

CARAGRUME

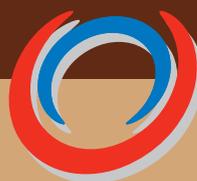


En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

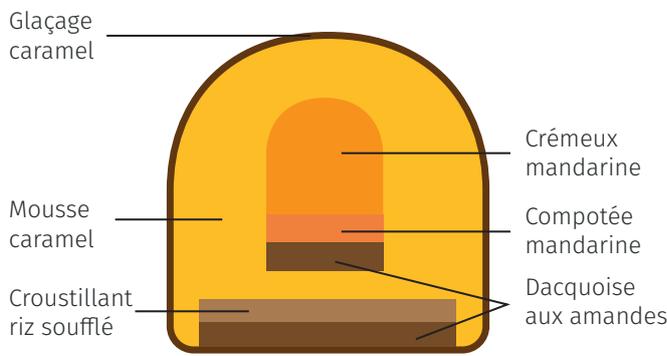


**MARC HEMERY**

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



**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 3 gouttières à bûches de 50 cm « matelassée »

### DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 g de blanc d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 g de sucre
- 250 g de poudre d'amande DISGROUP torréfiée
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g d'amandes bâtonnets DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Parsemer d'amandes bâtonnets puis saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170°-180 C pendant 12 à 15 mn.

### CROUSTILLANT AU RIZ SOUFFLE

- 100 g couverture lait Corail DISGROUP
- 80 g de praliné amande noisette IRCA
- 110 g de pâte de noisette IRCA
- 90 g de riz soufflé caramélisé
- 70 g de Crispaillette DISGROUP

Fondre la couverture à 45°C. Ajouter tous les autres ingrédients progressivement. Étaler sur une découpe de dacquoise de 21 x 50 cm. Refroidir avant de tailler 3 longueurs de 7 x 50 cm.

### COMPTÉE MANDARINE

- 250 g mandarine bio
- 150 g purée de mandarine
- 6 g de pectine
- 80 g de sucre
- 40 g de sucre inverti
- 60 g d'eau
- 20 g d'extrait de Grand Marnier® 50%

Laver les mandarines avant de les blanchir 2 fois en ébullition dans une casserole d'eau. Éplucher la moitié des mandarines et les couper. Mélanger 20 g de sucre avec la pectine. Dans une casserole mettre la purée de mandarine, les mandarines coupées avec la peau, les sucres et l'eau. Donner une première ébullition. Mixer légèrement. Faire bouillir à nouveau avant d'incorporer en pluie le mélange pectine/sucre. Mixer. Porter à ébullition 2 min. avant de refroidir. Travailler cette comptée avec l'extrait de Grand Marnier® 50% et réserver en poche pour le montage.

### CRÉMEUX MANDARINE

- 140 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 100 g d'œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de Lebboline
- 300 g de purée de mandarine
- 6 g de gélatine + 36 g d'eau
- 200 g de beurre
- 20 g de Joypaste Mandarine
- 25 g d'extrait de Grand Marnier® 50%

Blanchir les jaunes d'œufs avec les œufs et les sucres. Verser dans une casserole avec la purée de mandarine. Porter à ébullition. Débarrasser et refroidir à 80°C avant d'incorporer la masse de gélatine. Refroidir à 35°C avant de mettre le beurre en petit morceaux et mixer pour émulsionner. Ajouter le Joypaste et l'extrait de Grand Marnier® 50%. Verser dans 3 moules à insert bûches. Prendre au froid et répartir la comptée avant de placer une bande de dacquoise de 3 x 50 cm sur chaque. Surgeler.

### CARAMEL DE BASE :

- 200 g de sirop de glucose DISGROUP
- 250 g de sucre semoule
- 40 g de beurre
- 360 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée.

Poids total : 425 g

### PROCÉDÉ :

Fondre le sirop de glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Filmer. Réserver pour la mousse caramel.

### MOUSSE CARAMEL

- 210 g de jaunes d'œufs liquide DISGROUP
- 180 g de sirop à 30°B
- 30 g de gélatine + 180 g d'eau
- 840 g de caramel de base
- 1050 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et pocher le tout au micro-onde à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec le caramel chauffé et ¼ de crème fouettée. Mélanger le tout au fouet. Puis ajouter le reste de la crème fouettée délicatement à la Maryse.

### GLAÇAGE MIROIR CARAMEL :

- 300 g de sucre semoule
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 125 g d'eau
- 200 g de lait concentré
- 20 g de gélatine or 200 bloom (+120 g d'eau = 140 g)
- 300 g de chocolat blanc Perle DISGROUP

Caraméliser le sucre avec le sirop de glucose. Décuire avec l'eau. Porter le tout à 103°C. Ajouter le lait concentré et la gélatine réhydratée. Verser en mixant sur la couverture. Utiliser le lendemain à 30-32°C.

### MONTAGE DES BÛCHES

Verser de la mousse caramel dans les gouttières à mi-hauteur. Placer l'insert crèmeux/comptée/dacquoise. Recouvrir de mousse et positionner le montage croustillant/dacquoise. Lisser parfaitement et surgeler. Démouler puis glacer, découper et décorer.

## LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547 Réf. 1268 Réf. 1268 Réf. 3468 Réf. 3353 Réf. 3623 Réf. 3659 Réf. 2415 Réf. 1295 Réf. 3088 Réf. 1455 Réf. 5620 Réf. 7410