

ORANGE MÉCANIQUE

Par Grégory Geffard

Pour 3 entremets de 18 cm - Moule : Silikomart Donuts

Sablé Sésame

Beurre	300
Sucre semoule	160
Sel fin	4
Farine	480
Volcano PatisFrance	10
Œufs	50
Puratos Graines de Sésame Blanches	40
Pralicrac Graines PatisFrance	70

Réaliser le sablé et l'étaler entre deux feuilles à 3 mm. Détailler des cercles de la taille désirée et cuire à 170°C pendant environ 15 minutes. Déposer un disque de Pralicrac Graines sur le sablé d'une taille légèrement inférieure au sablé.

Carrot'Cake

Carottes râpées	150
Amande Poudre PatisFrance	140
Farine	40
Noix de pécan	40
Œufs	160
Sucre roux	120
Volcano PatisFrance	4
Fleur de sel	2
Puratos Classic Vanille	14

Blanchir les œufs et le sucre, puis ajouter la farine, la Volcano, le sel, la poudre d'amande, la farine et les noix de pécan. Ajouter les carottes à la maryse et le Classic Vanille. Couler 200 g dans un Flexipan® de 16 cm. Cuire à 180°C pendant 25 minutes environ.

Crèmeux

Jus d'orange	125
Starfruit Passion PatisFrance	60
Jus de carotte	70
Sucre	125
Œufs	125
Gelée Dessert PatisFrance	30
Beurre	160

Réaliser le crèmeux. Ajouter le beurre à 37°C en mixant. Couler en insert Silikomart, 220 g par insert et surgeler.

Mousse Chocolat Blanc, Vanille et Zestes d'orange

Patiscrem PatisFrance	260
Puratos Classic Vanille	40
Zestes d'orange	1 pc
Gelée Dessert PatisFrance	40
Belcolade Blanc Selection 30%	200
Patiscrem PatisFrance montée	470

Chauffer la crème à 60°C avec le Classic Vanille et les zestes d'orange. Ajouter la Gelée Dessert et le chocolat blanc. À 32°C, incorporer la crème montée.

en g Montage

Chemiser le moule avec la mousse, insérer le crèmeux surgelé et recouvrir de mousse. Obturer avec le Carrot'Cake et surgeler.

Finitions

Glacer avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** coloré en orange.

Déposer sur le dessus une plaquette de sablé décoré avec de la crème, des noix, des carottes confites et des plaquettes chocolat.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer : lait et dérivé, gluten (blé - orge), œufs, sésame, fruits à coques (amandes - noix de pécan), soja.



Pralicrac Graines PatisFrance

Tout le savoir-faire PatisFrance dans un produit alliant le chocolat et un subtil mélange de graines, pour répondre aux dernières tendances de consommation.

AVANTAGES :

- Apporte une touche croustillante à vos recettes
- Permet des jeux de textures inédits
- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité

Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes.

Disponible en seau de 2 kilos.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

