

CRAQUANT PRALINÉ ORANGE

de Pâques

signé
Stéphane GLACIER

MOF Pâtissier 2000



Pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur

COMPOSITION :

- Dacquoise noisette
- Croustillant praliné
- Crème praliné
- Crème brûlée à l'orange
- Plaquettes chocolat Pâques



• DACQUOISE NOISETTE :

200 g poudre de noisettes
200 g sucre glace
250 g blancs d'œufs
80 g sucre semoule
1 g de crème de tartre
quantité souhaitée de noisettes concassées

Tamiser ensemble la poudre de noisettes et le sucre glace, puis verser en pluie sur les blancs montés avec la crème de tartre et le sucre. Dresser en chablon de 1 cm d'épaisseur et 16 cm de diamètre. Parsemer de noisettes concassées.

Cuire 5 minutes à 200°C TF et 25 minutes à 170°C TO.

• CROUSTILLANT PRALINÉ :

160 g de praliné
45 g de beurre
135 g d'amandes effilées caramélisées

Mélanger ensemble le praliné, le beurre fondu et les amandes.

Abaïsser à 4 mm d'épaisseur et détailler des disques de 16 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

• CRÈME PRALINÉ :

600 g de crème pâtissière
130 g de praliné
8 g de gélatine
370 g de crème fouettée

Lisser la crème pâtissière, ajouter le praliné. Mélanger puis ajouter la gélatine et délicatement la crème fouettée.

• CRÈME BRÛLÉE ORANGE :

250 g de lait
250 g de crème
120 g de jaunes d'œufs
130 g de sucre
25 g de Grand Marnier
1 zeste d'orange

Faire bouillir le lait avec le zeste d'orange et laisser infuser. Refroidir avec la crème et verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Chinoiser et laisser refroidir 3 heures au réfrigérateur. Mouler dans des Flexipans de 16 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Cuire à 100°C pendant 40 mn. Congeler et démouler.

MONTAGE :

Chemiser un cercle à entremet d'une boucle de Rodhaide. Chemiser l'intérieur du cercle de crème pralinée.

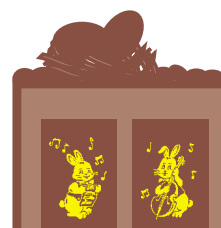
Au fond du cercle disposer une dacquoise, garnir d'1 cm de crème praliné. Disposer le disque de crème brûlée à l'orange.

Déposer une seconde dacquoise. Puis lisser l'entremet avec la crème pralinée. Sur le dessus, parsemer des noisettes concassées, puis congeler.

FINITION :

Passer au pistolet velours lait.

Décorer le dessus avec un nid en paille chocolat, des œufs et la plaquette «Joyeuses Pâques» et disposer tout autour des plaquettes chocolat sérigraphiées «Fanfare».



Plaquettes chocolat

Crème praliné
Dacquoise noisette
Crème brûlée orange
Crème praliné
Dacquoise noisette

une exclusivité



... c'est notre passion !