DISGROUP

Mettre le beurre en pommade et mélanger à la feuille le sucre glace. Ajouter petit à petit les œufs. Tamiser ensemble la farine, le sel et la poudre d'amande. Incorporer progressivement la farine et réserver au frais.

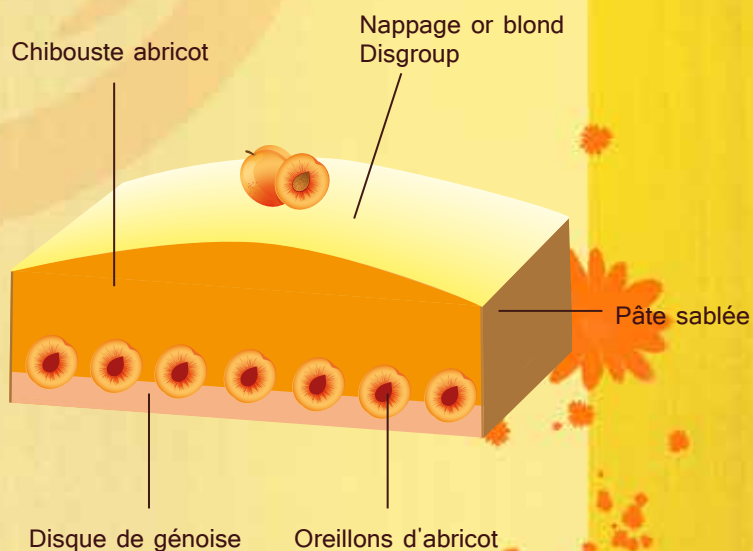
## Crème Chibouste Abricot

- 750 g de pulpe d'abricot
- 250 g de crème DISGROUP
- 6 jaunes d'œufs (120 g)
- 100 g de sucre
- 75 g de poudre à crème DISGROUP
- 80 g de beurre
- 4 feuilles de gélatine (10 g)
- 200 g de sucre
- 75 g d'eau
- 200 g de blancs d'œufs DISGROUP

Chauffer la pulpe et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et la poudre à crème. Réaliser une crème pâtissière. Ajouter le beurre et refroidir à +5°C. Cuire le sucre et l'eau à 120°C et le verser sur les blancs d'œufs. Égoutter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et l'incorporer dans la meringue italienne encore chaude. Lisser l'appareil abricot au fouet, puis incorporer délicatement la meringue encore tiède. Dresser aussitôt.

## Montage des tartes

Foncer et cuire à blanc les tartes avec la pâte sablée. Disposer au fond de ces tartes un disque de génoise légèrement imbibé de taille inférieure. Positionner les abricots et recouvrir en dôme de crème chibouste. Passer au réfrigérateur pendant 1 heure avant de caraméliser au fer. Napper légèrement avec le nappage blond.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493  
Crème pâtissière  
à chaud  
5 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 3302  
Noix de coco  
râpée - 4 kg



Ref. 650303 ❄️  
Purée de Fruit de la  
passion sucrée 10%  
1 kg



Ref. 650304 ❄️  
Purée de Mangue  
sucrée 10% - 1 kg



Ref. 3625  
Covergel briant  
abricot - 14 kg

❄️ Surgelés



# La Tarte exotique

Recette pour 2 tartes de 200 mm et 2 tartes de 220 mm de diamètre.

## Composition

Pâte sablée  
Crème d'amande des îles  
Ananas en dés  
Crème exotique  
Nappage Covergel Briant

## Pâte Sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

## Crème d'Amande des îles

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 40 g de farine DISGROUP
- 60 g de sucre glace
- 40 g de noix de coco
- 12 g de Rhum Marnier 54°vol.
- 110 g de crème DISGROUP
- 50 g de purée de mangue DISGROUP
- 60 g de purée de fruit de la passion DISGROUP

Fabriquer une crème d'amande avec le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande, les œufs et la farine. Ajouter le sucre glace, la noix de coco et parfumer au rhum. Mélanger la crème liquide et les purées de fruits.

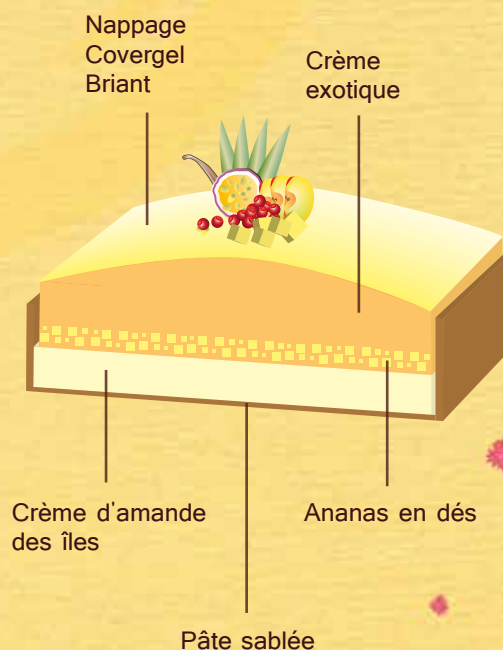
## Crème Exotique

- 150 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 50 g de purée de mangue DISGROUP
- 220 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de crème fouettée DISGROUP
- 3 feuilles de gélatine

Cuire dans une casserole jusqu'à ébullition sans cesser de remuer au fouet, les purées, le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs. Ajouter le beurre puis la gélatine. Mixer le tout et refroidir. Mixer à nouveau pour émulsionner légèrement et incorporer délicatement la crème fouettée.

## Montage des tartes

Dans les fonds de pâte sablée crue, étaler la crème d'amande des îles au 2/3 de la hauteur du cercle. Parsemer de dés d'ananas et cuire environ 25 mn à 165°C. Après refroidissement dresser la crème exotique en dôme à l'aide d'une palette. Parsemer de quelques pépins de fruit de la passion et napper avec le Covergel Briant puis décorer.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493  
Crème pâtissière  
à chaud  
5 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 3625  
Covergel briant  
abricot - 14 kg



# Tarte Valencia

**Recette pour 4 tartes de 200 mm de diamètre.**

## Composition

Dacquoise amande orange  
Mousseline orange  
Quartiers d'oranges  
Nappage Covergel Briant

## Dacquoise Amande Orange

- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 200 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 75 g de farine DISGROUP
- 120 g d'écorces d'orange

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs directement avec le sucre. Ajouter délicatement le mélange tamisé puis les cubes d'écorces d'orange. Dresser à la poche dans les cercles et parsemer d'amandes effilées puis saupoudrer de sucre glace. Cuire à 180-180°C pendant 20-25 mn.

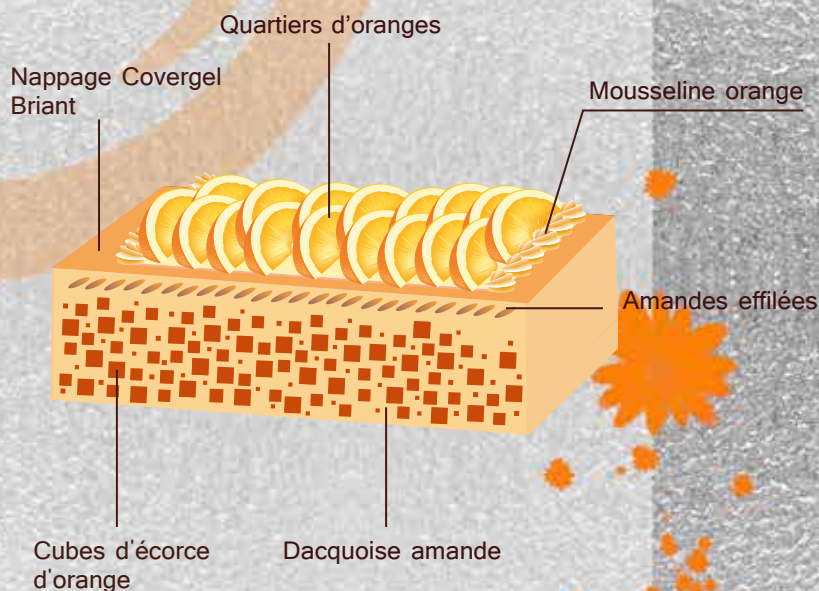
## Mousseline Orange

- 1 zeste d'orange
- 200 g de pulpe d'orange
- 200 g de lait
- 140 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs
- 40 g de poudre à crème DISGROUP
- 180 g de beurre
- 180 g de crème fouettée DISGROUP

Zester l'orange dans une casserole et ajouter la pulpe d'orange, le lait, et les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire jusqu'à ébullition et ajouter le beurre. Refroidir. Monter au fouet afin d'émulsionner cette mousseline et ajouter délicatement la crème fouettée.

## Montage des tartes

Sur le fond de dacquoise dresser la mousseline orange à l'aide d'une poche à douille cannelée. Placer harmonieusement les quartiers d'oranges pelées à vif. Napper de Covergel et décorer.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L



Ref. 276  
Extrait de vanille  
200 - 1 L



Ref. 4482  
Biancaneve  
5 kg



Ref. 3627  
Fourrage framboise  
6 kg



Ref. 1664  
Fruttidor pommes  
gros morceaux 3 kg

 Surgelés



# La Normandine

**Recette pour 4 tartes de diamètre 220 mm.**

## Composition

Pâte sablée  
Fourrage framboise  
Fruttidor Mela (pommes cubes)  
Appareil aux amandes  
Biancaneve (sucre décor)

## Pâte Sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 5 g de sel
- 500 g de farine DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de fonder les tartes.

