



Jaffa Cakes



Pour 36 Jaffa cakes : moules à mini-muffins ou à tartelettes de 5cm de diamètre.

La génoise : 50g de beurre, 205g de farine, 330g d'œufs, 200g de sucre. Préchauffer le four à 180°. Dans la cuve du batteur fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume et fasse le ruban. Fondre le beurre. Prélever une petite partie de l'appareil œufs/sucre et le mélanger avec le beurre fondu. Tamiser la farine au-dessus de l'appareil restant dans la cuve et l'incorporer délicatement à la maryse. Ajouter en dernier le mélange avec le beurre fondu. Beurrer si nécessaire les moules puis les remplir aux 3/4 avec l'appareil à génoise. Cuire environ 10min. La génoise doit rester moelleuse.

La gelée d'orange : 1915g de jus d'orange fraîchement pressé, 480g de suprêmes d'orange, 125g de sucre, 360g d'eau et 52g de gélatine en poudre. Réhydrater la gélatine dans l'eau froide, bien la dissoudre et réserver au réfrigérateur pendant la suite de la préparation. Chauffer le jus d'orange et le sucre. Couper les suprêmes d'oranges en petits dés. Ajouter la gélatine réhydratée et les petits dés d'orange dans le jus chauffé avec le sucre. Débarrasser sur une ou plusieurs plaques à rebord sur une épaisseur de 6mm et bloquer au froid. Une fois la gelée prise la détailler en disques de la taille de la génoise.

La finition : 600g de chocolat noir de couverture.

Tempérer le chocolat. Avec une pointe de chocolat fondu coller les disques de gelée sur les biscuits génoise (que l'on peut retailer au besoin). Tremper les Jaffa cakes côté gelée dans le chocolat, les retourner et les rayer avec une fourchette.

@mercotte 2017

www.mercotte.fr

