

***Cône chocolat à l'orange et tuile pistache
Sorbet orange carotte, chocolat chaud épicé,
émulsion à la fleur d'oranger***



Chocolat épicé

200 gr de chocolat
600 gr de lait
50 gr de sucre
Multi épice maison

Mousse chocolat caramel

1 l de crème montée
300 gr de sucre
150 gr de beurre
300 gr de crème
5 feuilles de gélatine
550 gr de chocolat 72%

Sorbet orange carotte

1 l de jus de carotte
2 l de jus d'orange
500 gr de sucre
Xantane

Décor

Paille

Tuile chocolat pistache
Tuile à l'orange
Génoise caramel

Gelée d'orange

500 gr de jus d'orange
100 gr de sucre
2 bâton de cannelle
5 gr d'agar agar

Coulis d'orange (cœur)

1 l de jus d'orange
6 graines de cardamome
1 gousse de vanille
2 anis étoilé
100 gr de sucre
10 gr d'agar agar

Emulsion fleur d'oranger

500 gr de crème
50 gr de fleur d'oranger
100 gr de sucre
100 gr de lait

Glaçage chocolat

500 gr de pate à glacer
100 gr d'huile d'arachide



[HTTP://WWW.SAVEURSUCREES.FR](http://www.saveursucrees.fr)

Copyright @ saveursucrees 2005/2006