

CHOCOMOK



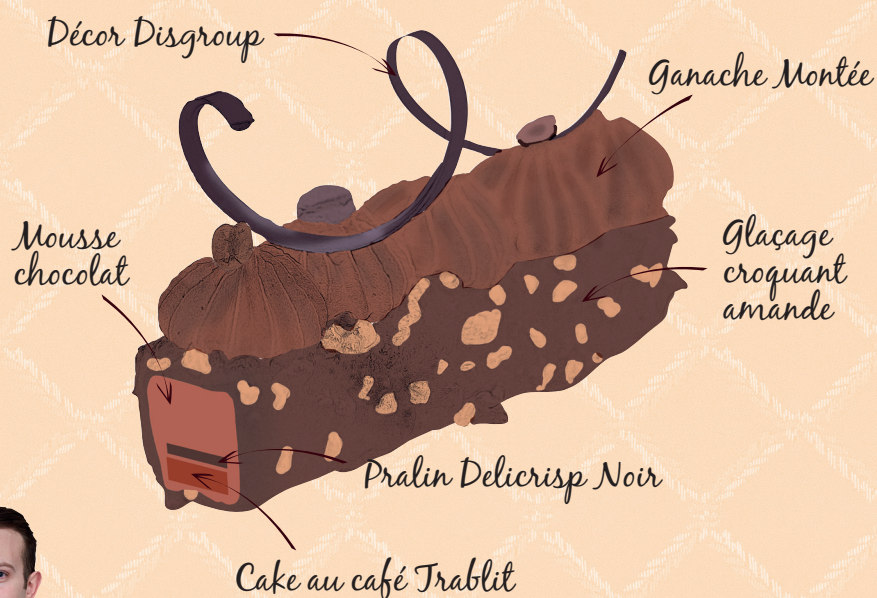
En partenariat avec Trabliti

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 20 Fingers.

COMPOSITION :

- Cake au café Trabliti
- Pralin Delicrisp Noir
- Ganache Montée
- Mousse chocolat au café Trabliti
- Glaçage croquant



HUGO ALESSIO

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

CHOCOMOK

INGRÉDIENTS

CAKE AU CAFÉ TRABLIT

- 100 g de beurre DISGROUP
- 100 g de sucre
- 40 g de poudre d'amande DISGROUP
- 84 g d'œuf
- 20 g de lait
- 26 g d'extrait de café TRABLIT
- 140 g de farine T45 DISGROUP
- 4 g de Vigor baking

MOUSSE CHOCOLAT AU CAFÉ TRABLIT

- 142 g de sucre
- 45 g d'eau
- 75 g d'œuf
- 90 g de jaune d'œuf DISGROUP
- 270 g de chocolat Reno Sinfonia 76%
- 337 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 30 g d'extrait de café TRABLIT

GANACHE MONTÉE (À FAIRE LA VEILLE)

- 150 g de lait
- 33 g de sirop de glucose DISGROUP
- 203 g de chocolat noir Onyx DISGROUP
- 386 g de crème UHT 35% DISGROUP

GLAÇAGE CROQUANT CHOCOLAT LAIT

- 375 g de Reno Concerto chocolat lait 34%
- 165 g de pâte à glacer Nobel latte
- 250 g de Prali décors grains 40% noisette DISGROUP
- 150 g d'huile de pépin de raisin

PROCÉDÉ DE FABRICATION

À la feuille, au batteur. crémiser le beurre pommade et le sucre. Ajouter la poudre d'amande puis progressivement les œufs, le lait et le café Trablit. Verser la farine tamisée avec la levure. Réserver au réfrigérateur pendant 6 heures minimum. Verser l'appareil dans les moules Fingers de 20 g. Cuire à 150°C pendant 6-7 minutes.

Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 121°C puis verser sur les œufs et les jaunes. Monter cette pâte à bombe. Incorporer 1/3 de la crème fouettée à la couverture chaude avec le café TRABLIT. Ajouter délicatement la pâte à bombe puis le restant de crème fouettée.

Dans une casserole, faire bouillir le lait et le glucose. Puis verser progressivement sur le chocolat pour créer une émulsion lisse et brillante. Verser la crème 35% froide au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Faire fondre la couverture lait et la pâte à glacer. Ajouter l'huile puis le praligrain.

MONTAGE

Couler la mousse chocolat dans les moules Fingers au 2/3 de la hauteur. Ajouter le Pralin Delicrisp noir précédemment étalé finement et détailler à l'emporte pièce. Remettre une petite couche de mousse avant de finir le montage avec le cake café. Démouler une fois congelé puis glacer les Fingers avec le glaçage croquant à 30°C. Pour la finition, monter la ganache faite la veille au batteur puis pocher à l'aide d'une douille petit four n°14. Déposer un décor chocolat Disgroup.