

Lingot Prali-Cointreau



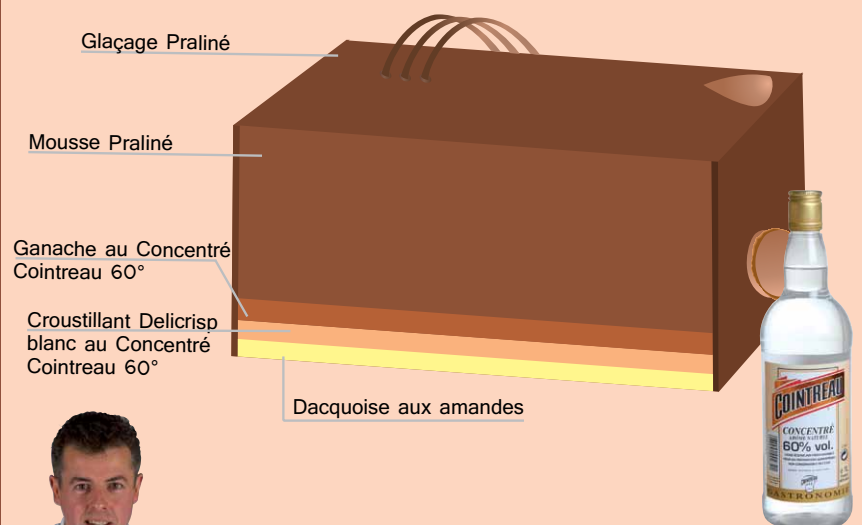
Studio Photo Barbelette

Recette pour un cadre
30x40 cm hauteur 4,5 cm.

Composition :

- Dacquoise aux amandes
- Croustillant Delicrisp blanc au Concentré Cointreau 60°
- Ganache au Concentré Cointreau 60°
- Mousse Praliné
- Glaçage Praliné

"En partenariat avec Premium Gastronomie"



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Dacquoise aux Amandes

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
200 g de poudre d'amande DISGROUP
80 g de sucre glace
40 g de farine DISGROUP

Croustillant Délicrisp au Cointreau

100 g de crème DISGROUP
150 g de couverture blanche perle DISGROUP
30 g de Concentré d'orange Cointreau 60°
400 g de pralin Délicrisp blanc.

Ganache au Concentré Cointreau 60°

275 g de crème liquide DISGROUP
350 g de couverture lait corail DISGROUP
35 g de Concentré Cointreau 60°

Mousse Praliné

250 g de lait
250 g de crème DISGROUP
125 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
7 feuilles de gélatine
400 g de praliné
500 g de crème fouettée DISGROUP

Glaçage Praliné

450 g de nappage concentré Covergel Briant
170 g d'eau
140 g de crème DISGROUP
130 g de praliné
150 g de couverture lait Corail DISGROUP

Astuces du Chef

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs d'œufs avec 200 g de sucre.

Incorporer délicatement le mélange dans les blancs montés. Étaler cette dacquoise sur une demi plaque et cuire durant 20 mn à 170-180°C.

Chauffer la crème puis verser sur la couverture blanche. Ajouter le Concentré d'orange Cointreau, puis le pralin Délicrisp blanc.

Fondre la couverture lait, puis ajouter progressivement la crème liquide pour obtenir une ganache. Parfumer au Concentré Cointreau 60°.

Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait et la crème, puis réaliser une crème Anglaise. Ajouter la gélatine puis verser sur le praliné. Refroidir. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Faire bouillir le nappage, l'eau et la crème. Verser sur le praliné puis la couverture.

Refroidir et utiliser à 40°C.

Montage des entremets

Placer la dacquoise au fond d'un cadre 30x40 cm puis étaler le croustillant. Verser la ganache dessus. Refroidir. Étaler la mousse praliné. Surgeler. Détailler les entremets de forme rectangulaire. Puis glacer avec le glaçage praliné.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr