



Orange-safran électrique au chocolat d'olives, parfumé à la violette

Recette de Sebastian Neumann, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Ganache

- 10 Dessert-Tartelettes Elegance
- 85 g couverture blanche
- 35 ml crème à 33 %
- 4 olives noires
- 3 ml liqueur d'orange
- 2 gouttes d'arôme de violette

Solution d'alginate

- 1 l eau
- 5 g Algin

Orange safranée

- 5 fleurs de poivrier de Sichuan
- 2 oranges, (150 ml de jus)
- 20 ml liqueur d'orange
- 25 ml sirop de menthe clair
- 0,25 g safran
- 5 g Gluco
- 1,5 g Xantazon
- 9 g sucre de canne

Déco

- 1 feuille d'or
- 50 g couverture foncée
- 50 g couverture blanche
- 2 g colorant chocolat rouge
- 1 g poudre d'or
- 10 g crispies d'orange



Préparation:

- Faire fondre 50 g de couverture blanche et 50 g de couverture foncée et tempérer.
- Ajouter le colorant à la couverture claire, y plonger brièvement les coins de la tartelette et mettre au frais.
- Verser le reste de la couverture sur une plaque recouverte de papier de cuisson et en tirer des bâtonnets à l'aide d'un peigne à chocolat.
- Mélanger 1 l d'eau à l'Algin et mettre au frais pour que l'air puisse s'échapper.
- Pour la ganache, faire fondre la couverture dans la crème à feu doux.





- Ajouter les derniers ingrédients et verser ensuite dans les tartelettes (ne pas les remplir entièrement).
- Presser les oranges, passer le jus et ajouter la liqueur, le sirop de menthe, le safran, le sucre et le Gluco.
- Lier avec du Xantazon de manière à obtenir une certaine onctuosité.
- Plonger la grande cuillère sphérique dans le liquide et remplir.
- Verser prudemment dans la solution d'alginate, de manière à ce que la sphère soit encore ouverte au-dessus.
- Mettre quelques feuilles de poivrier de Sichuan dans la sphère et immerger.
- Laisser la sphère quelques minutes dans le bain, la faire bouger un peu de temps en temps.
- Lorsque la peau de la sphère est suffisamment ferme, rincer à l'eau froide et sécher en tamponnant.
- Disposer la sphère dans la tartelette remplie de chocolat.
- Passer les crispies d'orange dans la poudre d'or et les répartir, garnir de feuille d'or et de bâtonnets de chocolat.

