

LE SALV'ADORE



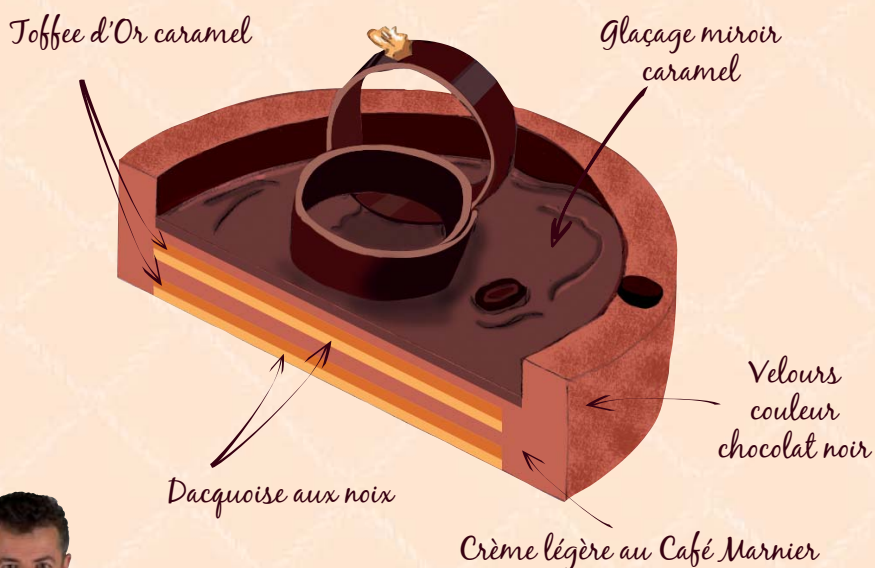
En partenariat avec Grand Marnier Gastronomie

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

Recette pour 4 entremets de diamètre 180 mm et hauteur 45

COMPOSITION :

- Dacquoise aux noix
- Caramel Toffee d'Or
- Crème légère au Café Marnier
- Flocage velours
- Glaçage miroir caramel



MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

DACQUOISE AUX NOIX (POIDS TOTAL : 610 g)

- 360 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 150 g de poudre d'amandes DISGROUP
- 150 g de poudre de noisettes brute
- 150 g de sucre glace
- 60 g de farine
- 200 g de noix hachées

CRÈME LÉGÈRE AU CAFÉ MARNIER (POIDS TOTAL : 1950 g)

- 600 g de lait
- 200 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 12 feuilles de gélatine argent
- 100 g de Café Marnier
- 200 g de meringue italienne
- 600 g de crème fouettée DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs serrés avec le sucre semoule. Tamiser ensemble la poudre d'amande, la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement aux blancs montés. Dresser 8 disques de Ø16 cm. Parsemer les noix hachées. Cuire à 150° C (four ventilé). Temps de cuisson 20 minutes.

Chauffer le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide avant de refroidir. Parfumer avec le Café Marnier. Ajouter délicatement la meringue italienne puis la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Montage à l'envers :

Étaler 130 g de Toffee d'Or caramel (préalablement détendu au micro-onde) sur chaque dacquoise. Surgeler. Positionner un carton or de 160 au fond de chaque cercle de 180 mm. Étaler de la crème légère jusqu'à mi-hauteur du cercle. Placer le disque de dacquoise avant de le recouvrir à nouveau de crème légère. Positionner le 2^{ème} disque de dacquoise avant de lisser avec la crème. Surgeler. Retourner chaque entremets et ôter le carton or avant de pulvériser avec la bombe de spray velours couleur chocolat noir DISGROUP. Couler du glaçage miroir caramel dans la cavité provoquée par le carton or.

