

La Divine

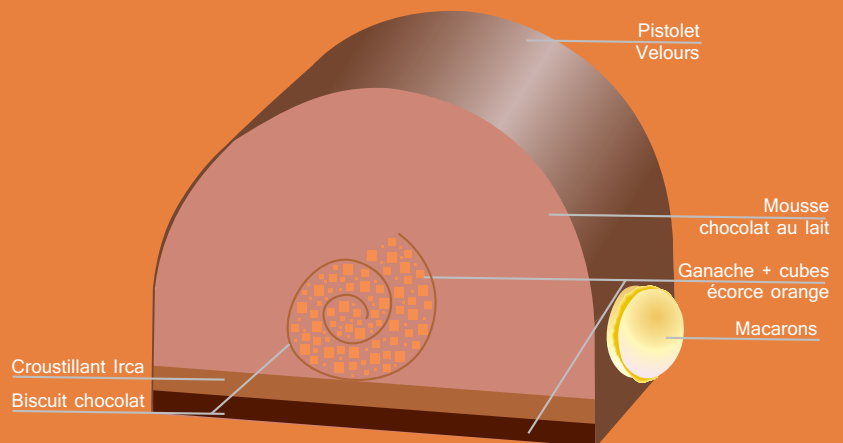


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 2 gouttières.

Composition :

- Biscuit chocolat
- Mousse chocolat au lait
- Ganache Grand Marnier aux écorces d'oranges
- Croustillant Irca (120 g/gouttière)
- Sirop au Grand Marnier



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Biscuit Chocolat (1 feuille 60x40)

170 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
200 g d'œufs
175 g de sucre
100 g de farine DISGROUP
40 g de cacao en poudre

Sirop Grand Marnier

250 g de sucre
250 g d'eau
50 g de Grand Marnier

Ganache au Grand Marnier

180 g de couverture Réno 64 %
215 g de crème DISGROUP
20 g de Grand Marnier
100 g de cubes d'écorces d'oranges confites

Mousse Chocolat au Lait

250 g de crème DISGROUP
250 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
4 feuille de gélatine
800 g de couverture lait Corail DISGROUP
750 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser la farine et le cacao en poudre. Blanchir les œufs et les jaunes avec les 175 g de sucre. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Détendre avec des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le reste des blancs.

Étaler sur feuille et cuire à 190°C pendant 10 mn. Détailler 2 bandes de 50x7 cm et 2 bandes de 50x12 cm.

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir.
Ajouter le Grand Marnier.

Fondre la couverture à 45° et ajouter la crème en 2 temps. Ajouter le Grand Marnier. Étaler aussitôt.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Bouillir le lait et la crème puis cuire cette crème anglaise. Dissoudre la gélatine et verser sur la couverture de lait. Laisser refroidir à 35°C avant d'incorporer la crème fouettée.

Montage des bûches

Étaler la ganache sur les biscuits 50x12 cm légèrement imbibés puis parsemer de cubes d'écorces d'oranges confites (50 g/biscuit). Rouler de façon à former une inclusion. Déposer de la mousse chocolat dans le fond des gouttières puis appuyer ces roulés en inclusion centrale. Garnir à nouveau de mousse avant de placer les bandes de biscuit préalablement imbibées sur lesquelles on aura étalé le croustillant (120 g/bande). Surgeler ces gouttières. Démouler puis passer au pistolet velours avant de décorer.

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