

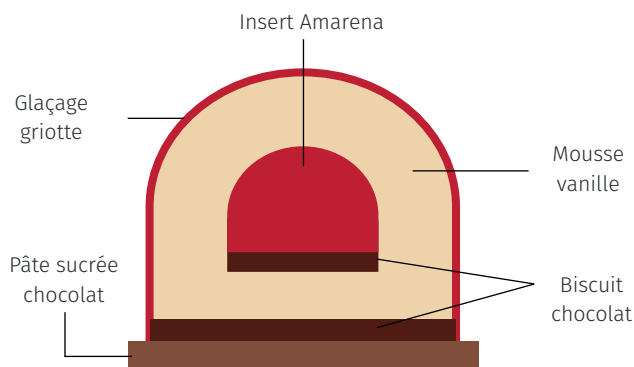


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 gouttières unies de 50 x 8 cm

BISCUIT CHOCOLAT 60 X 40 (ÉPAISSEUR 0,8 CM)

- 450 g de beurre DISGROUP
- 350 g de chocolat Reno Concerto 64% IRCA
- 100 g de pâte de cacao IRCA
- 360 g de blanc d'oeufs liquide DISGROUP
- 135 g de sucre
- 240 g de jaune d'oeufs liquide DISGROUP
- 135 g de farine T55 DISGROUP

Faire fondre le chocolat, le cacao et le beurre. Ajouter les jaunes au mélange fondu. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre puis incorporer cette meringue et la farine tamisée. Cuisson 175°C 12 minutes.

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 240 g de beurre DISGROUP
- 180 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 60 g de poudre d'amande DISGROUP
- 50 g de cacao poudre IRCA
- 100 g d'oeufs entiers liquides DISGROUP
- 420 g de farine T45 DISGROUP

Crémer le beurre, le sucre glace et le sel. Ajouter la poudre d'amande et les oeufs graduellement et finir le mélange avec la farine et la poudre de cacao. Étaler sur 3 mm et détailler des rectangles de 9 x 18 cm. Cuisson 165°C 12 minutes.

CONFIT AMARENA

- 700 g de Fruttidor cerise IRCA
- 100 g de masse gélatine 200 bloom
- 100 g de cerise Amarena 16/18 entières

Chauffer la moitié du Fruttidor et le mélanger avec la masse gélatine fondue. Ajouter le restant de Fruttidor et les cerises Amarena. Diviser en 2 inserts à buche de 50 cm. Mettre au surgélateur.

MOUSSE (1,1 KG PAR GOUTTIÈRE)

- 200 g de crème 35% DISGROUP
- 210 g de lait
- 90 g de jaune d'oeufs liquide DISGROUP
- 50 g de sucre
- 110 g de masse gélatine 200 bloom
- 840 g de chocolat blanc Sinfonia 40/42 IRCA
- 25 g de Kirsch
- 15 g de Joypaste vanille IRCA
- 750 g de crème 35% DISGROUP montée

Faire une crème anglaise avec la crème, le lait, les jaunes et le sucre. Cuire à la nappé puis verser sur la masse gélatine le Joypaste, le Kirsch et le chocolat. Incorporer la crème montée quand le mélange atteint 25°C.

GLAÇAGE GRIOTTE

- 1 kg de purée de griottes
- 390 g d'eau
- 330 g de glucose DISGROUP
- 18 g de pectine NH
- 300 g de sucre
- 300 g de mirror neutre IRCA

Chauffer la purée, l'eau et le glucose jusqu'à 50°C. Ajouter le mélange à sec, pectine et sucre. Faire bouillir 2 minutes. Ecumer en fin de mélange et ajouter le Mirror neutre puis débarasser. Chauffer le glaçage à 60°C et utiliser à 55°C en versant très rapidement.

MONTAGE

Mettre une partie de la mousse dans les gouttières. déposer l'insert avec le biscuit puis remettre la mousse et finir avec le deuxième biscuit de 7 x 50 cm. Une fois bien congelé, glacer la bûche. Laisser prendre avant de la présenter sur le rectangle de pâte sucrée chocolat. Décorer à votre guise.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355

Réf. 3354

Réf. 3353



Réf. 1455

Réf. 4909



Réf. 1268



Réf. 1238



Réf. 4668



Réf. 6241



Réf. 3789



Réf. 8128



Réf. 1290



Réf. 1674



Réf. 966