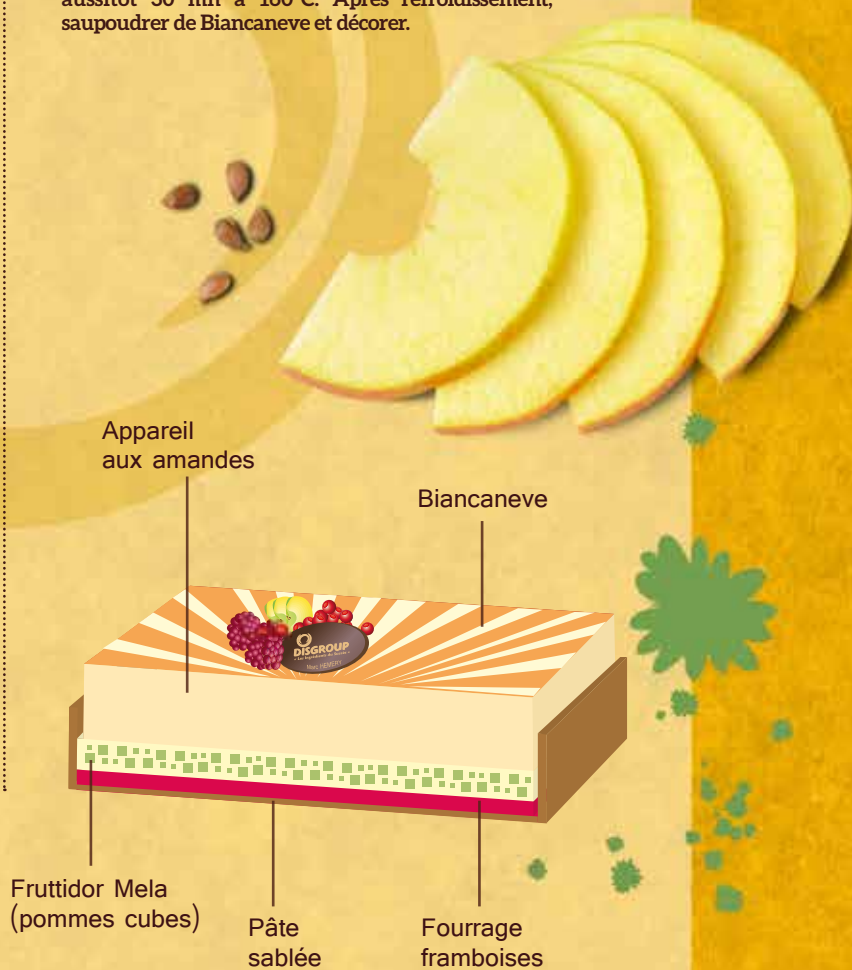
## Appareil aux amandes

- 150 g de sucre
- 140 g de jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 5 g de vanille 200 DISGROUP
- 75 g de Calvados
- 210 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 50 g de sucre

Monter au ruban les jaunes, l'œuf, le sucre, la vanille et la poudre d'amande. Ajouter le Calvados. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils montés.

## Montage des tartes

Étaler 100 g de fourrage framboise (farcitura di lamponi) par fond de tarte et surgeler 10 mn avant d'étaler 300 g de pommes cubes par tartes. Dresser à la poche l'appareil aux amandes et cuire aussitôt 30 mn à 160°C. Après refroidissement, saupoudrer de Biancaneve et décorer.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493  
Crème pâtissière  
à chaud  
5 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 4482  
Sucre glace  
Biancaneve  
1 kg



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 276  
Extrait de vanille  
200 - 1 L



Ref. 650301 ❄️  
Purée de Fraise  
sucrée 10% - 1 kg



Ref. 1664  
Fruttidor pommes  
gros morceaux 3 kg



Ref. 650012 ❄️  
Rhubarbe rouge  
1 kg

❄️ Surgelés



# Le Crumble Gourmand

Recette pour 3 tartes de 220 mm de diamètre.

## Composition

Pâte sablée  
Crème frangipane fraise  
Compotée rhubarbe/pomme  
Crumble

## Pâte sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

## Crème frangipane fraise

- 250 g de purée de fraise DISGROUP
- 1 œuf
- 80 g de sucre
- 20 g de poudre à crème DISGROUP
- 400 g de crème d'amande

Chauffer la purée de fraise. Blanchir l'œuf avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la crème d'amande et refroidir.

## Compotée rhubarbe - pomme

- 600 g de rhubarbe DISGROUP
- 160 g de sucre
- 30 g de poudre à crème DISGROUP
- 200 g de pomme cube Fruttidor

Chauffer la rhubarbe dans une casserole. Mélanger à sec le sucre avec la poudre à crème. Lorsque la rhubarbe commence à mijoter, verser le mélange à sec. Cuire et mixer légèrement. Ajouter les pommes cubes et refroidir.

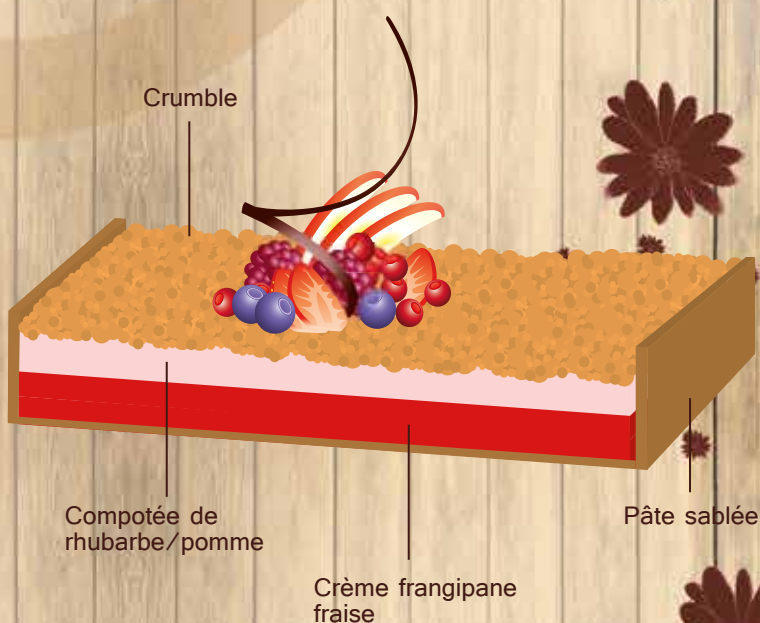
## Crumble

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre cassonade
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de farine DISGROUP
- 4 g de vanille 200 DISGROUP

Mettre le beurre en pommade puis ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Placer cette pâte au réfrigérateur minimum 6 heures. Râper cette pâte avec une grosse râpe à légumes.

## Montage des tartes

Étaler une couche de crème frangipane fraise d'environ 0,5 cm dans le fond de tarte. Répartir la compotée de rhubarbe. Parsemer le crumble et cuire 25-30 mn à 170-180°C. Décorer avec des fruits et du Biancaneve (sucre glace décor).







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493  
Crème pâtissière  
à chaud  
5 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L




Réf. 6798  
Poudre de noisettes  
1 kg



Ref. 3372  
Gousses de vanille  
17/18 cm+ - Bocal 250 g



Ref. 3088  
Sirop de glucose  
7 kg

 Surgelés



# Tarte Exquise

Recette pour 4 tartes de 200 mm de diamètre.

