

Naveline



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

**Recette pour 15 petites charlottes
de diamètre 75 et 2 charlottes de
diamètre 160.**

Composition :

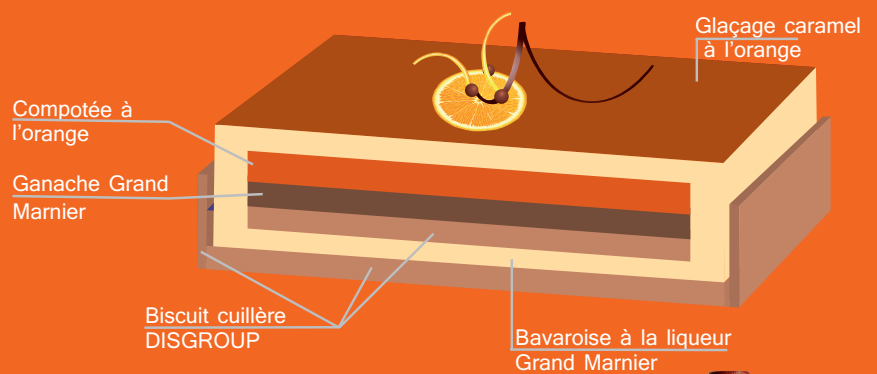
- Biscuit cuillère Disgroup
- Bavaroise à la liqueur Grand Marnier
- Ganache au Grand Marnier
- Compotée d'oranges
- Glaçage caramel à l'orange

Marc Hemery

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



"En partenariat avec Marnier Lapostolle"



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingredients

Sirop Grand Marnier

150 g de sucre
175 g d'eau
25 g de liqueur Grand Marnier



Compotée d'orange

200 g de sucre
100 g d'eau
75 g de sucre inverti
450 g d'oranges pelées
50 g de peau d'orange (avec la
mésocarpe blanche)
50 g de sucre
10 g de pectine NH



Bavaroise à la liqueur Grand Marnier

125 g de lait
125 g de crème Disgroup
80 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
4 feuilles de gélatine
30 g de liqueur Grand Marnier
300 g de crème fouettée DISGROUP



Ganache Grand Marnier

180 g de couverture noir Onyx DISGROUP
180 g de crème Disgroup
20 g de liqueur Grand Marnier

Glaçage caramel à l'orange

250 g de sucre
400 g de jus d'orange
2 feuilles de gélatine



Astuces du Chef



Faire bouillir l'eau et le sucre puis refroidir. Ajouter la liqueur.

Faire bouillir l'eau avec les sucres puis plonger les oranges et la peau préalablement hachée. Redonner une ébullition et mixer légèrement. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Cuire à 100°.

Faire bouillir la crème avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe avant d'ajouter la gélatine. Refroidir et parfumer avant d'incorporer délicatement la crème fouettée.

Fondre la couverture à 45-50° et ajouter la crème en 2 temps. Parfumer avec la liqueur.

Cuire le sucre à sec puis déglacer avec le jus d'orange. Mixer et ajouter la gélatine.

Montage des charlottes

Dans le kit charlotte individuel Disgroup, imbiber légèrement avec le sirop, le biscuit du fond. Garnir avec un peu de bavaroise. Placer un autre biscuit imbibé avant de dresser une fine couche de ganache. Etaler de la compotée d'orange puis finir en garnissant de bavaroise. Surgeler. Glacer avec le caramel à l'orange avant de décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr