

LE DÔME GOURMAND

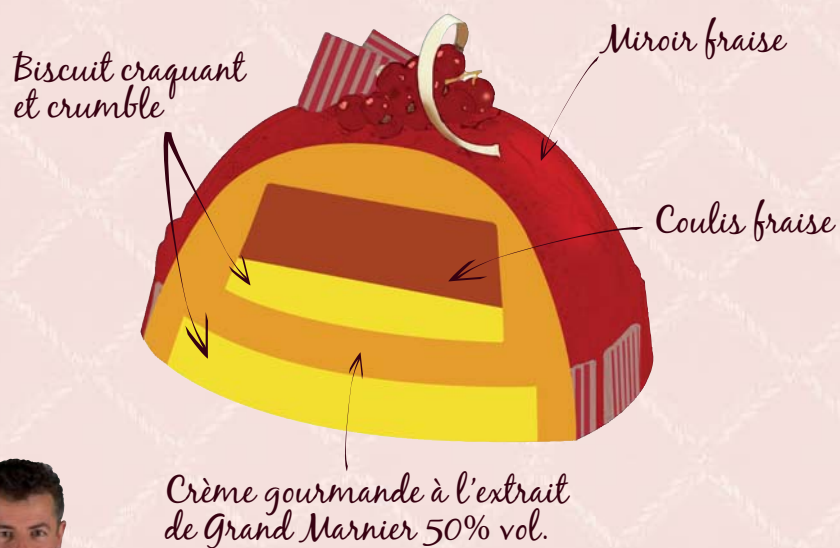


En partenariat avec Grand Marnier Gastronomie

Recette pour 3 dômes de 120-140-160 mm de diamètre

COMPOSITION :

- Biscuit craquant
- Crème gourmande à l'extrait de Grand Marnier 50% vol.
- Coulis fraise
- Glacage miroir fraise



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

CRUMBLE

- 200 g de beurre
- 200 g de sucre cassonade
- 200 g de poudre d'amande DISGROUP
- 200 g de farine
- 4 g de vanille 200 DISGROUP

BISCUIT CRAQUANT

- 470 g d'œufs (coquille)
- 500 g de pâte d'amande DISGROUP 50%
- 160 g de beurre fondu
- 95 g de farine T45 DISGROUP
- 10 g de levure Baking Vigor

CRÈME GOURMANDE À L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER 50% VOL.

- 130 g de raisins secs DISGROUP
- 190 g de fruits cubes
- 90 g d'écorces d'oranges cubes
- 140 g de nougatine pilée
- 150 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 280 g de miel
- 8 feuilles de gélatine
- 45 g d'extrait de Grand Marnier 50% vol.
- 800 g de crème 35% DISGROUP fouettée

COULIS FRAISE

- 500 g de purée de fraise DISGROUP
- 150 g de sucre
- 5 Feuilles de gélatine (10 g)

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Mettre le beurre en pommade puis ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à l'obtention du crumble non amalgamé.

Monter les œufs avec la pâte d'amande. Ajouter le beurre fondu avant d'incorporer délicatement la farine tamisée avec la levure. Dresser dans un cadre 60 x 40. Répartir le crumble sur le biscuit puis cuire 25 mn à 170-180°C.

Mélanger tous les fruits secs et confits. Cuire le miel à 121°C et le verser sur les blancs comme une meringue italienne. Monter jusqu'à refroidissement. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement trempées et liquéfiées au micro-onde. Aromatiser à l'extrait de Grand Marnier 50% vol. Ajouter les fruits délicatement puis la nougatine concassée. Incorporer la crème fouettée.

Chauffer une partie de la purée avec le sucre au micro-onde. Dissoudre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Remettre le tout dans la purée froide et couler dans les cercles de taille inférieure à celles du montage. Positionner un biscuit dessus. Surgeler ces coulis.

MONTAGE DES ENTREMETS

Dans des dômes en inox, couler la crème gourmande en chemisant tout le moule. Insérer le palet (coulis/biscuit) au centre avant de remettre de la crème. Finir avec un disque de biscuit puis lisser. Surgeler. Démouler et glacer avec du miroir fraise. Décorer avec les décors chocolat DISGROUP, une grappe de groseille et quelques brisures de pistache.