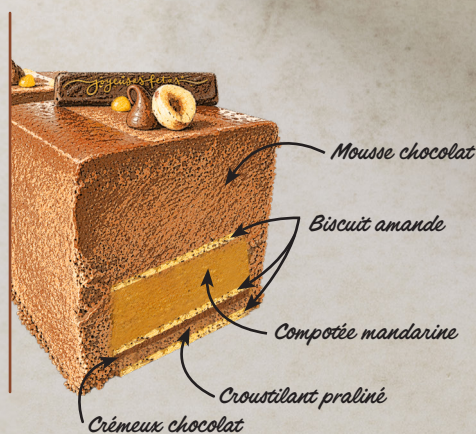


Eclat d'Hiver



@Hugo Alessio

Réclamez 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

6 GOUTIÈRES RECTANGLE DE 500 X 70 X 67 MM

BISCUIT AUX AMANDES (3 PLAQUES DE 57 x 37 CM)

- 300 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 6 g Blanc d'œuf en poudre
- 140 g Sucre (1)
- 240 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 210 g Œuf entier liquide pasteurisé DISGROUP
- 120 g Sucre (2)
- 200 g Amandes poudre blanche fine DISGROUP
- 52 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) dans un autre batteur. Mélanger les 2 appareils montés. Tamiser les poudres et les incorporer délicatement puis diviser le biscuit en 3 plaques d'environ 400 g. Cuisson 10 minutes 155°C ventilation (3/4)

CROUSTILLANT PRALINÉ

- 273 g Couverture Essence lait 38 % Domori
- 546 g Praliné amande noisette IRCA
- 360 g Joypaste Noisette 100 % IRCA
- 405 g Amandes hachées torréfiées DISGROUP
- 270 g Crispaillette DISGROUP
- 4 g Sel

Faire fondre la couverture puis ajouter les autres ingrédients et mélanger. Utiliser aussitôt.

CRÉMEUX CHOCOLAT NOISETTE

- 530 g Lait entier
- 800 g Crème 35 % M.G. DISGROUP
- 20 g Gélatine poudre 200 bloom
- 120 g Eau
- 200 g Couverture Essence lait 38 % Domori
- 90 g Couverture Reno Concerto noire 64 % IRCA
- 530 g Joypaste Noisette 100 % IRCA
- 2 u Zeste de mandarine

Chauffer le lait, les zestes et la moitié de la crème à 70 °C. Verser sur les chocolats partiellement fondus et la masse de gélatine. Mixer puis incorporer la pâte de noisette. Remixer en ajoutant le reste de crème froide et laisser prendre au froid pour le montage. Prélever 400 g pour le décor des bûches.

COMPOTÉE MANDARINE

- 3090 g Purée de mandarine 100 %
- 1550 g Purée de mangue LE P'TIT BENOIT
- 112 g Gélatine poudre 200 bloom
- 618 g Glucose atomisé
- 618 g Sucre
- 69 g Pectine NH
- 43 g Solution acide

Faire hydrater la gélatine avec 800 g de purée de mandarine. Faire chauffer le reste de purée. Mélanger les sucres et la pectine NH puis les incorporer dans la casserole jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter la solution acide et la gélatine réhydratée. Mixer. Laisser refroidir.



MOUSSE «CHOCOLAT CHAUD NOISETTE»

- 860 g Lait entier
- 22 g Cannelle poudre
- 24,5 g Gélatine poudre 200 bloom
- 147 g Eau
- 700 g Couverture Essence lait 38 % Domori
- 492 g Couverture Reno Concerto noire 64 % IRCA
- 440 g Joypaste Noisette 100 % IRCA
- 1700 g Crème 35 % M.G. DISGROUP

Chauffer le lait avec la cannelle et laisser infuser 15 minutes. Filtrer avec une maille fine. Compenser le lait pour arriver à 860 g et réchauffer pour incorporer la masse de gélatine fondue et verser sur le chocolat. Mixer le mélange en ajoutant la pâte de noisette. À 35 °C, ajouter la crème montée. Mettre environ 800 g de mousse/gouttière.

PULVÉRISATION CHOCOLAT NOIR

- 70 g Couverture Reno Concerto noire 64 % IRCA
- 30 g Beurre de cacao naturel IRCA

Faire fondre les 2 ingrédients.

MONTAGE :

Mettre un biscuit dans le fond d'un cadre 57 x 37 x 4,5 cm. Déposer le croustillant par-dessus puis le crèmeux froid et mettre un deuxième biscuit avant de mettre au surgélateur. Déposer ensuite la compotée tiède à hauteur du cadre et finir avec le troisième biscuit. Remettre au surgélateur. Découper 6 bandes de 49 x 6 cm pour le montage final. Déposer environ 800 g de mousse dans le moule rectangle et pousser l'insert au centre. Lisser si nécessaire et mettre au surgélateur. Floquer les bûches. Réaliser une bande de carton de 3,5 cm de large que l'on mettra sur le dessus center avant de pulvériser un glaçage neutre. Retirer une fois fini pour faire apparaître l'effet velours. Mettre le décor compotée et crèmeux puis les décors chocolat (Embout cerf Réf. 32484N, skis Réf. SK13927C2B) .



Fiche Recette

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »