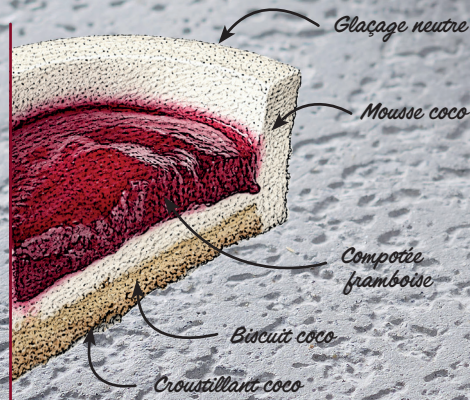


# L'Œil Framboise



@Hugo Alessio

Reclamez tous les produits et références de la recette à votre distributeur DISGROUP !  
Photo «A point studio» - Rennes - 02 99 86 06 86 - [www.apointstudio.fr](http://www.apointstudio.fr)

## RECETTE POUR 24 SAVARINS RONDS 80 X 35 MM

### BISCUIT COCO (Pour 1 plaque)

- 150 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 3 g ..... Blanc d'œuf en poudre
- 70 g ..... Sucre (1)
- 120 g ..... Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 105 g ..... Œuf entier liquide DISGROUP
- 60 g ..... Sucre (2)
- 54 g ..... Poudre d'amande blanche fine DISGROUP
- 45 g ..... Noix de coco râpée DISGROUP
- 26 g ..... Farine T45 DISGROUP

Monter la meringue avec le sucre (1), les blancs liquides et poudre. Monter les œufs avec les jaunes et le sucre (2). Mélanger les 2 appareils montés. Tamiser les poudres et les incorporer délicatement. Cuire 10 min à 160°C ventilation (3/4).

### CROUSTILLANT COCO

- 654 g ..... Couv. Sinfonia blanche IRCA
- 63 g ..... Huile de pépins de raisins
- 500 g ..... Crispaillette DISGROUP
- 130 g ..... Noix de coco râpée DISGROUP

Faire fondre la couverture avec l'huile puis ajouter le reste des ingrédients. Etaler sur le biscuit.

### COMPOTÉE FRAMBOISE

- 825 g ... Purée framboise LE P'TIT BENOIT
- 110 g ..... Glucose atomisé DISGROUP
- 121 g ..... Sucre
- 11 g ..... Pectine NH DISGROUP
- 8,8 g ..... Solution acide (50% acide tartrique + 50% eau chaude)

Faire chauffer la purée. Mélanger les sucres et la pectine NH puis les incorporer dans la casserole jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter la solution acide. Réserver pour le montage.

### MOUSSE COCO

- 780 g ..... Purée coco LE P'TIT BENOIT
- 14,3 g ..... Gélatine poudre 200 bloom
- 108 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 108 g ..... Sirop de glucose DISGROUP
- 312 g ..... Crème 35% M.G. DISGROUP

Faire hydrater la gélatine avec 100g de purée, chauffer le tout et l'incorporer dans la purée froide. Monter au batteur les blancs avec le glucose chaud et mélanger la meringue avec la crème montée mousseuse. Incorporer la purée gélifiée. Utiliser aussitôt.



### APPAREIL À PISTOLET NOIR

- 200 g ..... Beurre de cacao naturel IRCA
- QS ... Colorant en poudre noir DISGROUP

Faire fondre le beurre de cacao, ajouter le colorant puis mixer.

### GLAÇAGE NEUTRE

- 500 g ..... Eau
- 150 g ..... Sucre
- 240 g ..... Sirop de glucose DISGROUP
- 10,5 g ..... Pectine NH DISGROUP
- 3 g ..... Solution acide (50% acide tartrique + 50% eau chaude)

Faire chauffer l'eau avec le glucose. Mélanger sucre et pectine et l'ajouter dans la casserole avec une forte agitation. Faire bouillir et hors du feu, ajouter la solution acide.

### MONTAGE :

Détailler à l'aide d'un emporte pièce de 6 cm biscuit/croustillant. Déposer 50 g de mousse coco dans chaque cavité, finir avec l'élément précédemment détaillé. Surgeler. Une fois cette étape faite, démouler et pulvériser le beurre de cacao noir à la base des petits gateaux puis pulvériser le glaçage neutre. Mixer la compotée framboise puis déposer environ 40 g dans chaque. Finir en ajoutant un décor 3D yeux ensanglantés.

(Réf. 1029664 chez ROVAKOS)



Fiche Recette