

RIVIERA



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

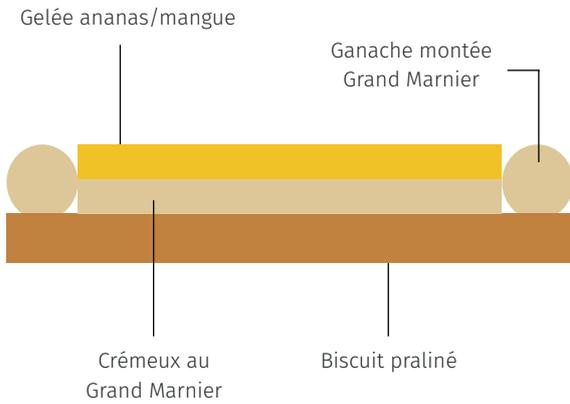


MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 tartes Ø 220 mm

BISCUIT PRALINE

- 340 g de beurre DISGROUP
- 120 g de sucre
- 160 g de praliné IRCA
- 100 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 90 g de lait
- 450 g de farine DISGROUP T45
- 25 g de levure Vigor Baking IRCA
- 80 g d'amandes effilées DISGROUP

Crémer le beurre avec le sucre et le praliné. Ajouter progressivement les œufs et le lait. Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique. Pocher des disques avec une douille ronde unie de 10 dans les cercles à tartes préalablement graissés et sucrés au sucre roux. Parsemer d'amandes effilées et saupoudrer de sucre glace. Cuire 20 mn à 165°.

CRÉMEUX ET GANACHE MONTÉE AU GRAND MARNIER

- 300 g de crème 35% DISGROUP
- 100 g de glucose DISGROUP
- 1/2 gousse de vanille DISGROUP
- 500 g de couverture blanc Perle DISGROUP
- 50 g d'extrait de Grand Marnier®
- 400 g de crème 35% DISGROUP
- 1 zeste d'orange

Chauffer la crème avec le glucose et la gousse de vanille. Verser sur la couverture et mixer ce crèmeux. Parfumer avec l'extrait de Grand-Marnier. Couler 130 g de crèmeux dans chaque inserts Ø 160 mm. Surgeler. Peser le restant de crèmeux et mettre le même poids en crème liquide. Mixer et réserver 12 heures au réfrigérateur. Ajouter le zeste d'orange puis monter légèrement.

GELÉE ANANAS / MANGUE

- 250 g de cubes d'ananas 10 x 10 mm
- 250 g de cubes de mangue 10 x 10 mm
- 25 g de sucre cassonade
- 300 g d'eau
- 250 g de sucre
- 22 g de gélatine or en poudre 200 bloom
- 70 g d'extrait de Grand Marnier®

Poêler les dés d'ananas avec le sucre roux et caraméliser légèrement. Décongeler les cubes de mangues sur du papier absorbant. Placer ces fruits dans 4 empreintes Flexipans insert entremets de Ø160 mm. Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la gélatine en poudre puis l'extrait de Grand-Marnier. Couler sur les fruits et surgeler. Démouler et glacer au miroir.

MONTAGE

Au centre des biscuits, placer un disque de crèmeux. Dresser des larmes de ganache montées tout autour. Placer la gelée au centre et décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3354



Réf. 3657



Réf. 1271



Réf. 5620



Réf. 4909



Réf. 8128



Réf. 1455



Réf. 3372



Réf. 5642