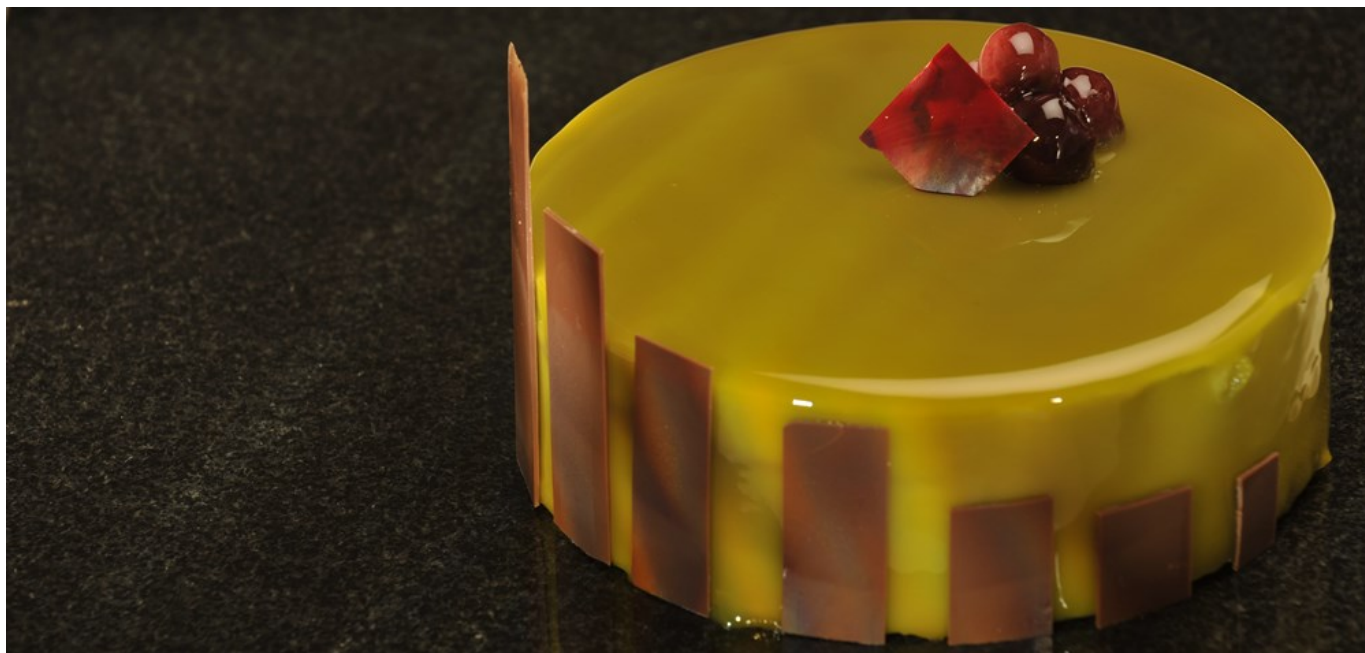


Vera

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 2 Entremets de 16 cm Ø

N° RECETTE TO20071

Cranberry Granola

- 120 g flocons d'avoine
- 45 g amandes effilées
- 50 g miel
- 50 g canneberges hachées
- 110 g griottes hachées
- 45 g beurre liquide

Mélanger les flocons d'avoine, les amandes effilées et le miel. Faites-les griller à 160°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Après avoir refroidi, ajouter les cranberries hachées et le beurre liquide. Bien mélanger, verser dans un moule flexipan (14 cm Ø) et répartir les griottes hachées dessus. Cuire dans le four préchauffé.

Température de cuisson : 160°C

Temps de cuisson : 5 minutes

Dacquoise à la noix de coco et amande

- 300 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 50 g amandes blanches, moulues
- 220 g noix de coco râpée
- 250 g sucre glace

Fouetter le blanc d'œuf et le sucre cristallisé pour obtenir un meringage. Mélanger les amandes moulues, la noix de coco déshydratée et le sucre glace. Incorporer-les lentement au meringage.

Griottes crémeux

- 90 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 100 g oeufs liquides pasteurisés
- 100 g sucre
- 300 g purée de griottes avec 17% sucre inverti, Boiron
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 8 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 100 g beurre
- 200 g griottes

Battre les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Porter à ébullition la pulpe de cranberries et de cerises acides et les gousses de vanille. Mélanger les deux et porter à ébullition à 82°C pour obtenir une crème anglaise. Filtrer, ajouter les feuilles de gélatine dissoutes et laisser refroidir à 30°C environ. Ajouter le beurre mou et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeur.

Glaçage Pistacia Vera

- 250 g eau
- 200 g sucre
- 75 g sirop de glucose 44/45
- 80 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 15 g fécule de maïs
- 25 g eau
- 7 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 30 g eau

Mélanger la première quantité d'eau, de sucre et de glucose et porter à ébullition. Ajouter la vera de pistache. Mélanger la fécule de maïs et la deuxième quantité d'eau, puis verser le tout dans le liquide bouillant. Incorporer lentement le mélange gélatine/eau dissous. Bien mélanger le tout. Homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser refroidir à 30°C.

