

CHOCORANGE



Composition : une génoise, une ganache "souple" au chocolat noir et une ganache fouettée au chocolat au lait et des oranges en compotée et confites

Ingrédients pour la garniture oranges : 3 oranges non traitées, sirop composé d'eau + sucre en quantité égale, sucre pour la compotée (1/4 du poids des oranges environ).

Couper les oranges en tranches en gardant la peau. Garder les tranches les plus grandes et les faire confire dans le sirop. Les faire égoutter en les retournant de temps en temps.

Couper le reste des tranches en petits dés et faire compoter avec un peu de sucre. Réserver.

Ingrédients pour le biscuit : 3 oeufs (blancs + jaunes), 55 g de sucre semoule, 52 g de farine tamisée, 35 g de sucre semoule, 35 g de beurre fondu, 52 g de poudre d'amandes tamisée, sirop (ne fait pas partie de la recette de base) composé d'eau + sucre et Grand Marnier.

Fouetter les jaunes et les 55 g de sucre.

Monter les blancs en neige avec les 35 g de sucre.

Ajouter les poudres (farine + poudre d'amandes) au mélange sucre/jaunes. Mélanger.

Ajouter en plusieurs fois les blancs en neige.

Mélanger. Ajouter le beurre fondu. Mélanger. Verser dans le moule.

Faire cuire une vingtaine de minutes à 170°C.

Démouler quand le biscuit est froid.

Ingrédients pour la ganache : 250 g de chocolat noir de couverture, 300 g (30 cl) de crème fraîche liquide entière, 60 g de beurre pommade

Faire bouillir la crème. Verser la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en mélangeant constamment pour obtenir une masse brillante et souple. Ajouter le beurre pommade et mélanger. Laisser prendre à température ambiante. Utiliser bien sûr la ganache avant qu'elle ne soit trop dure.

Ingrédients pour la ganache montée : 200 g de chocolat au lait de couverture, 200 g + 200 g (20 cl + 20 cl) de crème fraîche liquide entière.

Faire bouillir 20 cl de crème. Verser la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en mélangeant constamment pour obtenir une masse brillante et souple. Laisser prendre à température ambiante.

Monter les 20 cl de crème fraîche liquide restants.

Incorporer en 3 fois la crème montée à la ganache évidemment refroidie.

Montage : Sur le plat de présentation, installer un cercle inox. Mettre le biscuit au fond. Comme le moule et le cercle sont de même diamètre mais que le biscuit s'est légèrement rétracté à la cuisson, il y a un peu de place entre le biscuit et le cercle, ce qui permettra de couler la ganache.

Imbiber de sirop au Grand Marnier. Disposer la ganache souple à la poche à douille entre le cercle et le biscuit et sur le biscuit. Egaliser à la corne. Faire prendre au froid.
Sortir du réfrigérateur. Étaler la compotée d'oranges en laissant 0,5 cm tout autour.
Verser la ganache montée. Egaliser.

Faire prendre au froid (congélateur pour un meilleur démoulage).
Sortir du congélateur. Démouler au chalumeau..

Une fois le gâteau démoulé, procéder à la décoration.

Faire le pourtour en chocolat : faire fondre du chocolat de couverture au bain-marie. Couper un ruban de rhodoïd d'une longueur légèrement supérieure à la circonférence du gâteau (se servir du cercle inox).

Étaler avec une spatule coudée le chocolat fondu sur le ruban de rhodoïd. Laisser cristalliser quelques instants.
Entourer le gâteau avec ce ruban (côté chocolat contre le gâteau et côté rhodoïd à l'extérieur). Laisser cristalliser complètement. Enlever le ruban de rhodoïd.



Décorer avec les rondelles d'orange confite, des grains d'amande et des volutes en chocolat.

Recette publiée par cuisineplurielle <http://cuisineplurielle.canalblog.com> le 20/11/07