







LES INDIVIDUELS

# CUPCAKE DE PAPA

*Cupcake irrésistible  
pour les papas à base de citron,  
noisette et chocolat !*



-  Ganache montée noisette
-  Gélifié citron
-  Croustillant noisette
-  Glaçage chocolat lait
-  Financier citron Marnier
-  Mousse gianduja noire croustillante

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



# LE CUPCAKE DE PAPA



En partenariat avec Grand Marnier®

Photo «à point studio» - Rennes - 0299860686 - www.apointstudio.fr

## COMPOSITION

pour 18 cupcakes

### FINANCIER CITRON MARNIER

Blanc d'œuf liquide DISGROUP (1)	85 g
Sucre glace Amylace	145 g
Amande poudre blanche fine DISGROUP	70 g
Farine de blé boulangère T55 DISGROUP	70 g
Pâte de citron	10 g
Sucre inverti Lebboline	45 g
Beurre noisette	70 g
Blanc d'œuf liquide (2)	85 g
Grand Marnier	20 g

### CROUSTILLANT NOISETTE

(demi-cadre)

Crispaillette pur beurre LES ESSENTIELS	130 g
Couverture Reno Gianduja lait IRCA	80 g
Pasta Nocciola stabilisée IRCA	150 g

### GÉLIFIÉ CITRON

Sucre inverti Lebboline	18 g
Purée citron jaune LE P'TIT BENOIT	160 g
Grand Marnier	20 g
Suc.	70 g
Pectine NH	4 g
Zeste de citron vert	5 g

### MOUSSE GIANDUJA NOIR CROUSTILLANTE

Lait entier UHT 3,5% M.G.	250 g
Gélatine poudre 200bloom	8 g
Eau	48 g
Couverture noir Gianduja Sinfonia IRCA	380 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	500 g
Crunchy beads mix IRCA	120 g

### GANACHE MONTÉE NOISETTE

Crème UHT 35% M.G. DISGROUP (1)	145 g
Sirop de glucose DISGROUP	37 g
Couverture blanc noisette Sinfonia IRCA	220 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP (2)	410 g

### GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

Pâte à glacer Blonde Nobel Latte IRCA	750 g
Couverture lait Sinfonia IRCA	300 g
Huile de pépins de raisins	113 g

## PROCÉDÉS DE FABRICATION

### FINANCIER CITRON MARNIER

Mélanger les blancs (1), le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, la pâte de citron, le sucre inverti, le Grand Marnier et le beurre noisette tiède. Monter les blancs (2) et les incorporer au 1er mélange. Cuisson 15 minutes à 180°C en demi-cadre.

### CROUSTILLANT NOISETTE (demi-cadre)

Faire fondre le gianduja puis incorporer la pâte de noisette et la Crispaillette. Étaler en demi-cadre.

### GÉLIFIÉ CITRON

Chauffer dans une casserole le sucre inverti la purée de citron et le Grand Marnier. A 40°C, ajouter en pluie la pectine mélangée avec le sucre. Faire bouillir 1 minute, ajouter le zeste et verser en insert de 15 g.

### MOUSSE GIANDUJA NOIRE CROUSTILLANTE

Faire fondre le gianduja et la gélatine. Faire bouillir le lait et le verser en 3 fois sur le chocolat et la gélatine pour créer une émulsion puis mixer. Ajouter la crème montée puis les Crunchy beads quand le mélange est à 30°C. Utiliser aussitôt.

### GANACHE MONTÉE NOISETTE

Faire bouillir la crème (1) avec le glucose, verser ensuite sur le chocolat blanc noisette en 3 fois pour avoir une ganache stable. Mixer en versant la crème froide (2). Réserver une nuit au froid. Monter cette ganache au fouet sans trop la serrer.

### GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

Faire fondre les éléments et ajouter l'huile. Utiliser à environ 35°C.

## MONTAGE DES INDIVIDUELS

Détailler le biscuit et le croustillant noisette à l'aide d'un emporte pièce de Ø4cm. Garnir les moules (brioches flexi de Ø 79 h 37 mm) de mousse gianduja noir à mi hauteur, mettre le croustillant puis le biscuit et finir avec le restant de mousse, enfin déposer l'insert citron sur le dessus. Mettre au surgélateur. Une fois les petits gateaux surgelés, les démouler et les plonger dans le glaçage chocolat au lait (2 fois). Pocher ensuite la ganache montée à l'aide d'une douille cannelée F6. Remettre les petits gateaux au surgélateur avant de pulvériser le dessus des cupcakes avec du Blitz Ice New additionné de 8% d'eau (utilisation à 35-40°C).



Hugo Alessio  
Conseiller Technique  
DISGROUP

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

SIGNATURE  
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit  
by DISGROUP

DISGROUP  
« Les Ingrédients du Succès »