



J'ai testé pour vous colorant  
alimentaire orange naturel



## Amandinek

Prix : 3€50



Génoise au chocolat  
100g d'oeufs  
50g de farine  
50g de sucre  
50g de chocolat noir  
10g de beurre

- 1- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 2- Monter les blancs en neige.
- 3- A part blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4- Ajouter le chocolat fondu et la farine.
- 5- Incorporez les blancs en neige délicatement.
- 6- Versez sur une plaque couverte de papier cuisson.
- 7- Cuire 8 à 10 minutes à 180°C.
- 8- Après refroidissent faire la découpe de la génoise pour l'adapter à votre moule.



Croustillant feuillantine praliné  
80g de pralinoise  
40g de crêpes dentelles émiettées.

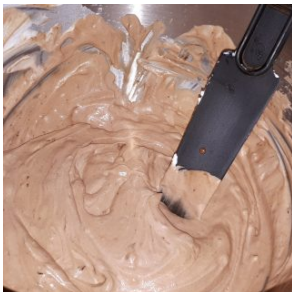
- 1- Faire fondre au bain marie la pralinoise, puis incorporer les crêpes dentelles émiettées.
- 2- Étaler sur la génoise et conserver au réfrigérateur.



Mousse au chocolat

400g crème liquide entière  
200g de chocolat noir  
45g de jaunes d'oeufs  
20g de sucre  
3 C à S d'eau

- 1- Monter la crème liquide en chantilly, puis la réserver au réfrigérateur.
- 2- Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 3- Mettre dans un saladier les jaunes d'oeufs.
- 4- Dans une casserole porter le sucre et l'eau à ébullition. Verser sur les jaunes en mélangeant. Il va mousser et doubler de volume.
- 5- Incorporez la crème chantilly délicatement.

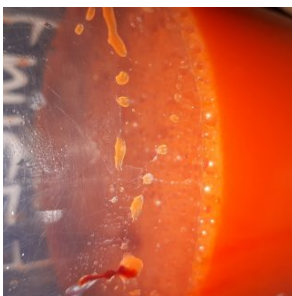


#### Glaçage miroir orange

45g d'eau  
100g de sucre  
100g de sirop de glucose  
6g de gélatine  
75g de lait concentré entier non sucré  
100g de chocolat blanc  
Colorant alimentaire Orange naturel

- 1- Ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- 2- Versez l'eau, le sirop de glucose et le sucre dans une casserole. Chauffer sur le feu doux jusqu'à 103°.
- 3- Hors du feu ajouter le lait concentré, le chocolat blanc et le colorant.
- 4- Mixer au mixer plongeant puis ajouter la gélatine ésoyée puis mixer de nouveau.
- 5- Réserver à température ambiante jusqu'à 35°

1. Hésiter pas à goûter toute vos préparations avant de passer au montage .... Je suis très gourmande...



Passer au montage mettre la mousse au chocolat au fond du moule, couvrir du croustillant puis de la génoise. Réserver au congélateur au moins 6 heures.



6 heures plus tard le glaçage miroir aura besoin d'être réchauffer quelque seconde au micro onde. Une fois le glaçage miroir est à 35° sortez le gâteau du congélateur le démouler sur une grille et ne pas oublier de placer une assiette en dessous. Verser le glaçage miroir sur le gâteau et réserver au frigo.  
Pendant se temps réparer du glaçage royal et le colorer en vert et en marron pour faire la décoration.



Les + produits 

Sirop de glucose  
Colorant alimentaire Orange

Les - produits 

Le chocolat de Grand surface trop sucré

PRIX 3€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)