

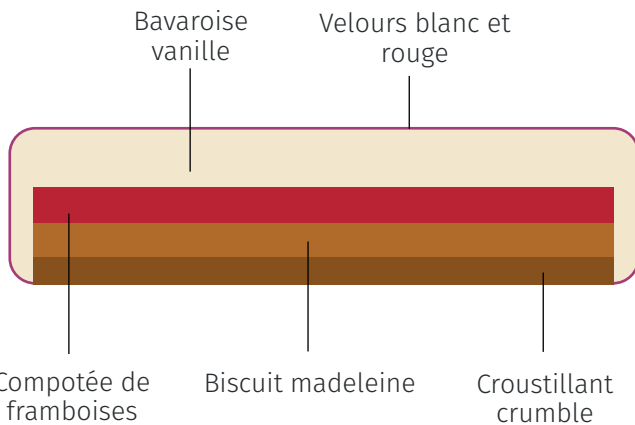


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo ALESSIO
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 entremets de Ø 20 cm

BISCUIT MADELEINE

1 moule entremets 55 x 36 cm

- 170 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 200 g d'œuf entier DISGROUP
- 200 g de farine T65 DISGROUP
- 5 g de levure Vigor Baking IRCA
- 3 g de sel
- 180 g d'huile neutre
- 300 g de framboises brisées

Blanchir les œufs avec les sucres. Ajouter la farine et la levure. Verser l'huile progressivement. Couler dans un moule entremets (55 x 36 cm) et parsemer de framboises. Cuire 12 minutes à 175°C.

CROUSTILLANT CRUMBLE

- 75 g de beurre DISGROUP
- 75 g de sucre cassonade
- 75 g de poudre d'amande DISGROUP
- 75 g de farine T55 DISGROUP
- 2 g de sel
- 300 g de couverture Sinfonia blanche IRCA
- 30 g d'huile neutre
- 250 g de crumble
- 90 g de crispaillette LES ESSENTIELS

Pour le crumble, mettre dans la cuve du batteur le beurre, le sucre, la poudre d'amande, la farine et le sel. Mélanger à la feuille jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Cuire 10 minutes à 170°C. Faire fondre le chocolat blanc, ajouter l'huile, le crumble (cuit et refroidi) et la crispaillette. Mélanger délicatement pour peser 150 g / cercle de Ø 16 cm.

COMPOTÉE FRAMBOISES

- 450 g de framboises brisées
- 300 g de purée de framboises LE P'TIT BENOIT
- 300 g de sucre
- 80 g de glucose DISGROUP
- 14 g de pectine NH
- 15 g de jus de citron DISGROUP
- 40 g de Joypaste rose IRCA

Dans une casserole, mettre les framboises, la purée et le glucose. Quand le mélange est à 40°C, ajouter le mélange à sec, pectine et sucre. Faire bouillir 2 minutes. Hors du feu, ajouter le jus de citron et le Joypaste rose.

BAVAROISE VANILLE

- 500 g de lait entier
- 500 g de crème 35% DISGROUP
- 250 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 220 g de sucre
- 50 g de Joypaste vanille IRCA
- 196 g de masse gélatine 200 blooms
- 900 g de crème montée DISGROUP

Faire bouillir le lait et la crème. Verser sur le mélange jaune d'œufs, vanille et sucre. Cuire comme une crème anglaise puis ajouter la gélatine et mixer. Faire descendre la température à 28°C avant d'incorporer la crème montée.

MONTAGE

Dans un cercle de Ø 16 cm, peser le croustillant crumble (environ 150 g) et mettre un disque de biscuit madeleine avant que le chocolat durcisse. Verser ensuite la compotée de framboises (environ 280 g) puis mettre au surgélateur. Dans un cercle de Ø 20 cm, faire un montage à l'envers en mettant la mousse (environ 670 g) puis ajouter l'ensemble croustillant/biscuit/compotée surgelé. Laisser si nécessaire. Utiliser le restant de mousse pour pocher sur une plaque. Laisser durcir au surgélateur. Sortir l'entremets et le pochage bien froid pour le pulvériser de velours blanc et rouge.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

