

LA PERLE ROUGE



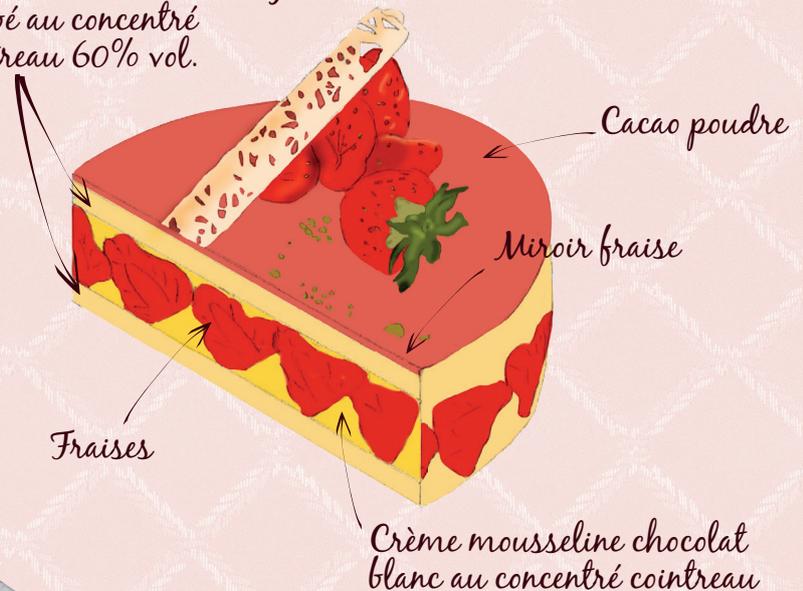
En partenariat avec Premium Gastronomie

Recette pour 2 entremets ovales de 180 x 130 hauteur 45 et 2 de 220 x 170 hauteur 45

COMPOSITION :

- Biscuit cuillère à l'orange
- Crème mousseline chocolat blanc au Concentré Cointreau 60% vol.
- Fraises
- Sirop au concentré Cointreau 60% vol.
- Glaçage miroir fraise

Biscuits cuillère à l'orange
imbibé au concentré
Cointreau 60% vol.



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT CUILLÈRE À L'ORANGE

- 150 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'œufs
- 100 g de sucre
- 20 g de zestes d'orange
- 250 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g de fécule



SIROP AU CONCENTRÉ COINTREAU 60% VOL.

- 250 g de sucre
- 200 g d'eau
- 2 feuilles de gélatine argent
- 50 g de concentré Cointreau 60% vol.

CRÈME MOUSSELINE CHOCOLAT BLANC AU CONCENTRÉ COINTREAU 60% VOL.

- 250 g de crème DISGROUP
- 250 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 60 g de jaunes d'œufs
- 50 g d'œufs
- 60 g de sucre
- 50 g de poudre à crème DISGROUP
- 250 g de couverture Blanche Perle DISGROUP
- 150 g de beurre
- 50 g de Concentré Cointreau 60% vol.



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Ajouter les zestes d'oranges. Monter les blancs en les serrant avec les 100 g de sucre. Incorporer délicatement l'appareil blanchi aux blancs montés puis la farine tamisée avec la fécule. Étaler sur une feuille Exopat et cuire 10-12 mn à 170°C.

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Incorporer les feuilles de gélatine avant de laisser refroidir. Parfumer au Concentré Cointreau 60% vol.

Faire bouillir le lait avec la crème en infusant la gousse de vanille. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière avant de la verser directement sur le chocolat blanc. Refroidir. Monter au batteur puis incorporer le beurre en pommade avant de foisonner à nouveau. Parfumer au concentré Cointreau 60% vol.

IDÉE DU CHEF !



Prendre 750 g de votre crème pâtissière habituelle et incorporer la couverture fondue puis émulsionner avec le reste des ingrédients.

MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer au fond du cercle un disque de biscuit imbibé au sirop. Étaler une fine couche de crème mousseline. Disposer les fraises en masquant de crème mousseline. Positionner le 2^{ème} disque de biscuit imbibé et lisser le dessus d'une fine couche de crème. Placer au réfrigérateur. Saupoudrer de cacao poudre avant de glacer avec du miroir fraise.