

FLEUR D'ORANGE

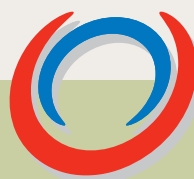


En partenariat avec Grand Marnier®



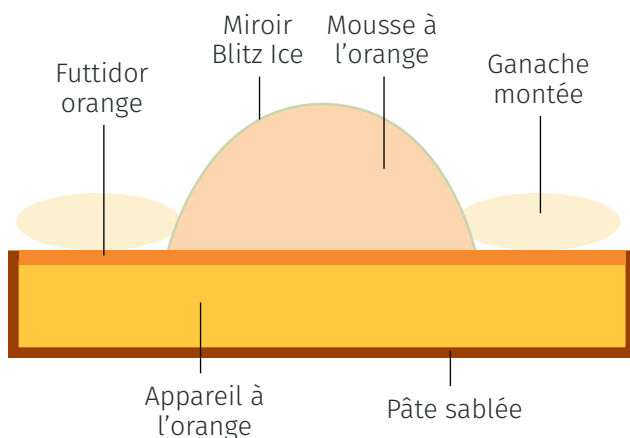
MARC HEMERY

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



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 2 tartes Ø 240 mm

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 500 g de farine T45 DISGROUP
- 2 oeufs

Sabler le beurre pommade avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande avec la farine. Ajouter les œufs sans trop corser la pâte. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Précuire 12 min à 160°.

APPAREIL A L'ORANGE

- 300 g d'oeuf entier liquide DISGROUP
- 250 g de sucre
- 200 g de jus d'orange
- 100 g de beurre fondu
- 40 g de Grand Marnier ®

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter le jus d'orange, le beurre fondu et le Grand Marnier. Verser dans les fonds de tartes précuits. Cuire 25 min à 170°.

MOUSSE À L'ORANGE

- 1 zeste d'orange
- 100 g de jus d'orange
- 110 g de sucre
- 100 g d'oeuf entier liquide DISGROUP
- 40 g de jaunes d'oeufs DISGROUP
- 15 g de poudre à crème DISGROUP
- 50 g de beurre
- 100 g de crème pâtissière
- 50 g d'extrait de Grand Marnier ®
- 70 g de masse gélatine (10 g + 60 g d'eau)
- 500 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Blanchir les œufs et les jaunes avec la moitié du sucre. Ajouter la poudre à crème. Verser dans une casserole avec le jus d'orange, le zeste et le restant de sucre. Cuire à ébullition et ajouter le beurre. Refroidir. Travailler au fouet et ajouter la crème pâtissière et l'extrait de Grand Marnier. Ajouter la gélatine liquéfiée puis la crème fouettée. Verser dans des dômes de Ø 12 cm. Surgeler et réserver pour le montage.

GANACHE MONTÉE AU GRAND MARNIER

- 500 g de crème 35 % DISGROUP
- 150 g de couverture Blanche Perle DISGROUP
- 17.5 g de masse gélatine (2.5 g de gélatine poudre + 15 g d'eau)
- 30 g d'extrait de Grand Marnier ®

Chauffer la moitié de la crème et verser sur la couverture. Mixer. Ajouter le reste de crème froide. Mixer à nouveau. Mettre la gélatine et refroidir 12 heures au réfrigérateur. Parfumer au Grand Marnier avant de monter légèrement.

MONTAGE

Etaler 120 g de fourrage Fruttidor à l'orange sur chaque tarte cuite et refroidie. Dresser la ganache montée en couronne à l'aide d'une douille à St Honoré. Glacer les dômes avec du Blitz Ice puis les placer au centre de ce dressage. Décorer.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355



Réf. 3353



Réf. 1455



Réf. 1268



Réf. 493



Réf. 7005

Réf. 2069



Réf. 5620