

# ORANGE OPÉRA



En partenariat avec Grand Marnier® Gastronomie

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

Recette pour un cadre 600 x 400 Hauteur 40 mm

## COMPOSITION :

- Biscuit Joconde
- Sirop à l'extrait de Grand Marnier®
- Crème légère praliné
- Compotée orange Grand Marnier®
- Glaçage miroir chocolat



## MARC HEMERY

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



## INGRÉDIENTS

### BISCUIT JOCONDE (4 FEUILLES 60 X 40)

- 400 g de poudre d'amande DISGROUP
- 400 g de sucre glace
- 360 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 320 g de farine DISGROUP T45
- 760 g de blancs d'œufs
- 280 g de sucre

### SIROP A L'EXTRAIT DE GRAND MARNIER®

- 150 g de sucre
- 125 g d'eau
- 2 feuilles de gélatine argent
- 40 g d'extrait de Grand Marnier®

### CRÈME LÉGÈRE PRALINÉ

- 750 g de lait
- 170 g de pâte de noisette
- 200 g de praliné amande/noisette
- 150 g de sucre
- 240 g de jaunes d'œufs
- 90 g de poudre à crème DISGROUP
- 375 g de beurre
- 400 g de crème 35% DISGROUP fouettée

### COMOTÉE ORANGE / GRAND MARNIER®

- 1250 g Fruttidor Orange
- 50 g de sucre
- 7 g de pectine NH
- 20 g d'extrait de Grand Marnier®

## PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter au fouet les œufs, les jaunes, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les 2 appareils. Étaler sur 4 feuilles et cuire 8 mn à 220°C.

Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Parfumer avec le Grand Marnier et refroidir.

Faire bouillir le lait avec le praliné et la pâte de noisette. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème puis cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir jusqu'à 20°C. Monter cette crème au batteur avec le fouet puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Porter à ébullition la moitié du Fruttidor puis ajouter le sucre et la pectine. Donner une ébullition avant de verser sur l'autre moitié de Fruttidor froid. Aromatiser au Grand Marnier® avant de couler entre 2 biscuits légèrement imbibés. Réserver au congélateur.

## MONTAGE DU CADRE À ENTREMETS

Déposer au fond du cadre une feuille de biscuit légèrement imbibé. Étaler 1 kg de crème légère. Placer dessus le montage précédent (biscuit/comotée). Étaler 1 kg de crème légère. Placer la dernière feuille de biscuit légèrement imbibée et lisser avec le reste de crème légère. Surgeler. Glacer avec le miroir chocolat.