

## *L'orange à la cannelle*



*Pour 1 entremets de six personnes*

### **Biscuit carrot cake :**

30g blancs d'œufs  
20g jaunes d'œufs  
44g sucre roux  
44g huile (pépins raisins)  
14g beurre  
4g sucre cassonade (foncé) ou sirop  
la cuite  
17g crème uht  
59g farine  
14g fécule  
0.5g poudre à pain d'épices  
0.5g cannelle  
0.5g fleur de sel  
3g levure chimique  
2g zestes orange  
17g oranges confites  
89g carottes râpée  
24g noix de cajou (ou pécan,  
amande...)

Monter les jaunes, blancs, sucre  
Incorporer (doucement) l'huile, le beurre fondu et le  
sucre cassonade  
Ajouter la crème, la farine, la fécule + levure  
chimique (tamisée)  
Ajouter les épices, sel  
Finir avec le zeste, les oranges confites les noix et  
carottes.  
Etaler sur plaque.

*Cuisson : 170° pendant environ 15 minutes*

### **Confit d'oranges :**

75g oranges confites  
15g jus de citron vert  
30g jus d'orange

*Egoutter et rincer les oranges confites, mixer au robot-coupe, ajouter petit à petit les jus.  
Etaler sur le biscuit et surgeler.*

### **Crèmeux orange :**

60g jus d'orange  
24g jus citron  
14g zeste d'orange  
96g sucre  
100g œuf  
12g masse gélatine  
146g beurre

*Pocher le jus d'orange, le jus de citron, les zestes, le sucre et les œufs à 85°C.  
Ajouter la gélatine.  
Vers 40°C, ajouter le beurre et mixer.  
Couler dans un moule à insert*

### **Ganache montée cannelle :**

154g crème  
6g cannelle  
110g couverture Opalys 33%  
240g crème

*Faire infuser à froid une nuit la crème et la cannelle.  
Le lendemain, porter à ébullition.  
Verser sur la couverture Opalys.  
Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer,  
réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à  
consistance désirée.  
Utiliser directement.*

### **Appareil à pistolet orange :**

100g couverture ivoire  
100g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble orange

*Fondre les ingrédients la couverture et le beurre de cacao à 45°C, ajouter le colorant et mixer.  
Pulvériser.*

### **Guimauve décor :**

150g sucre  
50g eau  
47g trimoline  
  
19g gélatine poudre  
85g eau  
  
70g trimoline

*Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide.  
Cuire l'eau, le sucre et la première pesée de trimoline à 110°C.  
Fondre la gélatine, ajouter à la trimoline puis le sucre cuit.  
Monter au batteur jusqu'à refroidissement.  
Ajouter délicatement la couverture fondue.  
Pocher entre deux feuilles guitares graissées.*

100g couverture ivoire fondue

## 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.

