

L'ARDECHOIS

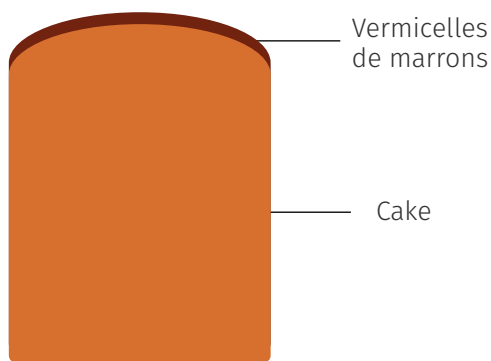


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 cakes - 16 x 8 x 8 cm

MARRONS & SIROP

- 430 g de brisures de marrons
- 575 g d'eau
- 745 g de sucre
- 35 g de Joypaste vanille IRCA
- 665 g d'eau
- 23 g de Rhum 44% Vol. DISGROUP

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Une fois bouillit, mettre les brisures et la vanille puis couvrir avec un film et refaire une ébullition durant 2 minutes puis laisser refroidir au minimum 1h. Egoutter les brisures et garder le sirop égoutté et ajouter l'eau et le rhum pour imbiber les cakes.

APPAREIL A CAKE

- 575 g de beurre pommade
- 575 g de pâte de marron
- 460 g de crème de marron
- 735 g d'oeufs entiers DISGROUP
- 70 g de Rhum 44% Vol. DISGROUP
- 7 g de sel
- 23 g de levure Vigor Baking IRCA
- 550 g de farine T45 DISGROUP

Mettre le beurre, la pâte de marron au batteur à la feuille. Une fois homogène, rajouter la crème de marron et le rhum. Ajouter les œufs progressivement. Finir le mélange avec le sel, la levure et la farine.

Laisser une nuit au frais. Le lendemain, mélanger les brisures égouttées et l'appareil à cake. Graisser les moules et garnir au 2/3. Cuire 50 min à 160°C. Après cuisson, imbiber les cakes chauds dans le sirop froid.

VERMICELLES DE MARRON

- 250 g de crème de marron
- 250 g de pâte de marron

Lorsque les cakes sont froids, mélanger au batteur la crème et la pâte de marron et pocher à l'aide d'une douille à nid 125 g de ce mélange par cake.

MONTAGE

Décorer les cakes avec du biancaneve et des marrons.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355



Réf. 3657



Réf. 734



Réf. 4482



Réf. 1290