

TENDRESSE CARAMEL



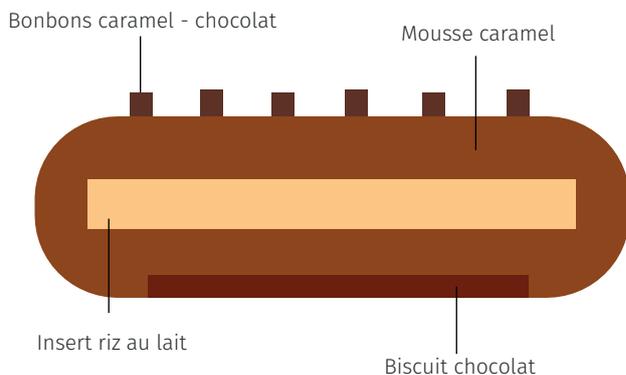
HUGO ALESSIO

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 5 moules 3D - 16,7 x 15,5 x 4 cm

BISCUIT CHOCOLAT (60 X 40 CM)

- 450 g de beurre
- 450 g de couverture Reno Concerto noire 64%
- 360 g de blanc d'oeuf DISGROUP
- 135 g de sucre
- 240 g de jaune d'oeuf DISGROUP
- 135 g de farine T55 DISGROUP

Faire fondre le chocolat et le beurre. Ajouter les jaunes au mélange fondue. Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis incorporer cette meringue et la farine tamisée. Cuire 12 minutes à 175°C.

BONBONS CARAMEL - CHOCOLAT (CADRE 37 X 27 X 1 CM)

- 360 g de crème 35% DISGROUP
- 25 g de glucose DISGROUP
- 200 g de sucre
- 190 g de beurre
- 670 g de couverture Reno Sinfonia lait 38%
- 1,8 g de fleur de sel

Chauffer la crème avec le glucose. Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre jusqu'à 200°C. Ajouter le mélange chaud puis cuire à 104°C. Ajouter le beurre et la fleur de sel puis verser en 3 fois sur le chocolat. Mettre en cadre 37 x 27 x 1 cm. Laisser cristalliser 48h à température ambiante.

RIZ AU LAIT (5 INSERTS DE 13 X 13 CM)

- 2000 g de lait
- 175 g de riz spécial riz au lait
- 80 g de sucre
- 1 zeste de citron jaune
- 50 g de masse gélatine

Rincer le riz. Faire bouillir le lait avec le sucre. Ajouter en pluie le riz et baisser le feu, il doit cuire très lentement. Une fois cuit, ajouter la masse gélatine et le zeste de citron. Verser en moule puis surgeler.

CARAMEL ONCTUEUX

- 75 g de sucre
- 80 g de glucose DISGROUP
- 155 g de crème 35% DISGROUP
- 40 g de lait
- 35 g de glucose DISGROUP
- 1 g de sel
- 45 g de beurre

Faire bouillir la crème, le lait, le glucose et le sel. Cuire le sucre et le glucose à 195°C puis verser le liquide chaud. Cuisson à 105°C. Faire refroidir le caramel avant d'ajouter le beurre à 70°C.

MOUSSE CARAMEL (230 G / MOULE)

- 110 g de jaune d'oeuf DISGROUP
- 85 g de sirop à 30°B
- 100 g de masse gélatine
- 430 g de caramel
- 500 g de crème montée 35% DISGROUP
- 80 g de pailleté chocolat

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et pocher le tout au micro-onde à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec le caramel légèrement chauffé et 1/4 de crème montée. Mélanger le tout au fouet. Puis ajouter le restant de crème montée à la maryse et le pailleté chocolat.

MONTAGE

Mettre une partie de la mousse dans les moules. Ajouter l'insert riz au lait avant de remettre de la mousse. Finir l'entremets avec le biscuit chocolat. Après surgélation, glacer l'entremets avec du mirror chocolat extra dark puis décorer avec des bandes de bonbon caramel.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 4667

Réf. 1238



Réf. 8128



Réf. 1262



Réf. 4911



Réf. 3354

Réf. 3353



Réf. 1455