

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- À part blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4- Ajouter le chocolat fondu et la farine.
- 5- Incorporer les blancs en neige délicatement.
- 6- Verser sur une plaque couverte de papier cuisson.
- 7- Cuire 8 à 10 minutes à 180 °C.
- 8- Après refroidissement faire la découpe de la génoise pour l'adapter à votre moule.



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

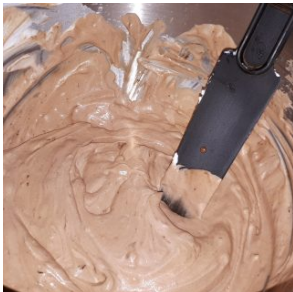
- 1- Faire fondre au bain marie la pralinoise, puis incorporer les crêpes dentelles émiettées.
- 2- Étaler sur la génoise et conserver au réfrigérateur.



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.

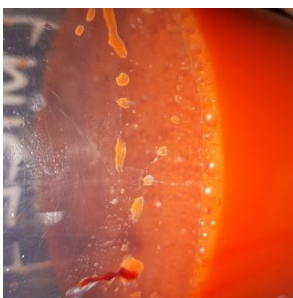


Glaçage miroir orange

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 plongeur puis ajouter la gélatine essorée puis mixer de nouveau.
- 5- Réserver à température ambiante jusqu'à 35°

1. Hésiter pas à goûter toutes 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 ce temps préparer 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