

DELICAFÉ



TRABLITI
Arômes & Saveurs depuis 1845

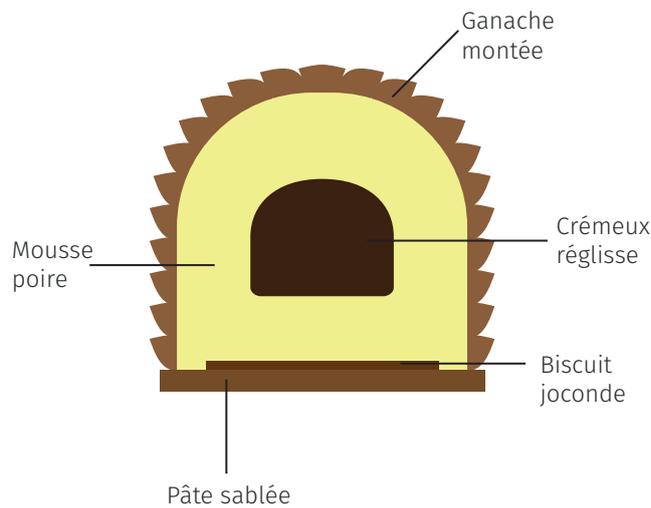


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 entremets de diamètre 16 cm

BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE 60 X 40)

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 90 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 60 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 30 g d'extrait de café TRABLIT®
- 190 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 70 g de sucre

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de Café Trablit®. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les appareils ensemble et étaler sur 2 feuilles de papier cuisson. Cuire 10 min. à 200-220°C.

PÂTE SABLÉE

- 420 g de beurre
- 260 g de sucre glace
- 6 g de sel
- 70 g de poudre d'amande DISGROUP
- 110 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 600 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant d'abaisser des cercles ajourés de 180 cm.

CRÉMEUX RÉGLISSE

- 110 g de lait
- 220 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 55 g de Joypaste réglisse
- 90 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 80 g de sucre
- 5 g de gélatine 200 bloom (+30 g d'eau)
- 110 g de poire cube

Chauffer le lait avec la crème en infusant le Joypaste réglisse. Blanchir les jaunes avec le sucre puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et les cubes de poires. Couler dans des Flexipans de tailles inférieures aux moules.

MOUSSE POIRE

- 230 g de purée de poire DISGROUP
- 230 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 180 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 16 g de gélatine 200 bloom (+96 g d'eau)
- 540 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 60 g de Joypaste poire

Bouillir la purée avec la crème de poire. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire à la nappé. Monter au batteur jusqu'au refroidissement. Ajouter la masse gélatine liquéfiée au micro-ondes puis délicatement la crème fouettée.

GANACHE MONTÉE CAFÉ

- 8 g de gélatine poudre 200 bloom (+48 g d'eau)
- 340 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 50 g de d'extrait de café TRABLIT®
- 180 g de chocolat DISGROUP lait CORAIL
- 430 g de crème UHT 35% DISGROUP

Chauffer la première partie de la crème puis la verser sur le chocolat lait fondu en 2 fois tout en mixant. Incorporer la gélatine et l'extrait de Café Trablit®. Ajouter ensuite la crème froide. Réserver au frais durant 12h minimum. Fouetter jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

MONTAGE :

Couler un partie de la mousse poire dans le moule diamètre 16 cm. Mettre l'insert réglisse, recouvrir de mousse poire et finir par un biscuit joconde de la taille du moule puis mettre au surgélateur. Une fois congelé, monter la ganache au batteur et pocher sur l'ensemble de l'entremets et remettre au surgélateur. Floquer puis le déposer sur le sablé. Enfin décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 1268

Réf. 3353

Réf. 3354

Réf. 3355

Réf. 650302

Réf. 1455

Réf. 2216

Réf. 1612

Réf. 5619