

CHOCOTUBE



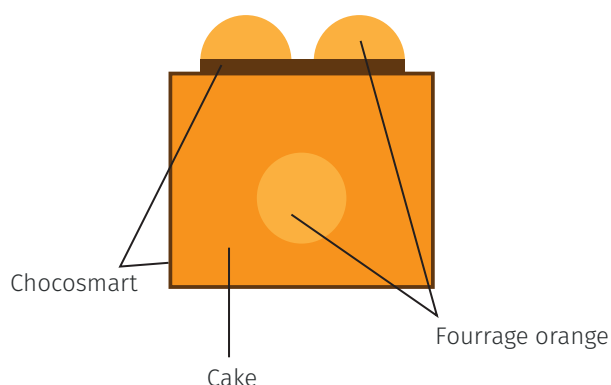
En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie



HUGO ALESSIO

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


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Pour 2 cakes tube 20 x 8 x 8 cm

APPAREIL À CAKE

- 300 g de sucre semoule
- 210 g d'œufs entier DISGROUP
- 20 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'Irca Biscuit
- 50 g de poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 1 g de sel
- 120 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 10 g de zeste d'orange
- 90 g de beurre fondu froid

Au batteur fouetter les œufs et les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter délicatement la farine, le sel, la poudre d'amande et l'Irca Biscuit préalablement tamisés. Incorporer la crème avec le beurre fondu froid. Cuire à 165°C pendant 45 minutes.

SIROP

- 1 L d'eau
- 500 g de sucre
- 50 g de jus d'orange
- 50 g d'extrait de Grand Marnier®

Faire bouillir l'eau, le sucre, le jus d'orange. Ajouter l'extrait de Grand Marnier® à 70°C.

FOURRAGE ORANGE

- 600 g de Fruttidor orange IRCA
- 150 g de Lilly neutre IRCA + 180 g eau

Prendre une partie du Fruttidor orange afin de le chauffer pour y incorporer le Lilly neutre. Verser dans 6 demi-sphères pour la décoration finale. Garder le reste pour garnir les cakes.

MONTAGE DES CAKES

Une fois les cakes cuits, refroidis et imbibés, filmer un côté du cake, verser du fourrage orange et surgeler afin de créer un bouchon. Une fois le bouchon congelé, finir de garnir les cakes. Mettre au surgélateur. Pour le décor, fouetter une partie de Chocosmart afin de l'émulsionner, pocher des boules puis appuyer à l'aide d'une feuille guitare et surgeler. Glacer les demi-sphères déjà mis au surgélateur avec du Mirror Neutral. Glacer les cakes tout juste sortis du surgélateur à l'aide de Chocosmart fondu. Une fois pris, décorer les cakes.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 7269

Réf. 3355

Réf. 2673

Réf. 1269

Réf. 1455

Réf. 7410

Réf. 2069

Réf. 3712

Réf. 3621

Réf. 966