

## Sésame orangé



*Pour un entremets de six personnes*

### **Biscuit madeleine orange :**

90g Sucre  
15g Sucre roux  
½ zeste d'orange  
60g Sucre inversé  
156g Œufs  
3.2g Poudre à lever  
1.6g Bicarbonate de soude  
1g Sel  
144g Farine  
144g Beurre

*Tamiser la farine sur une feuille sulfurisée.  
Fondre le beurre.  
Monter au ruban les sucres et les œufs au batteur.  
Ajouter la farine et les poudres. Finir par le beurre.  
Couler directement sur plaque et cuire 10 minutes environ  
à 175°C.*

### **Crèmeux orange :**

60g jus d'orange  
24g jus citron  
14g zeste d'orange  
96g sucre  
100g œuf  
12g masse gélatine  
144g 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 sésame :

75g crème

8g glucose

8g trimoline

110g couverture Opalys

200g crème

50g pure pâte de sésame

Faire chauffer la crème avec le glucose et la trimoline.

Chinoiser la crème à 60°C sur la couverture fondue, réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la pâte de sésame.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et utiliser.

### Appareil à pistolet orange :

200g couverture ivoire

200g 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.

### Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans un cercle de 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux orange surgelé.

Pocher la mousse jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis 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 saupoudrer de quelques graines de sésame.

