

DOUCEUR MENTHOLÉE

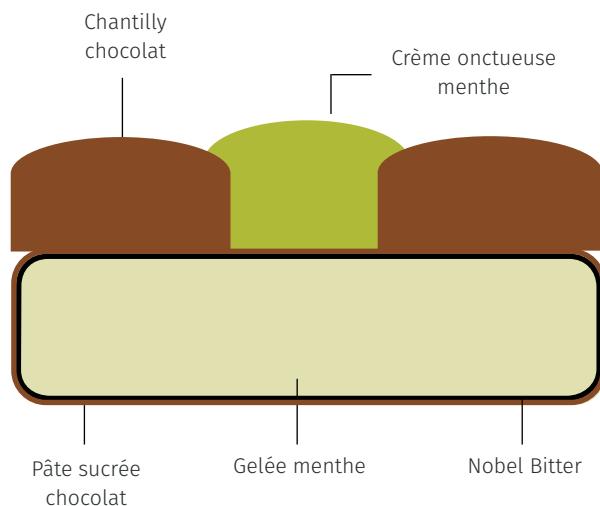


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 10 tartellettes

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 240 g de beurre DISGROUP
- 180 g de sucre glace
- 4 g de sel
- 60 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g d'oeuf entier liquide DISGROUP
- 420 g de farine T55 DISGROUP
- 50 g de cacao poudre 22/24 IRCA

Au batteur, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Quand l'ensemble est homogène, ajouter les œufs. Tamiser la farine et le cacao poudre pour ensuite le verser. Débarrasser. Travailler la pâte bien froide.

GELÉE MENTHE

- 70 g de sucre
- 70 g d'eau
- 42 g de masse gélatine 200 bloom
- 20 g de Joypaste menthe blanche IRCA

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le Joypaste. Réserver au froid. Le lendemain, mixer l'ensemble et pocher 20g / tartellette.

CRÈME ONCTUEUSE MENTHE (30 G PAR TARTELETTE)

- 160 g de lait
- 30 g de jaune d'oeufs DISGROUP
- 15 g de sucre
- 15 g de poudre à crème DISGROUP
- 10 g de beurre de cacao IRCA
- 22 g de masse gélatine 200 bloom
- 50 g de mascarpone
- 5 g de Joypaste menthe verte IRCA
- 40 g de Joypaste menthe blanche IRCA

Cuire comme une crème pâtissière le lait, les jaunes, le sucre et la poudre à crème. Une fois cuite, ajouter le beurre de cacao, la masse gélatine et le mascarpone, les Joypaste et mixer. Réserver pour le montage.

CHANTILLY CHOCOLAT

- 310 g de crème 35% DISGROUP
- 13 g de masse gélatine 200 bloom
- 90 g de couverture Reno Concerto 72% IRCA

Faire chauffer la crème, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat. Réserver. Le lendemain monter cette chantilly au batteur. Pocher des pointes de ganache sur feuille guitare puis écraser légèrement ces pointes (Ne pas pocher trop près des bords). Pulvériser de bombe velours après avoir passer les couronnes de ganaches au surgélateur.

MONTAGE

Chablonner les fonds de tarte avec le Nobel Bitter. Ajouter 20 g de gelée menthe. Laisser prendre avant de remettre du Nobel Bitter. Déposer les couronnes de ganache velours puis pocher 30 g de crème onctueuse menthe dans le centre. Décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4297



Réf. 4957



Réf. 2068

Réf. 1287



Réf. 1455



Réf. 4909



Réf. 4532



Réf. 1268



Réf. 4689



Réf. 3617



Réf. 3789



Réf. 3355



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 4031

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