

FLOCON CLEMENDUJA



Plongez dans l'hiver avec cet entremets aux saveurs de clémentine et de gianduja !

COMPOSITION

pour 4 moules flocon de
ø170 x h 53 mm - 1100 ml

CROUSTILLANT CRUMBLE GIANDUJA

Beurre incorporé 82% M.G. cube	125 g
Sucre cristal à pâtisser	125 g
Amande poudre grise DISGROUP	125 g
Farine T55 DISGROUP	100 g
Cacao poudre Irca	30 g
Sel de mer fin	1 g
Vigor Baking levure IRCA	1 g
Couverture Reno Gianduja lait Irca	250 g
Beurre cacao mini goutte Irca	20 g
Praliné amande noisette Irca	120 g
Pasta nocciola stabilisée Irca	100 g

BISCUIT JOCONDE 0,5 CM

Farine T55 DISGROUP	40 g
Œuf entier liquide DISGROUP	185 g
Sucre inversé Lebboline	10 g
Beurre fondu	125 g
Sucre glace amylicé	100 g
Poudre de noisette torréfiée	115 g
Zeste semoule orange	10 g
Sucre cristal à pâtisser	40 g
Blanc d'œuf liquide DISGROUP	125 g

COMPOTÉE CLÉMENTINE

Purée de clémentine	600 g
Pectine NH	10 g
Sucre	115 g
Sucre inversé Lebboline	60 g
Jus de citron	8 g

MOUSSE GIANDUJA LAIT

Gélatine poudre 200 bloom	14 g
Eau de source Cristaline	84 g
Lait entier UHT 3,5% M.G.	440 g
Couverture Reno Gianduja lait IRCA	660 g
Crème UHT 35% M.G. DISGROUP	880 g
Zeste semoule orange	18 g
Extrait de Grand Marnier	30 g

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

En partenariat avec Campari France.



- Mousse gianduja lait
- Compotée clémentine
- Biscuit joconde
- Croustillant crumble gianduja



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

CROUSTILLANT CRUMBLE GIANDUJA

A la feuille, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande, la farine, le cacao poudre, le sel et le Vigor Baking pour avoir un crumble chocolat. Mettre en cuisson à 180°C durant 10 minutes. Une fois cuit, mettre le crumble encore chaud dans une cuve de batteur et rajouter le gianduja fondu, le beurre de cacao, le praliné et la pâte de noisette et mélanger à la feuille. Etaler ce croustillant dans un cadre 57x37cm. Détailler 4 cercles de Ø14cm.

BISCUIT JOCONDE 0,5 CM

Mélanger la farine, les œufs, le sucre inversé, le beurre fondu, le sucre glace, la poudre de noisette torréfiée et les zestes d'orange. Monter à côté la meringue avec le sucre et les blancs puis l'incorporer au 1er mélange. Cuisson 180°C 12 minutes. Imbiber le biscuit de sirop à l'extrait de Grand Marnier et détailler 4 cercles de Ø14cm.

COMPOTÉE CLÉMENTINE

Faire chauffer la purée avec le sucre inversé à 40°C, ajouter le mélange sucre/pectine au fouet. Faire bouillir 1 minutes. Hors du feu, ajouter le jus de citron avant de couler 180g en cercle de Ø14 cm et déposer le biscuit avant de surgeler le tout.

MOUSSE GIANDUJA LAIT

Faire réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine et le verser sur le gianduja fondu en 3 fois puis mixer. Quand le mélange est à 30°C, ajouter les zestes, l'extrait de Grand Marnier et la crème montée. Utiliser aussitôt (490g/moule).

MONTAGE DES ENTREMETS

Réchauffer légèrement le dessus du croustillant afin de coller le biscuit/compotée. Garnir les moules avec environ 490g de mousse gianduja, ajouter l'ensemble surgeler croustillant/biscuit/compotée puis mettre au surgélateur. Quand les entremets sont surgelés, pulvériser un appareil à flocage orange (60% chocolat blanc + 40% beurre de cacao + colorant orange) et un flocage chocolat lait (70% chocolat lait + 30% beurre de cacao).