

# Flocon Rose

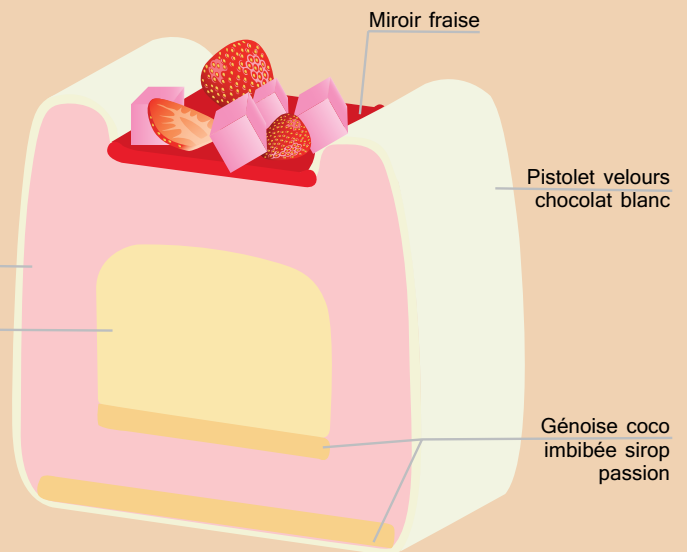


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 5 gouttières  
«fond plat».

## Composition :

- Génoise noix de coco
- Sirop passion
- Crémeux chocolat blanc
- Mousse fraise/mascarpone
- Flocage chocolat blanc



## Marc Hemery

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



# Ingrédients

## Génoise

750 g de Irca génoise  
900 g d'œufs  
80 g de Lebboline  
Q.S\* de noix de coco

## Sirop de passion

300 g de sucre  
300 g d'eau  
300 g de purée de fruit de la passion  
DISGROUP

## Crèmeux Chocolat Blanc

750 g de lait  
180 g de jaunes d'œufs  
60 g de sucre  
120 g de poudre à crème DISGROUP  
750 g de couverture "blanche perle"  
DISGROUP  
750 g de crème fouettée DISGROUP

## Mousse Fraise/Mascarpone

1000 g de purée de fraise DISGROUP  
110 g de sucre  
32 g de gélatine en feuilles  
1000 g de crème fouettée  
380 g de mascarpone

## Pistolet velours Chocolat Blanc

200 g de beurre de cacao  
200 g de couverture "blanche perle"  
DISGROUP

# Astuces du Chef

Monter tous ces ingrédients durant 8 mn puis étaler 700 g de génoise par feuille.  
Parsemer la noix de coco dessus.  
Cuire à 200°C pendant 8-10 mn.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la purée de fruit. Refroidir.

Faire bouillir le lait.  
Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Porter le tout à ébullition dans le lait.  
Verser cette crème pâtissière sur le chocolat blanc.  
Refroidir jusqu'à 35-40°C puis ajouter la crème fouettée.  
Couler dans le Flexipan inclusion à bûche.  
Surgeler.

Dissoudre le sucre dans une partie de la purée de fraise. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Rajouter le restant de purée avant d'incorporer la crème fouettée avec le mascarpone.

Fondre le beurre de cacao et ajouter la couverture blanche. Utiliser au pistolet à 35-38°C.

# Montage des bûches

Imbiber des deux faces les feuilles de génoise et découper 5 bandes de 7x50 cm et 5 bandes de 4x50 cm. Dresser la mousse fraise dans chaque gouttière et emboutir l'inclusion de crèmeux. Appliquer sur ce crèmeux une bande de 4 cm de génoise. Recouvrir de mousse fraise avant d'obturer avec l'autre bande génoise de 7 cm. Surgeler. Démouler ces bûches en coulant de l'eau sur les gouttières. Surgeler à nouveau avant de passer un voile de pistolet chocolat blanc. Découper les tailles de bûches désirées. Couler du glaçage fraise sur le plat de la bûche. Poser les embouts en chocolat et décorer avec des fraises et des petits cubes de guimauve.

\* Quantité suffisante

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