

TROPÉZIENNE

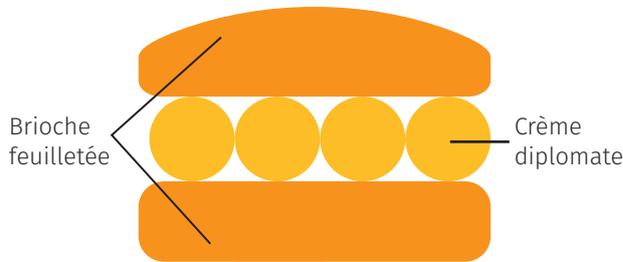


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 9 tropéziennes individuelles

CRÈME DIPLOMATE

- 200 g de lait
- 30 g de jaune d'œufs liquide DISGROUP
- 60 g de sucre
- 20 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 28 g de masse gélatine
(4 g de gélatine 200 bloom DISGROUP + 24 g d'eau)
- 160 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée
- 5 g de Joypaste vanille IRCA

SIROP

- 500 g d'eau
- 675 g de sucre
- 15 g de Joypaste Vanille

Dans une casserole, faire bouillir le lait. En parallèle, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre puis ajouter la poudre à crème pâtissière. Cuire 1 min. et 30 secondes, ajouter le Joypaste vanille en fin de cuisson. Reprendre la crème pâtissière froide et la détendre au fouet. Ajouter la gélatine fondue puis la crème montée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE

Sortir la plaque 15 min. avant utilisation pour qu'elle puisse décongeler. Appliquer au pinceau la dorure sur l'ensemble de la plaque. Saupoudrer uniformément du sucre cassonade en fine couche à la main. Détailler 9 bandes de 3 cm x 37 cm. Rouler les bandes sans serrer. Préparer 9 moules de Ø7 cm en les graissant à l'aide d'une bombe à graisse Démoul'+ et en appliquant du sucre. Disposer les rouleaux au milieu des moules. Faire pousser les brioches 2h à 28°C. Cuire les brioches 15 min. à 165°C. À la sortie du four, appliquer au pinceau le sirop sur les brioches chaudes. Couper les brioches une fois froides. Pocher la crème diplomate. Remettre le dessus de la brioche.



Réf. 7547



Réf. 3353



Réf. 1455



Réf. 1290



Réf. 8014



Réf. 5437

LES PRODUITS DE VOS RECETTES