

Le choc'orange



Pour un entremets de six personnes

Biscuit Cacao :

*35 g jaunes d'œufs
100g œufs
75g sucre
80g blancs d'œufs
40g sucre
30g farine
30g poudre de cacao*

*Monter au ruban au batteur le sucre, les œufs et les jaunes.
Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 40g de sucre.
Tamiser la farine et la poudre de cacao ensemble.
Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter les poudres, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.*

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 le jus d'orange.
Réserver au frais.*

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*

Mousse au chocolat :

250g lait entier

315g couverture noire

415g crème montée

Faire bouillir le lait.

Verser sur les pistoles de couverture noire.

Monter la crème UHT.

Incorporer délicatement la crème montée dans la « ganache » à environ 35°C, utiliser directement.

Glaçage chocolat :

111g eau

222g sucre

222g glucose

148g lait concentré sucre

185g couverture 64%

112g masse gélatine

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.

Décuire avec le lait concentré.

Verser sur la couverture et la masse gélatine et mixer.

Laisser figer avant une première utilisation.

Utiliser à 35°C.

Montage :

Détailler un disque de biscuit de 16cm de diamètre.

Pocher le confit d'orange sur le biscuit et surgeler le biscuit.

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

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, glacer avec le glaçage chocolat noir.

Pocher quelques points de crème montée sucrée, déposer des disques de chocolat noir et oranges, ajouter des biscuits éponges, des meringues, des morceaux d'orange et zester une orange.

Entourer l'entremets avec un tour de chocolat velours noir.

