

L'ALHAMBRA



En partenariat avec Premium Gastronomie

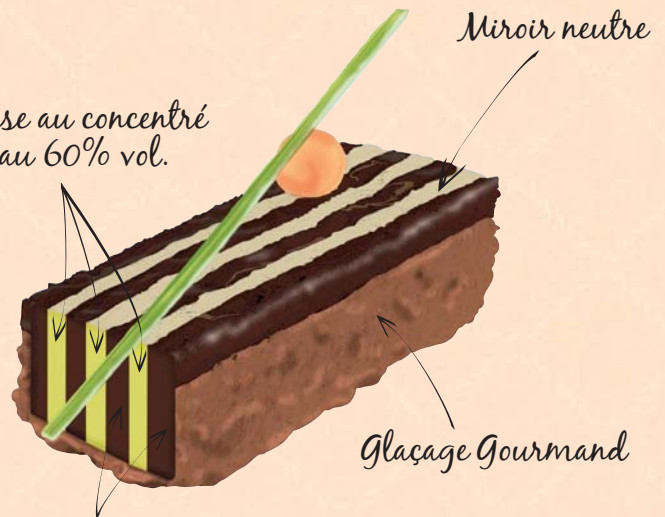
Photo Société Vidéo Production - 02 99 98 21 67

Recette pour un cadre 30 X 40 hauteur 55 mm (soit 8 entremets de 6 personnes)

COMPOSITION :

- Biscuit chocolat
- Sirop au concentré Cointreau 60% vol.
- Bavaoise au concentré Cointreau 60% vol.
- Glaçage Gourmand chocolat lait
- Miroir neutre

Bavaoise au concentré Cointreau 60% vol.



Biscuit chocolat imbibé au sirop concentré Cointreau 60% vol.

MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

BISCUIT CHOCOLAT

2 feuilles 60 x 40

- 340 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 100 g de sucre
- 400 g d'œufs
- 140 g de jaunes d'œufs
- 350 g de sucre
- 200 g de farine T45 DISGROUP
- 80 g de cacao poudre



SIROP AU CONCENTRÉ COINTREAU 60% VOL.

- 500 g d'eau
- 650 g de sucre
- 45 g de concentré Cointreau 60% vol.



BAVAROISE AU CONCENTRÉ COINTREAU 60% VOL.

- 380 g de lait
- 380 g de crème 35% DISGROUP
- 180 g de jaunes d'œufs
- 190 g de sucre
- 60 g de concentré Cointreau 60% vol.
- 12 feuilles de gélatine Argent
- 800 g de crème 35% DISGROUP fouettée



GLAÇAGE GOURMAND (UTILISATION À 25°C)

- 700 g de couverture lait corail DISGROUP
- 200 g d'huile de noisette
- 220 g de Praligrain noisette 40% DISGROUP



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur une feuille de cuisson 10-15 mn à 185°C.

Faire bouillir l'eau et le sucre. Refroidir. Aromatiser au concentré Cointreau 60% vol.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et ajouter les feuilles de gélatine avant de refroidir. Parfumer au concentré Cointreau. Ajouter délicatement la crème fouettée.

Fondre la couverture lait corail et ajouter l'huile. Verser le Praligrain. Réserver jusqu'au lendemain. Utilisation à 25°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Dans un cadre 300 x 400 mm hauteur 55 mm déposer une demie feuille de biscuit chocolat légèrement imbibée. Couler 700 g de bavaroise au concentré Cointreau. Recommencer deux fois cette opération puis obturer le dessus de ce cadre avec la dernière demie feuille de biscuit. Surgeler. Détailler des entremets de la taille désirée puis tremper au 2/3 de sa hauteur dans du glaçage gourmand. Glacer au miroir le reste des entremets. Décorer.