

# Succès



Pour 2 disques de 24 cm de Ø ou 12 petits (24 fonds)

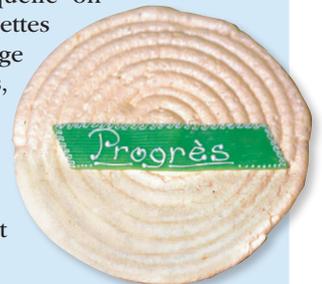
Ingrédients	U	Succès	Crème au beurre	Finition
Œufs	P	6 blancs	2 jaunes	
Sucre semoule	kg	0,150	0,075	
Amandes en poudre	kg	0,150		
Fécule	kg	0,040		
Beurre	kg		0,150	
Vanille			Q.S.	
Praliné noisette	kg		0,080	
Amandes effilées	kg			0,080
Noisettes modelées	P			3
Pâte d'amandes verte	kg			0,040
Glace royale	kg			0,025
Sucre glace	kg			0,020

## LE MATÉRIEL

- bassine inox
- poche
- casserole
- fouets à blancs et à crème
- douille ronde unie n° 8
- rouleau lisse et cannelé
- poudrette
- un cercle de Ø 24 cm
- tamis
- grille
- papier de cuisson
- corne
- palette
- spatules
- cornet de papier

## Variantes

**Progrès** : meringue dans laquelle on incorpore des amandes et noisettes en poudre. Le procédé de dressage est le même que pour le succès, mais plus épais. La cuisson est plus lente (60 à 75 min) dans un four plus doux (120 °C/130 °C). Il est garni de crème au beurre. Il n'est pas masqué, le dessus est saupoudré de sucre glace.

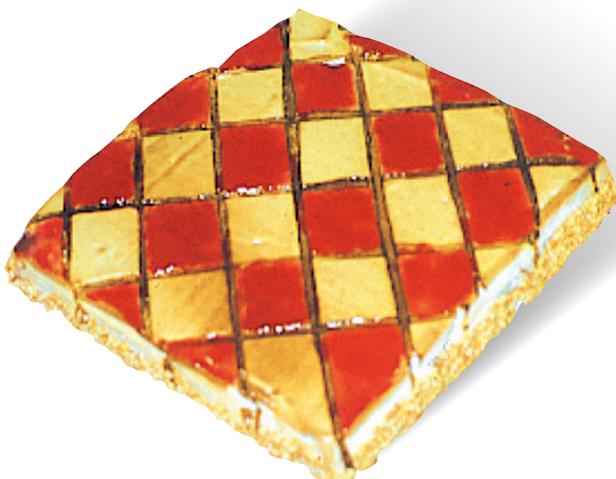


**Japonais** : même principe de fabrication que le succès. Amandes et noisettes sont incorporées aux blancs avec sucre semoule et très peu de farine. Il est garni de crème au praliné : amandes + chocolat

*Différentes garnitures peuvent être substituées à la crème au beurre, comme les mousses aux fruits ou chocolat, crèmes mousselines...*

*De même les fonds de succès, de progrès et japonais peuvent être employés dans le montage d'autres entremets.*

# Danicheff



## LE MATÉRIEL

- moule carré de 20 cm
- bassine à blancs
- fouet
- tamis
- corne
- spatule
- bol inox
- poêlon
- fer pour caraméliser
- dentelle et carton

Pour 8 personnes, un moule de 20 cm de côté

Ingrédients	U	Biscuit	Garniture	Meringue	Finition
Œufs	P	3		3 blancs	
Sucre	kg	0,125		0,180	
Farine	kg	0,125			
Beurre	kg	0,015 fac.			
Marmelade (poire, ananas, melon...)			0,300		
Abricotine	kg		0,200		
Sirop alcoolisé		Q.S.			
Amandes hachées grillées	kg		0,050		0,075
Bigarreaux rouges	P				16
Pistaches	P				12

## PROGRESSION Succès

### 1 Régler le four à 190 °C

### 2 Confectionner la pâte à succès

- Tracer sur une plaque ou la feuille de cuisson 2 cercles de 24 cm de Ø.
- Mélanger l'appareil à sec : amandes en poudre, féculé et sucre (en réserver 50 g pour serrer les blancs).
- Monter les blancs en neige. Les serrer avec le sucre prévu.
- Verser en pluie, sur les blancs, l'appareil à sec. Mélanger délicatement. S'arrêter dès le mélange obtenu.

### 3 Dresser

- Garnir la poche munie de la douille unie n° 8. Dresser en spirale des disques réguliers de pâte en partant du centre.

### 4 Cuire

- Cuire à four moyen 190 °C, pendant 15 à 20 min.

- Décoller avec soin en sortant du four. Poser sur une grille bien à plat. Réserver au sec.

### 5 Confectionner la crème au beurre

- Clarifier les œufs pour obtenir les jaunes.
- Cuire le sucre au filet et le verser doucement sur les jaunes en remuant énergiquement.
- Monter l'appareil qui doit devenir mousseux. Vaniller.
- À froid, l'incorporer dans le beurre crémé en fouettant vigoureusement.
- Aromatiser la crème avec le praliné noisette.

### 6 Garnir

- Égaliser et arrondir les fonds au petit couteau.
- Garnir un premier disque d'environ 5 mm de crème répartie à la palette.

- Poser et ajuster le second fond, le côté plat au-dessus.
- Masquer et lisser les bords et le dessus du succès.

### 7 Finir et décorer

- Recouvrir le dessus et les côtés avec les amandes effilées grillées.
- Modeler les noisettes avec la pâte d'amandes verte.
- Inscire « Succès » à l'aide d'un cornet de glace royale ou de chocolat, sur une abaisse de pâte d'amandes verte d'environ 12 x 4 cm.
- Décorer avec les noisettes et l'inscription.

Retrouvez la recette sur [www.editions-delagrave.fr](http://www.editions-delagrave.fr) ou en scannant ce code avec votre smartphone



[www.lienmini.fr/fab19](http://www.lienmini.fr/fab19)

## PROGRESSION Danicheff

### 1 Régler le four : 190-200 °C

### 2 Confectionner la génoise (cf. Technique de base)

### 3 Confectionner la garniture

- Mélanger et aromatiser marmelade et abricotine.

### 4 Monter le gâteau

- Partager le biscuit en trois tranches d'égale épaisseur.
- Imbiber chacune d'elles d'un sirop aromatisé d'un alcool.
- Garnir chaque tranche de marmelade en gardant bien la forme ronde et horizontale.

### 5 Masquer à la meringue italienne

- Monter la meringue (cf. Technique de base).
- Masquer le dessus et les côtés.
- Faire croûter quelques instants à four doux (170 °C). Meringue à peine colorée.
- Faire chauffer le fer.
- Quadriller la surface et le pourtour en dessinant un damier.

### 6 Finir

- Napper l'ensemble avec l'abricotine fluide ou bien alterner de nappage blond et rouge.

- Farder les bords d'amandes effilées grillées.
- Disposer harmonieusement fruits confits ou pistaches.
- Poser sur dentelle et carton.

→ Variante : même technique à employer pour la confection des entremets d'imitation ananas ou poires.