

CHOC'ORANGE



En partenariat avec Grand Marnier®

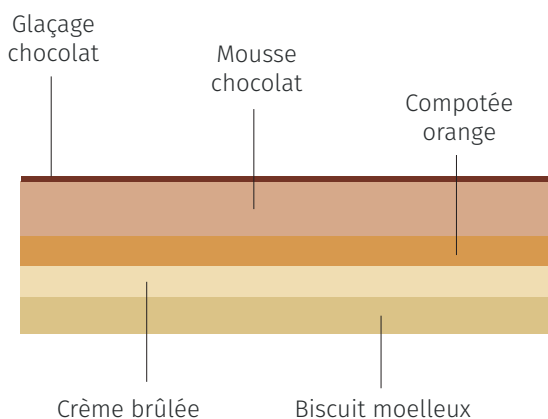


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 1 cadre 57 x 37 x 4 cm

BISCUIT MOELLEUX - 1 PLAQUE 60 X 40

- 480 g d'oeuf entier liquide DISGROUP
- 250 g de Lebboline
- 230 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 20 g de levure Vigor Baking IRCA
- 480 g de farine T55 DISGROUP
- 390 g de beurre DISGROUP
- 75 g de crème liquide 35% DISGROUP
- 80 g d'amandes effilées DISGROUP

Mixer les œufs avec la Lebboline. Ajouter le sucre glace, le sel, la levure et la farine. Mettre le beurre fondu à 45°C puis la crème. Etaler sur 1 plaque et disposer les amandes effilées. Cuisson 210°C 6-8 minutes.

CRÈME BRULÉE GRAND MARNIER

- 500 g de lait
- 400 g de crème liquide 35% DISGROUP
- 160 g de préparation crème brûlée IRCA
- 20 g de Grand Marnier

Faire chauffer le lait, la crème et la poudre crème brûlée. Cuire jusqu'à ébullition. En dehors du feu, verser le Grand Marnier. Couler sur le biscuit froid.

COMPOTÉE ORANGE

- 1250 g de Fruttidor orange IRCA
- 50 g de sucre
- 7 g de pectine
- 20 g de Grand Marnier

Chauffer le fruttidor. Mélanger ensemble le sucre et la pectine et verser sur le Fruttidor chaud. Faire bouillir et verser le Grand Marnier hors du feu. Etaler sur la crème brûlée surgelée.

MOUSSE CHOCOLAT

- 580 g de lait
- 115 g de jaune d'oeuf liquide DISGROUP
- 160 g de sucre
- 70 g de masse gélatine 200 bloom
- 500 g de couverture Reno Concerto 64% IRCA
- 700 g de crème liquide 35% DISGROUP fouettée

Faire chauffer le lait, blanchir les jaunes avec le sucre et cuire le tout comme une crème anglaise à 85°C. Ajouter la gélatine et verser sur le chocolat. Ajouter la crème montée quand le mélange est entre 32-35°C.

MONTAGE

Dans un cadre 57 x 37 x 4 cm, une fois le biscuit refroidi, verser la crème brûlée cuite puis mettre au surgélateur. Mettre ensuite la compotée et remettre au surgélateur avant de finir le cadre avec la mousse chocolat. Quand le cadre est surgelé, glacer et détailler.

Photo «à point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - www.apointstudio.fr

Réf. 4957



Réf. 3355



Réf. 3353

Réf. 1455



Réf. 4909



Réf. 1562



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Réf. 2069



Réf. 7778



Réf. 8014



Réf. 8128



Réf. 3657



Réf. 4936