Rat métallique chinois

RECETTE DE FRANÇOIS GALTIER

Rat métallique chinois

RECETTE PAS À PAS

COMPOSITION

PRÉPARATION

- Biscuit aux noisettes
- Praliné et crémeux à l'orange
- Mousse au chocolat à l'orange sanguine
- Glaçage au chocolat rouge

1 BISCUIT AUX NOISETTES (POUR 3 ANNEAUX ø16 CM)

INGRÉDIENTS

- 85 g Blanc d'œuf
- 85 g de sucre (1)
- 130 g d'oeufs
- 60 g Jaune d'œuf
- 190 g de sucre (2)
- 5 g Zestes d'orange
- 240 g Poudre de noisettes
- 60 g de farine
- 3 g de sel
- 110 g de beurre

PRÉPARATION

1. Fouettez le blanc d'œuf et ajoutez progressivement la première partie du sucre.
2. Dans un autre bol, mélangez l'œuf, le jaune d'œuf, la deuxième partie du sucre et les zestes.
3. N'ajoutez la poudre de noisettes, la farine, le sel et le beurre fondu que lorsque les blancs d'œufs sont prêts.
4. Mélangez délicatement les deux procédés et versez environ 290 g par anneau de ø16 cm.
5. Faites cuire au four à 160°C pendant 25 minutes.

2

CRÈME DE PRALINE ET D'ORANGE

INGRÉDIENTS

- 130 g de jus d'orange
- 33 g de masse de gélatine (1/5)
- 340 g Praliné aux noisettes 65%
- 110 g de beurre
- 150 g de jus d'orange sanguine

PRÉPARATION

(pour 3 anneaux ø16 cm)

1. Chauffer le jus d'orange avec la masse de gélatine et verser sur le praliné et le beurre.
2. Bien mélanger, ajouter le jus d'orange sanguine froid et verser environ 250 g sur le biscuit, puis congeler.

3

MOUSSE AU CHOCOLAT ORANGE SANGUINE

INGRÉDIENTS

- 50 g de jus d'orange sanguine
- 30 g de masse de gélatine (1/5)
- 275 g de chocolat de couverture belge au lait Intense 35
- 6 g Zestes d'orange sanguine
- 600 g de crème fouettée 35% de matières grasses

PRÉPARATION

1. Faites chauffer le jus avec la masse de gélatine et versez-le sur le chocolat et les zestes.
2. A 36°C, incorporez délicatement la crème fouettée.

4 GLAÇAGE AU CHOCOLAT ROUGE

INGRÉDIENTS

- 100 g de crème fraîche 35% de matières grasses
- 75 g sucre
- 410 g Sirop de glucose
- 180 g de masse de gélatine (1/5)
- 225 g Chocolat blanc belge Obsession 30
- 700 g Glaçage miroir neutre
- SQ coloration rouge

PRÉPARATION

1. Faire bouillir la crème, le sucre et le glucose, et verser sur la gélatine pour la faire fondre.
2. Ajoutez le chocolat, mélangez bien pour faire fondre toutes les gouttes de chocolat, et ajoutez le glaçage miroir à la fin avec le colorant rouge.
3. Mélangez le glaçage, et utilisez à 35/40°C.

MONTAGE

PRÉPARATION

- Remplissez 1/3 d'un moule en silicone de galaxie avec de la mousse, poussez l'insert congelé de biscuit et de crème à l'intérieur pour fermer le moule.
- Congeler, démouler et glacer avec le glaçage rouge.
- Décorez avec un ruban et un rat coupé dans du chocolat de modelage brun, coloré en or.