

## AMBASSADEUR

Une génoise de 8 à 12 parts

Crème pâtissière : recette pour ½ litre de lait

Crème chantilly : recette pour 250 g de crème entière liquide et 25 g de sucre glace

Un peu de Grand Marnier (pour parfumer la crème, le sirop de punchage, et pour la macération des fruits confits)

Un peu de crème au beurre parfumée au Grand Marnier (reste d'une autre préparation, conservée au froid, et ramollie avant utilisation). *Cette crème au beurre est utilisée pour lisser le dessus et le pourtour de l'entremet (à défaut, utiliser un peu de la crème de garniture pour lisser le pourtour, et ne rien mettre sur le dessus).*

Sirop de punchage parfumé au Grand Marnier

Quelques écorces d'orange confites, et quelques fruits confits sous forme de petits cubes. Faire macérer les oranges et les fruits confits dans du Grand Marnier.

Pour la présentation : quelques amandes effilées (environ 50 à 100 g), et soit du fondant, soit 100 g de pâte d'amande.

---

Diviser la génoise, posée sur un carton rigide (*qui facilitera les manipulations ultérieures*), en 3 parties horizontales

Imbiber, **légèrement**, avec le sirop de punchage, au pinceau, la partie inférieure

Étaler une couche de crème pâtissière, allégée de crème chantilly, parfumée au Grand Marnier, et parsemée d'écorces d'oranges coupées en petits morceaux, et de fruits confits (sous forme de petits cubes), préalablement macérés dans le Grand Marnier

Déposer la seconde partie de la génoise (veiller, à chaque couche, et surtout lors de la présentation finale, à ce que l'entremet reste bien horizontal), et imbiber

Étaler une autre couche de crème, et recouvrir de la troisième partie de la génoise

Imbiber à nouveau

Lisser entièrement le dessus et le pourtour de l'entremet avec la crème au beurre parfumée au Grand Marnier

### **Présentation :**

Déposer sur le pourtour des amandes effilées, préalablement torréfiées

Mettre l'entremet au froid, le temps que la crème au beurre durcisse

Pour le dessus, soit glacer avec un fondant (ramolli et à environ 37 °C, et coloré orange), soit étaler une fine couche de pâte d'amande (étaler au rouleau à 2 mm maximum, découper un cercle de la grandeur de la couche supérieure de l'entremet, et recouvrir la génoise). Achever la décoration avec quelques inscriptions au cornet (blanc : glace royale, ou noir : pâte cacao pour décor).