

LE NOISETIER

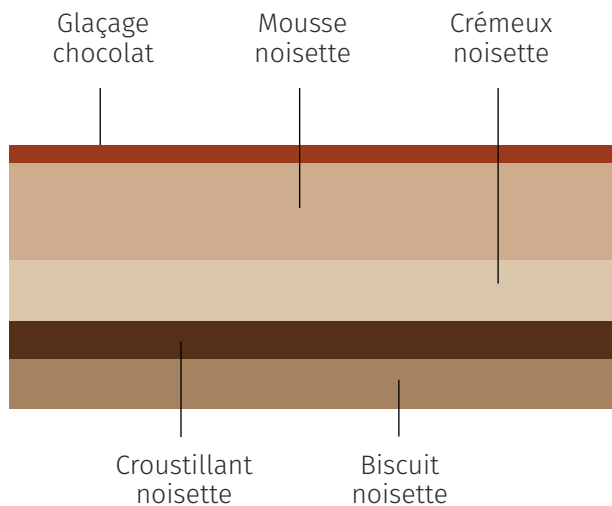


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 1 cadre 57 x 37 x 4 cm

BISCUIT NOISETTE

- 340 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 80 g de sucre
- 130 g de sucre glace
- 200 g de poudre de noisette DISGROUP
- 160 g de poudre d'amande DISGROUP
- 180 g de noisettes concassées DISGROUP

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs mousseux et ajouter le sucre. Une fois la meringue bien montée, ajouter les poudres tamisées en mélangeant délicatement. Etaler le biscuit sur une plaque et mettre les noisettes concassées avant d'enfourner à 160°C pendant 15 minutes au four ventilé.

COUSTILLANT NOISETTE

- 200 g de couverture chocolat 64% IRCA
- 340 g de pâte de noisette IRCA
- 150 g de noisettes hachées DISGROUP
- 50 g de crispaillette DISGROUP

Mélanger ensemble le chocolat fondu, la pâte de noisette, les noisettes hachées torréfiées et la Crispaillette.

CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC NOISETTE

- 500 g de lait entier
- 500 g de crème 35% DISGROUP
- 180 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 800 g de chocolat blanc noisette IRCA
- 120 g de masse gélatine

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème, ajouter les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Une fois cuite, la verser sur la gélatine et le chocolat.

MOUSSE NOISETTE

- 345 g de lait entier
- 115 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 105 g de pâte de noisette IRCA
- 115 g de praliné noisette IRCA
- 115 g de couverture Sinfonia lait IRCA
- 65 g de masse gélatine
- 380 g de crème 35% DISGROUP

Faire bouillir le lait, ajouter les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Verser sur le chocolat, le praliné, la pâte de noisette et la masse gélatine. Ajouter la crème montée quand le mélange est à 32°C.

MONTAGE

A la sortie du four, positionner un cadre sur le biscuit et laisser refroidir. Etaler le croustillant sur le biscuit puis mettre au froid. Mixer le crèmeux noisette et couler sur le croustillant. Mettre au surgélateur. Finir le cadre avec la mousse noisette et mettre au surgélateur. Glacer le dessus de l'entremets et déposer quelques noisettes en décor.

Réf. 7650

Réf. 6798

Réf. 6797

Réf. 3354

Réf. 4667

Réf. 2016

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 1455



Réf. 3353



Réf. 1238



Réf. 3907



Réf. 3659

Réf. 4072



Réf. 2415