

Cerises

Dessert au coco & au Mascarpone



QUANTITÉ RECETTE 20 desserts sur assiette

N° RECETTE DE30036

Dacquoise à la noix de coco & amande

375 g blanc d'œuf frais
3 g crème de tartre
90 g sucre
300 g amandes blanches, moulues
300 g sucre glace
150 g noix de coco râpée

Battre le blanc d'œuf, la crème de tartre et le sucre en une meringue. Incorporer les amandes moulues, le sucre glace et la noix de coco râpée.

Coco croquante

290 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
100 g noix de coco râpée
360 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo tempérée
60 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Mélanger les flocons de Croquantine avec le coco râpé à l'aide d'une palette, ajouter la couverture Edelweiss 36% et le Beurre de cacao.

Glaçage blanc velours

325 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
165 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
10 g Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant

Mélanger tous les ingrédients et tempérer à 32°C.

Mousse Edelweiss

112 g Sirop de sucre 30°B 30°B
112 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
12 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)
400 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
560 g crème 35% fouettée

Réaliser une pâte à bombe en cuisant les jaunes d'œufs et le sirop de sucre. Ajouter la gélatine dissoute, refroidir au fouet, ajouter la couverture Edelweiss 36% fondue à 50°C et incorporer délicatement la crème fouettée.

Sirop de sucre 30°B

1000 g eau
1350 g sucre

Cuire le sirop à 30°Baumé. Laisser refroidir.

Meringue au Mascarpone

120 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
240 g sucre
20 g eau
36 g Mascarpone sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone

Mousser les blancs d'œufs, chauffer le sucre et l'eau à 121°C, réaliser une Meringue Italienne. Battre et refroidir à 40°C, ajouter le Mascarpone fondu à 30°C, mélanger délicatement.

Compote aux cerises noires

800 g cerises fraîches
8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) graines
80 g sucre
40 g beurre
120 g vin blanc ou jus de raisin
12 g gélatine en feuilles (1 pc = 2g)

Porter les cerises noires à ébullition avec les graines de vanille, ajouter le beurre sans cesser de remuer. Incorporer le vin blanc ou jus de raisin et réaliser une compote. Ajouter la gélatine dissoute.

Cerises

Dessert au coco & au Mascarpouosa

Coulis aux cerises noires

200 g purée de cerises noires,
Boiron
35 g sucre

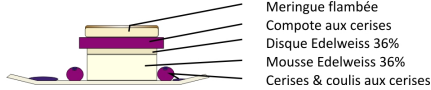
Porter à ébullition la purée aux cerises avec le sucre et faire réduire. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

PRODUITS FELCHLIN

CF88	Masse de confiseur blanche_Cuszco white, Beurre de cacao avec colorant
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
DF32	Mascarpouosa sans palm, Intérieur à l'arôme de mascarpone
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

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

Montage



Cerises

570 g Dacquoise à la noix de coco & amande

810 g Coco croquante

500 g Glaçage blanc velours

1200 g Mousse Edelweiss

415 g Meringue au Mascarpouosa

1055 g Compote aux cerises noires

235 g Coulis aux cerises noires

300 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

Finition

Étaler la couverture Edelweiss en une fine couche sur un film plastique. Laisser cristalliser. Découper des cercles de 8.5cm de diamètre. Étaler une fine couche de coco croquant sur la dacquoise et réserver au réfrigérateur. Placer la mousse Edelweiss congelée sur une assiette, couvrir d'un disque Edelweiss et ensuite d'une tranche de compote aux cerises noires. Dans un mouvement circulaire, dresser de Meringue Mascarpouosa sur le dessert et une tache directement sur le plat. Flamber la meringue au chalumeau. Décorer avec des cerises noires, du coulis aux cerises noires et de la couverture blanche.

Cerises

Dessert au coco & au Mascarpone



Numéro de recette : DE30036

Description : Dessert aux cerises, à la noix de coco et à la couverture Edelweiss 36%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	394
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1650
Prix de vente		Lipides	25.82 g
Unité de vente	1 dessert sur assiette	dont acides gras saturés	15.22 g
		Glucides	34.08 g
		dont sucre	31.35 g
		Protéines	5.12 g
		Sel	0.15 g

Composition :

Sucre, cerises 20%, beurre de cacao, **crème, blanc d'oeuf, lait entier en poudre**, noix de coco râpée 3%, **farine de froment, amandes**, vin blanc, **jaune d'oeuf, poudre de lait écrémé**, eau, **beurre**, huile de coco, gélatine, huile de colza, vanille, huile de tournesol, **crème en poudre**, graisse butyrique, **poudre de lactosérum**, acidifiant, arôme, sel alimentaire, beurre d'illipe, beurre de karité, **émulsifiant (lécithine de soja)**, émulsifiant (lécithine de tournesol), carbonate de calcium, **extrait de malt d'orge séché colorant**, extrait de vanille, colorants (extrait de paprika), amidon modifié, graisse végétale, tréhalose, jus de légumes, spiruline, acide citrique

État 26.08.2022

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