



COURONNE GLACÉE DE NOËL

Recette pour 7 couronnes
de 180 mm

Composition :

- Dacquoise coco
- Sorbet fraise
- Joyfruit fraise
- Sorbet exotique
- Délicrisp blanc
- Blitz Ice News

LES PRODUITS DISGROUP
ET IRCA MISE EN OEUVRE
DANS CETTE RECETTE



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



DACQUOISE COCO

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de noix de coco râpé DISGROUP
- 280 g de sucre glace
- 300 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 100 g de sucre

Mélanger à sec la poudre d'amande, la noix de coco et le sucre glace. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement le mélange à sec aux blancs montés. Étaler sur une feuille 60 x 40 et cuire à 180°C pendant 20 mn environ.

SORBET FRAISE

- 1 kg de purée de fraise LE P'TIT BENOÎT
- 810 g d'eau
- 390 g de sucre
- 180 g de Joybase Premium fruit 100
- 90 g de Joypaste fraise

Délayer le sucre avec le Joybase. Verser sur la purée de fraise et l'eau. Ajouter le Joypaste. Mixer le mélange et laisser reposer ¼ d'heure. Turbiner et utiliser aussitôt.

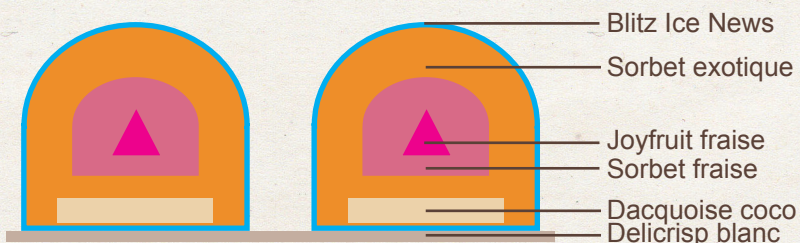
SORBET EXOTIQUE

- 500 g de purée de fruit de la passion LE P'TIT BENOÎT
- 500 g de purée de mangue LE P'TIT BENOÎT
- 810 g d'eau
- 390 g de sucre
- 180 g de Joybase Premium Fruit 100

Délayer le sucre avec le Joybase. Verser sur les purées de fruits et l'eau. Mixer le mélange et laisser reposer ¼ d'heure. Turbiner et utiliser aussitôt.

MONTAGE DES ENTREMETS GLACÉS

Étaler 1 kg de Délicrisp blanc entre 2 feuilles de cuisson et faire prendre au froid. Découper des disques de 180 mm de diamètre de Délicrisp et réserver pour la fin de montage. Mouler le sorbet fraise dans les couronnes de tailles inférieures (insert) en laissant une cavité au centre pour couler le Joyfruit fraise. Laisser prendre au surgélateur et obturer avec du sorbet exotique. Chemiser les moules couronnes en silicone avec le sorbet exotique. Placer en appuyant l'insert fraise. Recouvrir d'une fine couche de sorbet exotique avant de placer les découpes de dacquoise adaptées. Surgeler. Démouler et glacer avec du Blitz Ice News légèrement chaud afin de le liquéfier. Placer sur les disques de Délicrisp blanc et décorer.



DISGROUP
« les ingrédients du succès »