

TROCADERO



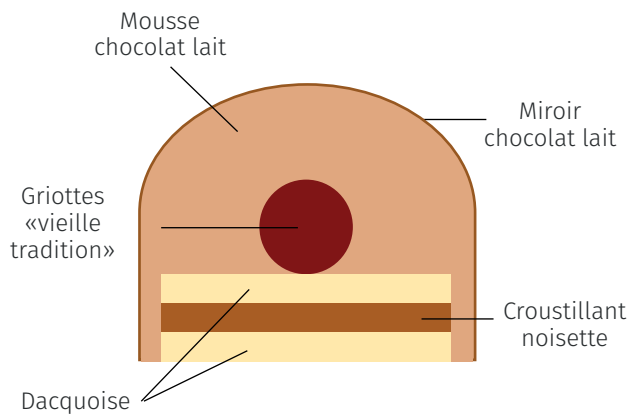
MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières rondes unies lisses de 50 x 8 cm de largeur

DACQUOISE

- 310 g de blancs d'oeufs DISGROUP
- 250 g de sucre
- 150 g de poudre de noisettes DISGROUP torrifiées
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP torrifiées
- 125 g de sucre glace
- 65 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs avec le sucre. Mélanger la poudre de noisette avec la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajouter délicatement aux blancs montés. Etaler sur une plaque 60 x 40 avec feuille. Cuire 20 mn à 165°.

CROUSTILLANT NOISETTE

- 260 g de couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 340 g de pâte de noisette IRCA
- 260 g de Crispaillette DISGROUP

Fondre la couverture à 40° puis ajouter la pâte de noisette. Mélanger avec la Crispaillette. Etaler aussitôt sur des bandes de dacquoises de 7 cm x 50 cm (270 gr par gouttière) et recouvrir avec d'autres bandes de biscuit. Réserver au froid pour le montage.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT

- 350 g de crème pâtissière
- 28 g de masse gélatine
- 400 g de couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 1 kg de crème 35% DISGROUP fouettée

Diluer la masse de gélatine dans la crème pâtissière. Détendre dans la couverture fondue à 40° avant d'incorporer délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

GLAÇAGE MIROIR LAIT

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (+ 120 g d'eau = 140 g réhydraté)
- 300 g de couverture lait corail DISGROUP

Cuire 109°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Réserver et utiliser à 30-32°C.

MONTAGE

Dans le fond des gouttières, verser 850 g de mousse chocolat lait par gouttière. Placer une rangée de Griottes « vieille tradition » (80 g/gouttières). Positionner la bande de biscuit/croustillant. Bien lisser les bords de la gouttière avant de surgeler. Démouler et glacer avec le miroir lait. Décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3354



Réf. 1455



Réf. 7165

Réf. 1268



Réf. 2415



Réf. 4667



Réf. 5619



Réf. 8128



Réf. 3659