Le Sensation

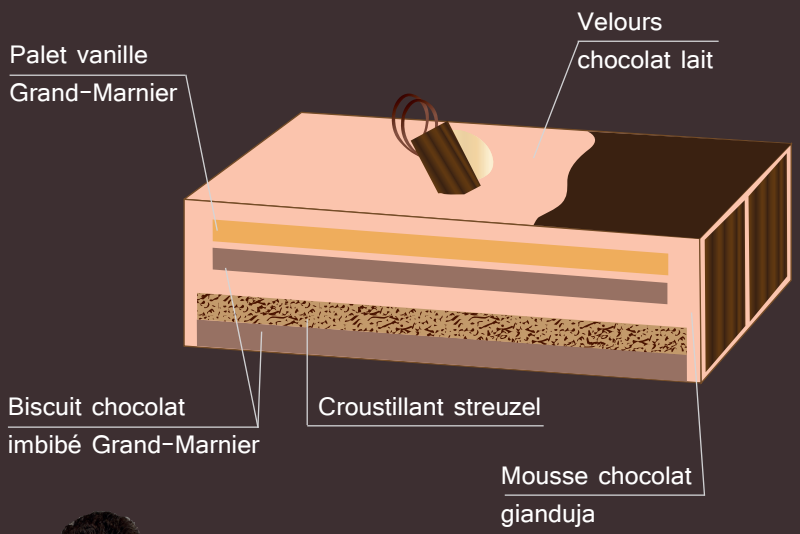
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

En partenariat avec "Marnier Lapostole"

Recette pour 4 entremets de 180, hauteur 45

Composition :

- Biscuit chocolat
- Croustillant streuzel chocolat
- Mousse chocolat gianduja
- Palet vanille Grand-Marnier
- Velours chocolat lait



Marc Hemery

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

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Astuces du Chef

Biscuit chocolat (1 feuille 60x40mm)

170 g	de de blancs d'œufs
50 g	de sucre
200 g	de d'œufs
70 g	de jaunes d'œufs
175 g	de sucre
100 g	de farine T45 DISGROUP
40 g	de cacao poudre

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Etaler sur feuille. Cuisson 10-15 mn à 185°C.

Streuzel Chocolat

100 g	de beurre
100 g	de sucre cassonade
100 g	de poudre d'amande DISGROUP
80 g	de farine Disgroup
25 g	de cacao poudre
1 g	de sel
1 g	de levure Backing Vigor
2 g	de vanille 200 DISGROUP

À la feuille au batteur, mélanger tous ces ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Râper cette pâte avec une grosse râpe à légumes sur une feuille de cuisson. Cuire 12 à 15 mn à 160°C. Refroidir et briser grossièrement.

Croustillant Streuzel

150 g	de couverture noire Onyx DISGROUP
130 g	de praliné
130 g	pâte de noisette
400 g	de brisures de streuzel

Fondre la couverture. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les brisures de streuzel. Etaler le croustillant sur les disques de biscuit dans des cercles de 160 mm. Faire prendre au froid.

Palet vanille au Grand-Marnier

120 g	de lait
1	gousse de vanille
380 g	de crème DISGROUP
120 g	de jaunes d'œufs
120 g	de sucre
5	feuilles de gélatine
60 g	d'extrait de Grand-Marnier

Chauffer le lait et la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ôtez la gousse de vanille. Ajouter la gélatine. Parfumer au Grand Marnier et verser dans 4 empreintes Flexipan de 160 de diamètre. Surgeler.

Mousse chocolat Gianduja

200 g	de crème DISGROUP
200 g	de lait
100 g	de jaunes d'œufs
50 g	de sucre
6	feuilles de gélatine argent
700 g	de gianduja lait
700 g	de crème fouettée DISGROUP

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

Montage des entremets

(Montage à l'envers)

Dans des cercles de 180 mm de diamètre chemisés de ruban PVC, déposer de la mousse gianduja. Insérer le palet au Grand Marnier puis un disque de biscuit. Garnir à nouveau de mousse gianduja avant de placer le palet croustillant/biscuit. Lisser et surgeler. Décercler puis passer un voile de velours chocolat lait. Décorer avec du miroir chocolat et des plaquettes chocolat lait.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »