

Entremet

Le malaga :

Biscuit croustillant :

100g	Sucre de canne
100g	Beurre
50g	Amande brut
50g	Noisettes
100g	Farine

Procédé de fabrication :

Mélanger le tout.

Mousse chocolat :

180g	Crème
20g	Sucre
40g	Jaune
70g	Couverture lait
130g	Couverture Vanille
80g	Beurre
175g	Crème montée

Procédé de fabrication :

Cuire la crème anglaise au micro-onde, versé sur la couverture, ajouté le beurre mixé puis la crème montée.

Mousse orange :

150g	Crème
7g	Gélatine
170g	Couverture Blanche
140g	Sucre
35g	Eau
140g	Jaune
600g	Crème montée

Procédé de fabrication :

Faire bouillir 150g de crème, ajouter la gélatine, versé sur la couverture, faire une bombe avec sucre eau jaune.

Mélangé la crème montée avec le premier mélange puis ajouter la pâte à bombe.

Biscuit chocolat :

135g	Jaune
200g	Oufs
175g	Sucre
280g	Pâte d'amande
65g	Farine
60g	Cacao
80g	Beurre fondu
80g	Pâte de cacao
160g	Blancs
185g	Sucre
2g	Sel

Procédé de fabrication :

Montée le mélange jaune œuf sucre pâte d'amande, ajouter le beurre pâte de chocolat à 40° C, puis alterné les blancs monté et la farine.

Compotine orange :

500g	Orange
150g	Sucre

Procédé de fabrication :

Mettre les oranges dans de l'eau, bouillir 5 minutes et les retirés de l'eau.

Coupé les oranges en quartier, les mixés puis les faire réduire avec le sucre.

Montage :

Croustillant, mousse chocolat, palais avec mousse orange sur le biscuit chocolat, mousse chocolat, puis palais avec mousse orange compotine et biscuit chocolat, et mousse chocolat.

