

NUT'ACIDULE



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

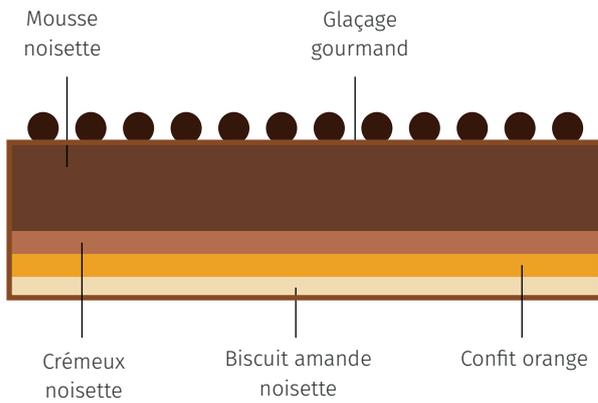


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour un demi cadre 37 x 27 x 4.5 cm

BISCUIT AMANDE NOISETTE

- 340 g de poudre d'amande DISGROUP
- 170 g de sucre glace
- 250 g de sucre cassonade
- 430 g de blanc d'œufs DISGROUP
- 80 g de sucre cassonade
- 90 g de noisette hachées

Tamiser la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs avec les 80 g de sucre cassonade. Incorporer le mélange tamisé et les 250 g de sucre. Etaler sur plaque 60 x 40 cm et parsemer de noisettes hachées. Cuisson 160°C 15-20 minutes.

CONFIT ORANGE

- 400 g de fruttidor orange Irca
- 150 g de fruttidor orange Irca
- 50 g d'extrait de Grand Marnier 50% vol.
- 40 g de masse gélatine 200 bloom

Faire chauffer les 400 g de fruttidor puis incorporer la masse gélatine. Ajouter ensuite le Grand Marnier et les 150 g de fruttidor.

CRÉMEUX NOISETTE

- 170 g de lait
- 85 g de crème 35% DISGROUP
- 80 g de jaune d'œufs DISGROUP
- 60 g de pâte de noisette Irca
- 85 g de nocciolata premium Irca
- 37 g de masse gélatine

Faire une crème anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Cuire à la nappe puis verser sur la pâte de noisette, le nocciolata Premium et la masse gélatine. Mixer.

MOUSSE NOISETTE

- 170 g de crème 35% DISGROUP
- 80 g de crème 35% DISGROUP
- 290 g de pâte de noisette Irca
- 420 g de praliné à l'ancienne
- 107 g de masse gélatine
- 260 g de Top meringue Irca
- 710 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 210 g d'oranges confites

Faire chauffer les 170 g de crème puis incorporer la pâte de noisette, le praliné et la masse gélatine. Refroidir à 30°C en ajoutant les 80 g de crème. Ajouter le Top meringue puis la crème fouettée et finir le mélange avec les oranges confites coupées en cubes. Etaler aussitôt.

GLACAGE GOURMAND NOISETTE

- 350 g de couverture Sinfonia blanc noisette
- 10 g d'huile de pépin de raisins
- 75 g de noisettes DISGROUP hachées

Faire fondre le chocolat blanc noisette. Ajouter l'huile et les noisettes concassées.

MONTAGE

Sur le biscuit amande noisette, étaler le confit d'orange, couler le crèmeux noisette et la mousse noisette en surgelant entre chaque étapes. Détailler des parts avant de glacer partiellement. Décorer avec des crunchy beads lait Irca et des noisettes torréfiées Irca.



Réf. 1455



Réf. 7650



Réf. 1268



Réf. 2329



Réf. 3659



Réf. 2069



Réf. 7265



Réf. 3907



Réf. 3354



Réf. 3353



Réf. 6625



Réf. 4259

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE

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