

KOUGLOFS CAFÉ

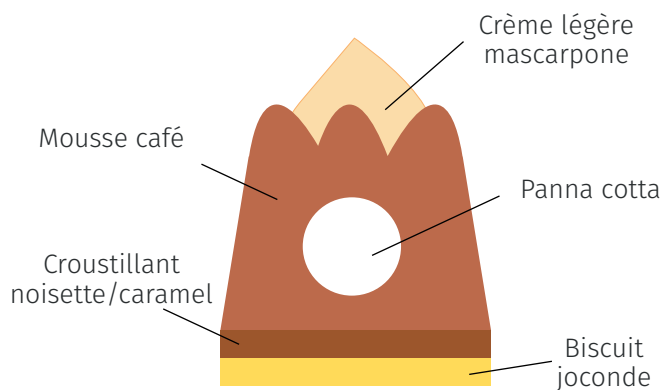


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 24 kouglofs 70 ml

BISCUIT JOCONDE

- 45 g d'œuf entier DISGROUP
- 30 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 50 g de sucre glace
- 50 g de poudre d'amande DISGROUP
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 95 g de blanc d'œuf DISGROUP
- 35 g de sucre

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils et étaler sur 1 feuille de papier cuisson. Cuire 10 min. à 200°C.

CROUSTILLANT NOISETTE/CARAMEL

- 130 g de crispaillette LES ESSENTIELS
- 15 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 150 g de pâte de noisette Irca

Faire fondre le chocolat, mélanger tous les éléments ensemble. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson à la bonne épaisseur.

PANNA COTTA

- 330 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 15 g de Joypaste vanille Irca
- 25 g de sucre
- 28 g de masse gélatine (4g de gélatine 200 bloom + 24g d'eau)

Faire chauffer la crème, la vanille et le sucre dans une casserole. À ébullition, hors du feu, ajouter la gélatine puis mixer et verser en 24 demi-sphères de ø 4 cm.

CRÈME LÉGÈRE MASCARPONE

- 150 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 16 g de Joypaste vanille Irca
- 30 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 20 g de sucre
- 14 g de masse gélatine (2g de gélatine 200 bloom + 12g d'eau)
- 8 g de Joypaste café Irca
- 150 g de mascarpone

Chauffer la crème et le Joypaste vanille dans une casserole. Blanchir les jaunes avec le sucre et verser ce mélange dans la casserole. Cuire comme une crème anglaise à 85°C. Ajouter la masse gélatine et le Joypaste café hors du feu. Mixer puis filmer au contact. Laisser une nuit au frais. Le lendemain, détendre le mascarpone au fouet puis ajouter l'appareil fait la veille et monter le tout au batteur jusqu'à bonne consistance.

MOUSSE CAFÉ

- 200 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 210 g de lait
- 95 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 55 g de Joypaste café Irca
- 98 g de masse gélatine (14g de gélatine 200 bloom + 84g d'eau)
- 815 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 750 g de crème 35% M.G. DISGROUP

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le Joypaste. Cuire cette crème anglaise à 85°C. Verser sur la masse gélatine et le chocolat caramel. Mixer et faire refroidir à 28°C-30°C avant d'incorporer la crème fouettée.

APPAREIL À FLOCAGE

- 140 g de Sinfonia Caramel Oro Irca
- 60 g de beurre de cacao Irca

Faire fondre les 2 éléments et mixer. Utiliser sur un support froid à 40°C environ.

MONTAGE

Détailler des disques de 6cm dans la plaque de biscuit joconde. Détailler des disques de la même taille pour le croustillant noisette. Déposer la mousse au ¾ de la hauteur des moules, ajouter l'insert panna cotta, remettre de la mousse avant de finir les petits gâteaux avec le croustillant et le biscuit. Lisser si besoin et mettre au surgélateur. Une fois pris, floquer les petits kouglofs à l'aide d'un appareil à flocage. Pocher ensuite la crème légère mascarpone déjà montée. Diluer le covergel neutre avec 70% d'eau et le porter à ébullition avant de napper au pistolet les petits gâteaux.



Réf. 7547



Réf. 1455



Réf. 1268



Réf. 3355



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 1912



Réf. 3659



Réf. 4531



Réf. 2415



Réf. 8264

Réf. 1289

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE