



Parfait chocolat orange

- Par vision-plaisir

Le grand classique, le chocolat et l'orange. Le résultat est toujours efficace.

Ingrédients de la recette :

Crème au chocolat :

- 50 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g de chocolat noir
- 225 g de crème fouettée (112,5g + 112,5g)

Mousse à l'orange :

- 125 g de jus d'orange
- 60 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de crème fouettée

Un cercle inox à entremet de 20 diamètre et 3.5 cm de haut

Pâte sucrée :

- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre doux
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de farine type 45

Biscuit cuillère :

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 13 g de sucre en poudre
- 65 g de farine type 45

pour 10 personnes

La confection de la recette :

Pour la réalisation de ce dessert, il vous faut une pâte sucrée, une cartouchiere en biscuit cuillère, une crème au chocolat et une mousse orange.

La pâte sucrée : mélanger le beurre avec le sucre, incorporer le jaune d'œuf puis la farine. Former une boule et l'aplatir. L'envelopper dans un film étirable et la laisser reposer dans le réfrigérateur pendant **2 heures**. Après ce temps de repos, abaisser votre pâte à **4 millimètres d'épaisseur** et tailler un disque de **20 cm de diamètre**. Le laisser reposer pendant 1 heure au réfrigérateur et le cuire au four à 180 °C pendant 15 minutes. Réserver sur une grille à pâtisserie après cuisson.

Le biscuit cuillère :

Biscuit cuillère : séparer les jaunes des blancs d'œufs. Verser les jaunes dans la cuve du batteur et le sucre en poudre. Battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une mousse. **Après avoir obtenu un mélange bien mousseux** et aérien, le débarrasser dans un saladier. **Bien nettoyer** la cuve du batteur et monter les blancs d'œufs en y ajoutant le

sucre en poudre. Après avoir obtenu des blancs bien fermes, les ajouter aux **jaunes** délicatement. Inutile de trop mélanger car vous risqueriez de rendre votre biscuit cassant au moment de sa cuisson. **Ajouter la farine** tamisée en petite pluie et mélanger à la spatule délicatement. **Remplir une poche à douille** avec une douille n° 6 ou 8 et coucher vos biscuits. Il faut deux bandes de **35 cm** de long et d'une largeur de 3 cm. Vous trouverez un plan téléchargeable un peu plus bas du site. Il faut que vos biscuits se touchent, **formant une cartoucière**. Pour plus de compréhension sur la démarche à suivre, je vous invite à voir la vidéo. Saupoudrer de sucre glace et cuire au four à 160 °C pendant 10 minutes environ. Après cuisson, laisser refroidir complètement et **tailler deux bandes régulières** dans le sens de la largeur de 2,5 cm.

La crème chocolat :

Crème au chocolat : verser le sucre dans une casserole, y ajouter un peu d'eau et cuire à 115 °C. **Ajouter les jaunes d'œufs** dans la cuve du batteur et y verser le sucre cuit à 115 °C. Fouetter jusqu'à refroidissement complet. Chouette ! vous avez réalisé une base de la pâtisserie, la pâte à bombe. Bravo ! Ensuite, **fondre le chocolat noir au bain-marie**. Il est inutile de trop monter votre chocolat en **température**. Une température de 35 à 40 °C suffit largement. Monter la crème liquide au batteur et la diviser en deux parties (112,50g et 112,50g). Ajouter à la première partie de crème fouettée le chocolat fondu, puis la pâte à bombe. Bien mélanger délicatement à la spatule. Terminer votre crème chocolat en y ajoutant le reste de crème fouettée. Réserver.

Mousse à l'orange :

Mousse à l'orange : mettre dans un saladier la **gélatine** et de l'eau froide. Éplucher les oranges et les mixer au blender sans les pépins. Passer la purée d'orange au tamis ou à la passoire à maille moyenne et la faire tiédir dans une casserole avec le sucre en poudre. **Ajouter la gélatine** essorée dans la purée d'orange et mélanger au fouet jusqu'à une descente de la température **vers 25 °C**. Fouetter la crème liquide et l'incorporer à la purée d'orange. **Mouler aussitôt**.

Montage du parfait chocolat orange :

Montage : chemiser le fond du **cercle inox de 20 cm de la pâte sucrée**. Habiller le contour du **biscuit cuillère**. Vérifier que celui-ci ne monte pas jusqu'en haut du bord du cercle. Il faut laisser un espace de 5 à 8 millimètres (voir photo plus bas). Il est préférable de réaliser le chemisage avant la confection

de la mousse à l'orange. Verser dans le fond du cercle la crème chocolat, ajouter des segments d'orange frais et terminer votre pâtisserie en y versant la mousse à l'orange. Bien lisser le dessus et laisser au réfrigérateur pendant 6 heures.

Nappage neutre : chauffer dans une casserole le nappage blond et le glucose. Après ébullition, le verser dans un récipient, mettre un film étirable à toucher le nappage et laisser au réfrigérateur pendant 24 heures. Pour l'utilisation, il faut juste lui donner quelques coups de fouet pour le liquéfier et l'utiliser.

Sortir l'entremet du réfrigérateur et le glacer avec un nappage neutre. Etaler avec une spatule inox. Ajouter quelques gouttes d'extrait de café ou autre et passer à nouveau la spatule en réalisant un marbrage. Décorer avec des sujets en chocolat.

