



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 04/02/2020

Le choco-orange



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
186452	Feuille de génoise cacao 380 x 580 mm 400 g	600 Gramme
97842	Mousse au chocolat en poche à douille 1,25 L Debic	600 Centilitre
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	1 Kilo
	Zeste d'orange confite	10 Gramme
	Poudre de cacao	10 Gramme

Recette

1. Mettre en décongélation la poche de mousse au chocolat 24h en chambre froide positive.
2. Sortir au dernier moment la feuille de génoise au chocolat, découper des triangles dans la plaque et faire des cercles à l'emporte-pièce.
3. Déposer le cercle de génoise puis entourer avec le triangle. Pocher la mousse en même temps pour faire tenir l'ensemble. Saupoudrer de cacao et finir avec l'orange.