



LE BERLIN



RECETTE INTERNATIONALE : PATISSERIE ALLEMANDE
Recette pour 1 entremets de 26 cm de diamètre

COMPOSITION :

- pâte sucrée
- confiture d'orange
- biscuit spécial
- crème au Cointreau®
- pâte d'amandes

1. BISCUIT SPÉCIAL

200 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre (1)
200 g de blancs d'œufs
200 g de sucre (2)
100 g de farine
62 g de cacao
125 g de poudre d'amandes
62 g de beurre

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre (1). Incorporer la farine, le cacao et la poudre d'amandes, puis le beurre fondu. Battre en neige les blancs d'œufs avec le sucre (2), puis les ajouter délicatement à l'appareil.

2. CRÈME AU COINTREAU®

100 g d'œufs
75 g de sucre
250 g de beurre
62 g de beurre de cacao
125 g de pâte d'amandes
50 g d'orangeat
30 g de Cointreau® 60% vol.
Vanille
Sel

Mélanger les œufs et le sucre dans une casserole. Chauffer doucement en remuant constamment jusqu'à atteindre une texture légèrement épaissie (comme une base de pâte à bombe). Retirer du feu et laisser tiédir.

Ajouter la pâte d'amandes coupée en morceaux et mélanger pour l'assouplir dans la base tiède. Incorporer ensuite les beurres fondus (mais non chauds). Mixer si nécessaire pour obtenir une texture parfaitement lisse et homogène.

Ajouter le Cointreau®, la vanille, une pointe de sel, puis mélanger soigneusement. Incorporer enfin l'orangeat finement haché. Mixer une dernière fois pour obtenir une crème souple, brillante et bien émulsionnée. Réserver au froid au moins 2 heures pour permettre à la crème de se structurer.

3. MONTAGE

Utiliser un cercle de 6,5 cm de hauteur et de 26 cm de diamètre. Placer dans le cercle un fond de pâte sucrée. Etaler une fine couche de confiture d'orange, puis le fond de biscuit spécial. L'imbiber délicatement au Cointreau®. Couvrir de crème au Cointreau®. Placer un second fond de biscuit spécial. Recouvrir d'une abaisse de pâte d'amandes. Décorer selon votre convenance.

