

PASSIONNEMENT CARMEL



*Une verrine glacée
à la fois gourmande,
croquante et acidulée !*

COMPOSITION

pour 10 pots glacés de 250 ml.

STREUZEL NOISETTE

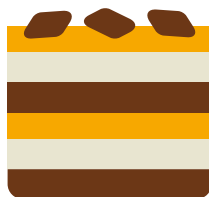
Beurre incorporé 82% M.G.	150 g
Cassonade pur canne	150 g
Noisette poudre naturelle DISGROUP	180 g
Farine T45 DISGROUP	120 g

CONFIT PASSION

Purée passion LE P'TIT BENOIT	150 g
Sirop de glucose DISGROUP	52 g
Dextrose monohydraté	27 g
Sucre (1)	20 g
Pectine NH	4,7 g
Sucre (2)	10 g

GANACHE MONTÉE GLACÉE CARMEL

Lait entier 3,5% M.G. (1)	30 g
Gélatine poudre 200 bloom	4,8 g
Lait entier 3,5% M.G. (2)	68 g
Dextrose monohydraté	97 g
Sirop de glucose DISGROUP	80 g
Couverture Sinfonia Caramel Oro IRCA	155 g
Crème 35% M.G. DISGROUP	470 g



- Confit de passion
- Ganache montée glacée
- Streuzel noisette



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

STREUZEL NOISETTE

Mettre tous les ingrédients dans une cuve de batteur avec la feuille. Mélanger jusqu'à obtenir un appareil qui commence à s'amalgamer. Verser sur une plaque. Cuire 15 minutes à 170°C

CONFIT PASSION

Mettre à chauffer la purée, le glucose, le dextrose et le sucre (1). Mélanger la pectine avec le sucre (2) et verser en fouettant dans la purée à 40°C. Porter à ébullition puis refroidir.

GANACHE MONTÉE GLACÉE CARMEL

Verser le lait (1) sur la gélatine poudre pour la réhydrater avant de la faire fondre. Dans une casserole, mettre le lait (2), le dextrose et le glucose et chauffer à 85°C. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée dans le lait puis verser en 3 fois sur la couverture pour créer une émulsion. Mixer tout en ajoutant la crème froide. Laisser cristalliser une nuit. Le lendemain, monter au batteur jusqu'à obtenir une texture lisse et soyeuse mais pas trop serrée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE DES POTS

Mettre 20g de streuzel au fond des pots, pocher 40g de ganache montée. Mettre ensuite 15g de confit de passion. Répéter l'opération une seconde fois. Sur le dessus remettre quelques morceaux de streuzel. Faire prendre au surgélateur. Les pots sont à consommer à -15°C.