

COUP DE SOLEIL

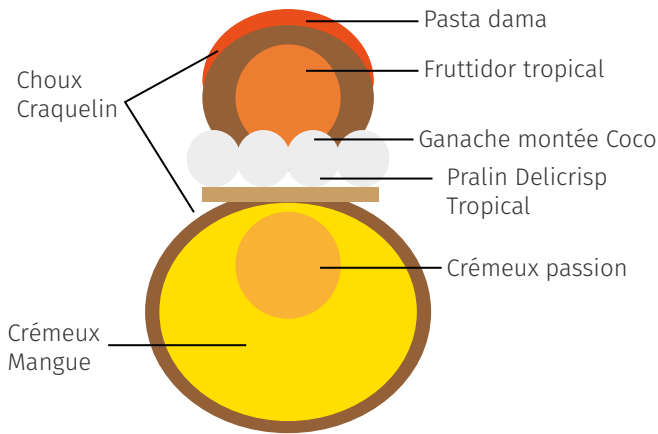


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 20 religieuses

PÂTE À CHOUX

- 150 g d'eau
- 150 g de lait
- 3 g de sel
- 3 g de sucre
- 130 g de beurre doux
- 180 g de farine T55 DISGROUP
- 300 g d'œuf entier liquide DISGROUP

Faire bouillir dans une casserole, l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. À ébullition, ajouter hors du feu la farine. Dessécher la panade. Ajouter les œufs quand le mélange est à 45°C. Pocher les deux tailles de chou et déposer un craquelin sur chaque. Taille : 30 g pour le gros et 5 g pour le petit. Cuire à 175°C durant 30 min.

CRAQUELIN

- 100 g de beurre doux
- 125 g de sucre cassonade
- 125 g de farine T55 DISGROUP

Crémer le beurre pommade et le sucre. Ajouter la farine. Quand le mélange est homogène, étaler finement entre deux feuilles guitare et détailler à la taille des choux. Mettre au surgélateur.

CRÉMEUX MANGUE

- 600 g de purée Mangue LE P'TIT BENOÎT
- 75 g de sucre
- 30 g de féculé
- 30 g de beurre de cacao IRCA

Faire bouillir la purée dans une casserole. Mélanger a sec la féculé et le sucre. Quand la purée bout, verser la moitié sur les poudres, fouetter et remettre à cuire 1,30 min. après ébullition. Ajouter le beurre de cacao puis mixer. Refroidir.

CRÉMEUX PASSION

- 120 g de purée de fruit de la passion LE P'TIT BENOÎT
- 10 g de sucre
- 10 g de féculé
- 5 g de beurre de cacao IRCA

Faire bouillir la purée dans une casserole. Mélanger a sec la féculé et le sucre. Quand la purée bout, verser la moitié sur les poudres, fouetter et remettre à cuire 1,30 min. après ébullition. Ajouter le beurre de cacao puis mixer. Refroidir.

GANACHE MONTÉE COCO

- 250 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 15 g de noix de coco DISGROUP torréfié
- 25 g de purée de noix de coco LE P'TIT BENOÎT
- 95 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 10 g de sirop de glucose DISGROUP
- 10 g de sucre inverti
- 120 g de couverture Blanc Perle DISGROUP

Torréfier la noix de coco râpée et la faire infuser dans la première partie de crème durant une nuit. Chinoiser le lendemain. Chauffer la purée de coco, la deuxième partie de crème, le sirop de glucose et le sucre inverti. Verser en trois fois sur la couverture Blanc Perle pour obtenir une ganache. Mixer. Laisser cristalliser. Monter au fouet comme une chantilly la ganache et la crème infusée.

MONTAGE

Couper le haut du gros chou. Garnir de 35 g de crèmeux mangue ainsi que 15 g de crèmeux passion. Entre deux feuilles guitare, étaler le Pralin Delicrisp Tropical puis mettre au froid. Déposer un disque de 4 cm de ce croustillant. Avec la douille cannelé petit four n°20, pocher la ganache montée. Garnir les petits choux avec du Fruttidor Tropical légèrement mixé. Étaler de la Pasta Dama Top Irca avec un peu de colorant liquide hydrosoluble Disgroup. Détailler et déposer sur le petit chou à l'aide de Blitz Ice New pour apporter de la brillance. Décorer avec un chocolat Irca décor.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957

Réf. 3355

Réf. 650304

Réf. 650303

Réf. 650308

Réf. 4531

Réf. 3302

Réf. 1455

Réf. 3088

Réf. 5620

Réf. 5331