Vera

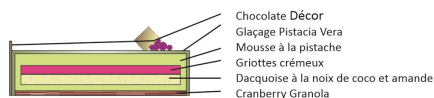
Entremets

Mousse à la pistache

- 90 g sucre
- 45 g sirop de glucose 44/45
- 50 g eau
- 80 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 90 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache
- 8 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
- 400 g crème 35% geschlagen

Faire bouillir le sucre, le glucose et l'eau à 121°C. Battre lentement les blancs d'œufs, ajouter petit à petit le sirop de sucre cuit aux blancs d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une masse en neige. Battre les jaunes d'œufs et la Pistacia Vera, incorporer lentement les feuilles de gélatine dissoutes. Mélanger la masse de neige avec la masse de jaunes d'œufs. Incorporer la crème fouettée en mélangeant délicatement.

Montage



Vera

- 370 g Cranberry Granola**
- 920 g Dacquoise à la noix de coco et amande**
- 905 g Griottes crémeux**
- 450 g Glaçage Pistacia Vera**
- 820 g Mousse à la pistache**

Dacquoise, noix de coco, amandes

Cuire la dacquoise dans un four préchauffé.

Température de cuisson : 180°C

Temps de cuisson : env. 15 minutes

Finition

Verser le fond de granola dans un moule à gâteau. Verser un tiers de la mousse à la pistache dans le moule, ajouter immédiatement un crémeux de griottes et une couche de dacquoise à la noix de coco. Remplir avec le reste de la mousse à la pistache et congeler. Glacer les entremets congelés et les placer quelques minutes au réfrigérateur. Décorer avec de la couverture et des griottes.

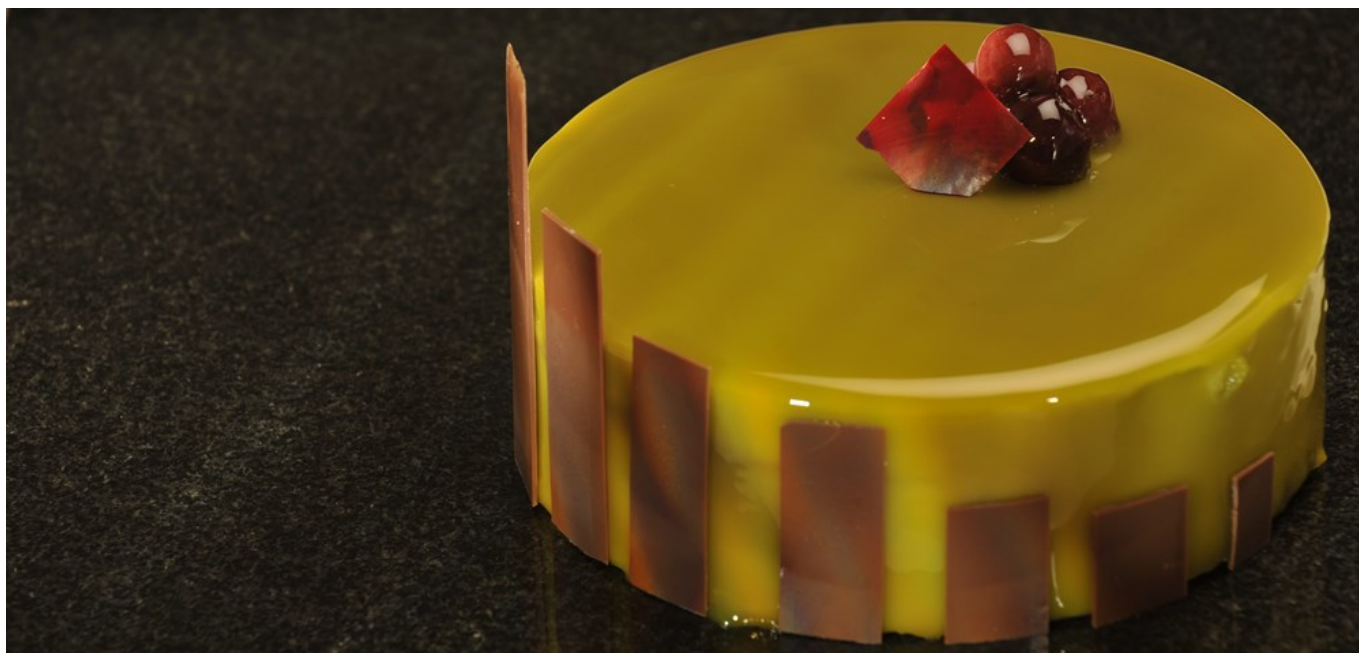
PRODUITS FELCHLIN

DF18 Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Vera

Entremets



Numéro de recette : TO20071

Description : Entremet avec dacquoise à la noix de coco et mousse à la pistache sur fond de granola aux cranberries et griottes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	294
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1230
Prix de vente		Lipides	16.64 g
Unité de vente	100 g	dont acides gras saturés	8.9 g
		Glucides	29.44 g
		dont sucre	25.82 g
		Protéines	5.41 g
		Sel	0.08 g

Composition :

Sucre, griottes 12%, **crème, blanc d'oeuf**, eau, noix de coco râpée 6%, **jaune d'oeuf, beurre**, canneberges 4%, **flocons d'avoine, oeufs entiers, pistaches 3%, sirop de glucose (glucose de blé), amandes**, sucre inverti, miel, canneberges 1%, gélatine, amidon de maïs, vanille, beurre de cacao, arôme

État 08.11.2022

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse