

# Choc exotique



Recette pour 2 gouttières  
rondes de 50x8 cm.

## Composition :

- Biscuit Pain de gène
- Croustillant Coco
- Crémeux Exotique
- Mangue caramélisée
- Mousse Chocolat lait

Velours  
chocolat lait

Mousse  
chocolat au lait

Croustillant  
coco

Crémeux  
exotique

Biscuit pain  
de Gène

Cubes de mangues  
caramélisées

## Marc Hemery

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# Ingrédients

## Biscuit pain de gène

470 g d'œufs (coquille)  
500 g de pâte d'amande Mogador 50%  
160 g de beurre fondu  
95 g de farine DISGROUP  
10 g de levure Backing Vigor

## Croustillant coco

100 g de Flomix  
50 g de noix de coco râpée  
80 g de couverture noire Onyx DISGROUP  
370 g de praliné amande/noisette  
150 g de noix de coco caramélisée  
100 g de Crispaillette DISGROUP

## Mangues caramélisées

300 g de mangues en cubes  
50 g de beurre  
100 g de sucre  
30 g de rhum Grand Arôme 44% DISGROUP

## Crèmeux exotique

125 g de purée de fruits de la passion DISGROUP  
125 g de purée de mangue DISGROUP  
200 g d'œufs  
150 g de sucre  
5 feuilles de gélatine argent  
320 g de beurre

## Mousse chocolat lait

250 g de crème DISGROUP  
250 g de lait  
100 g de jaunes d'œufs  
750 g de crème fouettée DISGROUP  
50 g de sucre  
5 feuilles de gélatine argent  
850 g de couverture lait Corail DISGROUP

# Astuces du Chef

Détendre au batteur la pâte d'amande avec les œufs. Incorporer le beurre fondu. Puis délicatement la farine tamisée avec la levure. Couler dans un FLEXIPAT. Cuire 12 à 15 mn à 160°C.

Mélanger à sec le Flomix avec la noix de coco et étaler sur un Silpat. Cuire 8 mn à 180°C. Refroidir puis broyer légèrement au rouleau. Fondre la couverture, ajouter le praliné puis la coco caramélisée et la Crispaillette. Etaler sur une bande de pain de Gène de 14 x 50. Réserver pour le montage.

Fondre le beurre dans une poêle puis verser les dés de mangues enrobés de sucre. Caraméliser puis flamber avec le rhum. Refroidir.

Cuire dans une casserole la purée, les œufs avec le sucre blanchi. Ajouter la gélatine. Refroidir et à 35°C et ajouter le beurre en pommade. Mixer afin d'émulsionner. Couler ce crèmeux dans 2 gouttières à buchettes. Appliquer sur chaque une bande de pain de gène de 4 x 50.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture en émulsionnant cette ganache. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

# Montage des bûches

Dans les gouttières chemisées de feuille guitare, verser de la mousse chocolat puis insérer le montage crèmeux exotique/pain de gène. Recouvrir d'une fine couche de mousse chocolat et parsemer de mangues caramélisées. Garnir à nouveau de mousse chocolat puis obturer la gouttière en plaçant le montage pain de gène/croustillant. Surgeler. Démouler puis passer un voile de velours chocolat lait (50% beurre de cacao-50% de couverture lait). Découper et décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)