

CARMIN VANILLÉ

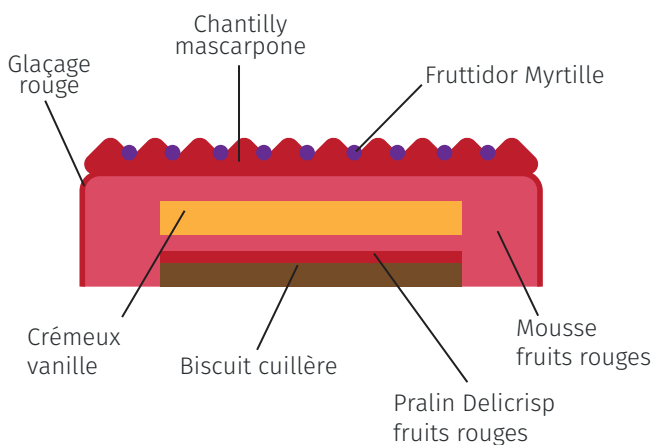


**HUGO ALESSIO**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 cercles de diamètre 20 cm

### BISCUIT CUILLÈRE (Ø16 CM)

- 110 g de blanc d'œufs DISGROUP
- 55 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 110 g de sucre
- 55 g de farine DISGROUP T45
- 10 g de Joypaste Vanille IRCA

Monter les blancs et serrer avec le sucre. Ajouter délicatement les jaunes, la vanille puis la farine tamisée. Cuire à 175°C pendant 10-12 min.

### CRÉMEUX VANILLE (Ø16 CM)

- 550 g de lait
- 300 g d'œufs entier DISGROUP
- 55 g de poudre à crème DISGROUP
- 300 g de sucre
- 16.5 g de gélatine poudre 200 bloom (+99 g d'eau)
- 100 g de beurre
- 30 g de Joypaste Vanille IRCA

Chauffer le lait. Blanchir les œufs avec le sucre et la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter la gélatine puis le beurre. Refroidir. Parfumer avec le Joypaste Vanille. Couler dans un cercle de 16 cm puis surgeler.

### MOUSSE FRUITS ROUGES

- 280 g de lait
- 560 g de purée de fruits rouges DISGROUP
- 420 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 200 g de sucre
- 42 g de gélatine poudre 200 bloom (+252 g d'eau)
- 56 g de Joypaste Fraise IRCA
- 900 g de crème 35% fouettée DISGROUP

Chauffer le lait et la purée. Blanchir les jaunes avec le sucre. Puis cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et refroidir. Parfumer avec le Joypaste, puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### CRÈME CHANTILLY MASCARPONE (Ø16 CM)

- 560 g de crème 35% DISGROUP
- 280 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 110 g de sucre

Monter au batteur la crème, le sucre, le mascarpone et la vanille.

### GLAÇAGE ROUGE

- 150 g d'eau
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de sucre
- 200 g de lait concentré sucré
- 22 g de gélatine 200 bloom + 132 g d'eau (154 g de masse gélatine)
- 5 g de colorant rouge

### MONTAGE

Mettre une première partie de mousse, déposer l'insert vanille, recouvrir de la seconde partie de la mousse puis le biscuit recouvert de Pralin Delicrisp Fruits rouges. Surgeler. Pour la chantilly mascarpone, pocher en cercle en respectant un diamètre de 16 cm et surgeler. Glacer l'entremets avec un glaçage rouge. Floquer la chantilly mascarpone à l'aide de spray velours rouge et mettre sur l'entremets déjà glacé. Décorer à l'aide de Fruttidor Myrtille légèrement mixé et de décors chocolat.



## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 4297

Réf. 3353

Réf. 3354

Réf. 3355

Réf. 1290

Réf. 1288

Réf. 650306

Réf. 1455

Réf. 3372

Réf. 7575

Réf. 3088