

La Granité



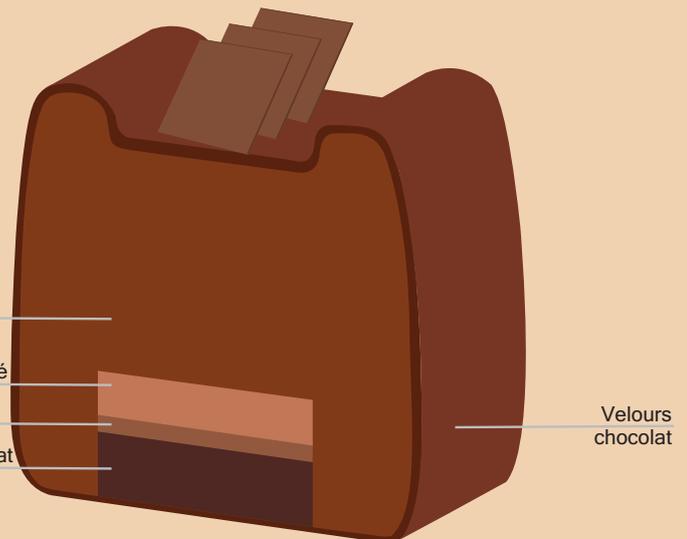
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 5 gouttières à «fond plat».

Composition :

- Génoise chocolat
- Sirop vanille caramel
- Croustillant Délicrisp
- Crémeux praliné
- Mousse chocolat
- Velours chocolat

- Mousse
chocolat 64%
- Crémeux praliné
- Pralin Délicrisp
- Génoise chocolat



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Génoise Chocolat

300 g d'Irca génoise chocolat
360 g d'œufs
40 g de Lebboline

Sirop Vanille Caramel

200 g de sucre
300 g d'eau
20 g de vanille 200 DISGROUP

Crèmeux Praliné

320 g de lait
320 g de crème DISGROUP
150 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
1250 g de couverture lait Corail DISGROUP
750 g de praliné granité Irca
400 g de crème fouettée DISGROUP

Mousse Chocolat 64 %

375 g de sucre
110 g d'eau
375 g d'œufs
250 g de jaunes d'œufs
1100 g de couverture Réno 64 %
1250 g de crème fouettée DISGROUP

Velours Chocolat

120 g de beurre de cacao
200 g de couverture 58 %

Astuces du Chef

Monter tous ces ingrédients pendant 8 mn au batteur. Étaler sur une feuille 60x40 cm et cuire 8-10 mn à 200°C.

Caraméliser le sucre à sec et décuire avec l'eau. Faire bouillir. Refroidir et ajouter la vanille.

Bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et la verser sur la couverture puis le praliné granité. Laisser refroidir à 30°C et incorporer la crème fouettée. Couler dans le Flexipan insert de bûches. Surgeler.

Cuire le sucre avec l'eau à 121°C. Le verser sur les œufs et les jaunes brisés. Monter au batteur. Incorporer 1/3 de la crème fouettée à la couverture chaude. Ajouter délicatement la pâte à bomber (le mélange monté) puis le restant de crème fouettée.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture. Utiliser au pistolet à 40°C.

Montage des bûches

Imbiber la feuille de génoise chocolat avec le sirop et la positionner dans un cadre 60x40 cm. Répartir 1 kg de pralin Délicrisp Irca sur cette feuille. Couler dessus le crèmeux praliné. Surgeler. Découper des bandes de 50x7 cm. Couler la mousse chocolat dans les gouttières et emboutir la bande de crèmeux praliné. Lisser parfaitement et surgeler. Démouler en coulant de l'eau sur le moule à bûche. Surgeler à nouveau avant de passer un voile de velours chocolat. Décorer avec des embouts et des plaquettes de chocolat au lait intercalées de boules de ganaches.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr