

COCO'CAO

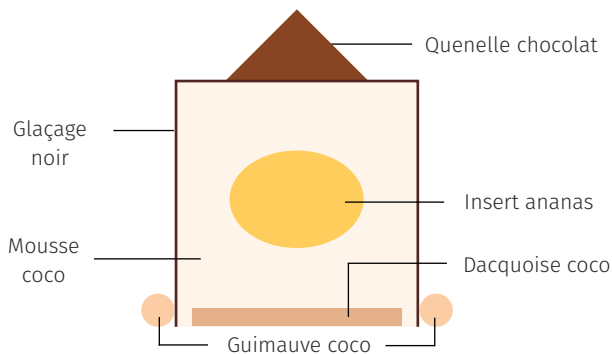


**HUGO ALESSIO**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 30 cercles de Ø 60 x 45 mm

### DACQUOISE COCO

60 x 40 mm

- 320 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 240 g de sucre
- 200 g de noix de coco râpée DISGROUP
- 130 g de sucre glace
- 190 g de farine T55 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Tamiser le sucre glace et la farine et finir le mélange délicatement en les versant avec la noix de coco en 3 fois. Cuisson 170°C 12-15 minutes

### INSERT ANANAS

- 140 g de sucre
- 170 g d'ananas cube
- 350 g de Fruttidor ananas IRCA légèrement mixé
- 170 g de purée de citron LE P'TIT BENOIT
- 86 g de masse gélatine 200 bloom

Faire caraméliser le sucre à 180°C. Ajouter les cubes d'ananas. Réduire légèrement (2-3 minutes à feux moyens). Ajouter la masse gélatine, la purée et enfin le Fruttidor. Mouler en demi-sphères de Ø 45 x 20 mm et surgeler.

### MOUSSE CHOCOLAT

17 g / quenelle

- 150 g de lait
- 30 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 40 g de sucre
- 18 g de masse gélatine 200 bloom
- 130 g de couverture Reno Concerto 64% IRCA
- 180 g de crème 35% DISGROUP

Cuire à la nappe le lait, les jaunes et le sucre. A 85°C ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer puis descendre la température du mélange à 28°C. Incorporer délicatement la crème montée. Verser dans les moules quenelles.

### MOUSSE COCO/CITRON VERT

- 430 g de purée de noix de coco LE P'TIT BENOIT
- 1 zeste de citron vert
- 30 g d'alcool de noix de coco
- 430 g de couverture Sinfonia blanche 34% IRCA
- 56 g de masse gélatine 200 bloom
- 400 g de crème 35% DISGROUP

Faire chauffer la purée de noix de coco et verser sur le chocolat partiellement fondu ainsi que la masse gélatine. Ajouter l'alcool et le zeste puis mixer. Refroidir le mélange à 30°C avant d'incorporer la crème montée.

### GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de glucose DISGROUP
- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 150 g de masse gélatine 200 bloom
- 250 g de couverture Reno Concerto 64% IRCA

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le reste des ingrédients. Mixer. Laisser cristalliser le glaçage une nuit avant utilisation 30/35°C.

### GUIMAUVE NOIX DE COCO

- 490 g de sucre
- 150 g d'eau
- 150 g de Lebboline
- 200 g de Lebboline
- 245 g de masse gélatine 200 bloom
- 6 g de solution acide (50 g d'eau / 50 g d'acide tartrique)
- QS de noix de coco râpée DISGROUP

Cuire l'eau, le sucre et la Lebboline à 110°. Verser sur la 2ème partie de Lebboline et la masse gélatine fondue. Monter au batteur en vitesse moyenne durant 15 minutes minimum. Mélanger avec l'acide tartrique. Pocher des boudins de guimauve puis saupoudrer de noix de coco râpée.

### MONTAGE

Dans les cercles de 60 x 45 mm, mettre une partie de la mousse coco citron vert. Déposer l'insert ananas, remettre de la mousse avant de finir le montage avec la dacquoise coco détaillée. Surgeler avant de glacer puis déposer les quenelles de mousse chocolat passées au velours chocolat noir. Décorer le petit gâteau avec une bande de guimauve coco.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 8128

Réf. 3302



Réf. 3354

Réf. 3353



Réf. 1677



Réf. 650307

Réf. 650308



Réf. 4031



Réf. 1455



Réf. 1238



Réf. 4648