

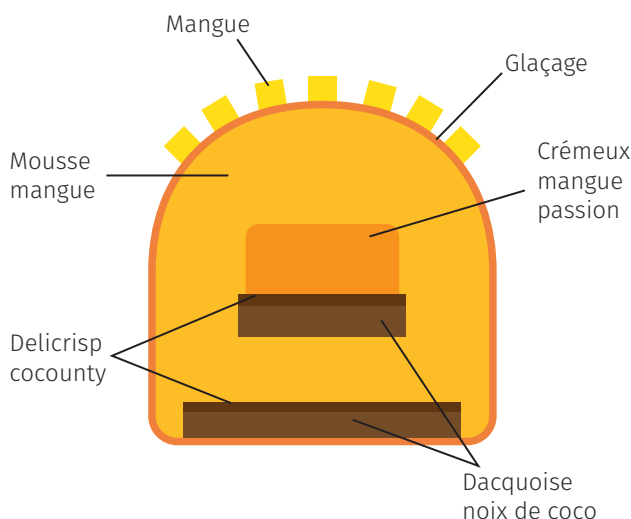
ESPERANZA



HUGO ALESSIO

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


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières rondes unies de 8 cm

DACQUOISE COCO

- 200 g de blanc d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 125 g de noix de coco DISGROUP
- 80 g de sucre glace
- 115 g de farine DISGROUP T45

Monter les blancs avec le sucre. Tamiser le sucre glace et la farine. Ajouter délicatement les poudres à la meringue. Étaler sur papier cuisson 20 x 50 cm. Cuire 15 minute à 170°C.

INSERT MANGUE PASSION

- 400 g de purée mangué LE P'TIT BENOÎT
- 400 g de purée passion LE P'TIT BENOÎT
- 42,5 g de fécule
- 100 g de sucre
- 40 g de beurre de cacao IRCA

Faire bouillir les purées, ajouter la fécule et le sucre. Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter hors du feu le beurre de cacao. Couler dans les moules insert puis congeler.

MOUSSE MANGUE

- 770 g de purée mangué LE P'TIT BENOÎT
- 21 g de gélatine 200 bloom + 126 g d'eau (147 g de masse gélatine)
- 32 g de jus de citron DISGROUP
- 385 g de crème 35% DISGROUP
- 231 g de Top meringue IRCA

Faire fondre la masse gélatine, l'ajouter au jus citron et à la purée de mangué. Monter la Top meringue pendant 5 minutes. Incorporer délicatement la crème fouettée et le Top meringue.

GLAÇAGE

- 150 g d'eau
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 300 g de sucre
- 200 g de lait concentré sucré
- 22 g de gélatine 200 bloom + 132 g d'eau (154 g de masse gélatine)
- 5 g de colorant orange

Faire bouillir l'eau, le glucose et le sucre. Ajouter la masse gélatine. Verser sur le lait concentré et le colorant. Mixer et réserver.

MONTAGE

Étaler finement 350 g de Delicrisp cocounty et détailler 2 bandes de 3 x 50 cm et 2 bandes de 6 x 50 cm. Verser à 1/3 de la mousse mangué dans la gouttière. Ajouter le crèmeux mangué congelé ainsi que le Delicrisp et la bande de dacquoise de 3 cm. Remettre de la mousse avant de déposer la bande de croustillant coco et dacquoise de 6 cm puis congeler. Glacer à 29°C et décorer.



LES PRODUITS DE VOS RECETTES



Réf. 7547

Réf. 6625

Réf. 3468

Réf. 3302

Réf. 1688

Réf. 650304

Réf. 650303

Réf. 491

Réf. 1455

Réf. 2673

Réf. 3088