

PROFITEROLES GRAND MARNIER



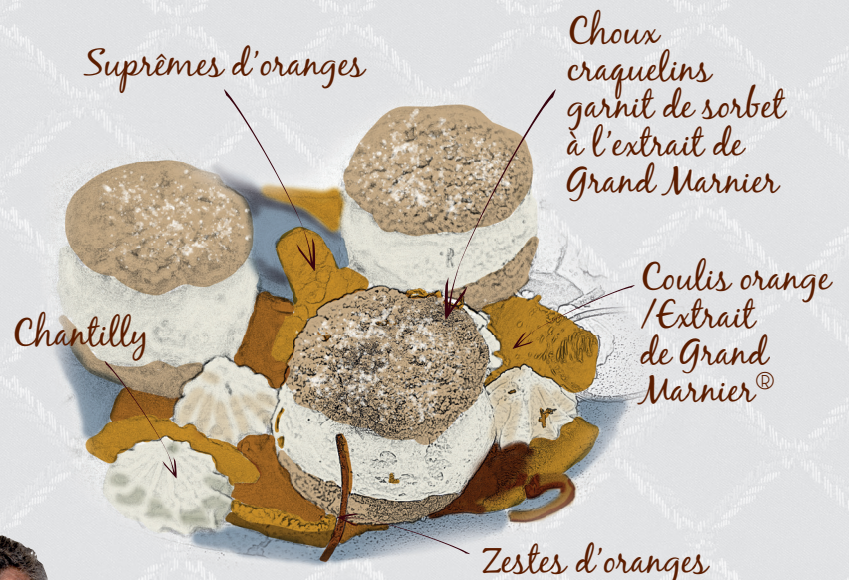
En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 45 choux craquelins.

COMPOSITION :

- Choux craquelins
- Sorbet à l'extrait de Grand Marnier®
- Coulis orange d'extrait Grand Marnier®
- Crème chantilly
- Suprêmes d'orange



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PROFITEROLES GRAND MARNIER

INGRÉDIENTS

SORBET A L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 1 L d'eau
- 150 g de sucre
- 90 g de Joyplus Trim
- 140 g de Joybase Premium fruit
- 100 g de sucre
- 60 g d'extrait Grand Marnier®



COULIS ORANGE/EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 60 g d'eau
- 200 g de sucre
- 50 g de sirop de glucose DISGROUP
- 350 g de jus d'orange
- 6 g de gélatine 200 blooms (+36 g d'eau = 42 g de masse)
- 40 g d'extrait de Grand Marnier®



CRÈME CHANTILLY

- 1 L de crème 35% DISGROUP
- 100 g de sucre glace
- 10 g de vanille 200 DISGROUP®
- 10 g d'extrait de Grand Marnier®

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Bouillir l'eau et les 150 g de sucre. Mélanger à sec le Joyplus, le Joybase avec les 100 g de sucre. Ajouter les poudres au sirop et mixer. Aromatiser avec l'extrait de Grand Marnier®. Turbiner avant de faire prendre au surgélateur pour réserver.

Faire bouillir l'eau, le sucre et le glucose. Porter ce sirop au caramel blond avant de décuire avec le jus d'orange légèrement chauffé. Faire bouillir 3 mn pour réduire un peu. Hors du feu ajouter la masse de gélatine puis refroidir. Parfumer avec l'extrait de Grand Marnier®.

Monter tous ces ingrédients ensemble

DRESSAGE DE L'ASSIETTE

Couper les choux en 2 parties. Déposer une boule de sorbet et refermer avec le dessus des choux. Saupoudrer de Biancaneve. Verser du coulis au centre de l'assiette. Placer les 3 choux garnis. Dresser des pointes de Chantilly. Placer des segments d'orange harmonieusement puis des zestes.