

Recette

Sucré



Suprême **LAVANY** à l'orange

Recette de OBERWEIS - RELAIS DESSERT

Composition pour 4 entremets, diamètre 16 cm, hauteur 4 cm

Macaron amande

Compotée d'orange

Génoise amande (recette classique)

Crèmeux à la **Vanille LAVANY** en robe chocolatée

Crème Suprême à la **Vanille LAVANY**

A) Macaron amande

500 g poudre amande
(1) 365 g sucre glace
115 g blanc

chablonner la masse en 3 cm d'épaisseur
en bombant légèrement (taille 14 cm)

500 g sucre
(2) 100 g eau
155 g blanc
3,5 g blanc sec

réaliser une meringue italienne (2)
et mélanger avec (1)

B) Compoté orange

400 g de segments d'orange épluchée à vif
120 g de sucre + 40 g eau
1 jus de citron, 2 feuilles de gélatine

Bouillir l'eau et le sucre ajouter les segments d'orange. Faire cuire à feu doux. En fin de cuisson ajouter 2 feuilles de gélatine essorée préalablement ramollie à l'eau froide.

C) Crèmeux Vanille en robe chocolatée

500 g crème
1 gousse de **Vanille LAVANY**
120 g jaunes
75 g sucre
5 g gélatine

Faire une crème anglaise ajouter la gélatine essorée préalablement ramollie dans l'eau froide. Couler en flexipan 14 cm hauteur 12 mm. Mettre au grand froid et tremper ensuite dans la couverture chocolat noir. Racler immédiatement pour avoir une couche fine de chocolat des 2 côtés.

D) Crème suprême Vanille

3 gosses de **Vanille LAVANY**
100 g lait
(1) 75 g crème
60 g jaunes
100 g sucre
5 feuilles de gélatine

Procéder comme une crème anglaise ajouter la gélatine essorée (1) ramollie dans l'eau froide.

Laisser refroidir le tout puis mélanger à la crème montée (2)

(2) 500 g crème montée

Montage :

Coller le crèmeux **Vanille** en robe chocolatée sur le fond de macaron amande avec un peu de suprême **Vanille**.

Etaler dessus une fine couche de compoté d'orange, disposer un rond de génoise 0,8 cm d'épaisseur, lisser le suprême **Vanille LAVANY** pour finir. Dresser autour une couronne en suprême **Vanille LAVANY**.

Disposer l'entremet velours chocolat légèrement orangé.

Décorer de segment d'orange, streusel et carré de tuile orange.



Planteur - Affineur depuis 1924

Vanille **LAVANY**

14, rue Alan Turing - 81000 ALBI - France

Tél.: +33-05 63 47 77 68

contact@vanillelavany.com - <https://vanillelavany.com>

SARL LALINE SAVEURS - FR20 44449836400033

