

FLEUR FRUITS ROUGES

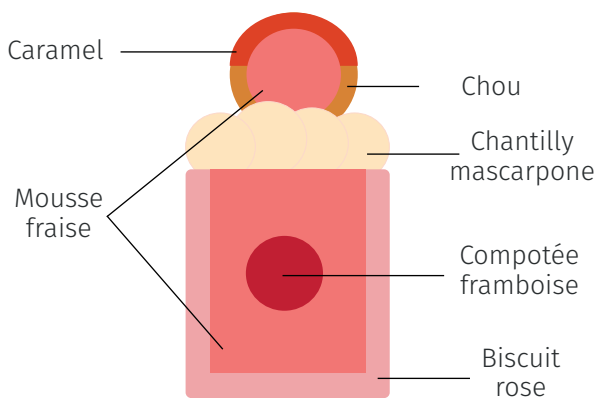


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »



Recette pour 27 charlottes - moule Ø 6,5 cm x 4 cm

BISCUIT ROSE - 2 PLAQUES

- 380 g de blanc d'œufs DISGROUP
- 190 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 380 g de sucre
- 190 g de farine T65 DISGROUP
- QS de colorant rouge hydrosoluble DISGROUP

Monter les blancs mousseux et serrer la meringue avec le sucre. Détendre les jaunes avec une petite partie des blancs et ajouter le colorant rouge, verser le tout dans la cuve de la meringue et finir de mélanger délicatement avec la farine. Etaler sur 2 plaques 60 x 40 cm sur environ 1 cm d'épaisseur. Cuire 160°C 12 minutes.

PÂTE À CHOUX

- 125 g de lait entier
- 125 g d'eau
- 3 g de sel
- 6 g de sucre
- 125 g de beurre
- 125 g de farine T65 DISGROUP
- 250 g d'œufs entiers DISGROUP

Dans une casserole assez grande, faire bouillir ensemble le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine puis dessécher 2 min dans la casserole avant de débarrasser dans une cuve. Sans cesser de remuer, incorporer les œufs progressivement jusqu'à la texture habituelle. Dresser sur plaque.

COMPOTÉE FRAMBOISE

- 225 g de framboise LE P'TIT BENOIT
- 130 g de purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 150 g de sucre
- 40 g de glucose DISGROUP
- 7 g de pectine NH
- 30 g de jus de citron DISGROUP

Dans une casserole, faire chauffer, les framboises, le glucose et la purée. Quand le tout est à 40°C, ajouter le mélange à sec sucre et pectine. Faire cuire 1 minutes après ébullition et ajouter le jus de citron. Couler la compotée en insert demi-sphère. Mettre au surgélateur.

MOUSSE FRAISE

- 500 g de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 97 g de masse gélatine 200 bloom
- 230 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 110 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 110 g de glucose DISGROUP

Faire chauffer la moitié de la purée de fraise et la mélanger avec la masse gélatine fondue. Rajouter la purée froide. En parallèle, monter au batteur le glucose et les blancs d'œufs et incorporer cette meringue à la purée de fruit et finir le mélange par la crème fouettée. Garnir les charlottes et les choux avec cette mousse.

CHANTILLY MASCARPONE

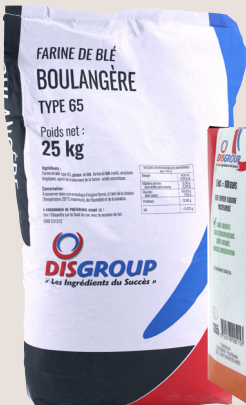
- 350 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 7 g de Joypaste vanille IRCA

Monter tous les éléments au batteur à l'aide du fouet et monter en chantilly.

MONTAGE

Après avoir cuit les biscuits, détailler des bandes de 4x19cm et des disques de Ø 5 cm pour des moules de Ø 6,5 x 4 cm et les placer à l'intérieur. Garnir ensuite de mousse fraise les petits gâteaux avec l'insert framboise. Garder le restant de mousse pour les choux. Mettre l'ensemble au surgélateur. Pocher ensuite la chantilly mascarpone sur les petits gâteaux et glacer les choux avec un caramel clair coloré en rouge avant de les poser sur les charlottes.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7641



Réf. 3355



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 2673



Réf. 4193



Réf. 8128



Réf. 8264



Réf. 650301

Réf. 650300



Réf. 650011