

Le Caramai



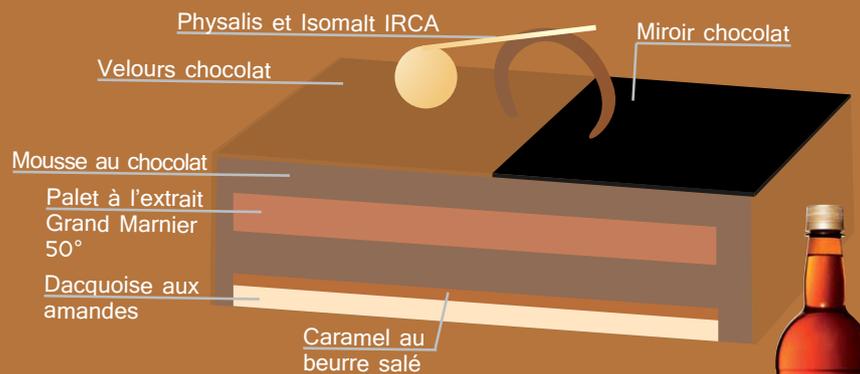
Studio Photo Barbelette

"En partenariat avec Marnier Lapostolle"

**Recette pour 2 cercles de
240 mm de diamètre soit
4 entremets pour 6 personnes
en demi-lune.**

Composition :

- Dacquoise aux amandes
- Caramel au beurre salé
- Palet à l'extrait Grand-Marnier 50°
- Mousse chocolat
- Velours et glaçage



Marc Hemery

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise aux amandes

125 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
100 g de poudre d'amande DISGROUP
40 g de sucre glace
20 g de farine DISGROUP

Caramel au beurre salé

150 g de sucre
90 g de glucose DISGROUP
25 g d'eau
250 g de crème DISGROUP
1 gousse de vanille
175 g de beurre demi-sel
2 feuilles de gélatine

Palet à l'extrait Grand Marnier 50°

125 g de lait
250 g de crème DISGROUP
1 gousse de vanille
100 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
3 feuilles de gélatine
30 g d'extrait de Grand Marnier 50°

Mousse au Chocolat

190 g de sucre
50 g d'eau
190 g d'œufs
125 g de jaunes d'œufs
550 g de couverture noir Onyx DISGROUP
600 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Monter les blancs avec le sucre.

Incorporer délicatement le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine préalablement tamisée. Dresser des disques de 220 mm de diamètre directement dans les cercles. Cuire 20 mn à 170-180°C.

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 112°C. Ajouter les feuilles de gélatine et couler directement ce caramel dans les cercles des dacquoises.

Faire bouillir le lait et la crème avec la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe. Ajouter la gélatine, puis refroidir. Parfumer au Grand Marnier et couler dans des cercles de 220 mm de diamètre. Surgeler.

Cuire l'eau et le sucre à 121°C. Verser sur les œufs et les jaunes puis monter au batteur. Ajouter la crème fouettée à la couverture fondue chaude (45-50°C) puis incorporer délicatement la pâte à bombe.

Montage des entremets

Positionner les disques de dacquoises avec le caramel dans des cercles à entremets de taille supérieure (240 mm de diamètre). Chemiser et tapisser le fond de l'entremets avec de la mousse chocolat. Emboutir le palet à l'extrait Grand Marnier au centre puis lisser le tout avec de la mousse chocolat. Surgeler. Couper chaque entremets en deux parties égales. Passer un voile de velours chocolat puis une partie de chaque entremets avec du glaçage miroir chocolat.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr