

# Goûter exotique



Recette pour 18 petits goûters .

## Composition :

- Appareil moelleux
- Compotée exotique
- Sirop exotique



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



## Ingrédients

### Appareil à moelleux

250 g de poudre d'amande DISGROUP  
200 g de sucre glace  
65 g de Lebboline (sucre inverti)  
75 g de farine DISGROUP  
260 g d'œufs  
220 g de beurre fondu

### Compotée de fruits exotiques

100 g de purée de fruits de la passion  
DISGROUP  
100 g de purée de mangue DISGROUP  
100 g de purée d'abricot DISGROUP  
100 g d'ananas en cube  
120 g de sucre  
80 g de sucre  
6 g de pectine N.H.

### Sirop exotique

120 g de sucre  
80 g d'eau  
50 g de purée de fruit de la passion  
DISGROUP  
50 g de purée de mangue DISGROUP



## Astuces du Chef

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, la Lebboline et la farine avec les œufs. Verser le beurre fondu froid pour finir le mélange.

Chauffer les purées de fruits avec les dés d'ananas et les 120 g de sucre. Lorsque ça commence à frémir, verser le mélange à sec (80 g de sucre-pectine). Porter à ébullition et mixer légèrement. Couler dans des Flexipan° en dôme de 4 cm de diamètre. Surgeler.

Faire bouillir l'eau avec le sucre et ajouter les purées de fruits. Refroidir.

## Technique de fabrication

Garnir le Flexipan° à moitié avec l'appareil à moelleux. Emboutir l'inclusion de compotée exotique. Placer sur le Flexipan° une feuille de papier cuisson puis une grille. Cuire 20 mn à 180°. Laisser refroidir 15-20 mn puis imbiber légèrement avec le sirop exotique. Disposer une pointe de compotée sur le centre de cette marguerite.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)