



Mathis LE COQ
Apprenti BTM Pâtissier



Entremets glacé orange sanguine-crème d'Isigny

Recette pour 4 entremets de Ø 16 cm



Meringue

250	g	Blancs d'œuf
500	g	Sucre semoule
05		Colorant hydrosoluble rouge
05		Colorant hydrosoluble orange

- Au bain-marie, faire chauffer les blancs et le sucre à 60°C.
- Au batteur, au fouet, monter jusqu'à refroidissement.
- Colorer 50 g de meringue en rouge et 50 g en orange.
- Étaler de la meringue sur une bande de rhodoïd.
- Rayer à l'aide d'un peigne à chocolat.
- À l'aide d'un cornet, remplir les rainures de meringue colorée.
- À l'aide d'une palette, uniformiser l'ensemble.
- Chemiser des cercles avec les bandes de rhodoïd.
- Garnir le fond en meringue.
- Faire cuire au four ventilé à 65°C, environ 2 heures.

Crème glacée à la crème d'Isigny

225	g	Lait entier
45	g	Lait en poudre
120	g	Sucre semoule
97	g	Glucose atomisé
7,5	g	Lygomme
30	g	Dextrose
750	g	Crème d'Isigny

- Dans une casserole, faire chauffer à 45°C le lait et le lait en poudre.
- Ajouter le sucre, le glucose atomisé, le lygomme et le dextrose.
- Incorporer la crème d'Isigny.
- Faire cuire à 85°C. Mixer. Faire refroidir rapidement à 4°C.
- Laisser maturer 24 heures. Turbiner.

Sorbet à l'orange sanguine

130	g	Eau
175	g	Sucre semoule
170	g	Glucose atomisé
40	g	Stabilisateur sorbet
1000	g	Purée d'orange sanguine sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage

- Dans une casserole, faire chauffer à 45°C l'eau et le sucre.
- Ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur.
- Porter à ébullition. Verser sur la purée d'orange sanguine.
- Mixer. Turbiner.

Montage et finition

05		Glaçage neutre à froid DGF Service
05		Chocolat Le Blanc 30% DGF Royal
05		Feuilles d'argent 015108

- Dresser la crème glacée sur le fond de meringue.
- Dresser le sorbet à l'orange sanguine.
- Lisser à hauteur.
- Glacer au glaçage neutre.
- Disposer le décor au chocolat blanc.
- Décorer avec de la feuille d'argent.

