

ORANGINE



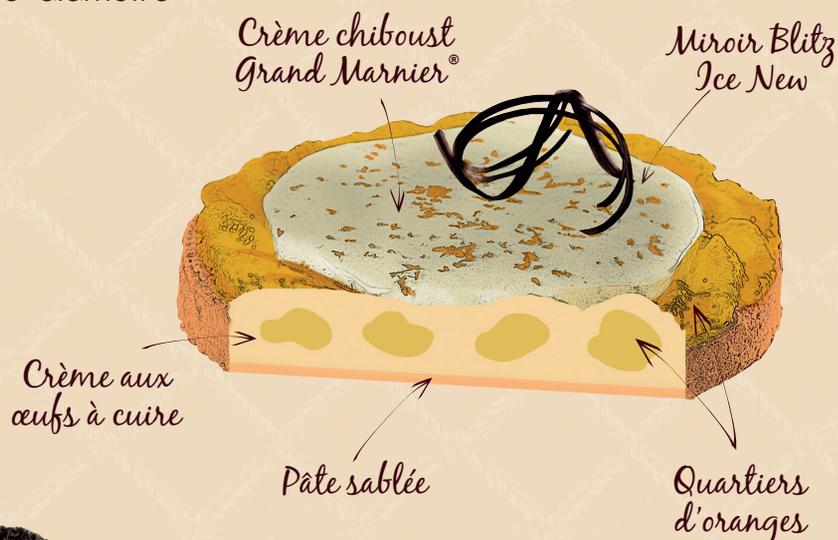
En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 6 tartes de 220 mm de diamètre

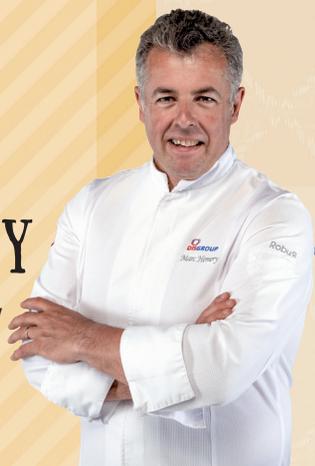
COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Crème aux oeufs à cuire
- Quartiers d'oranges
- Crème chiboust Grand Marnier®



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

ORANGINE

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

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

CRÈME AUX OEUFS À CUIRE

- 15 œufs
- 750 g de sucre
- 375 g de beurre
- 80 g de farine T45 DISGROUP
- 4 g de vanille 200 DISGROUP
- 35 g d'extrait de Grand Marnier®

CRÈME CHIBOUST

- 250 g de lait
- 125 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 20 g de poudre à crème DISGROUP
- 14 g de gélatine
- 120 g de sucre
- 60 g de glucose DISGROUP
- 50 g d'eau
- 225 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 25 g d'extrait de grand Marnier®

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure.

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu. Ajouter la farine, la vanille et l'extrait de Grand Marnier®.

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Mettre la gélatine. Ajouter délicatement la meringue italienne. Aromatiser à l'extrait de Grand Marnier®. Dresser aussitôt en cercles de 200 mm hauteur 20 mm. Surgeler.

MONTAGE DES TARTES

Placer dans chaque fonds de pâte sablée cru 200 g de quartiers d'oranges. Couler l'appareil à crème aux œufs. Cuire 30 minutes à 170°C. Dès que les tartes sont froides, positionner les disques de crème chiboust préalablement glacés avec du miroir neutre. Placer des segments d'oranges pelées autour. Glacer avec du Blitz Ice New.