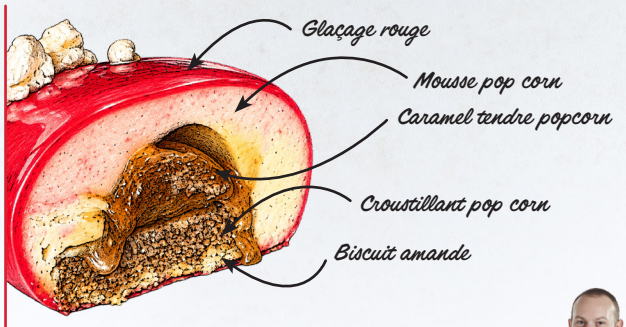
Pop Coeur







@Hugo Alessio

RECETTE POUR 12 PETITS COEURS PAVOFLEX

BISCUIT AMANDE (57 X 37 CM)

- *100 g ..... Blanc d'œuf liquide DISGROUP*
- *2 g ..... Blanc d'œuf poudre*
- *46 g ..... Sucre (1)*
- *80 g ..... Jaune d'œuf liquide DISGROUP*
- *70 g ..... Œuf entier liquide pasteurisé DISGROUP*
- *40 g ..... Sucre (2)*
- *66 g ..... Amandes poudre blanche fine DISGROUP*
- *17 g ..... Farine T65 DISGROUP*

Monter la meringue avec le sucre (1), les blancs liquides et poudre. Monter les oeufs avec les jaunes et le sucre (2) dans un autre batteur. Mélanger les 2 appareils montés. Tamiser les poudres et les incorporer délicatement. Cuisson 10 minutes à 155 °C ventilation (3/4).

PRALINÉ POPCORN

- *30 g ..... Eau*
- *200 g ..... Sucre*
- *200 g ..... Amandes décortiquées DISGROUP*
- *200 g ..... Popcorn*
- *350 g ..... Huile de pépins de raisin*
- *2 g ..... Sel*
- *28 g ..... Beurre de cacao naturel IRCA*

Faire un caramel avec l'eau et le sucre et le porter à environ 190 °C. Le verser sur les amandes torréfiées et le popcorn. Laisser refroidir avant de mixer l'ensemble en ajoutant le sel et l'huile. Finir le praliné en ajoutant le beurre de cacao. Faire refroidir.

CROUSTILLANT PRALINÉ POPCORN (37 x 27 CM)

- *220 g ..... Couverture chocolat au lait 35 % SIGNATURE by DISGROUP*
- *610 g ..... Praliné popcorn*
- *170 g ..... Crispaillette DISGROUP*

Faire fondre la couverture et ajouter les autres ingrédients. Étaler dans un cadre 37 x 27 cm. Mettre au froid.

CARAMEL TENDRE POP CORN

- *40 g ..... Sirop de glucose DISGROUP*
- *98 g ..... Sucre*
- *104 g ..... Crème 35 % M.G. chaude DISGROUP*
- *28 g ..... Praliné popcorn*
- *0,4 g ..... Sel*

Faire un caramel avec le glucose et le sucre. À environ 185 °C, ajouter la crème chaude en plusieurs fois avec le praliné et le sel. Faire refroidir pour le montage.



MOUSSE POPCORN

- *423 g ..... Lait entier*
- *42 g ..... Jaune d'œuf liquide DISGROUP*
- *85 g ..... Sucre*
- *46 g ..... Amidon de maïs DISGROUP*
- *60 g ..... Praliné popcorn*
- *38 g ..... Masse de gélatine 200 Bloom DISGROUP*
- *170 g ..... Crème 35 % M.G. mousseuse DISGROUP*

Cuire la crème pâtissière et la faire refroidir. Ajouter la masse de gélatine fondue, le praliné et la crème mousseuse délicatement. Mettre environ 65 g/cavité.

GLAÇAGE ROUGE

- *150 g ..... Eau*
- *300 g ..... Sucre*
- *300 g ..... Sirop glucose DISGROUP*
- *200 g ..... Lait concentré sucré*
- *22 g ..... Gélatine poudre 200 Bloom*
- *132 g ..... Eau*
- *270 g ..... Couverture chocolat blanc 30 % SIGNATURE by DISGROUP*
- *20 g ..... Beurre de cacao naturel IRCA*
- *QS ..... Colorant poudre hydrosoluble*

Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Faire bien bouillir avant de verser sur la masse de gélatine, le lait concentré, la couverture et le beurre de cacao. Mixer sans incorporer de bulles et laisser au froid une nuit. Le lendemain, faire chauffer aux environs des 32 °C.

MONTAGE :

Détailler le biscuit pour avoir les mesures 37 x 27 cm. Couler le croustillant sur le dessus. Détailler le biscuit et le croustillant avec un emporte pièce de ∅ 4cm. Mettre à la poche environ 65 g de mousse par cavité, ajouter 15 g de caramel puis le biscuit/croustillant. Mettre au surgélateur jusqu'à complète congélation. Démouler et verser le glaçage rouge. (MOULE COEUR BOMBÉ AMORINI (RÉF MALLARD 11184).

Fiche Recette

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

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