

LES LIEGEOIS



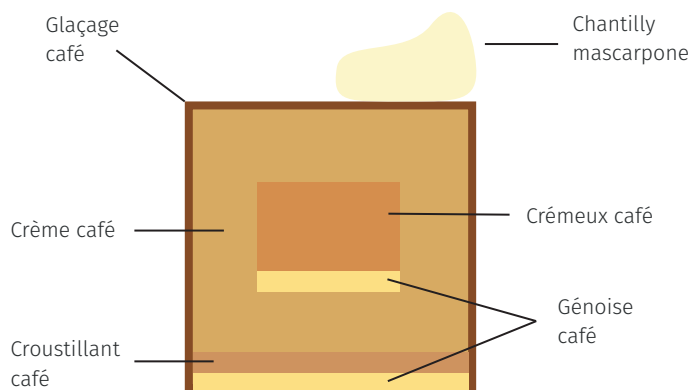
En partenariat avec Trabliti



MARC HEMERY

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


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 35 petits gâteaux individuels - 8 cm x 5 cm h. 4cm

GÊNOISE CAFÉ (1 FEUILLE 60 X 40 CM)

- 300 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 175 g de sucre
- 25 g de Lebboline
- 150 g de farine T45 DISGROUP
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 60 g de beurre DISGROUP fondu
- 25 g d'extract de café Trablit

Chauffer les œufs avec le sucre et la Lebboline à 50° tout en fouettant. Monter le tout au ruban. Tamiser la farine avec la fécule puis incorporer délicatement au mélange monté. Verser l'extract de café dans le beurre fondu. Mettre une partie de la gênoise dans ce beurre fondu. Mélanger avant de remettre le tout dans la masse. Etaler sur une feuille de cuisson et cuire 10 mn à 190°.

CROUSTILLANT CAFÉ

- 100 g de couverture blanc perle DISGROUP
- 250 g de praliné amande noisette
- 60 g d'extract de café Trablit
- 220 g de crispaillette LES ESSENTIELS

Fondre la couverture et ajouter le praliné, l'extract de café puis la Crispaillette. Etaler sur la moitié de la feuille de gênoise café.

CRÈMEUX CAFÉ

- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 50 g de glucose DISGROUP
- 200 g de couverture noire Onyx DISGROUP
- 50 g de beurre DISGROUP
- 30 g d'extract de café Trablit

Chauffer la crème avec le glucose et verser sur la couverture. Ajouter le beurre dans cette ganache puis l'extract de café. Couler directement dans des empreintes silicones puis ajouter un disque de gênoise au café. Surgeler pour le montage.

CRÈME CAFÉ

- 200 g de lait
- 45 g d'extract de café Trablit
- 80 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 15 g de sucre
- 10 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+60 g d'eau = 70 g de masse)
- 360 g de couverture blanc perle DISGROUP
- 775 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Chauffer le lait avec l'extract de café. Blanchir les jaunes avec le sucre avant de cuire cette crème anglaise. Ajouter la masse de gélatine puis verser sur la couverture blanche. Bien lisser cette ganache et ajouter délicatement la crème fouettée lorsqu'elle atteint 35-38°.

CHANTILLY MASCARPONE

- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 1/2 gousse de vanille DISGROUP grattée
- 30 g de Lebboline
- 100 g de Mascarpone

Détendre le mascarpone et le sucre inverti dans une partie de la crème liquide. Ajouter la vanille et le reste de crème puis foisonner souple.

GLAÇAGE CAFÉ

- 200 g de sucre
- 375 g de beurre DISGROUP
- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 170 g de glucose DISGROUP
- 15 g de gélatine 200 bloom DISGROUP (+ 90 g d'eau = 105 g de masse)
- 370 g de lait concentré
- 60 g d'extract de café Trablit

Caraméliser le sucre puis décuire avec la crème chaude et le glucose. Ajouter le beurre avant de verser sur le lait concentré. Mettre la masse de gélatine et l'extract de café. Utiliser le lendemain à 25/28°.

MONTAGE

Disposer au fond des cercles un disque de gênoise/croustillant. Garnir avec de la crème café à moitié du cercle. Enfoncer l'insert crèmeux café puis lisser à hauteur avec la crème café. Surgeler. Glacer avant de dresser un lacet de crème mascarpone.



Réf. 3372



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 4909



Réf. 1455



Réf. 5620



Réf. 6615



Réf. 3623



Réf. 2415

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr