

# CHANTILLY DE CHOCOLAT À L'ORANGE CONFITE ET PAIN D'ÉPICES

## Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100  
Description : Recette expérimentale de Mr Hervé This

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Chocolat de couverture	3,4 kg	- Faire un sirop à 30° baumé, porter à ébullition l'eau et le sucre.
Tranche de pain d'épices	100 tr	- Laver et tailler chaque orange en 10/12 quartiers réguliers.
Oranges	12 p	- Cuire dans le sirop, laisser confire, égoutter.
Eau (sirop)	3 l	- Chauffer le jus d'orange, ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide.
Sucre semoule (sirop)	4 kg	- Incorporer le chocolat en petites parcelles. Faire fondre doucement.
Jus d'oranges	3 l	- Monter au batteur le mélange pour obtenir une mousse de chocolat. Passer au froid.
Gélatine	10 feui	- Dresser en coupelle cette mousse ou à l'assiette en quenelles, à l'aide d'une cuillère.
		- Décorer d'un quartier d'orange confit et de pain d'épices en dents de loup.