

LA PALMIRE

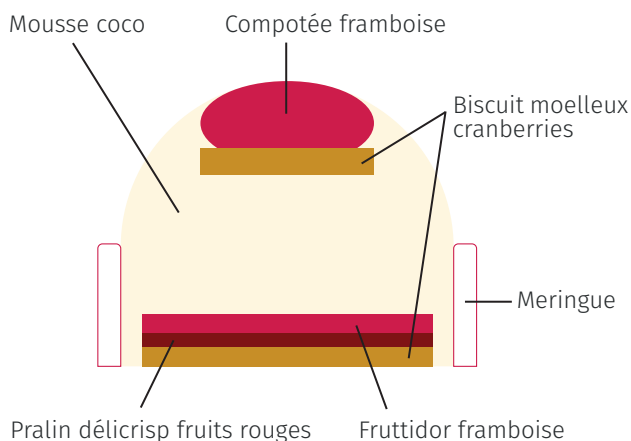


**HUGO ALESSIO**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm

### BISCUIT MOELLEUX CRANBERRIES

- 200 g d'œuf entier DISGROUP
- 150 g de sucre
- 70 g de Lebboline
- 25 g de zestes de citron
- 200 g de farine T55 DISGROUP
- 15 g de Vigor Baking IRCA
- 180 g de beurre fondu froid
- 150 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 25 g de sucre
- 200 g de cranberries

Blanchir les œufs avec les sucres et les zestes de citron. Ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées puis le beurre fondu froid. Monter les blancs avec le sucre et incorporer. Dresser sur feuille 60 x 40 cm puis disposer les cranberries. Cuire 12 mn à 180°C.

### COMPOTÉE DE FRAMBOISE

- 375 g de purée framboise LE P'TIT BENOIT
- 85 g de sucre
- 7 g de pectine NH
- 17 g de zestes de citron

Dans une casserole chauffer la purée de framboise et les zestes. À 40°C ajouter le mélange pectine/sucre. Faire bouillir puis refroidir à 70°C avant de couler en gouttières.

### FRUTTIDOR FRAMBOISE

- 480 g de Fruttidor framboise IRCA
- 60 g de Lilly neutre IRCA

Chauffer une partie du fruttidor framboise afin d'incorporer le Lilly neutre. Finir le mélange avec le restant de fruttidor. Pocher 240 g par biscuit.

### MOUSSE COCO

- 1000 g de purée de noix de coco LE P'TIT BENOIT
- 105 g de noix de coco râpée DISGROUP
- 29 g de gélatine or 200 bloom
- 220 g de meringue italienne
- 660 g de crème 35% DISGROUP montée

Chauffer une partie de la purée de Coco afin de la mélanger à la gélatine fondue puis compléter avec le reste de purée non chauffée et la noix de coco râpée. Ajouter délicatement la meringue puis la crème montée.

### MONTAGE DES BÛCHES

Après avoir détaillé 2 bandes de 5 x 49 cm et 2 bandes de 7 x 49 cm de biscuit, étaler 150 g de Pralin délicrisp fruits rouges sur les bandes de 7 cm. Couler et surgeler la comptée de framboise au fond des moules. Déposer un biscuit puis garnir de mousse coco avant de finir avec la bande de 7 cm de biscuit garnie de Fruttidor framboise. Glacer à l'aide de Miror Neutre. Décorer avec des sticks de meringue.



## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957

Réf. 3353

Réf. 3354

Réf. 1455

Réfs. 650300 et 650308

Réf. 3302

Réf. 3657

Réf. 3712

Réf. 966

Réf. 1675

Réf. 7575