

L'ÉMOTION



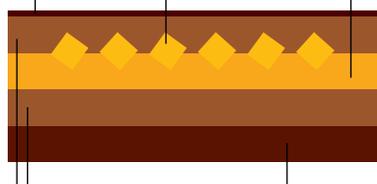
MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Glaçage miroir chocolat Cubes de mangue Crèmeux passion/mangue



Mousse au chocolat 64% Biscuit chocolat/crumble

Recette pour un cadre 38 x 58 x 4,5 cm (soit 76 petits gâteaux de 9 x 3 cm)

CRUMBLE CHOCOLAT

- 250 g de beurre DISGROUP
- 250 g de sucre cassonade
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 60 g de cacao en poudre IRCA
- 2 g de sel
- 2 g de levure Vigor Baking IRCA

À la feuille au batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser prendre la pâte au réfrigérateur puis la râper, avec une grosse râpe à légumes, sur une feuille de cuisson. Cuire 15-20 mn à 160°C. Refroidir et briser grossièrement.

BISCUIT CHOCOLAT

(1 feuille 60 x 40 cm)

- 170 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 35 g de sucre
- 70 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 200 g d'œuf entier DISGROUP
- 175 g de sucre
- 75 g de farine T45 DISGROUP
- 40 g de cacao en poudre IRCA
- 250 g de crumble chocolat cuit

Tamiser la farine et le cacao en poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec 35 g de sucre. Détendre l'appareil blanchi avec une partie des blancs, ajouter la farine puis le reste des blancs. Étaler sur une feuille puis parsemer de crumble cuit. Cuire 12 mn à 180°C.

CRÉMEUX PASSION/MANGUE

- 800 g de purée passion LE P'TIT BENOIT
- 6 œufs
- 160 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 270 g de sucre
- 60 g de Lebboline
- 30 g de gélatine or 200 bloom (+ 180 g d'eau = 210 g de masse)
- 600 g de beurre doux DISGROUP
- 700 g de cubes de mangue FRUITS ROUGES AND CO

Blanchir les jaunes d'œufs avec les œufs et les sucres. Verser dans une casserole puis ajouter la purée de fruit. Cuire à 85°C sans cesser de fouetter. Refroidir à 40°C puis ajouter la gélatine fondue et le beurre doux en pommade. Mixer pour émulsionner, verser dans un «Flexipat®» puis parsemer régulièrement de cubes de mangue. Surgeler et réserver pour le montage.

MOUSSE AU CHOCOLAT 64%

- 1080 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 120 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 680 g de couverture Reno Concerto 64%
- 1150 g de crème 35% M.G. DISGROUP fouettée

Chauffer la crème avec le sucre et la Lebboline puis verser sur la couverture. Bien émulsionner avant de refroidir cette ganache à 36-38°C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de sirop glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine (+ 120 g d'eau = 140 g réhydratée)
- 250 g de couverture noir Onyx DISGROUP
- 6 gouttes de colorant rouge DISGROUP

Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser sur la couverture, mixer puis réserver. Utiliser à 30-32°C.

MONTAGE

Placer le biscuit au fond du cadre. Couler la moitié de la mousse chocolat avant d'insérer le palet passion/mangue. Lisser avec le reste de mousse chocolat. Surgeler avant de glacer avec le miroir chocolat. Détailler le cadre et décorer.

Réf. 7547



Réf. 1269

Réf. 5575

Réf. 3355

Réf. 8128



Réf. 3353

Réf. 3354

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 1455

Réf. 650303

Réf. 5618

Réf. 4193

Réf. 3789



Réf. 1238

Réf. 3657