

CRUNCHY FLEURI

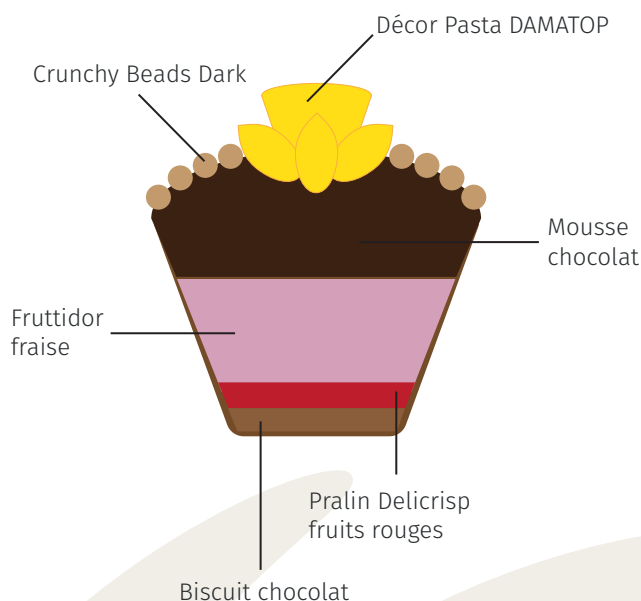


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 24 coupelles

BISCUIT CHOCOLAT (1 FEUILLE 60 X 40)

- 125 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 35 g de sucre
- 150 g d'œufs entier DISGROUP
- 50 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 120 g de sucre
- 35 g de farine T45 DISGROUP
- 35 g de fécule
- 30 g de cacao poudre IRCA

Tamiser ensemble le cacao poudre avec la farine et la fécule. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre (les 120 g). Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 35 g de sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs montés. Étaler sur une feuille. Cuire 10 min. à 185°C. Détailler des disques de 38 mm.

MOUSSE CHOCOLAT

- 150 g de crème pâtissière
- 300 g de couverture Onyx noir DISGROUP
- 450 g de crème UHT 35% fouettée DISGROUP

Fondre la couverture à 45-50°C et mélanger à la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

MONTAGE

Mettre au fond d'une coupe Ballerina chocolat noir IRCA un disque de biscuit et un palet de Pralin Delicrisp Fruits rouges. Garnir avec le Fruttidor fraise (30 g/coupe). Pocher sur le dessus la mousse afin de créer un dôme. Mettre au surgélateur avant de disposer les Crunchy Beads Dark Irca. Floquer l'ensemble à l'aide de spray velours couleur chocolat noir DISGROUP. Créer une jonquille avec de la Pasta Dama Top, colorer légèrement le dessus avec du colorant liquide hydrosoluble jaune et rouge DISGROUP puis pulvériser du spray velours jaune DISGROUP afin de durcir la fleur. Poser délicatement cette fleur sur le dessus du dôme.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547 Réf. 1268 Réf. 3355 Réf. 3789 Réf. 3353 Réf. 3354 Réf. 1455 Réf. 5618 Réf. 7575 Réf. 1665 Réf. 6151 Réf. 7260