

ŒUFS DE PÂQUES ORO



TABLETTES CHOCOLAT



GRIGNOTTINES



COOKIES XL



RECETTES CARAMEL ORO



HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ŒUFS DE PÂQUES ORO

Recette pour 10 œufs en chocolat (H12 cm).

PRALINÉ CHOCOLAT

- 300 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 700 g de Praliné 50% Irca

Mélanger le praliné à 20°C avec le chocolat caramel au point.

APPAREIL À PULVÉRISER

- 140 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 60 g de beurre de cacao Irca

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Pour l'intérieur des moules : Mettre au point et pulvériser à 30°C. Pour un effet tacheté sur les œufs, pulvériser un appareil chocolat noir avec une pression de 0.8 bar sur un œuf déjà collé.

MONTAGE

Après avoir pulvérisé l'appareil à flocage dans les moules, couler une première fine couche de chocolat caramel au point. Laisser cristalliser avant de mettre le praliné (environ 50g/demi-œuf). Laisser cristalliser avant d'étaler du chocolat caramel en fine couche au pinceau. Parsemer de noisettes concassées. Laisser le tout cristalliser 12h à bonne température. Coller ensuite les demi-œufs.

GRIGNOTTINES

Recette pour 100 grignottines

AMANDES CARAMÉLISÉES

- 380 g d'amandes batonnets DISGROUP
- 150 g de sirop à 30°B

Mélanger les amandes bâtonnets avec le sirop dans un récipient puis cuire 15 min. environ à 145°C. Remuer régulièrement pour que la cuisson soit homogène.

GRIGNOTTINES

- 500 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 4 lamelles de citron vert
- 40 g de beurre de cacao Irca
- 500 g d'amandes caramélisées
- 300 g de citron confit

Sécher les lamelles de citron vert 10 min. à 100°C (sans ventilation ou four éteint). Couper finement les citrons confits. Mettre le chocolat et le beurre de cacao au point. Mélanger tous les éléments ensemble.

MONTAGE

Déposer à l'aide d'une cuillère, environ 13 g par grignottines sur une plaque avec une feuille cuisson et laisser cristalliser.



COOKIES XL

Recette pour 20 cookies XL.

CARAMEL TENDRE

- 200 g de sucre
- 90 g de sirop de glucose DISGROUP
- 480 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 150 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 2,5 g de sel

Dans une casserole mettre le glucose et une partie du sucre. Attendre que le tout fonde avant de rajouter le restant du sucre et porter le tout en caramel. Mettre en parallèle la crème à chauffer et la verser progressivement quand le caramel est à la bonne coloration. Recuire le tout à 110°C puis couler sur le chocolat et le sel. Mixer.

PÂTE À COOKIE

- 345 g de beurre pommade
- 500 g de sucre cassonade
- 4,5 g de sel
- 12 g de levure Vigor Baking Irca
- 150 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 660 g de farine T45 DISGROUP
- 200 g de noisettes DISGROUP torréfiées et concassées*
- 100 g de noisettes DISGROUP torréfiées et concassées**
- 400 g de Sinfonia Caramel Oro Irca*
- 200 g de Sinfonia Caramel Oro Irca**

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre, le sucre, le sel et le Vigor Baking. Une fois bien homogène, verser les œufs progressivement. Ajouter ensuite la farine et finir par le chocolat Sinfonia Caramel Oro* et les noisettes*. Débarrasser au frais pour la nuit. Faire des portions de 120 g.

MONTAGE

Aplatir les cookies en forme ronde sur une plaque. Cuire 9 min. à 175°C. Ajouter le caramel, les noisettes** et le chocolat Sinfonia Caramel Oro** puis recuire 2 min.

TABLETTES CHOCOLAT ORO

Recette pour 2 tablettes de chocolat.

- 200 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 6 lamelles d'oranges confites
- 40 g de noisettes DISGROUP torréfiées et concassées
- 40 g de pistaches torréfiées et concassées

Verser 100 g de couverture chocolat au point par moule de tablette. Déposer la moitié des lamelles d'oranges confites, 20 g de noisettes et 20 g de pistaches. Laisser cristalliser une nuit entre 18°C et 20°C.

LES PRODUITS DE VOS RECETTES



Réf. 7547

Réf. 1276

Réf. 6797

Réf. 2415

Réf. 8128

Réf. 1455

Réf. 1912

Réf. 3623

Réf. 4531

Réf. 4532

Réf. 3657