

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SUCCÈS AU PRALINÉ

pour 15 à 18 personnes :

Un cadre inox de 34 x 24 cm - Organisation : J-2 crème anglaise, J-1 dacquoise, crème au beurre, montage - J 0 : dégustation -

Crème anglaise : 120g lait frais entier - 120g crème fleurette - 60g sucre - 6 jaunes d'oeufs - 2 gses de vanille -

Fendre en 2 les gousses de vanille. Les racler sur les jaunes. Blanchir au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre au fouet. Chauffer le lait dans une casserole avec la crème et les gousses de vanille raclées. Verser sur les jaunes en fouettant. Reverser le tout dans la casserole. Cuire jusqu'à 82°. Retirer du feu. Tamiser au dessus d'un cul de poule ou un saladier. Mixer avec un mixeur plongeant sans bouger et sans introduire d'air. Laisser refroidir à température ambiante. Filmer au contact. Réfrigérer.

Dacquoise : 160g noisettes entières - 165g poudre d'amandes - 320g blancs d'oeufs - 315g sucre semoule -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Mixer les noisettes et la poudre d'amandes. Monter les blancs en neige avec un peu de sucre. Lorsqu'ils sont fermes fouetter encore en versant petit à petit le sucre. Avec une spatule incorporer délicatement la poudre de noisettes/amandes.

Chemiser 2 plaques à pâtisserie de feuilles de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie étaler le mélange dans les deux plaques. Enfourner et cuire 15 minutes. À mi-cuisson, tourner les plaques. Sortir, laisser tiédir 10 minutes puis les démouler et les laisser refroidir sur une grille.

Crème au beurre : 500g beurre doux pommade - 180g praliné - 1 petite tasse d'expresso - crème anglaise -

Dans le Kitchenaid muni du fouet plat ou feuille, à vitesse moyenne, tout le beurre coupé en cubes. Mélanger la crème anglaise au praliné (mélange homogène) et au café - À vitesse moyenne, à l'aide d'une louche ajouter au beurre la crème anglaise au praliné.

Montage : 400g brisures d'amandes (à torréfier 10 minutes à 150°) -

sucre glace -

Couper net le tour des 2 dacquoises. Poser un carton doré sur une grille, puis le cadre inox. Introduire un fond de biscuit. Étaler la moitié de la crème au beurre à l'aide d'une spatule. Poser le 2ème biscuit. Recouvrir avec 2/3 de la crème au beurre. Ôter le cadre et avec le dernier 1/3 de crème étaler tout le tour du gâteau avec une spatule. Plaquer de brisures d'amandes torréfiées le tour. Placer une grille sur le gâteau et saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette.

Entreposer le gâteau au réfrigérateur.

Sortir 1h30 avant dégustation en le plaçant dans une pièce un peu fraîche.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr