

KARA'NUT



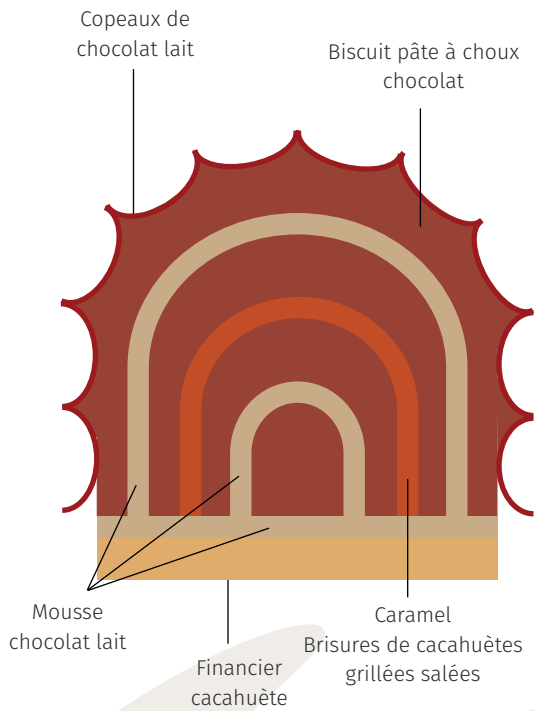
MARC HEMERY

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 longueurs de bûches de 55 cm
Ø 8 cm

BISCUIT PÂTE À CHOUX CHOCOLAT

Recette pour un Flexipat de 35 x 55 cm

- 70 g de lait
- 70 g de beurre DISGROUP
- 30 g de couverture Sinfonia 68% IRCA
- 75 g de farine T45 DISGROUP
- 20 g de cacao en poudre IRCA
- 100 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 90 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 160 g de blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 75 g de sucre

Faire chauffer le lait avec le beurre et la couverture. Tamiser ensemble la farine et le cacao poudre. Incorporer ce mélange au lait bouillant et dessécher. Mettre progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement dans la pâte à choux puis étaler dans le Flexipat. Cuire 10-12 mn à 180°.

FINANCIER CACAHUÈTE

Recette pour un cadre de 55 x 16 cm

- 240 g de blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 30 g de Joypaste Nocciolina IRCA
- 60 g de miel
- 200 g de beurre DISGROUP fondu
- 150 g de cacahuètes grillées salées concassées

Mélanger tous les ingrédients en mettant le beurre en dernier. Couler dans un cadre 55 x 16 cm et parsemer de cacahuètes. Cuire 12-15 mn à 170°. Après refroidissement, couper en 2 bandes de 55 x 8 cm.

CARAMEL

- 100 g de glucose DISGROUP
- 125 g de sucre semoule
- 20 g de beurre doux DISGROUP
- 180 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Fondre le glucose dans une casserole. Dissoudre progressivement le sucre jusqu'à une caramélisation blonde. Décuire avec le beurre et la crème fouettée. Amener le tout à 107° puis réserver pour le montage.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT/CACAHUÈTE

- 150 g de lait entier
- 40 g de Joypaste Nocciolina IRCA
- 390 g de couverture Sinfonia lait 38% IRCA
- 480 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer le lait avec le Joypaste. Verser sur la couverture et mixer pour lisser. Ajouter délicatement la crème fouettée.

MONTAGE

Étaler 320 g de caramel sur la feuille de biscuit pâte à choux puis parsemer 150 g de cacahuètes grillées salées. Étaler 600 g de mousse chocolat puis rouler le tout dans la largeur (35 cm). Placer au surgélateur puis découper au centre dans la longueur de façon à obtenir 2 longueurs. Étaler une fine couche de crème sur chaque bande de financier pour coller à plat les bandes de bûches. Lisser le dessus et placer les copeaux de chocolat au lait. Décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 1455



Réf. 8128



Réf. 1268



Réf. 3789



Réf. 1979



Réf. 3904



Réf. 4667