## Composition

Dacquoise noisette  
Caramel vanille au beurre salé  
Crème légère vanille  
Pommes  
Gelée de cidre

## Dacquoise noisette

- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 180 g de sucre
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP
- 80 g de sucre glace
- 50 g de farine DISGROUP

Monter directement les blancs avec le sucre. Tamiser la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement ce mélange à sec aux blancs. Dresser avec une douille n°8 dans les cercles de 200 et rajouter une couronne en pointe sur le tour du cercle. Cuire 25 mn à 175°C.

## Caramel au beurre salé

- 150 g de sucre
- 90 g de glucose DISGROUP
- 25 g d'eau
- 250 g de crème DISGROUP
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 175 g de beurre demi-sel
- 2 feuilles de gélatine

Cuire au caramel blond le sucre, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème bouillante, la gousse de vanille, le beurre demi-sel. Porter le tout à 112°C. Ajouter les feuilles de gélatine et couler directement ce caramel dans les dacquoises.

## Crème légère vanille

- 600 g de lait
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 3 œufs
- 280 g de sucre
- 60 g de poudre à crème DISGROUP
- 40 g de beurre
- 4 feuilles de gélatine
- 500 g de crème fouettée DISGROUP

Faire bouillir le lait avec la vanille, blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Mettre le beurre et la gélatine avant de refroidir. Travailler cette crème avant d'incorporer la crème fouettée.

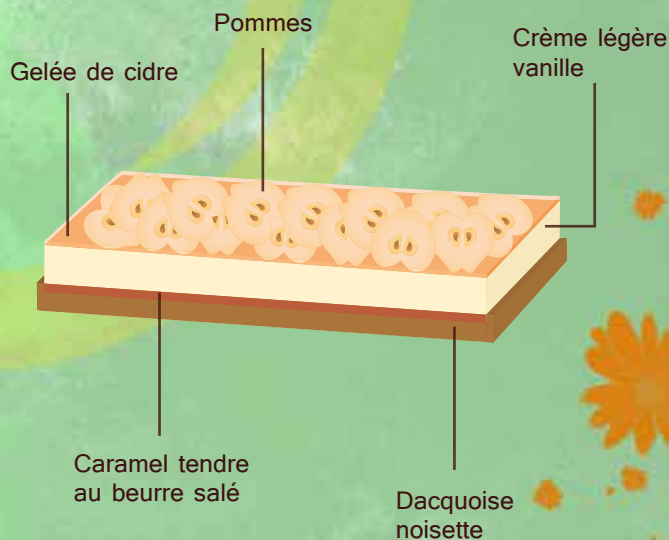
## Gelée de cidre

- 400 g de cidre doux
- 75 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine

Chauffer 200 g de cidre avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Verser sur le restant du cidre frais. Placer des lamelles de pommes dans les Flexipans puis verser la gelée. Surgeler.

## Montage des tartes

Couler le caramel sur les dacquoises et attendre qu'il refroidisse avant de dresser des virgules de crème légère vanille à l'aide d'une douille cannulée. Positionner sur la crème les disques de gelée.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 3267  
Fourrage framboise  
6 kg



Ref. 3651  
Cremirca Citron  
6 kg



Ref. 650300 ❄️  
Purée de Framboise  
sucrée 10% - 1 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 966  
Glaçage miroir neutre  
3 kg

❄️ Surgelés



# Tarte Alisé

**Recette pour 3 tartes de 220 mm de diamètre.**

## Composition

Pâte sablée  
Fourrage framboise Irca  
Crème légère citron  
Disque de génoise  
Mousse framboise  
Framboises fraîches

## Pâte sablée

- 350 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine DISGROUP T45

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire 20 mn à 160° C. Chablonner de beurre de cacao.

## Crème légère citron

- 700 g de cremirca citron
- 400 g de crème fouettée DISGROUP

Incorporer délicatement la crème fouettée à la crème citron.

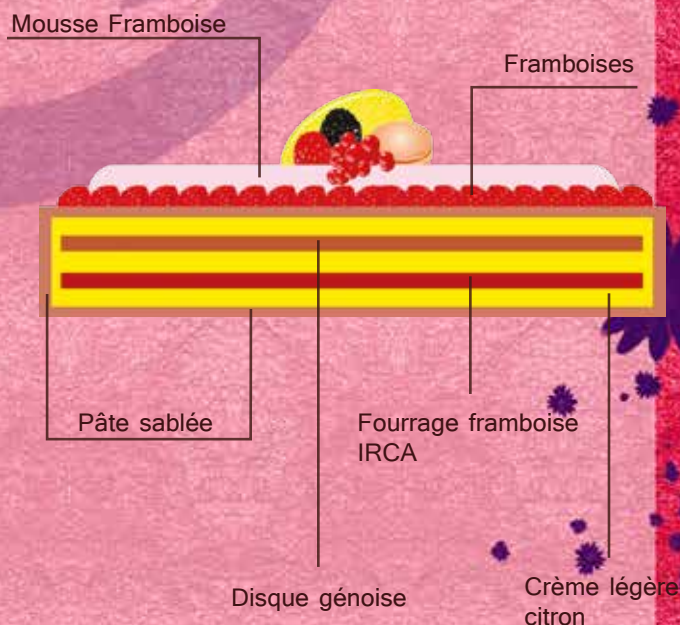
## Mousse framboise

- 250 g de purée de framboise DISGROUP
- 100 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine argent
- 300 g de crème fouettée DISGROUP

Chauffer une partie de la purée (1/3) avec le sucre afin de dissoudre la gélatine, puis mélanger au restant de la purée. Incorporer délicatement la crème fouettée.

## Montage des tartes

Garnir les fonds de tarte avec une fine couche de fourrage framboise. Garnir de crème légère citron en positionnant, au centre, un disque de génoise. Garnir de mousse framboise des Flexipan de 16 cm de diamètre. Surgeler puis glacer de miroir neutre. Positionner sur les fonds de tarte préalablement garnis, puis entourer de framboises fraîches.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 966  
Glaçage miroir  
neutre - 3 kg



Ref. 5618  
Couverture Noire  
Onyx 58% - 10 kg



Ref. 650303 ❄️  
Purée de Fruit de la  
passion sucrée 10%  
1 kg



Ref. 3689  
Couverture Reno  
Fondante 72%  
5 kg

❄️ Surgelés



# Tarte tropicale

Recette pour 3 tartes de 220 mm de diamètre.

## Composition

- Pâte sablée
- Crème à cuire chocolat
- Crème légère passion
- Crèmeux chocolat

## Pâte sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine DISGROUP T45

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de fonder les tartes.

## Crème à cuire Chocolat

- 4 œufs
- 80 g de sucre
- 150 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 400 g de crème DISGROUP

Blanchir les œufs avec le sucre et verser sur la couverture fondue. Ajouter la crème. Verser dans les fonds de tartes. Cuire 25 mn à 165°C.

## Crème Légère Passion

- 250 g de crème pâtissière
- 250 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 4 feuilles de gélatine argent
- 250 g de crème fouettée

Détendre la crème pâtissière avec la moitié de la purée de fruit. Dans l'autre partie de purée, dissoudre la gélatine. Ajouter à la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

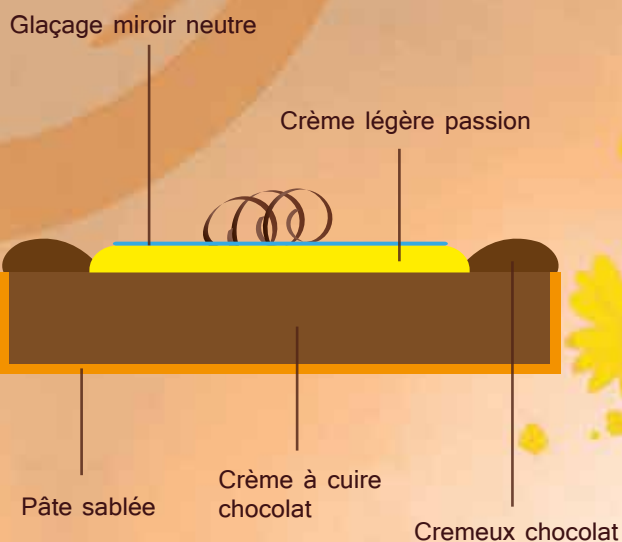
## Crèmeux chocolat

- 125 g de lait
- 125 g de crème DISGROUP
- 50 g de jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- 150 g de couverture Reno 72%

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser sur la couverture. Laisser refroidir ce crèmeux pour le dresser à la poche.

## Montage des tartes

Couler la crème passion dans des moules «Flexipan» de 160 mm de diamètre et surgeler. Glacer de miroir neutre ces palets avant de les positionner sur les tartes chocolat froides. Dresser à la poche avec douille unie les flammes de crèmeux chocolat. Placer quelques grains de passion et le décor chocolat.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 493  
Crème pâtissière à  
chaud - 5 kg



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 966  
Glaçage miroir  
neutre - 3 kg



Ref. 1676  
Fruttidor fruits  
des bois - 3,3 kg



Ref. 1455  
Crème UHT 35%  
1 L



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 3372  
Gousses de vanille  
17/18 cm+ - Bocal 250 g



# Tartelettes fraîcheur

Recette pour 24 tartelettes de diamètre 80 mm

## Composition

Pâte sablée  
Crème d'amande  
Fruttidor fruits des bois  
Crèmeux vanille noisette.

## Pâte sablée

300 g de beurre  
375 g de sucre glace  
5 g de sel  
125 g de poudre d'amande DISGROUP  
2 œufs  
500 g de farine DISGROUP T45

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de fonder les tartelettes.

## Crème d'amande

150 g de beurre  
150 g de sucre  
150 g de poudre d'amande DISGROUP  
180 g d'œufs  
30 g de poudre à crème DISGROUP  
135 g de crème liquide DISGROUP

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide.

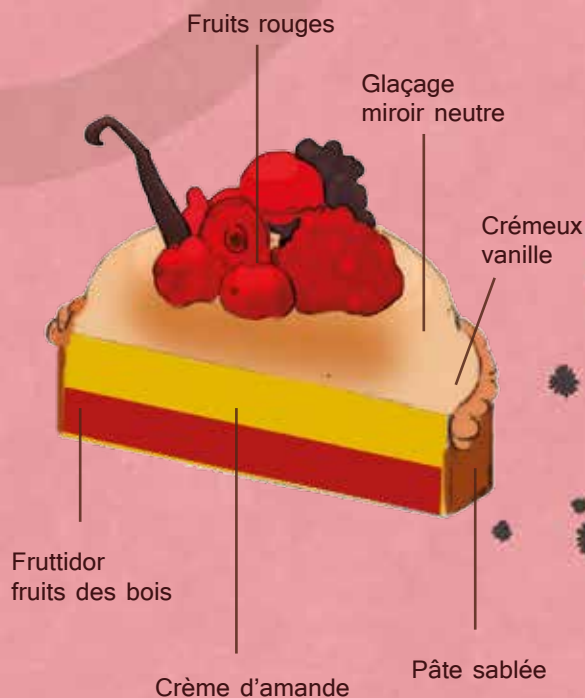
## Crèmeux vanille

200 g de lait  
400 g de crème DISGROUP  
1 gousse de vanille DISGROUP  
160 g de jaunes d'œuf  
160 g de sucre  
5 feuilles de gélatine Argent  
200 g de crème DISGROUP fouettée

Faire chauffer le lait et la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe (85°C). Ajouter la gélatine puis refroidir. Incorporer la crème fouettée et couler directement dans des Flexipans en forme de savarin (diamètre 70). Surgeler.

## Montage des tartes

Étaler une fine couche de Fruttidor fruits des bois dans chaque tartelette. Recouvrir de crème d'amande et cuire à 160°C pendant 30-35 mn. Glacer les crèmeux encore gelés en plongeant la surface dans le miroir neutre chauffé à 50-55°C. Placer aussitôt sur les tartelettes froides. Décorer avec des fruits rouges et une gousse de vanille.







## Les produits **DISGROUP** et **irca** de la recette



Ref. 7547  
Farine Type 45  
25 kg



Ref. 1455  
Crème UHT  
35% - 1 L



Ref. 3468  
Blanc d'œuf  
Le Succès - 1 L



Ref. 1271  
Amandes effilées  
1 kg



Ref. 1268  
Amandes poudre  
blanche fine - 1 kg



Ref. 3789  
Cacao poudre  
1 kg



Ref. 3660  
Couverture lait  
mono origine  
Madagascar 38%  
1 kg



Ref. 3088  
Sirop de glucose  
7 kg



Ref. 3661  
Couverture noir  
mono origine  
Equateur 60%  
1 kg



# Saveur d'équateur

Recette pour 4 tartes de 220 mm de diamètre

## Composition

Pâte sablée  
Croustillant aux amandes  
Biscuit chocolat  
Ganache extra Équateur  
Crème Chantilly au chocolat au lait  
Disques de couverture lait

## Pâte sablée

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire 25 mn à 160°C.

## Biscuit chocolat (1 feuille 60 x 40)

- 150 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 50 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 70 g de jaune d'œufs
- 175 g de sucre
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 40 g de cacao poudre
- 30 g de féculé

Tamiser ensemble le cacao poudre, la féculé et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur 1 plaque avec feuille. Cuire 10-15 mn à 185°C.

## Croustillant aux amandes

- 110 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2,5 g de pectine NH
- 50 g de lait
- 50 g de glucose DISGROUP
- 150 g d'amandes effilées DISGROUP

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Puis mettre tous ces ingrédients sauf les amandes dans une casserole. Porter le tout à 110°C. Ajouter les amandes, mélanger et verser sur une toile de cuisson. Étaler régulièrement et cuire 8 mn à 170°C. Détailler aussitôt des disques de 200 mm de diamètre.

## Ganache extra

- 60 g de crème 35% DISGROUP
- 70 g de sucre inverti
- 550 g de couverture mono origine Équateur 60% IRCA
- 180 g de beurre pommade

Faire chauffer la crème avec le sucre inverti jusqu'au frémissement. Verser progressivement sur la couverture de façon à créer une émulsion. Lorsque la ganache atteint 35-38°C, ajouter le beurre en mixant.

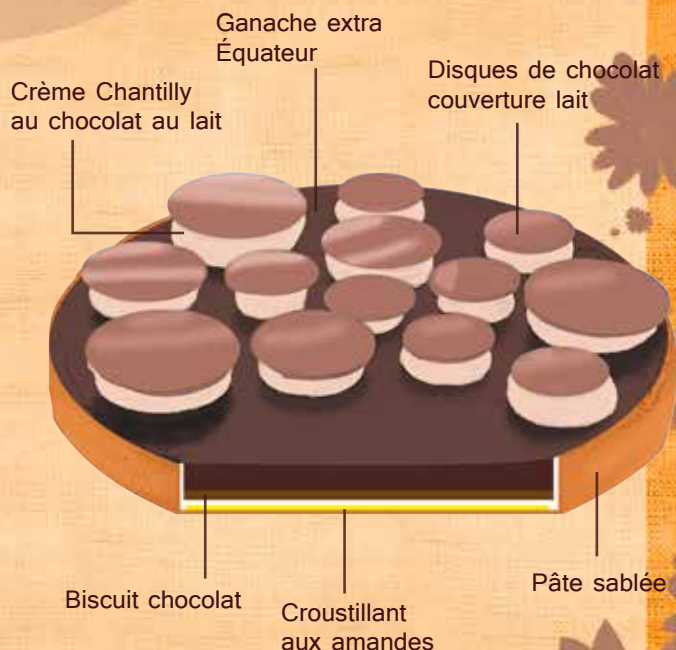
## Chantilly chocolat lait

- 500 g de crème 35% Disgroup
- 180 g de couverture lait mono origine Madagascar 38% IRCA

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mélanger cette ganache avant d'incorporer le reste de crème froide. Mixer puis réserver au frais 24 heures. Monter légèrement au batteur.

## Montage des tartes

Dans les fonds de tarte, placer le disque de croustillant. Détailler des disques de biscuit chocolat de 200 mm de diamètre et disposer dessus. Couler la ganache en lissant parfaitement. Placer une heure au réfrigérateur avant de dresser des boules de Chantilly de différentes tailles. Placer sur chaque boule un disque de couverture lait de diamètre différent.

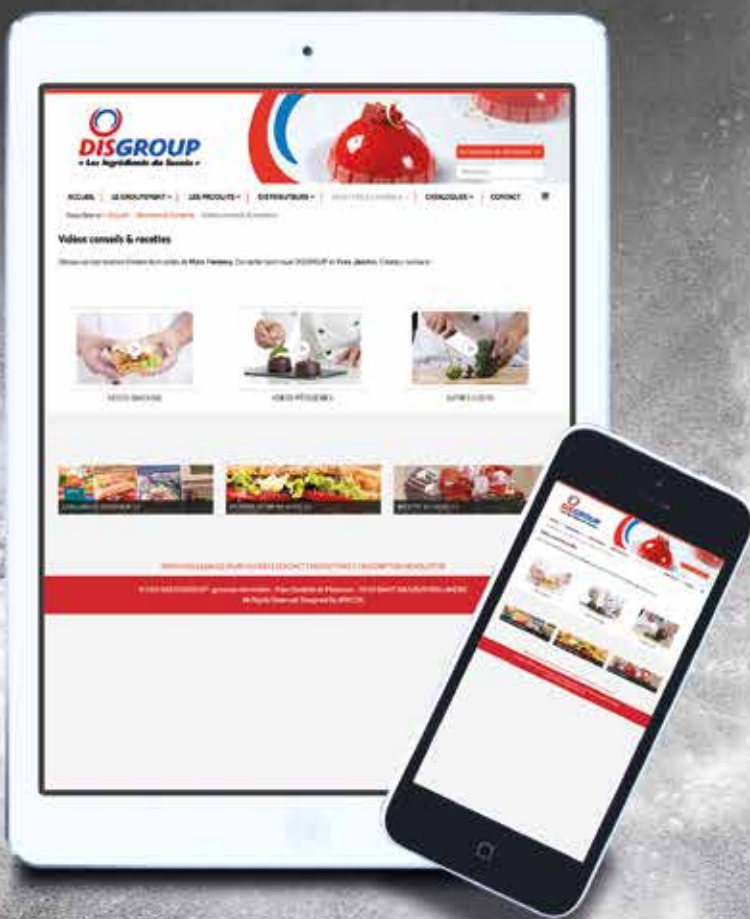




Retrouvez

Toutes les fiches et les vidéos des  
recettes de Marc Hemery sur :

[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)





# TÉLÉCHARGEZ LES CONSEILS D'UTILISATION DE MARC HEMERY SUR NOTRE SITE INTERNET OU DEMANDEZ-LES À VOTRE DISTRIBUTEUR





# LE RÉSEAU DISGROUP

## ALIMENTAIRE FB

324 rue des Couteliers  
Z.A SUD  
05100 Briancçon  
Tél. 04 92 20 21 54  
Fax 04 92 20 60 20

## AMINE

402 B Route de Montjoly  
97354 Remire Montjoly  
Guyane  
Tél. 05 94 25 38 35  
Fax 05 94 25 38 36

## AURIAC SAS

ZI du Pic  
Impasse Mercure  
09100 Pamiers  
Tél. 05 34 01 09 60  
Fax 05 34 01 09 65

## AUVERGNE BOULANGÈRE

**ET PÂTISSÈRE**  
ZAC des Gravanches  
5 rue Jacqueline Auriol  
63100 Clermont-Ferrand  
Tél. 04 73 92 03 98  
Fax 04 73 91 88 06

## AVIDOC

ZAE via Europe  
8 rue de Copenhague  
34350 Vendres  
Tél. 04 67 31 45 31  
Fax 04 67 31 64 57

## BACCHI ETS

26 Boulevard Fuon Santa  
06340 la Trinité  
Tél. 04.93.26.32.88  
Fax 04.93.89.83.19

## BECUS BOUTIQUE

ZI Croix Blanche  
16 rue de la Résistance  
91700 Sainte Geneviève des Bois  
Tél. 01 60 16 76 21  
Fax 01 60 16 49 20

## BECUS STE

Zone des radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 15 99  
Fax 01 69 06 67 32

## BLÉDÉLICES

8 rue Thomas Edison  
33600 Pessac  
Tél. 05 56 75 04 03  
Fax 05 56 75 04 43

## BLM

Zone des Radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 06  
Fax 01 69 43 65 82

## BRIAL SARL

ZA Cher du Cerisier  
23000 Saint Fiel  
Tél. 08 11 95 11 11  
Fax 08 11 95 11 19

## C.B.P.A.

Parc d'Activité  
des Hunaudières  
72230 Ruaudin  
Tél. 02 43 84 39 66  
Fax 02 43 84 02 68

## CENTRE FRAIS ISÈRE

P.A.E Clape-Loup  
69280 Sainte-Conсорce  
Tél. 04 78 44 21 92  
Fax 04 78 87 12 75

## COMPTOIR DE LA

**BOULANGERIE BLANCOISE**  
ZI Les Daubourgs  
36300 Le Blanc  
Tél. 02 54 37 11 16  
Fax 02 54 28 08 83

## DBP VAL DE LOIRE

Zone des Gailletrous II  
2 rue Pierre et Marie Curie  
41260 La Chaussée Saint Victor  
Tél. 02 54 78 05 93  
Fax 02 54 78 21 52

## ETS DESTREBECQ

**DULAC**  
**VF DISTRIBUTION**  
21 rue Marie Fougeray  
BP 625  
50400 Granville  
Tél. 02 33 50 01 49  
Fax 02 33 50 33 50

## DI.CO.FIN SARL

ZA de Caldaniccia  
20167 Mezzavia  
Tél. 04 95 20 12 92  
Fax 04 95 20 58 71

## DISBEP SARL

ZI les Tamarins  
6 rue Simone Copin  
97420 le Port  
Île de la Réunion  
Tél. 02 62 42 78 90  
Fax 02 62 42 78 31

## DISGROUP 49

ZA des Peuplerais  
49400 Bagnaux  
Tél. 02 41 67 45 53  
Fax 02 41 67 63 38

## DISGROUP BRETAGNE

**NORD**  
Zone de Runiou  
22970 Ploumagoar  
Tél. 0 800 00 48 01  
Fax 02 96 44 01 39

## DISGROUP CAEN LA MER

Zone Industrielle  
Rue de la Résistance  
14400 Bayeux  
Tél. 02 31 92 04 79  
Fax 02 31 92 48 66

## DISTRIBUTION FRISSON SARL

19 rue de l'Orgeval  
77120 Coulommiers  
Tél. 01 64 04 67 92  
Fax 01 64 65 67 46

## DUCREUX ETS

P.A.E Clape-Loup  
69280 Sainte-Conсорce  
Tél. 04 78 44 24 46  
Fax 04 78 87 12 75

## FORTEL SARL

Rue des Gravières  
67170 Brumath  
Tél. 03 90 29 12 10  
Fax 03 90 29 12 11

## FOURNI'LABO

11 rue Crozat  
BP 712  
02314 Saint Quentin cedex  
Tél. 03 23 64 41 81  
Fax 03 23 64 41 91

## FROMAGERIE MAURON SA

Route de Velet  
70100 Gray-la-Ville  
Tél. 03 84 65 04 24  
Fax 03 84 65 53 37

## GELVAR

870 avenue de Madrid  
83870 Signes  
Tél. 04 94 90 65 80  
Fax 04 94 26 67 57

## GRIVEL SARL

20 Grande Rue  
54330 Houdelmont  
Tél. 03 83 26 20 02  
Fax 03 83 26 98 08

## HAVARD SAS

Pôle d'Activité d'Ecouve  
ZI nord  
9 rue Georges Champetier  
61250 Damigny  
Tél. 02 33 290 320  
Fax 02 33 27 91 85

## HAVARD

**(ETS SECONDAIRE)**  
ZA du Val d'Huisne  
Route du Mans  
28400 Nogent le Rotrou  
Tél. 02 37 52 02 78  
Fax 02 37 52 57 91

## HODIS SAS

ZA de l'Aumallerie  
Le Bas Loisel  
35133 La Selle en Luitré  
Tél. 02 99 99 08 12  
Fax 02 99 94 28 86

## HUETTE ETS

ZA de Mane Lenn  
56950 Crach  
Tél. 02 97 24 03 57  
Fax 02 97 24 82 61

## JACMAR SAS

ZI de Malitorne  
18230 Saint Doulchard  
Tél. 02 48 24 45 64  
Fax 02 48 70 87 36

## L.D.S

ZAC de Brais  
20 route de Fondeline  
44600 Saint Nazaire  
Tél. 02 40 70 16 19  
Fax 02 40 00 84 02

## LE FOURNIL

**TOURANGEAU SARL**  
2 rue des Trois Maries  
37230 Fondettes  
Tél. 02 47 49 66 00  
Fax 02 47 49 73 28

## LEBOUCQ CLAUDE SA

Zone des Radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 41  
Fax 01 69 43 57 11

## MAGDIS

941 Route des Sapins  
76110 Breauté  
Tél. 02 32 84 60 00  
Fax 02 32 84 29 07

## MAT'EMBAL

Zone artisanale Malère  
47480 Pont du Casse  
Tél. 05 53 67 50 80  
Fax 05 53 67 50 73

## MESMACQUE SAS

ZI du Fondsquin  
Saint Martin au Laërt  
62500 Saint Omer  
Tél. 03 21 38 35 63  
Fax 03 21 98 33 61

## MONEL & FILS SAS

Zone des Radars  
5 rue Jean-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 55  
Fax 01 69 43 57 11

## MONTEBELLO SAS

137 rue des Artisans  
50110 Tourlaville  
Tél. 02 33 23 46 26  
Fax 02 33 23 46 29

## PATISAVEURS SARL

7 avenue Blaise Pascal  
64140 Lons  
Tél. 05 59 62 92 92  
Fax 05 59 62 92 91

## PATISS'GARD

ACTIPARC de Grezan  
100 impasse Joseph Cugnot  
30034 Nîmes cedex 1  
Tél. 04 66 26 31 31  
Fax 04 66 27 22 29

## PROUD - APPRO FOURNIL

Z.A Blussières Nord 2  
16 rue Pierre et Marie Curie  
BP12  
85190 Aizenay  
Tél. 02 51 98 80 04  
Fax 02 51 98 21 11

## RENOU ETS

52 boulevard de la Haie  
des Cognets  
35136 Saint Jacques de la Lande  
Tél. 02 99 31 26 32  
Fax 02 99 67 65 91

## RUILIER SARL

ZA Allée des Pères Blancs  
97123 Baillif - Guadeloupe  
Tél. 05 90 81 47 90  
Fax 05 90 81 61 80

## SARDIN SARL

3 Rue des Commerçants  
16400 Puymoyen  
Tél. 05 45 67 98 44  
Fax 05 45 67 89 52

## SEMIDIS SAS

Quartier les Grands Grès  
415 route des Vignères  
84300 Cavaillon  
Tél. 04 90 71 15 39  
Fax 04 90 71 52 81

## SERDIS SAS

59 Rue Forest  
BPT1 98852 Noumea cedex  
Tél. +687 27 09 94

## SERVAES V. PÈRE & FILS

1 chemin de Saint Prix  
Rue des Briquetteries  
95270 Belloy en France  
Tél. 01 34 71 11 99  
Fax 01 34 71 80 50

## SIPAC SARL

Vallée de la Tuauru  
PK 10 Cimont - BP11984  
98709 Mahina Tahiti  
Tél. +689 54 05 55

## SOCIÉTÉ NOUVELLE

**B.O.F SARL**  
Allée Alberto Santos-Dumont  
ZAC les Essilards II  
51100 Reims  
Tél. 03 26 47 69 75  
Fax 03 26 05 00 93

[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

## SAS DISGROUP GESTION ADMINISTRATIVE COMMERCIALE & FINANCIÈRE

Zone Mini Parc - 6, rue Roland Garros  
38 320 EYBENS  
Tél. 04 76 42 16 45 - Fax 04 76 42 16 72

## SAS DISGROUP SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME LOGISTIQUE

Parc d'Activité de Plaisance  
35 133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
Tél. 02 99 99 30 44 - Fax 02 99 99 33 99