

K'HUËTE

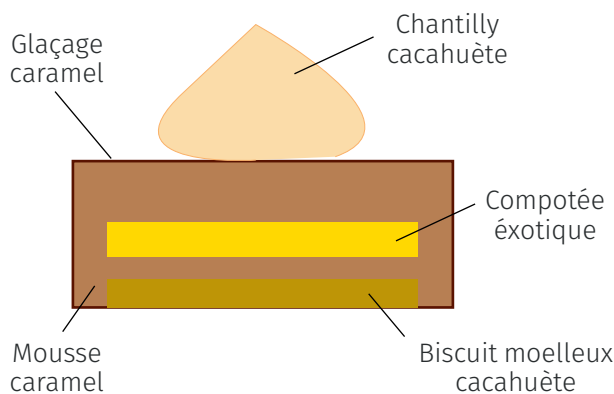


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »



Recette pour 4 entremets (Ø18 cm)

BISCUIT MOELLEUX

- 220 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 45 g de sucre
- 45 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 220 g de sucre glace
- 220 g de poudre d'amande DISGROUP
- 60 g de farine T45 DISGROUP
- 80 g de cacahuètes concassées

Monter les blancs avec le sucre. Détendre les jaunes d'œufs avec une partie de la meringue. Ajouter les poudres tamisées en plusieurs fois. Pocher 200 g de biscuit par cercle de 16 cm de diamètre et répartir 20 g de cacahuètes par cercle. Cuisson 160°C pendant 14 min.

COMPOTÉE EXOTIQUE

- 400 g de cubes d'ananas
- 250 g de cubes de mangue
- 100 g de purée de passion LE P'TIT BENOIT
- 100 g de sucre
- 15 g de fécule de maïs
- 14 g de masse gélatine (2g de gélatine 200 bloom + 12g d'eau)

Mettre les cubes de fruits, la purée à chauffer. Mélanger à sec le sucre et la fécule. A ébullition, ajouter ce mélange dans la casserole. Cuire 1 min après ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine. Couler 200 g en cercle de Ø 16 cm.

CHANTILLY CACAHUËTE

- 520 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 130 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 90 g de pâte de cacahuète Irca
- 14 g de masse gélatine
- QS de covergel Irca

Verser la crème chaude sur le chocolat, la pâte de cacahuète et la gélatine fondue. Mixer et réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter au batteur pour avoir une texture souple. Pocher 150 g de chantilly à l'aide d'un emporte-pièce de Ø 5 cm sur une plaque afin de surgeler. Pulvériser au pistolet du Covergel diluer à 70%.

MOUSSE CARAMEL

- 165 g de crème 35% M.G. DISGROUP (1)
- 175 g de lait entier
- 75 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 84 g de masse gélatine
- 700 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 625 g de crème 35% M.G. DISGROUP (2)

Faire chauffer la crème(1) et le lait. Verser sur les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Ajouter la crème anglaise chaude à la gélatine et au chocolat puis mixer. Faire descendre la température du mélange à 28°-30°C avant d'incorporer la crème fouettée(2). (Mettre 400/450 g de mousse par cercle).

GLAÇAGE CARAMEL

- 200 g d'eau
- 400 g de sucre
- 400 g de sirop de glucose DISGROUP
- 182 g de masse gélatine
- 265 g de lait concentré sucré
- 400 g de Sinfonia Caramel Oro Irca

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Verser ensuite sur le chocolat, la masse gélatine et le lait concentré sucré et mixer sans incorporer de bulles. Utiliser le lendemain aux alentours de 28°C.

MONTAGE

Faire un montage à l'envers dans un cercle de 18 cm de diamètre, mettre de la mousse caramel. Déposer l'insert exotique, remettre de la mousse avant de finir l'entremets avec le biscuit. Surgeler. Glacer l'entremets puis déposer la chantilly cacahuète déjà glacée, la bande en chocolat et les décors.



Réf. 7547

Réf. 1268

Réf. 1455



Réf. 3353

Réf. 3354



Réf. 650303



Réf. 6647



Réf. 1912



Réf. 8128



Réf. 1979

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE