

RECETTE PÂTISSERIE

Flambée orange.

Pour deux gâteaux de 24 cm de diamètre. Possibilité de congeler.

Le biscuit amande :

250 g amande en poudre – 250 g sucre – 4 œufs – 100 g farine – 300 g blancs œuf – 170 g sucre

Battre les amandes, les 250 g sucre et les œufs entiers.

Tracer 6 cercles de 22 cm de diamètre sur du papier sulfurisé.

Monter les blancs dès qu'ils sont mousseux, ajouter les 170 g de sucre en plusieurs fois. Mélanger une petite partie des blancs dans le mélange amande, puis ajouter la farine et enfin le reste des blancs. Dresser à la poche à douille dans les ronds tracés.

Cuire four 220°C durant environ 10 minutes.

Préparer un sirop pour imbiber le biscuit, avec 100 g d'eau, 80 g sucre et 20 g de cointreau.

La crème pâtissière :

Chauffer 1/4 litre de lait avec 30 g de sucre dans une casserole. Mélanger dans un cul de poule un jaune + 30 g de sucre + 20 g de fleur de maïs. Mélanger le tout hors du feu, puis remettre sur feu en remuant sans cesse, cuire de façon homogène, refroidir le tout en recouvrant de papier film afin d'éviter la formation d'une peau.

La mousse à l'orange :

Tremper 10 g de gélatine dans de l'eau glacée, puis presser et chauffer avec 20 g de cointreau.

Macérer 140 g de jus d'orange avec le zeste des oranges.

Battre la crème pâtissière refroidie (320 g) et ajouter 20 g de cointreau et le jus d'orange, mettre la pâtissière dans la gélatine. Fouetter 750 g de crème liquide, mettre un peu de crème fouettée dans la pâtissière puis verser sur la crème fouettée.

Le montage :

Prendre un fond en carton, mettre un cercle à entremets de 24 cm de diamètre et 4 cm de haut. Mettre un premier rond de biscuit amande, imbiber d'un peu de sirop le fond, puis mettre de la crème, bien lisser, ajouter un deuxième rond de biscuit, bien imbiber ce rond, compléter avec de la crème et finir avec le troisième rond de biscuit sans l'imbiber. Mettre au congélateur au moins une heure.

La décoration finale :

Faire une meringue suisse, prendre 120 g de blanc frais, mélanger avec 200 g de sucre, sur le feu bien mélanger jusqu'à environ 36°C, puis battre durant 15 minutes.

Mettre la meringue autour du gâteau, brûler au chalumeau, mettre au frais.



Coquille meringue

A base de meringue, faire trois tours, à la poche à douille presque sur place.

Cuire four 130°C durant environ 45 minutes.

