

LINGOT ORANGE MASCARPONE

RECETTE IMAGINÉE PAR MAXIME GUÉRIN





Lingot orange mascarpone

Recette originale de Maxime Guérin

Un petit gâteau facile à faire, très efficace en production avec des saveurs équilibrées.



Recette pour un cadre (48 fingers)

PÂTE SABLÉE

40 g de **Beurre la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
400 g de farine T45
160 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
4 g de sel
80 g d'œufs

Sabler le beurre avec toutes les poudres et le sel, puis ajouter les œufs. Laisser reposer au froid. Etaler une abaisse de pâte sablée sur 2 mm d'épaisseur. Piquer. Découper à la taille du cadre. Cuire à 160°C à four ventilé pendant 15 minutes.

BISCUIT JOCONDE NOISETTE (1 PLAQUE)

160 g d'œufs
90 g de sucre glace
35 g de farine
65 g de poudre d'amande
65 g de poudre de noisette
25 g de **Beurre la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
110 g de blancs d'œufs
70 g de sucre

Monter les œufs, le sucre glace, la farine et les poudres au fouet. Ajouter le beurre chaud puis les blancs montés et serrés avec le sucre. Etaler sur plaque et cuire à 220°C à four ventilé pendant 8 minutes. Laisser refroidir.

SIROP D'IMBIBAGE ORANGE

60 g de sucre
240 g de jus d'orange
60 g de jus de yuzu
5 g de zestes d'orange

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble.

CARAMEL ORANGE

165 g de sucre
285 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
20 g de glucose
30 g de beurre de cacao
240 g de couverture lactée
35 g de jus d'orange
5 g de zestes d'orange
50 g de **Beurre la laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**

Cuire le sucre à sec. Déglacer avec la crème et le glucose chauffés. Ajouter le beurre de cacao, la couverture lactée, le jus d'orange, les zestes et le beurre.

CRÈME DIPLOMATE MASCARPONE

300 g de crème pâtissière
42 g de masse gélatine (6 g de gélatine 200 blooms + 36 g d'eau)
1000 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
100 g de sucre

Ramollir la crème pâtissière puis ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger avec la Sublime montée avec le sucre.

CRÈME DÉCOR

88 g de lait
48 g de sucre
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine + 24 g d'eau)
120 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
515 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**

Faire bouillir le lait avec le sucre. Ajouter la masse gélatine et le mascarpone. Ajouter la crème tout en mixant. Mettre au réfrigérateur.

APPAREIL COUVERTURE LACTÉE

100 g de noisettes sablées :
150 g de noisettes grillées concassées
50 g d'eau
100 g de sucre

Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Incorporer les noisettes grillées puis faire sabler. Laisser refroidir.

Couverture lactée :
500 g de couverture lactée
150 g de beurre de cacao

Faire fondre la couverture lactée puis ajouter le beurre de cacao fondu et les noisettes sablées.

VELOURS BLANC

250 g de beurre de cacao
250 g de couverture blanche

MONTAGE

QS de glaçage neutre
QS de poudre d'or
QS de jus d'orange

Etaler le caramel orange sur la pâte sablée. Poser le biscuit joconde et imbiber avec le sirop orange. Mettre au surgélateur. Faire la crème diplomate et lisser sur le dessus. Mettre au surgélateur. Découper en fingers de 13 cm x 3 cm. Pocher 6 gouttes de crème décorative avec une douille lisse n°10 sur les fingers et avec une cuillère pomme bille, faire un trou sur l'une des gouttes. Congeler. Pulvériser une fine couche de velours blanc. Puis tremper les 4 côtés dans l'appareil couverture lactée. Utiliser un cornet en papier pour remplir le trou avec le glaçage neutre mélangé à de la poudre d'or et du jus d'orange.



Conseil

Vous pouvez adapter la taille de la découpe en fonction de vos besoins.



@elleetvirepro #elleetvirepro