

L'ACIDULÉ

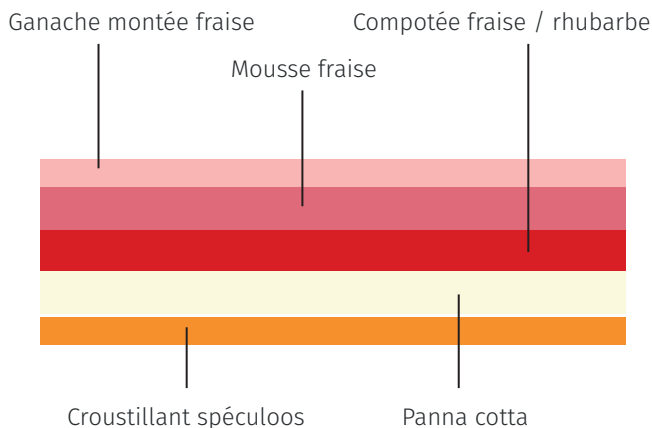


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un demi-cadre 37 x 27 x 3,5 cm

CROUSTILLANT SPÉCULOOS

- 100 g de beurre DISGROUP pommade
- 40 g de pâte de spéculoos
- 140 g de chocolat blanc Perle 28% DISGROUP
- 400 g de brisures de spéculoos

Faire fondre le chocolat. Mélanger la pâte de spéculoos avec le beurre pommade puis ajouter les brisures. Finir le mélange avec le chocolat fondu. Tapiser le fond du cadre puis mettre au surgélateur.

PANNA COTTA

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 250 g de lait
- 75 g de préparation pour panna cotta Irca

Faire bouillir la crème et le lait puis ajouter la préparation. Mixer. Ajouter la panna cotta quand celle-ci est tiède sur le croustillant. Mettre au surgélateur.

COMPOTÉE FRAISE / RHUBARBE

- 500 g de rhubarbe LE P'TIT BENOIT
- 420 g de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 20 g de pectine Nh
- 120 g de sucre
- 130 g de glucose atomisé

Faire cuire la rhubarbe au micro-ondes. Dans une casserole, faire chauffer la purée avec le sucre, la pectine et le glucose atomisé. Ajouter la rhubarbe puis bien faire bouillir pendant 1 minute. Verser sur la panna cotta.

MOUSSE FRAISE

- 640 g de purée de fraise LE P'TIT BENOIT
- 17 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+ 102 g d'eau = 119 g de masse)
- 180 g de meringue (60 g d'eau + 120 g de Top Meringue Irca)
- 320 g de crème 35% DISGROUP

Faire chauffer une partie de la purée à 55°C et ajouter la gélatine pour la faire fondre puis remettre le restant de purée. Ajouter la meringue puis la crème montée.

GANACHE MONTÉE FRAISE

- 170 g de crème 35% DISGROUP
- 30 g de lait
- 20 g de lebboline
- 20 g de glucose DISGROUP
- 80 g de chocolat blanc Perle 28% DISGROUP
- 30 g de beurre de cacao Irca
- 310 g de crème 35% DISGROUP
- 50 g de Joypaste fraise Irca

Faire chauffer la crème avec le lait, la lebboline et le glucose puis le verser sur le chocolat et le beurre de cacao partiellement fondus. Mixer avec la crème froide. Le lendemain monter cette ganache avec le Joypaste jusqu'à bonne consistance.

MONTAGE :

Dans un cadre 37 x 27 x 3.5 cm, tapiser le fond de croustillant spéculoos. Ajouter la panna cotta tiède sur le croustillant froid. Verser ensuite la comptée sur l'ensemble déjà surgelé. Finir le montage du cadre avec la mousse fraise. Décadrer avant de pocher la ganache sur la surface en étant irrégulier. Décorer.



Réf. 3353

Réf. 8014



Réf. 4909



Réf. 1455



Réf. 650301



Réf. 650012



Réf. 8128



Réf. 441 Réf. 6625



Réf. 4531



Réf. 1288

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr