

The cinnamon orange



For a six persons cake

Carrot cake :

*30g egg white
20g egg yolk
44g brown sugar
44g grape seed oil
14g butter
4g dark brown sugar
17g cream
59g flour
14g starch
0.5g gingerbread spices mix
0.5g cinnamon powder
0.5g sea salt
3g baking powder
2g orange zest
17g candied oranges
89g grated carrots
24g cashew nuts*

*Whip the yolks, whites and sugar.
Stir in (gently) the oil, melted butter and sugar
brown sugar.
Add cream, flour, starch + baking powder (sieved)
Add spices, salt.
Finish with zest, candied orange nuts and carrots.
Spread on a plate.*

Cooking: 170 ° for about 15 minutes

Orange confit :

75g candied oranges
15g lime juice
30g orange juice

*Drain and rinse the candied oranges, mix with the robot-cut, add the juices little by little.
Spread on the biscuit and freeze.*

Orange cremeux :

60g orange juice
24g lemon juice
14g orange zest
96g sugar
100g eggs
12g gelatin mass
146g butter

*Pipe orange juice, lemon juice, zest, sugar and eggs at 85 ° C.
Add the gelatin.
At 40 ° C, add the butter and mix.
Pour into an insert mold.*

Cinnamon whipped ganache :

154g cream
6g cinnamon powder
110g Opalys 33% couverture
240g cream

*Infuse the cream and cinnamon overnight. The next day bring to a boil.
Pour on the Opalys couverture.
Add the second cold cream, mix, reserve a cool night. The next day, whip to desired consistency.
Use directly.*

Orange spray :

100g ivory couverture
100g cocoa butter
Qs. orange food coloring

*Melt the couverture and the cocoa butter at 45 ° C, add the coloring and mix.
Spray.*

Guimauve décor :

150g sugar
50g water
47g inverted sugar

19g gelatin powder
85g water

70g inverted sugar

100g melted ivory couverture

*Let inflate the gelatin in cold water.
Cook the water, sugar and the first trimoline at 110 ° C.
Melt the gelatin, add to the trimoline and then the cooked sugar.
Whip with mixer until cool.
Gently add the melted couverture.
Pipe between two greased guitars sheets.*

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule à buche de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux orange surgelé.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit. Surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet orange, bien appuyer le flochage de façon à obtenir un effet « peau d'orange ».

Pulvériser avec un mélange d'alcool et de poudre or afin de faire ressortir l'effet peau d'orange.

Pocher quelques points de crème montée sucrée, déposer les décors « tranches d'orange » et les ronds de guimauve, gratter un bâton de cannelle et zester une orange au-dessus de la buche.

