



Du dernier magazine thermomix

Génoise à l'orange :

190g de sucre en poudre
1 zeste d'orange
170 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 œufs

Gelée orange :

600 g de jus d'orange
5 feuilles de gélatine

Chocolat :

200 g de chocolat
50 g de sucre
50 g d'eau
50 g de crème

La génoise

Insérer le fouet dans le bol, séparer les jaunes, mettre les blancs dans le bol et programmer 5 mn/vit 3.5, puis débarrasser dans un saladier

Zester l'orange et mettre les morceaux dans le bol, peser le sucre et mixer 10 s/ vit 10

Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et la levure et mixer 20 s/ vit 6

Insérer le fouet, incorporer les blancs en neige et programmer 1 mn sens inverse / vit 2

Verser la préparation dans un grand moule à manqué é (j'ai mis dans le moule demarle mais le plus haut.) et enfourner 50 mn à 180 °

La gelée à l'orange

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide, rincer le bol et ajouter le jus d'orange et faire chauffer 8 mn/90°/vit1

Ajouter les feuilles de gélatine et laisser fondre 1mn/vt 3 laisser refroidir dans un récipient.

Le chocolat

Casser le chocolat dans le bol et hacher 10 c/vit9

Ajouter le sucre et l'eau et faire fondre pendant 5 mn/80 ° /vit 1, ôter le gobelet

Puis verser la crème et mélanger 1 mn/vit3, ôter le gobelet

La finition

Sortir la génoise du four, laisser refroidir, étaler la gelée à l'orange sur le biscuit et lisser la surface, puis verser doucement la ganache sur la gelée, placer au frais pendant 24 h avant de servir



Imprimer la recette