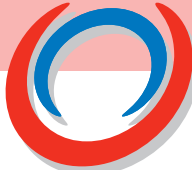
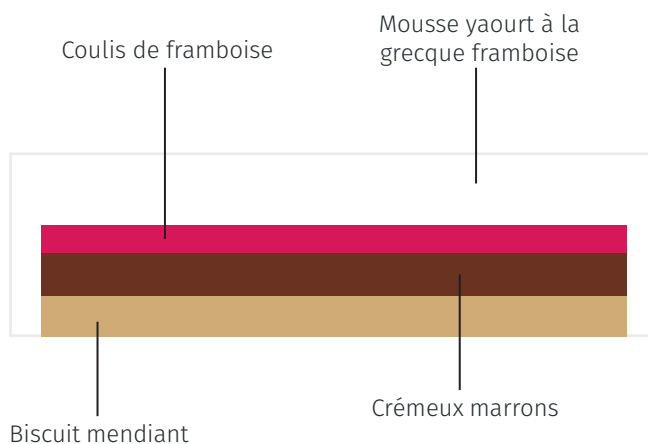




HUGO ALESSIO

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


DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »



Recette pour 4 entremets de diamètre 20 cm

BISCUIT MENDIANT (4 CERCLES DE 16 CM)

- 100 g de brisures de noix DISGROUP
- 25 g de pistaches entières
- 15 g de noisettes hachées DISGROUP
- 40 g de farine T45 DISGROUP
- 150 g de blanc d'oeuf DISGROUP
- 70 g de cassonade

Faire torréfier les fruits secs. Monter les blancs avec le sucre cassonade. Ajouter les fruits secs refroidis puis la farine. Pocher le biscuit dans les cercles de 16 cm (environ 200 g, soit 1 cm d'épaisseur). Cuire 17 min. à 175°C.

CREMEUX MARRONS

- 230 g de lait
- 110 g de crème 35% DISGROUP
- 85 g de jaune d'oeufs DISGROUP
- 170 g de crème de marron
- 140 g de pâte de marron
- 100 g de masse gélatine

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes. Cuire à 82°C. Verser la suite sur la masse gélatine, la crème et la pâte de marron. Mixer puis couler cette préparation (200 g) sur le biscuit surgelé.

COULIS FRAMBOISE

- 400 g de purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 50 g de lebboline
- 60 g de sucre
- 4 g de pectine

Chauffer la purée et la lebboline. Incorporer la pectine et le sucre. Faire bouillir puis verser 120 g sur le crèmeux marrons déjà surgelé.

MOUSSE YAOURT GRECQUE

- 180 g de sucre
- 60 g d'eau
- 120 g de jaune d'oeufs DISGROUP
- 150 g de masse gélatine
- 480 g de yaourt à la grecque
- 600 g de crème 35% DISGROUP montée

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Verser sur les jaunes d'oeufs avant de monter au batteur. Ajouter la masse gélatine fondue. Détendre le yaourt à la grecque (température ambiante) avec une partie de la crème montée (pour l'acidité du yaourt). Ajouter la pâte à bombe. Incorporer délicatement le restant de crème fouettée.

MONTAGE :

Déposer le cercle avec le biscuit, le crèmeux et le coulis framboise au milieu d'un cercle de 20 cm (avec la bande de PVC). Verser la mousse et lisser. Surgeler 10 min. avant de remettre de la mousse afin de créer un relief. Une fois surgelé, floquer l'entremets et le décorer.



Réf. 7547



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 650302



Réf. 1455



Réf. 6615



Réf. 7650



Réf. 4534

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

Retrouvez et téléchargez cette recette sur : www.disgroup.fr