

Jean Emmanuel  
& Co

## Gâteau chocolat à l'orange



## Ingrédients

Préparation : 1h30min Cuisson : 40min Repos : une nuit

---

### Crèmeux au chocolat

135g de chocolat 60%  
3 jaunes d'œufs  
30g de sucre semoule  
150g de lait  
150g de crème

### Génoise au chocolat

3 œuf  
75g de farine  
15g de cacao  
90g de sucre  
30g de beurre fondu et refroidi

### Crèmeux à l'orange

90g de jus d'orange  
54g de sucre  
50g de jaune d'œuf  
58g d'œuf  
6g de zeste de citron  
32g de beurre  
25g de beurre de cacao – chocolat blanc  
3g de gélatine

18g d'eau

### Streusel chocolat

50g de cassonade  
65g de poudre de noisette  
50g de farine  
3 pincées de fleur de sel  
50g de beurre froid  
15g de cacao

### Sirope cacaoté à la cannelle

30g de sucre  
45g d'eau  
1 cuillère à café de cacao non sucré  
QS de cannelle en poudre

### Glaçage rocher

170g de chocolat lait  
70g de chocolat noir  
30g d'huile de pépin de raisin  
60g de pralin

A vos marques !  
Prêt ?  
Pâtissez !

## Déroulé de la recette

### Streusel chocolat

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Ajouter ce dernier bien froid en petits morceaux.  
Mélanger le tout à vitesse moyenne, pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une poudre grossièrement amalgamée.  
Répartissez cette poudre sur une plaque de cuisson et cuire à 170° pendant 15min.

### Crèmeux au chocolat

Préparez la crème anglaise. Pour cela, faite chauffer le lait et la crème. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.  
Ajouter la crème chaude tout en continuant de remuer, puis verser la préparation dans la casserole et cuire entre 82 et 84°.  
Retirez du feu et couler la crème sur le chocolat. Mixer au mixer plongeant pour obtenir une texture lisse et onctueuse.  
Laissez reposer au réfrigérateur une nuit.

### Génoise au chocolat

Dans la cuve du robot faite tripler de volume les œufs et le sucre.  
Mélanger une partie de la préparation au beurre, et verser dans la préparation initiale.  
Ajouter la farine délicatement à la Maryse pour ne pas faire retomber la pâte. On doit obtenir une texture lisse.  
Couler dans un cercle à pâtisserie de 20 cm.  
Cuire à 180° pendant 30min.

### Crèmeux à l'orange

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide.  
Dans une casserole, verser les jaunes d'œufs, les œufs, le jus d'orange, le sucre et le zeste de citron. Chauffer jusqu'à 84°, puis ajouter le zeste de citron et la gélatine. Laisser refroidir.  
A 40°, ajouter le beurre et le chocolat blanc. Passer un coup de mixer plongeant pour homogénéiser la préparation.



### Glaçage rocher

Fondre les chocolats, ajouter l'huile puis le pralin.  
Démouler la bûche, la disposer sur une grille et la napper du glaçage rocher à 35°c.

# Jean Emmanuel & Co

## Montage

Couper la génoise en deux, et imbiber le biscuit.  
Déposer du crémeux à l'orange sur un disque de biscuit et parsemer quelques morceaux d'orange confites. Refermer avec le deuxième disque de biscuit.  
Couler le glaçage rocher.  
Pocher les pointes de crémeux au chocolat. Pocher quelques petites pointes de crémeux à l'orange. Déposer des petites lamelles d'orange confites et des morceaux de streusel.

