

# LE CARMA



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

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

Recette pour 1 cadre 30 x 40 cm hauteur 80 mm

## COMPOSITION :

- Biscuit cuillère
- Caramel au beurre salé
- Bavaoise à l'extrait de Grand Marnier®
- Sirop à l'extrait de Grand Marnier®
- Glacage lait

Bavaoise à l'extrait de Grand-Marnier®

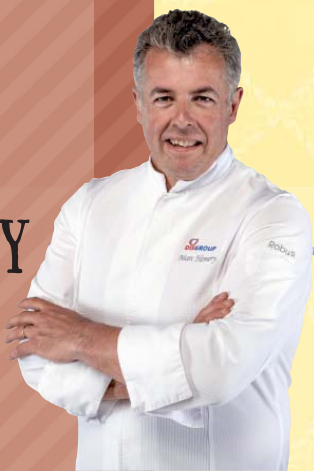
Caramel  
beurre salé

Glacage  
chocolat lait

Biscuit cuillère  
légèrement imbibé de  
sirop Grand Marnier®

## MARC HEMERY

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



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

# LE CARMA

## INGRÉDIENTS

### BISCUIT CUILÈRE

- 420 g de blancs d'œufs
- 90 g de sucre
- 240 g de jaunes d'œufs
- 3 œufs
- 280 g de sucre glace
- 3 g de vanille 200 DISGROUP
- 180 g de fécule
- 180 g de farine T45 DISGROUP



### SIROP À L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 150 g de sucre
- 175 g d'eau
- 25 g d'extrait de Grand Marnier®



### CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 300 g de sucre
- 180 g de glucose DISGROUP
- 50 g d'eau
- 500 g de crème DISGROUP
- 1 gousse de vanille DISGROUP
- 350 g de beurre demi-sel
- 2 feuilles de gélatine



### BAVAROISE A L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 500 g de lait
- 500 g de crème DISGROUP
- 320 g de jaunes d'œufs
- 300 g de sucre
- 16 feuilles de gélatine Argent
- 120 g d'extrait de Grand Marnier®
- 1200 g de crème fouettée DISGROUP



### GLACAGE CHOCOLAT LAIT

- 1 kg de couverture lait Corail DISGROUP
- 300 g d'huile de noisette



## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les jaunes avec les œufs, le sucre glace et la vanille. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement une partie de blancs montés dans les jaunes. Verser la farine tamisée avec la fécule puis le reste de blancs toujours délicatement. Étaler sur 3 plaques 60 x 40 avec feuille et cuire 10 mn à 180°C.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis refroidir. Ajouter l'extrait de Grand Marnier®.

Cuire au caramel blond le sucre, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème bouillante, la gousse de vanille, le beurre demi-sel. Porter le tout à 115°C. Ajouter les feuilles de gélatine et couler directement.

Faire bouillir la crème avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe avant d'ajouter la gélatine. Refroidir et parfumer avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Fondre la couverture puis ajouter l'huile. Utiliser à 30°C.

## MONTAGE DES ENTREMETS

Dans un cadre 60 x 40 déposer une feuille de biscuit cuillère légèrement imbibée. Couler le caramel. Appliquer aussitôt la deuxième feuille de biscuit légèrement imbibée. Couler la bavaroise et faire prendre au froid. Couper en deux le cadre et superposer. Appliquer dessus une demi-feuille de biscuit légèrement imbibée. Surgeler et couper des entremets avant de les glacer un par un sur une feuille structurée.