

Alliance Praliné Orange



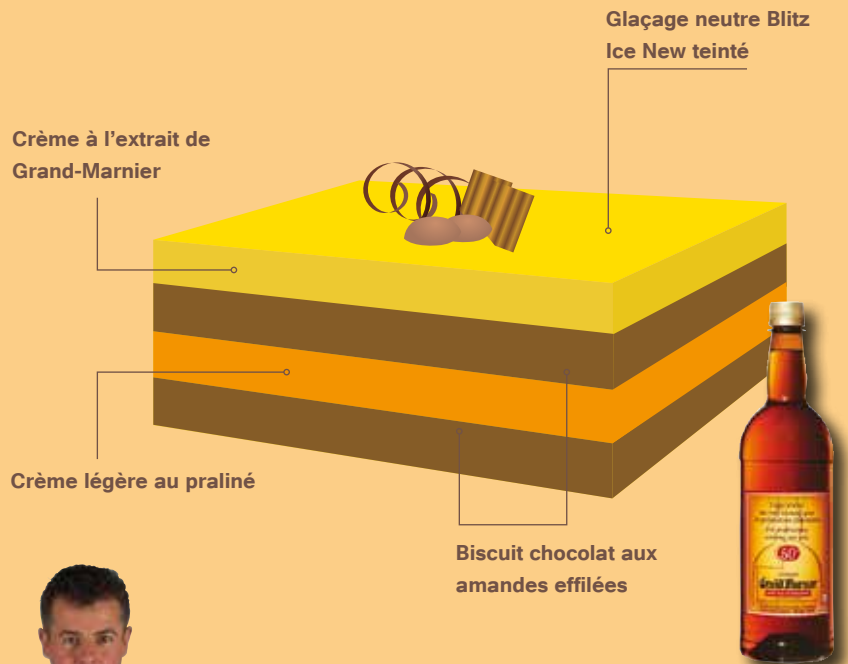
Photo: Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 476 87 87 94

Recette pour 1 cadre
35 x 54 x h 4,5 sur tapis relief

Composition :

- Biscuit chocolat
- Crème légère au praliné
- Crème à l'extrait de Grand-Marnier

En partenariat avec «Marnier Lapostole»



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit chocolat (2 feuilles)

150 g de jaunes d'œufs
350 g d'œufs
400 g de sucre
250 g de farine type 45
250 g de féculé
120 g de poudre de cacao
150 g d'amandes effilées grillées
200 g de beurre fondu froid
550 g de blancs
100 g de sucre

Crème légère au praliné

560 g de crème pâtissière
250 g de praliné amande/noisette Irca
8 feuilles de gélatine argent
700 g de crème fouettée Disgroup
200 g de noisettes hachées caramélisées

Crème à l'extrait de grand marnier

1000 g de lait
2 g de vanille 200 Disgroup
200 g de jaunes d'œufs
260 g de sucre
100 g de poudre à crème Disgroup
75 g de beurre de cacao
7 feuilles de gélatine argent
110 g d'extrait de Grand-Marnier
750 g de crème fouettée

Astuces du Chef

Monter les jaunes avec les œufs et le sucre. Verser la farine tamisée avec le cacao et la féculé. Ajouter les amandes effilées. Détendre une corne de cet appareil dans le beurre fondu puis réincorporer le tout délicatement. Monter les blancs serrés avec le sucre puis mélanger les 2 appareils. Etaler sur 2 plaques avec feuille et cuire 12-15 mn à 180°.

Travailler la crème pâtissière avec le praliné. Ajouter la gélatine préalablement immergée dans l'eau froide puis liquéfier au micro-onde. Incorporer délicatement la crème fouettée puis les noisettes.

Faire une crème pâtissière avec le lait, la vanille, les jaunes, le sucre et la poudre à crème. Dissoudre le beurre de cacao puis la gélatine dans cette crème pâtissière. Refroidir. Travailler pour détendre et parfumer au Grand-Marnier la crème pâtissière avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets (à l'envers)

Dans un cadre posé sur un tapis relief, verser la crème Grand-Marnier. Appliquer une feuille de biscuit. Etaler la crème légère au praliné. Poser l'autre feuille de biscuit. Surgeler. Glacer avec du Blitz ice new teinté en orange. Détailler et décorer.

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