



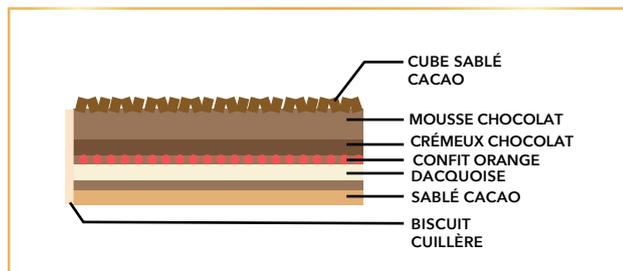
# CHARLOTTE CHOCOLAT ORANGE

*Par* Franck MICHEL



# CHARLOTTE CHOCOLAT ORANGE

RECETTE POUR 4 ENTREMETS  
DE 18 CM DE DIAMÈTRE



## SABLÉ CACAO

Beurre demi-sel	200 g
Sucre roux	200 g
Poudre d'amandes	200 g
Farine	170 g
Cacao poudre	18 g

Ramollir le beurre. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre. Abaisser à 2,5 mm. Détailler 4 disques de 15 cm de diamètre. Avec le reste de la pâte, détailler des petits cubes de 6 à 8 mm. Réserver au froid. Cuire à 150°C, laisser refroidir.

## CONFIT D'ORANGE

Jus d'orange	500 g
Sucre semoule	300 g
Zestes d'orange	200 g

Blanchir les zestes afin de les attendrir. Egoutter. Ajouter le jus d'orange, le sucre. Laisser réduire à feu doux 50 mn environ. Mixer et réserver.

## BISCUIT CUILLÈRE

Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	160 g
Jaunes d'œufs	130 g
Fécule	60 g
Farine	80 g

Monter les blancs fermes avec le sucre. Ajouter les jaunes à petite vitesse. Mélanger délicatement la farine tamisée avec la fécule. Dresser en chablon sur feuille cuisson. Cuire à 190°C.

## DACQUOISE ORANGE

Blancs d'œufs	200 g
Sucre semoule	80 g
Sucre glace	120 g
Poudre d'amandes	155 g
Farine	35 g
Confit d'orange	50 g

Monter les blancs avec le sucre semoule. Mélanger le confit avec une petite partie des blancs montés. Ajouter le reste des blancs montés puis les poudres tamisées ensemble. Dresser sur feuille de diamètre inférieur au montage. Cuire à 170°C.

## CRÈMEUX CHOCOLAT

Gousse de vanille	1
Orange pour les zestes	1
Crème fluide	380 g
Sucre	40 g
Jaunes d'œufs	100 g
Grand Marnier	50 g
Couverture <b>Succession noir 72 %</b>	180 g
Couverture <b>Succession lait 38 %</b>	160 g

Infuser à couvert la vanille et les zestes d'orange dans la crème chaude pendant 20 mn.

Filter. Cuire comme une anglaise. Ajouter le Grand Marnier et verser sur les couvertures hachées puis mixer.

Couler en insert de 15 à 16 cm de diamètre. Surgeler.

## MOUSSE CHOCOLAT

Lait	450 g
Sucre inverti	90 g
Jaunes d'œufs	260 g
Gélatine	8 g
Eau froide	45 g
Couverture <b>Succession noir 72 %</b>	420 g
Pâte de cacao <b>Empreinte 100 Côte d'Ivoire</b>	50 g
Crème montée	520 g

Cuire le lait, le sucre inverti, les jaunes comme une anglaise. Ajouter la gélatine hydratée puis verser sur la couverture et la pâte de cacao. Mixer. Tempérer. Ajouter la crème montée.

## MONTAGE ET FINITION

Chemiser l'intérieur du cercle de biscuit cuillère puis déposer un disque de sablé cacao. Dresser une couche de mousse chocolat de 5 mm environ. Appliquer la dacquoise. Pocher une fine spirale de confit orange sur toute la surface. Presser l'insert de crèmeux sur le confit. Finir le montage avec la mousse chocolat. Surgeler. Pulvériser un voile de beurre de cacao coloré orange sur le biscuit cuillère. Décorer d'un disque de couverture **Succession noir 72 %**. Déposer des cubes de sablé cacao, isolés à la couverture puis dorés au scintillant.



www.cemoui.fr

Franck MICHEL

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER EN 2004  
ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE EN 2006.  
COMPTE DE NOMBREUX PRIX SUR LE PLAN INTERNATIONAL.

