



Entremets Fruit Valencia

Biscuit sans farine

160 g	Sucre semoule
390 g	Blancs d'œufs
10 g	Albuwhip Sosa
460 g	Jaunes d'œufs
100 g	Sucre semoule
200 g	CACAO POWDRE

Mixer les blanc d'œuf avec l'albuwhip. Fouetter le tout en ajoutant petit à petit les 160 gr de sucre, jusqu'à obtention d'une meringue ferme.

Parallèlement, fouetter les jaunes avec les 100 gr de sucre, ajouter les blancs et mélanger délicatement.

Ajouter le cacao poudre tamisé, étaler sur plaque 60cmx40cm et cuire à 190° environ 8 à 10 minutes

Croustillant explosif

300 g	Pralicoc de noisette sosa
130 g	COUVERTURE LACTEE BAHIBE 46%
80 g	Peta crispy neutre sosa

Fondre la couverture à 45° C puis ajouter le pralicoc et le peta crispy.

Mélanger puis étaler finement entre deux feuilles de papier guitare.

Réserver au congélateur.

Mousse à l'orange

430 g	Jus d'orange frais
20 g	Gélatine poudre 220 Bloom SOSA
985 g	CHOCOLAT OPALYS 33%
1100 g	Crème UHT 35%

Bouillir le jus, y ajouter la gélatine préalablement hydratée avec 5 fois son volume en eau.

Verser petit à petit sur le chocolat préalablement fondu, mixer pour obtenir une texture élastique et brillante.

Tempérer à 30 ° C, puis ajoutez la crème montée mousseuse.

Utiliser aussitôt.

Crème mandarine

350 g	Pulpe de mandarine
25 g	Sucre semoule
25 g	Eau
29 g	Gelcrem a froid Sosa

Bouillir l'eau et le sucre. Refroidir.

Broyer la pulpe du fruit avec le sirop et le gelcream froid pendant 4 min.

Reposer 30 min et broyer de nouveau.

Réserver au frigo.

Glaçage à l'orange

500 g	Jus d'orange
200 g	Trehalose Sosa
15 g	Pectine NH SOSA
40 g	Sucre semoule
240 g	Eau
170 g	Glucose DE38/40

Tiédifier le jus, l'eau, le glucose et la trehalose.

Ajouter la pectine préalablement mélanger au sucre et porter le tout à ébullition.

Laisser refroidir 12 heures avant utilisation.

Gelée Orange

500 g	Jus d'orange
200 g	Trehalose Sosa
15 g	Agar-agar

Tiédifier le jus avec 150gr la trehalose ,ajouter l'agar préalablement mélanger avec les 50gr de trehalose.

Porter à ébullition.

Couler en cadre, sur feuille silpat à 5 millimètres d'épaisseur.

Réserver au frigo.

Montage et finitions

Détailler les biscuits en carré de 14cm

Dans des cadres de 14 cm déposer quelques éclats de croustillants explosifs ,remplir et lisser les cadres avec la crème mandarine

Déposer sur la crème les biscuits ,surgeler.

Réaliser la mousse à l'orange ,puis remplir au 2/3 des cadres de 16 cm sur 4 cm de hauteur. déposer les inserts dans la mousse à l'orange, le biscuit dirigé vers le haut

Surgeler

Tempérer le glaçage à l'orange à 40° ,mixer pour détruire les bulles ,puis glacer les entremets. Détailler la gelée d'orange en bandes de différentes longueurs et déposer sur les entremets .