

PERLES CRAQUANTES OPALYS

# Ouranjo

Une recette originale de l'École du Grand Chocolat Valrhona

Calculée pour 60 pièces de 6 cm de diamètre



## COMPOTEE D'ORANGE

280 g Jus d'orange frais  
847 g Oranges cuites  
368 g Sucre semoule  
15 g Pectine NH  
6 g Gelatine en poudre  
2 g Eau

Laver et brosser les oranges.  
Les blanchir trois fois dans un grand volume d'eau.  
Les égoutter, les couper en deux et enlever la partie blanche au centre, puis peser la masse obtenue.  
Au robot coupe, hacher les oranges.  
Prélever une partie du sucre pour mélanger avec la pectine NH, puis ajouter aux oranges hachées.  
Porter le tout à ébullition, puis ajouter le reste du sucre en remuant vivement.  
Cuire 5 minutes et ajouter la gélatine préalablement hydratée avec l'eau.  
Couler dans un candissoire et refroidir rapidement.

## PAIN DE GENE A L'ORANGE

660 g Pâte d'amandes de Provence  
10 g Zestes d'orange  
2 g Sale fin  
650 g Oeufs entiers  
124 g Farine T45  
8 g Levure chimique  
206 g Beurre liquide clarifié Valrhona

Tiédifier la pâte d'amande au micro ondes jusqu'à 60°C minimum.  
A l'aide de la feuille au batteur, mélanger la pâte d'amande tiédie avec les zestes d'orange et le sel.  
Verser les œufs petit à petit régulièrement pour éviter d'avoir des grumeaux de pâte d'amande dans l'appareil.  
Remplacer la feuille par le fouet et monter cet appareil à vitesse moyenne pendant 10 à 15 minutes.  
Ajouter en pluie le mélange tamisé de farine et de levure chimique dans l'appareil monté et incorporer le beurre liquide.  
Couler le biscuit en cadre.

## GANACHE MONTEE OPALYS ORANGE

546 g Crème fleurette 35%  
55 g Glucose  
55 g Sucre inverti  
372 g Chocolat OPALYS 33%  
546 g Crème fleurette 35%  
26 g Zestes d'orange

Porter à ébullition la petite quantité de crème avec le sucre inverti et le glucose.  
Verser lentement le mélange chaud sur le chocolat fondu en mélangeant au centre pour créer un " noyau " élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion.  
Ajouter la crème fleurette froide, mixer et ajouter les zestes d'oranges.  
Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Avant l'utilisation, chinoiser les zestes.  
Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette ganache à la poche.

## NAPPAGE ABSOLU CRISTAL A PULVERISER

454 g NAPPAGE NEUTRE ABSOLU CRISTAL  
45 g Eau

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau et mixer.  
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## MONTAGE ET FINITION

Couler le Pain de Gênes en cadre sur une épaisseur d'1 cm.  
Cuire au four ventilé à 180°C pendant 14 minutes.  
Sur le biscuit pain de Gênes, étaler 500 g de compotée d'orange et parsemer de 250 g de perles craquantes Opalys.  
Congeler et détailler 60 inserts à l'aide d'un emporte pièce rond de 5,5 cm de diamètre.  
Dresser à la poche 15 g de compotée orange dans le fond de chaque moule demi-sphère de 6 cm de diamètre et congeler.  
Foissonner la ganache montée jusqu'à obtenir une texture mousseuse mais souple.  
A l'aide d'une poche, dresser 25 g de ganache montée sur le confit puis déposer l'insert de biscuit et de perles en appuyant légèrement. Surgeler.  
Démouler les petits gâteaux puis les pulvériser avec le nappage Absolu Cristal chaud.  
Confectionner des bandes ( 1,5 cm x 23 cm) de chocolat blanc coloré au beurre de cacao jaune.  
Décorer avec des perles craquantes Opalys autour des petits gâteaux (voir photo).