

Barre chocolatée et son délice d'orange



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
288504	Sorbet mandarine Sicile 2,5 L Ma Très Bonne Glace	10 Boule
38490	Feuillantine chocolat en bande 650 g	0.7 Kilo
17695	Crème anglaise 2 L Debic	0.1 Litre
	Bâton de cannelle	10 Pièce
	Jus d'orange	0.1 Litre
	Etoile de badiane	2 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Découper l'entremet encore à l'état surgelé à la forme désirée, puis réserver
- 2 Réaliser une réduction de jus d'orange avec les étoiles de badiane, puis ajouter la crème anglaise
- 3 Pour cette recette, la glace sera « déchirée », de façon à obtenir une sorte de copeaux
- 4 Ajouter un bâton de cannelle en finition

Barre chocolatée et son délice d'orange

L'astuce du chef



Les bandes d'entremets se découpent beaucoup facilement surgelées, et de ce fait, il n'y a pas d'écrasement et la manipulation est plus simple.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid