

## Le choc'orange



Pour environ 12 entremets individuels (Moule utilisé : Stone de Silikomart)

### Pâte sucrée orange :

150g beurre  
1g fleur de sel  
100g sucre glace  
25g poudre d'amande  
50g œufs  
Le zeste d'une orange  
250g farine

Sabler le beurre avec les poudres.  
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.  
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.  
Etaler directement à 2mm entre deux feuilles, détailler des disques de 6cm, surgeler puis cuire 10 minutes à 165°C.

### 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 24 disques de biscuit de 4cm de diamètre.

Pocher le confit d'orange sur le biscuit, réaliser un « sandwich » en déposant le second biscuit puis surgeler.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « Stone » de Silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crèmeux orange.

Pocher la mousse jusqu'aux 70% du moule, déposer le double biscuit, lisser puis surgeler.

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

Déposer les entremets au centre des disques de pâte sucrée orange, pocher un point de mousse puis déposer un disque de chocolat blanc pulvérisé effet « tranche d'orange ».

