

ENTREMETS CHOCOLAT/ORANGES SANGUINES

Se composent de :

Recette de Michel 15/03/2014

Pour deux entremets chacun pr 8 pers.

Biscuits cuillères + Biscuit Cacao

Mousse aux oranges

Mousse au chocolat blanc

Biscuits Cuillères :

. Pour environ 36 biscuits + fonds d'Entrelets:

- 6 œufs
- 140 gr de sucre semoule ou glace
- 140 gr de farine tamisée

Mousse aux oranges :

- 400 gr de jus d'oranges +
- 120 gr de jus pour imbiber les biscuits
- 450 gr de crème liquide entière
- 150 gr d'eau
- 150 gr de sucre + 100 gr pour imbiber
- 8 feuilles de gélatine

BISCUIT CACAO sans farine

- 4 œufs
- 140 gr de sucre
- 40 gr de cacao

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 150 gr de chocolat blanc
- 200 gr de crème liquide entière

ORANGES CONFITES

. quelques rondelles d'oranges

GLACAGE

- un peu de gelée alimentaire



PREPARER les PLAQUES DE CUISSON –

Beurrées ou garnies de papier sulfurisé collé aux quatre coins
Farinées légèrement.

BISCUITS CUILLERES :

- . Monter les six blancs d'œuf en neige
- . Ajouter progressivement le sucre,
les jaunes en 2 ou 3 coups de spatule
puis la farine tamisée en soulevant bien

A l'aide de la poche à douille, embout rond
étaler en forme de bâtonnets (env pour 36)
Répartir du sucre glace sur chaque –
Laisser imprégner quelques minutes
Recommencer à saupoudrer largement
*L'excédent tombé sur la plaque sera enlevé
en retournant la plaque au dos de laquelle
vous donnerez une tape*

Avec le reste de cette préparation – étaler sur la plaque
en spirale 2 disques du diamètre du moule –
ce qui vous donnera vos fonds d'entremets

Cuire 15 mn env 180°

BISCUIT CACAO

- . Monter les 4 blancs d'œuf en neige
- . Ajouter le sucre, puis les 4 jaunes en 2 ou 3 coups de fouet
et la poudre de cacao tamisée – Mélanger délicatement.
- . Sur la feuille de cuisson de l'une des plaques,
dessiner le diamètre des cercles prévus .dans lesquels
- vous Etalez en spirale la pâte à l'aide de la poche

Cuire 15 min env. 180°

MOUSSE au CHOCOLAT BLANC

- 150 gr de chocolat blanc fondu au bain-marie
- Fouettez énergiquement la crème entière
que vous incorporerez progressivement dans le
chocolat maintenu à 40° env.

- TREMPER les FEUILLES de GELATINE dans l'eau froide

SIROP pour Imbiber les biscuits

- a préparer avec 150 gr d'eau et 150 gr de sucre et la gélatine essorée.

MOUSSE à l'ORANGE :

- Fouetter énergiquement la crème à mélanger avec env. 200 gr de sirop gélatiné refroidi et aux 400 gr de jus d'orange

MONTAGE :

**- Couper les biscuits cuillères à la hauteur souhaitée en réservant une base plate
Egaliser les bords des biscuits pour un bon rapprochement
- Déposer un cercle sur un Carton plat et chemiser l'intérieur avec les biscuits cuillères – base plate au fond.**

**Tailler 2 biscuits Cacao au diamètre intérieur du moule garni
Les imbiber avec les 100 gr de sirop – additionné de 120 gr de jus d'orange**

**- REMPLIR UN moule avec
- le fond d'entremets (pâte biscuits cuillères)
La moitié de la mousse à l'orange (prévue pour un)
+ un cercle de biscuit au Cacao
+ la mousse au chocolat blanc
+ un second cercle de biscuit au Cacao
Terminer par de la mousse à l'orange**

GLACAGE

**Badigeonner la surface avec de la gelée fondue
Décorer avec des rondelles d'oranges confites.**