

MORELIA

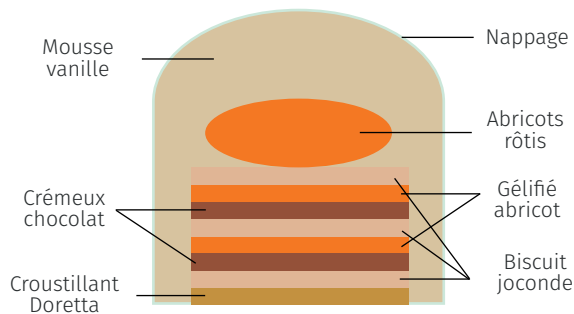


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 7 gouttières de bûche unies de 8 cm

BISCUIT JOCONDE (3 PLAQUES 60 X 40 CM)

- 113 g de farine T45 DISGROUP
- 560 g d'œufs entiers DISGROUP
- 20 g de Lebboline
- 375 g de beurre fondu
- 375 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 125 g de sucre
- 350 g de sucre glace
- 350 g de poudre de noisette DISGROUP
- 130 g de noisettes concassées DISGROUP

Mettre dans la cuve d'un mixeur, la farine, les œufs, la Lebboline, le sucre glace et la poudre de noisette. Mixer pour obtenir une masse homogène puis verser le beurre fondu et mixer pour incorporer de l'air. Au batteur, monter les blancs avec le sucre puis incorporer le mélange mixé avec la meringue. Etaler le biscuit sur 3 plaques en répartissant les noisettes concassées et mettre au four 10 minutes à 185°C. Epaisseur du biscuit 0.5 cm.

CROUSTILLANT DORETTA

- 250 g de praliné noisette 50% IRCA
- 140 g de couverture noir concerto
- 58% IRCA
- 100 g de Doretta IRCA
- 200 g de Crispaillette DISGROUP

Faire fondre le chocolat. Ajouter le praliné et verser l'ensemble sur le Doretta et la Crispaillette dans la cuve du batteur, mélanger à l'aide de la feuille. Verser le tout dans un cadre 37 x 50 cm et laisser prendre au frais avant de découper des bandes de 5 x 50cm.

CRÈMEUX CHOCOLAT LAIT

- 550 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 50 g de masse gélatine 200 bloom
- 320 g de couverture chocolat lait Sinfonia 38% IRCA

Faire bouillir la crème dans une casserole, ajouter les jaunes d'œufs et cuire comme une crème anglaise à 85°C puis verser sur le chocolat et la masse gélatine. Mixer et réserver au frais.

GÉLIFIÉ ABRICOT

- 1000 g de purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 40 g de sucre
- 250 g de masse gélatine 200 bloom

Faire chauffer la moitié de la purée pour faire fondre le sucre et la gélatine puis incorporer l'autre partie froide.

ABRICOTS ROTIS (14 ABRICOTS/GOUTTIERE)

- 98 u oreillons abricots au sirop DISGROUP
- 140 g de sucre

Sur une plaque, mettre les oreillons d'abricots et saupoudrer de sucre, mettre 10 min au four à 200°C. Retourner ensuite les oreillons et verser un peu de sirop des abricots et remettre 5 minutes à 200°C puis baisser la température à 180°C et remettre du sirop. Laisser cuire 10 min supplémentaires. Egoutter les abricots une fois refroidi.

MOUSSE VANILLE

- 560 g de crème 35% DISGROUP
- 610 g de lait entier
- 250 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 310 g de masse gélatine 200 bloom
- 2050 g de chocolat blanc 30/32 DISGROUP
- 85 g de Joypaste vanille IRCA
- 1500 g de crème 35% DISGROUP

Faire bouillir la crème, la vanille et le lait. Verser ensuite les jaunes et cuire comme une crème anglaise à 85°C. Verser sur le chocolat blanc et la masse gélatine. Mixer et faire baisser la température à 30-32°C avant d'incorporer la crème montée.

APPAREIL À FLOCCAGE

Flocage orange

- 200 g de beurre de cacao IRCA
- 300 g de chocolat blanc 30/32 IRCA
- QS de colorant liposoluble DISGROUP

Flocage lait

- 350 g de chocolat Sinfonia lait 38% IRCA
- 150 g de beurre de cacao IRCA

Flocage blanc

- 350 g de chocolat blanc 30/32 IRCA
- 150 g de beurre de cacao IRCA

Pour les trois appareils, faire fondre le chocolat et le beurre de cacao et mixer et ajouter le colorant si nécessaire. Utiliser à environ 40°C.

MONTAGE

Dans un cadre 37x57, mettre une feuille de biscuit, verser la moitié du crèmeux chocolat et mettre au surgélateur. Une fois pris, mettre la moitié du gélié abricot et répéter toute l'opération une seconde fois et finir par le troisième biscuit. Mettre le tout au surgélateur.

Découper dans le cadre 7 inserts de 5 x 50 cm et mettre les oreillons sur le dessus.

Mettre environ 900 g de mousse dans les gouttières et ajouter l'insert et le croustillant Doretta.

Quand les gouttières sont surgelées, démouler et pulvériser les appareils à flocage orange sur l'ensemble avec l'aide d'un pochoir pour « Abricot » sur le dessus et « silhouette de montagnes » sur les côtés. Glacer, à l'aide d'un pistolet, les gouttières avec du Nappage Covergel dilué avec 70% d'eau et chauffé à ébullition. Décorer la bûche à l'aide d'embouts et de décors chocolat.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 3355

Réf. 3354

Réf. 3353

Réf. 4047

Réf. 3879

Réf. 4531

Réf. 6798

Réf. 6797

Réf. 4072

Réf. 6647

Réf. 1290

Réf. 650309

Réf. 1455

Réf. 2415

Réf. 1562

Réf. 4667

Réf. 4668

Réf. 2459