



CUPCAKES MOELLEUX A L'ORANGE



Pour 12 à 15 cupcakes dans des empreintes classiques ou 24/26 pour les mini muffins

La ganache montée à l'orange : 150g de chocolat Ivoire ou d'un bon chocolat blanc à 35%, 9g de miel d'acacia, 75g puis 225g de crème liquide à 35%. Le zeste finement râpé d'une orange, 1 goutte d'huile essentielle d'orange givrée -facultatif-, les graines d'une gousse de vanille.

Le moelleux à l'orange : 110g de beurre pommade, 160g de sucre blond de canne ou de muscovado, le zeste d'une orange non traitée, 60g de farine, 15g de fécule, 75g de poudre d'amande, 7g de levure chimique, 6 blancs d'œufs, le jus d'1/2 orange, 1cs de sucre semoule pour serrer les blancs.

La ganache montée à mettre en place la veille : faites fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement faites bouillir la première quantité de crème avec le miel et les graines de vanille. Laissez infuser un moment. Réalisez une émulsion en versant la crème chaude dans le chocolat en 3 fois en frictionnant chaque fois à la maryse pour parfaire l'émulsion. Ajoutez ensuite la deuxième quantité de crème froide, les zestes et éventuellement une goutte d'huile essentielle orange givrée. Lissez au besoin au mixer plongeant. Filmez et réservez une nuit au réfrigérateur.

Les biscuits moelleux : chauffez le four à 175°. Mélangez intimement le sucre et le zeste de l'orange. Tamisez la farine, la fécule et la levure. Dans le bol du robot muni du fouet plat crémez le beurre pommade avec le sucre, ajoutez les poudres tamisées puis la poudre d'amandes et le jus d'orange. Vous devez obtenir un mélange homogène, légèrement compact. Montez progressivement les blancs en neige au bec d'oiseau en ajoutant le sucre semoule à mi-parcours. Mélangez intimement le ¼ des blancs à l'appareil, puis incorporez le reste délicatement à la maryse. À l'aide d'une poche à douille remplissez au 3/4 les empreintes en silicone ou les caissettes à muffins et enfournez 18 à 20min. Vérifiez le bon degré de cuisson à l'aide d'une pique. Démoulez et laissez refroidir.

La finition : montez la ganache comme une crème chantilly et mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée. Dressez là en tourbillon sur les cupcakes refroidis et décorez selon l'inspiration. Réservez quelques heures au réfrigérateur avant la dégustation.

