

Génoise chocolat orange



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|--|------------|
| 40287 | Feuille de génoise nature 380 x 580 mm 450 g | 400 Gramme |
| 97842 | Mousse au chocolat en poche à douille 1,25 L Debic | 300 Gramme |
| 19998 | Suprêmes d'orange 1 kg | 100 Gramme |
| 56594 | Jus d'orange pressé 100% pur jus 10 L Andros | 100 Gramme |

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable la feuille de génoise puis la badigeonner de jus d'orange
- 2 Après mise en décongélation de la mousse au chocolat en poche, monter en interstices génoise et fines couches de mousse
- 3 Réserver au frais pendant 2-3 heures minimum puis découper afin d'avoir un mille-feuille régulier
- 4 Au dernier moment, associer avec les segments d'orange préalablement décongelées