

L'ÉPICÉE

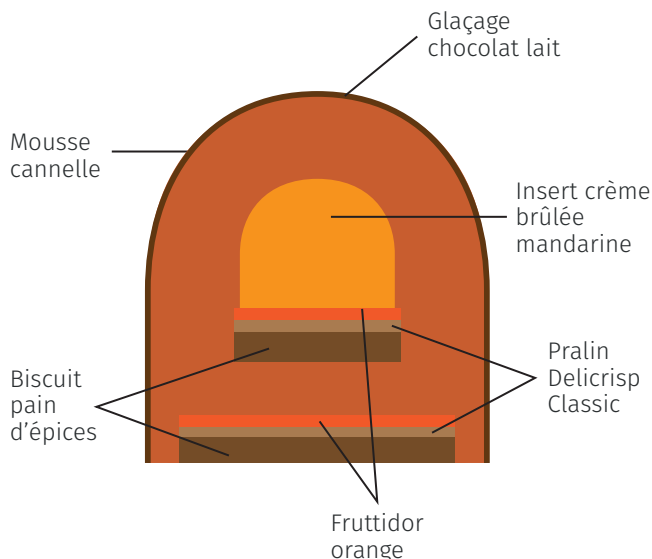


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières unies de 8 cm

PAIN D'ÉPICES

(2 bandes de 6,5 cm + 2 bandes de 2,5 cm)

1)

- 80 g de lait
- 2,5 g d'anis
- 2,5 g de cannelle

Faire bouillir le lait puis infuser avec l'anis et la cannelle pendant 5 minutes. Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur. Repos une nuit.

2)

- 130 g de farine T55 DISGROUP
- 140 g de miel
- 70 g de sirop de glucose DISGROUP
- 45 g de farine T55 DISGROUP
- 10 g de Vigor Baking IRCA
- 90 g d'œufs entier liquide DISGROUP
- 70 g de beurre pommade
- 3 g de sel
- 175 g de Fruttidor orange IRCA
- 2,5 g de 4 épices

Tamiser la levure avec la deuxième partie de la farine. Mélanger le beurre pommade, les poudres tamisées, le sel. Ajouter notre premier appareil. Ajouter petit à petit les œufs. Finir le mélange avec les épices et le Fruttidor orange. Étaler sur plaque avec feuille sur 36 x 50. Cuire 10-15 min. à 170°C.

MOUSSE CANNELLE

- 20 g de cannelle
- 460 g de lait
- 400 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 85 g de Lebboline
- 170 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 90 g de sucre
- 175 g de masse gélatine (25 g de gélatine poudre + 150 g d'eau)
- 620 g de crème UHT 35% DISGROUP montée

Faire bouillir le lait et infuser la cannelle durant 7 min. Refaire bouillir en y ajoutant la crème et le sucre inverti. En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette anglaise. Arrivé à 83°C ajouter la gélatine. Lorsque le mélange est à 28°C ajouter la crème montée.

INSERT CRÈME BRÛLÉE MANDARINE

- 175 g de lait
- 200 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 60 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 30 g de sucre
- 28 g de masse gélatine (4g de gélatine poudre + 24 g d'eau)
- 100 g de mascarpone
- QS Joypaste mandarine IRCA
- 150 g de Fruttidor orange IRCA

Cuire cette anglaise. Ajouter la gélatine puis verser sur le mascarpone. Mixer en ajoutant le Joypaste Mandarine et le Fruttidor orange. Couler en insert de bûche. Ajouter le biscuit puis surgeler.

GLAÇAGE CHOCOLAT AU LAIT

- 150 g d'eau
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de sucre
- 200 g de lait concentré sucré
- 21 g de gélatine + 129 g d'eau
- 250 g de chocolat de couverture lait Corail

Dans une casserole chauffer l'eau, le glucose et le sucre jusqu'à 103°C. Verser ensuite sur le lait concentré, la gélatine et le chocolat puis mixer et réserver au froid. Utilisation à 30°C

MONTAGE

Étaler du Pralin Delicrisp Classic ainsi que du Fruttidor orange sur le biscuit pain d'épices. Déposer de la mousse au fond du moule. Ajouter l'insert crème brûlée avec le biscuit. Mettre la deuxième partie de mousse et finir la bûche avec le biscuit. Surgeler. Utiliser le glaçage à 30°C, glacer puis décorer.



Réf. 4957



Réf. 3088



Réf. 3657



Réf. 3355



Réf. 2069



Réf. 1455



Réf. 3353



Réf. 1295



Réf. 6435



Réf. 5619

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE