

# IRISH COFFEE



Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Pour 2 Moules chenille Infinity Silicomart

## COMPOSITION :

- Biscuit chocolat pécan
- Crèmeux Whisky
- Mousseux café
- Chantilly mascarpone
- Glaçage corail



## ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# IRISH COFFEE

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT CHOCOLAT PÉCAN

- 500 g de sucre
- 550 g d'œufs
- 10 de Vigor Baking
- 280 g de farine type 45 DISGROUP
- 400 g de beurre fondu froid
- 800 g de couverture noir Onyx DISGROUP
- 250 g de noix de pécan



### CRÉMEUX WHISKY

- 120 g d'eau de vie de Whisky
- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 100 g de sucre
- 100 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 500 g de mascarpone
- 12 g de gélatine 200 blomm



### CRÈME PÂTISSÈRE

- 500 g lait
- 100 g jaune d'œufs DISGROUP
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de Joypaste café



### MOUSSEUX CAFÉ

- 150 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 172 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 220 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 100 g de gelée bavaroise
- 500 g de crème pâtissière café
- 960 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée



### CHANTILLY MASCARPONE

- 1000 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 350 g de Mascarpone
- 140 g de sucre glace



### GLAÇAGE CORAIL

- 300 g de sucre
- 150 g d'eau
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 24 g de gélatine 200 bloom



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mélanger au batteur le sucre et les œufs. Ajouter la farine et le Vigor Baking puis la couverture fondue à 50°C avec le beurre. Cadrer dans un cadre 40 x 60 cm. Cuire à 180°C durant 12 min.

Réaliser une crème anglaise avec la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau de vie de Whisky. Gélater et verser sur le mascarpone. Mixer et couler dans les moules à insert Flexipan. Surgeler.

Chauffer le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la poudre à crème. Réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, ajouter le beurre et le Joypaste café. Réserver au réfrigérateur.

Cuire le sucre à 100°C puis verser le sirop sur les blancs et les jaunes d'œufs préalablement montés au batteur. Réaliser un sabayon. Chauffer la crème liquide à 80°C puis incorporer au fouet la gelée dessert en pluie fine. Verser ce mélange sur la crème pâtissière préalablement détendue. Ajouter la crème fouettée et le sabayon légèrement tiède.

Détendre la crème avec le mascarpone puis ajouter le sucre et monter l'ensemble au batteur.

Cuire le sucre, le sirop de glucose et l'eau à 110°C. Décuire avec la crème chaude. Verser l'ensemble sur la couverture Lait Corail Disgroup. Ajouter la gélatine puis mixer. Réserver au froid durant 12h avant utilisation.

## MONTAGE

Disposer le mousseux café dans le fond du moule chenille Infinity Silicomart puis positionner l'insert de Whisky encore gelé. Recouvrir de mousseux café, lisser à hauteur du moule puis surgeler. Démouler puis glacer avec le glaçage fondu épais à 35°C. Découper des bandes de brownies de 10 cm de large sur 45 cm de long. Déposer la chenille de mousseux café glacée sur le dessus puis venir pocher harmonieusement la chantilly mascarpone.