

Dôme granité orange champagne rosé, ganache mandarine impériale



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	50 Gramme
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	20 Gramme
239488	Beurre plaquette doux BIO 82 % MG 250 G Candia	10 Gramme
207657	Blanc d'œuf pâtissier liquide ODF 1 kg Cocotine	20 Gramme
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.3 Litre
	Sucre	30 Gramme
	Farine	10 Gramme
	Chocolat de couverture 70%	20 Gramme
	Miel	10 Gramme
	Orange	1 Pièce
	Framboise	10 Gramme
	Pectine de pomme	3 Gramme
	Mandarine impériale, nappage à l'orange	PM
	Champagne rosé	PM

Etapes de préparation

- 1 Réalisation du granité :
Réaliser un sirop à 30°C, puis le porter à ébullition.
Mixer à l'état surgelé les segments d'orange et le champagne rosé, puis ajouter le sirop bouillant. Laisser refroidir sans arrêter de remuer. Une fois cette préparation tiède, ajouter la pectine, couler dans les moules sélectionnés et réserver 3h en température négative.
Démouler le granité puis le glacer avec un nappage à l'orange.

Dôme granité orange champagne rosé, ganache mandarine impériale

- 2 Réalisation de la ganache :
Porter la crème liquide à ébullition, puis la verser sur le chocolat de couverture 70%. Mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, il est important de redescendre le mélange à l'alentour de 35°C. Ajouter le beurre salé en pommade et la mandarine impériale.
- 3 Réalisation d'une tuile au miel :
Faire fondre le beurre, ajouter le miel et blanchir l'ensemble. Ajoutez la farine tamisée puis les blancs d'œufs. Mélangez jusqu'à obtention d'un appareil crémeux.
Étaler l'appareil sur le moule nid-d'abeilles puis cuire quelques minutes au four à 170°C, réserver.
- 4 Réalisation d'un disque sablé :
Mélanger la farine, le sucre, le sel et les zestes d'orange, ajoutez le beurre, puis mélanger pour obtenir une pâte sablée.
Étaler finement, puis détailler en emporte pièces à la forme choisie. Cuire quelques minutes au four à 170°C, réserver.
Dressage, en finition : accompagner de framboises.

L'astuce du Chef



Pour éviter qu'une ganache soit terne ou qu'elle soit tranchée, le beurre sera impérativement pommade, et le mélange chocolat/crème ne doit pas dépasser 35°C. Il est important de travailler à la spatule et non au fouet qui apportera des bulles dans la ganache.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid