

CROK CHERRY



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

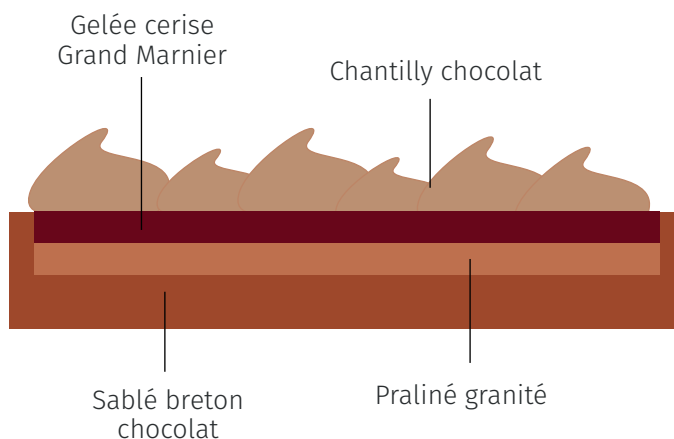


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 tartes Ø 18 cm

SABLÉ BRETON CHOCOLAT

- 170 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 250 g de sucre
- 300 g de beurre DISGROUP pommade
- 70 g de poudre de cacao IRCA 22/24
- 400 g de farine T55 DISGROUP
- 5.5 g de sel
- 22 g de levure Vigor Baking IRCA

Monter les jaunes avec le sucre. Ajouter le beurre pommade ainsi que le sel. Finir le mélange en versant les poudres préalablement tamisées. Etaler entre deux feuilles et détailler des palets de 300 g. (16 mm de hauteur pour un cercle de 18 cm). Cuire dans un cercle graissé à 180°C pendant 12-15 minutes. Avant refroidissement, tasser le milieu du sablé à l'aide d'un cercle plus petit et d'une cuillère afin de créer un bord.

GELÉE CERISE GRAND MARNIER

130 g de gelée / tarte

- 400 g de fruttidor cerise IRCA
- 120 g de purée de griottes
- 60 g de masse gélatine 200 bloom
- 40 g d'extrait de Grand Marnier

Faire chauffer la purée de griotte, y ajouter la masse gélatine pour la faire fondre. Mixer le mélange en y ajoutant les autres ingrédients puis déposer cette gelée au fond des tartes.

CHANTILLY CHOCOLAT

200 g de chantilly / cercle 18 cm

- 630 g de crème 35% DISGROUP
- 26 g de masse gélatine 200 bloom
- 180 g de couverture Reno Concerto 72% IRCA
- 10 g d'extrait de Grand Marnier

Chauffer la crème puis la verser sur le chocolat partiellement fondu, l'extrait de Grand Marnier et la masse gélatine. Mixer et réserver 24h au réfrigérateur.

Le lendemain monter la chantilly au batteur jusqu'à bonne texture.

MONTAGE

Une fois le sablé refroidi, étaler une fine couche de praliné granité au fond du sablé. Garnir ensuite de gelée (130 g). Monter la chantilly chocolat au batteur. Pocher à l'aide d'une douille unie la chantilly en faisant des dômes de différentes tailles puis décorer à l'aide de praliné granité et de fruttidor.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 4957



Réf. 3353



Réf. 4909

Réf. 1455



Réf. 3789



Réf. 3657



Réf. 4689



Réf. 1674

Réf. 1674