

Météores oranges

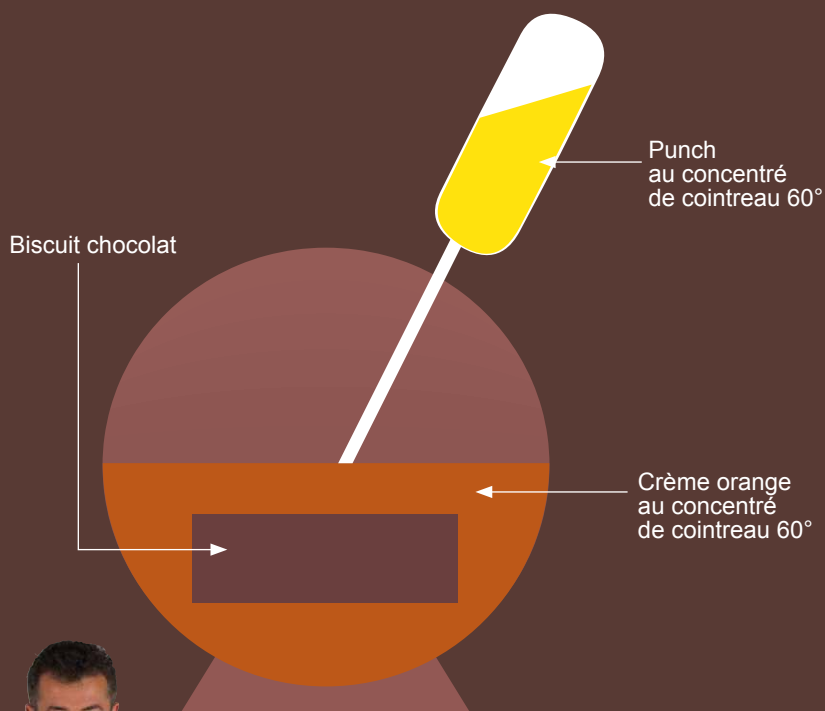


Photos Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 18 petits gâteaux individuels de 8 cm de diamètre.

Composition :

- Biscuit chocolat
- Punch au concentré cointreau 60°
- Crème orange au concentré cointreau 60°



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Biscuit chocolat (1 feuille 60 x40)

170 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
200 g d'œufs
70 g de jaunes d'œufs
175 g de sucre
100 g de farine Disgroup type 45
40 g de cacao poudre

Punch au concentré cointreau 60°

100 g de sucre
100 g d'eau
200 g de jus d'oranges
20 g de Concentré au Cointreau 60°

Crème orange au concentré cointreau 60°

250 g de purée d'orange
15 g de zestes
150 g d'œufs
60 g de jaunes d'œufs
225 g de sucre
80 g de beurre
16 g de gélatine
750 g de crème fouettée Disgroup
60 g de Concentré au Cointreau 60°

Astuces du Chef

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Etaler sur feuille. Cuisson 10-15 mn à 185°

Faire bouillir l'eau et le sucre. Verser sur le jus d'orange et ajouter le Concentré au Cointreau 60°.

Cuire dans une casserole la purée d'orange, le zeste, les jaunes, les œufs et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre et la gélatine. Refroidir, parfumer puis ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des petits gâteaux

Mouler des sphères en chocolat au lait puis ajouter les demi-coques. Coller l'autre partie sur un disque de couverture. Garnir ces demi sphères de crème au Concentré de Cointreau 60° en insérant un disque de biscuit imbibé. Lisser avant de faire prendre au froid. Placer 2 suprêmes d'oranges préalablement glacés au miroir neutre. Souder l'autre demi sphère ajourée. Positionner une pipette de punch au concentré de Cointreau 60°.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr