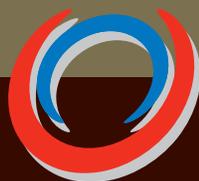


SANTO DOMINGO



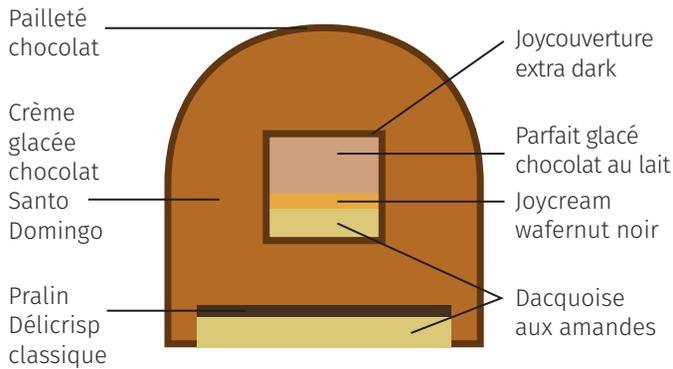
MARC HEMERY

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 gouttières rondes unies de 8 x 50 cm

DACQOISE AUX AMANDES

- 500 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 400 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 200 g de sucre glace
- 100 g de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire à 170-180°C pendant 12 à 15 mn.

Détailler une bande de 50 x 20 cm et 4 bandes de 50 x 7 cm.

PARFAIT GLACÉ CHOCOLAT AU LAIT

- 250 g de lait entier
- 150 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 110 g de sucre
- 350 g de couverture Sinfonia lait 38% Irca
- 450 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer le lait dans une casserole et blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Cuire le tout à la nappe (85°C). Verser dans une cuve de batteur et monter avec le fouet jusqu'à refroidissement. Incorporer partiellement la crème fouettée à la couverture fondue chaude (40°C) et ajouter délicatement le sabayon et le reste de crème. Utiliser aussitôt.

BASE BLANCHE POUR CRÈME GLACÉE

- 2 L de lait entier
- 390 g de sucre
- 30 g de Joyplus Prosoft Irca
- 200 g de Joybase Infinity Cream 100 Irca
- 100 g de crème 35% DISGROUP

Mélanger tous les produits secs ensemble avant d'ajouter le lait. Délayer au fouet et pasteuriser à 85°C. Quand le mélange en refroidissement est à une température de 45°C, ajouter la crème. Refroidir à 3°C avant de réserver en maturation durant 12 h minimum.

CRÈME GLACÉE SANTO DOMINGO

- 3 kg de base blanche
- 54 g de Joyplus Prosoft Irca
- 420 g de couverture Minuetto Santo Domingo 75% Irca
- 104 g de cacao poudre Irca

Fondre la couverture à 45°C, détendre au fouet avec un peu de base. Ajouter tous les autres ingrédients. Mixer. Turbiner.

PRÉPARATION ET MONTAGE DES BÛCHES GLACÉES

Placer la dacquoise de 20 cm x 50 cm dans un cadre et étaler 800 g de Joycream Wafernut noir. Couler dessus le parfait chocolat au lait. Surgeler puis découper des bandes de 5 cm de large. Tremper chaque insert dans le Joycouverture extra dark. Réserver au congélateur pour le montage.

Sur chaque bande de dacquoise de 7 cm, étaler 150 g de Pralin Delicrisp classique. Réserver pour le montage.

Dans chaque gouttière sanglée, chemiser à moitié de crème glacée chocolat. Positionner le montage précédent en appuyant fortement. Recouvrir de crème glacée chocolat avant de placer la dacquoise/Delicrisp pour obturer chaque gouttière de bûche. Surgeler. Démouler puis rouler dans du pailleté chocolat.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547 Réf. 1268 Réf. 3468 Réf. 3353 Réf. 1455 Réf. 4667 Réf. 3941 Réf. 1888 Réf. 2225 Réf. 3789 Réf. 1654 Réf. 1718 Réf. 6435 Réf. 4911