

HALLO'MANGO

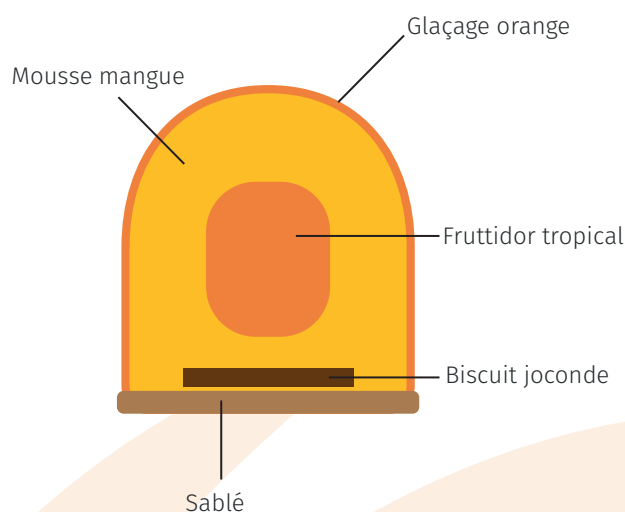


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 30 individuels

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 500 g de farine DISGROUP T45

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2h au réfrigérateur. Détailler des disques de 9 cm de diamètre. Cuire à 165°C pendant 15 min.

BISCUIT JOCONDE (POUR UNE FEUILLE 60 X 40)

- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 90 g d'œufs entiers DISGROUP
- 60 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 190 g de blancs d'œuf liquide Le Succès DISGROUP
- 70 g de sucre

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les 2 appareils. Étaler et cuire 8 min. à 220°C.

MOUSSE MANGUE

- 145 g de gelée bavarise
- 530 g de purée mangue LE PTIT BENOÎT
- 65 g de sucre
- 665 g de crème UHT 35% DISGROUP montée

Utiliser une purée à température ambiante. Ajouter la gelée bavarise préalablement mélangée au sucre. Incorporer délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE

Monter les gâteaux avec la mousse mangue. Garnir de 15 g de fruttidor tropical, regarnir de mousse et finir par un disque détaillé de biscuit joconde puis congeler. Glacer avec du Mirror Neutral coloré en orange. Décorer de Prali Décors Grains et déposer sur le disque sablé. Décorer avec une petite queue en pâte sablée et du bolduc vert pour obtenir de jolies citrouilles d'Halloween.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 1269

Réf. 1455

Réf. 3468

Réf. 3353

Réf. 3355

Réf. 3716

Réf. 1678

Réf. 966

Réf. 1909

Réf. 650304