

PAMPLUM

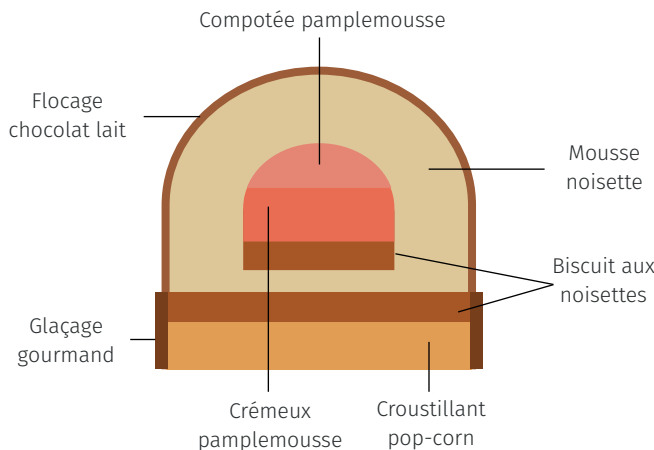


MARC HEMERY

Recette proposée par Marc HEMERY
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières unies de 50 x 8 cm

BISCUIT AUX NOISETTES

- 300 g de blanc d'oeuf liquide DISGROUP
- 50 g de sucre
- 50 g de pâte de noisette IRCA
- 240 g de poudre de noisette DISGROUP
- 220 g de sucre glace
- 80 g de noisettes torréfiées concassées

Monter les blancs d'oeufs et les serrer avec le sucre. Mélanger le sucre glace avec la poudre de noisette. Détendre la pâte de noisette dans les blancs puis verser le mélange sucre glace/poudre de noisette. Étaler sur plaque 60 x 40 avec feuille. Parsemer de noisettes concassées et cuire 20 minutes à 170°C.

CROUSTILLANT AUX POPCORN

Pop-corn

- 10 g de beurre de cacao IRCA
- 50 g de maïs spécial Pop-corn
- 20 g de glucose DISGROUP
- 50 g de sucre

Fondre le beurre de cacao dans une grande casserole avec couvercle. Verser le maïs et secouer régulièrement pour faire éclater les grains. Réserver. Dans une grande casserole, fondre le glucose et ajouter le sucre. Lorsque tout est dissous, sabler avec les pop-corn jusqu'à caramélisation sans cesser de remuer.

- 100 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 50 g de beurre DISGROUP
- 150 g de pâte de noisette IRCA
- 150 g de praliné IRCA
- 40 g de Crispaillette DISGROUP
- 100 g de Pop-corn caramélisés légèrement concassés

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter la pâte de noisette et le praliné. Mélanger avec la Crispaillette et les Pop-corn. Étaler dans un cadre de 14x50. Réserver pour le montage.

COMPOTÉE PAMPLEMOUSSE

- 45 g de sucre
- 30 g d'eau
- 25 g de Lebboline
- 25 g de cubes d'oranges confites DISGROUP
- 150 g de pulpe de pamplemousse
- 35 g de sucre
- 5 g de pectine NH

Faire bouillir l'eau avec le sucre et la Lebboline. Ajouter les écorces d'orange et la pulpe puis faire bouillir. Verser en pluie le sucre mélanger à la pectine. Redonner un bouillon et mixer légèrement. Verser dans le fond des silicones insert de bûches. Surgeler.

CRÉMEUX PAMPLEMOUSSE

- 250 g de pulpe de pamplemousse
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre pommade
- 4 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+ 24 g d'eau = 28 g de masse)
- 100 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Blanchir les oeufs avec le sucre et ajouter la pulpe. Cuire le tout à ébullition. Refroidir à 35-40°C avant d'ajouter le beurre en émulsionnant avec un mixeur. Ajouter la gélatine liquéfiée puis la crème fouettée. Répartir sur les 2 comptées en insert. Ajouter une bande de biscuit noisette de 3x50 cm. Surgeler pour le montage.

MOUSSE NOISETTE

- 150 g de crème 35% DISGROUP
- 9 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+ 54 g d'eau = 63 g de masse)
- 190 g de pâte de noisette IRCA
- 200 g de praliné IRCA
- 90 g de sucre
- 30 g d'eau
- 60 g de jaune d'oeuf liquide DISGROUP
- 390 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Réaliser une pâte à bombe avec le sucre, l'eau et les jaunes d'oeufs. Chauffer la crème, fondre la masse de gélatine avant d'incorporer la pâte de noisette et le praliné. Détendre avec une partie de la pâte à bombe puis une partie de la crème fouettée. Recommencer en incorporant délicatement la pâte puis la crème fouettée.

GLAÇAGE GOURMAND

- 700 g de couverture lait corail DISGROUP
- 200 g d'huile de pépins de raisins
- 220 g de Prali décor grains DISGROUP

Fondre la couverture lait et ajouter l'huile. Verser le Praligrain. Réserver jusqu'au lendemain. Utilisation à 25°C.

MONTAGE

Verser de la mousse noisette à mi-hauteur des gouttières. Insérer le montage comptée/crèmeux/biscuit en faisant remonter un peu de mousse dessus. Placer une bande de biscuit de 50x7 cm. Lisser avec le reste de mousse puis incruster avec une bande de croustillant Pop-Corn. Lisser avant de surgeler. Floquer avec un velours chocolat lait. Tremper chaque base des bûches dans le glaçage gourmand. Décorer avec de la chantilly chocolat lait.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 1455



Réf. 2415



Réf. 5618



Réf. 5619



Réf. 7165



Réf. 1909



Réf. 4532



Réf. 5642



Réf. 3659



Réf. 8128



Réf. 4909



Réf. 8014



Réf. 7401