



ROULE FAÇON JAPONAISE CHOCOLAT ORANGE



Le crémeux Manjari à l'orange : pour la crème anglaise de base : 100g de lait entier, 100g de crème fleurette 35%MG, 40g de jaunes d'œufs, 20g de sucre semoule. Pour le crémeux : 83g de Manjari, le zeste d'une orange non traitée, 2 gouttes d'huile essentielle bio d'orange givrée ou 1 ou 2 pressions de **Brum mandarine**.

La crème anglaise de base : mélanger les jaunes d'œufs sans les blanchir avec le sucre. Porter à ébullition le lait et la crème et en verser une partie sur le mélange jaunes + sucre. Reverser le tout dans la casserole et cuire à la nappé à 82/84°. Passer au chinois et utiliser de suite. Fondre le chocolat au bain-marie et émulsionner à la maryse comme pour une ganache afin d'obtenir une texture lisse brillante et élastique. Ajouter le zeste d'orange, 2 gouttes d'huile essentielle orange givrée ou une à deux pressions de Brum mandarine. Filmer et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant la préparation du biscuit.

Le biscuit pâte à choux : 15g de lait, 50g de beurre, 70g de farine T55, 35g de pâte de pistache, 100g d'œufs entiers, 80g de jaunes d'œufs, 150g de blancs d'œufs, 40g de sucre en poudre. Dans une casserole fondre doucement le beurre avec le lait. Augmenter le feu. Quand le mélange est juste à ébullition ajouter en 1 fois et hors du feu la farine tamisée, mélanger bien, ajouter la pâte de pistache puis remettre peu de temps sur le feu pour dessécher classiquement le pâton. Mélanger les œufs entiers avec les jaunes. Refroidir un peu le pâton dans la cuve du robot -mais vous pouvez tout aussi bien le faire à la main- et incorporer petit à petit les œufs comme pour une pâte à choux normale afin d'obtenir une pâte bien homogène. Monter progressivement les blancs en neige au bec d'oiseau en ajoutant le sucre petit à petit. Ajouter intimement un peu de blancs montés à la pâte à choux puis incorporer le reste délicatement à la maryse. Étaler régulièrement le biscuit sur vos flexipats ou à défaut sur un tapis silicone voire sur une feuille de papier cuisson. Préchauffer le four à 200° enfourner en baissant la température à 170° et laisser cuire 8min. Sortir du four et laisser refroidir.

La chantilly à la vanille : 300g de crème fleurette 35%MG, 30g de mascarpone, 30g de miel, les graines d'une demie-gousse de vanille.

Mélanger la crème le mascarpone le miel et les graines de vanille dans la cuve du robot et fouetter progressivement pour obtenir une chantilly pas trop ferme, en réserver une moitié, mettre l'autre dans une poche munie d'une douille à St -Honoré pour la finition.

La finition : décoller délicatement les biscuits pâte à choux du tapis silicone, du flexipat ou du papier cuisson. Étaler le crémeux au chocolat sur toute la surface, recouvrir les 7/8ème de chantilly, en laissant un espace suffisant pour que rien ne puisse s'échapper en roulant le biscuit. Rouler délicatement le biscuit sur lui-même en serrant bien. Réserver au moins 3 heures au réfrigérateur avant la dégustation. Parer les extrémités pour parfaire la finition. Décorer le dessus du roulé avec la crème réservée dans la poche, ajouter quelques zestes d'orange, de citron vert pour la couleur, des perles craquantes.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr