

Lingots Gourmands



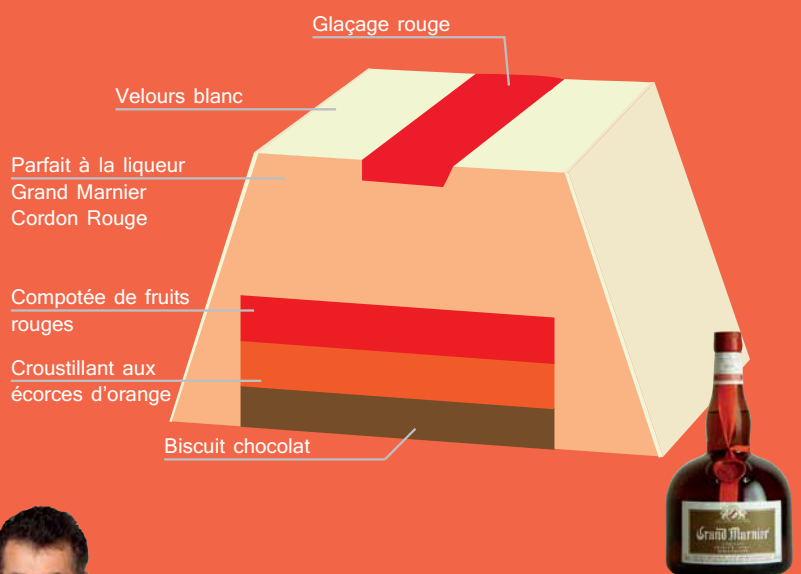
Photo Jon DAERDEN – Studio Capteur d'images – 04. 76 87 87 94

Recette pour 24 lingots.

Composition :

- Biscuit chocolat
- Croustillant aux écorces d'oranges
- Compotée de fruits rouges
- Parfait au Grand Marnier
- Velours chocolat blanc
- Glaçage rouge

"En partenariat avec Marnier - Lapostolle"



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Biscuit Chocolat (1 feuille 60x40)

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

Croustillant aux écorces d'orange

100 g de couverture lait Corail DISGROUP
120 g de pâte de noisette
45 g de cubes d'écorces d'orange hachées
75 g de Crispaillette

Parfait à la liqueur Grand Marnier

120 g de sucre
40 g d'eau
110 g de jaunes d'œufs
75 g d'œufs
3 feuilles de gélatine
135 g de couverture blanche Perle DISGROUP
360 g de crème fouettée DISGROUP
32 g de liqueur Grand Marnier

Compotée de fruits rouges

200 g de mélange fruits rouges DISGROUP
100 g de purée de fruits rouges DISGROUP
170 g de sucre
30 g de glucose DISGROUP
40 g de sucre
4 g de pectine NH

Astuces du Chef

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 une feuille. Cuisson 10-15 mn à 185 °.

Fondre la couverture et ajouter la pâte de noisette. Incorporer la Crispaillette et les cubes d'écorces d'orange.

Faire bouillir le sucre et l'eau, puis verser sur les jaunes et les œufs. Bien blanchir avant de cuire cette pâte à bombe au micro-onde. Monter au batteur.

Fondre la gélatine au micro-onde et l'incorporer dans la pâte à bombe montée. Verser la moitié de la crème fouettée dans la couverture chaude avant de mélanger le tout dans la pâte à bombe. Parfumer avec la liqueur.

Chauffer le mélange fruits rouges avec la purée, le sucre et le glucose. Verser le mélange à sec, sucre/pectine et porter à ébullition jusqu'à 103°. Refroidir.

Montage des petits Gateaux

Détailler le biscuit en une bande de 16x30 cm. Etaler le croustillant sur le biscuit et faire prendre au froid. Répartir la compotée de fruits rouges sur le croustillant et surgeler. Détailler ensuite en 24 allumettes de 2x16 cm. Verser le parfait dans le Flexipan et obturer avec la superposition biscuit/croustillant/compotée. Surgeler. Démouler. Puis passer un voile de velours blanc au pistolet, couler le glaçage rouge dans la cavité.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr