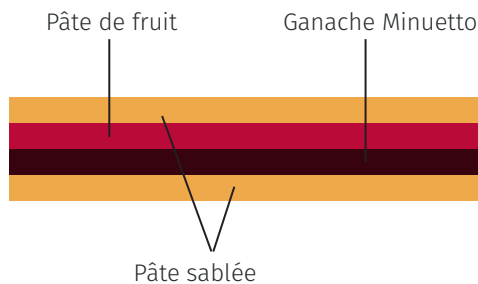


**GOÛTER FRAMBOISE**



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

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 24 goûters 5 x 10 cm.

## PÂTE DE FRUIT

- 400 g de purée framboise LE P'TIT BENOIT
- 400 g de sucre
- 100 g de sirop de glucose DISGROUP
- 10 g de pectine jaune
- 80 g de sucre
- 12 g de solution acide

Chauffer la purée avec la pectine et le sucre (mêlés à sec). Porter à ébullition avant de verser le sucre et le glucose. Cuire à 107°C ou 74 Brix au réfractomètre. Verser la solution acide avant de couler en cadre 30 x 40 cm en une fois.

## GANACHE MINUETTO

- 220 g de crème 35% DISGROUP
- 45 g de Lebolline
- 370 g de couverture Minuetto noir Equarteur 70% IRCA partiellement fondue
- 60 g de beurre à température ambiante
- 25 g de Joypaste framboise IRCA

Chauffer la crème jusqu'à frémissement, ajouter le sucre inversé puis la verser en 3 fois sur le chocolat afin d'obtenir une ganache lisse et brillante. Lorsque que la ganache est à 35°C, mettre le beurre ainsi que le Joypaste Framboise. Couler sur la pate de fruit.

## PÂTE SABLÉE

- 170 g de beurre DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 3 g de sel
- 70 g de poudre d'amande DISGROUP
- 60 g d'œuf entier DISGROUP
- 80 g de farine T55 DISGROUP
- 200 g de farine T55 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amandes, les œufs puis la première partie de la farine pour avoir un mélange homogène puis ajouter la deuxième partie farine de façon très brève. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant utilisation. Etaler puis détailler des rectangles de 5x10cm. Cuire sur toile de cuisson. Cuisson 165°C pendant 15-18 mn.

## MONTAGE DES GÂTEAUX

Une fois la pate de fruit prise et avoir couler puis cristalliser la ganache, découper 24 parts. Utiliser un peu de chocolat au point afin de coller les sablés.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 3355



Réf. 8128



Réf. 650300



Réf. 1455



Réf. 5575



Réf. 1269



Réf. 1291



Réf. 3909