



# La naissance de Néroli

Margot Moura



## ❖ Liste des ingrédients et leurs quantités par recette

### **Pétale de meringue**

70g blanc d'oeuf *Ovo Team*

70g sucre

70g sucre glace

0,35g de poivre de timut

50g chocolat blanc ivoire *Valrhona*

### **Sorbet fromage blanc fleur d'oranger**

125g fromage blanc

25g sucre

30g eau

9g fleur d'oranger *Nérolium* origine Alpes Maritimes

### **Gel orange sanguine**

300g pulpe d'orange sanguine *Boiron*

25g sucre

3g agaragar

### **Biscuit orange**

31g jaune d'oeuf *Ovo Team*

21g sucre

21g farine

25g poudre d'amande

13g beurre fondu *Elle & Vire*

38g blanc d'oeuf *Ovo Team*

13g sucre

1 p d'orange sanguine

### **Bavaroise fleur d'oranger**

26g jaune d'oeuf *Ovo Team*

23g sucre

86g lait

16g crème *Elle & Vire*

10g fleur d'oranger *Nérolium* origine Alpes Maritimes

257g crème montée *Elle & Vire*

6g gélatine boeuf poudre

32g eau

**Eau de Granny**

2 pièces de pommes Granny  
10g gingembre

**Croustillant ivoire orange**

60g chocolat ivoire *Valrhona*  
20g feuillantine  
1 zeste d'orange sanguine

**Pistil de caramel orange**

100g jus d'orange sanguine *Boiron*  
100g sucre

**Pollen d'orange**

1 P Orange sanguine  
3g sucre glace

**Décor**

2 barquettes Tagète  
10 pièces orange sanguine

**❖ Progression recette par recette****Pétale de meringue :**

Monter les blancs serrés avec le sucre et ajouter à la maryse le sucre glace et le poivre de timut. Coucher sur feuille rhodoïde en forme de pétale à l'aide d'un chablon. Cuire au minimum 1h30 au four sans ventilation à 85°C. Réserver dans un endroit sec.

**Sorbet fromage blanc fleur d'oranger :**

Réaliser le sirop à 30 puis incorporer le fromage blanc et la fleur d'oranger. Placer au grand froid en bol à paco. Turbiner la glace une fois congelée et mouler en dôme.

**Gel orange :**

Porter tous les ingrédients à ébullition. Placer au froid, puis en saucière.

**Biscuit orange :**

Blanchir le jaune et le sucre. Ajouter le beurre fondu. Monter les blancs et serrer au sucre. Mélanger les deux appareils à la maryse puis la farine et la poudre d'amande. Pocher l'appareil et ajouter les dés d'oranges.

**Croustillant :**

Fondre le chocolat ivoire et ajouter la feuillantine et les zestes. Abaisser entre deux feuilles et détailler à l'emportepièce des ronds de deux tailles différentes. Réserver au froid.

**Bavaroise fleur d'oranger :**

Réaliser une crème anglaise à la fleur d'oranger collée à la gélatine. Laisser refroidir à 36°C et ajouter la crème montée. Verser 30g d'appareil dans un cercle de 5cm de diamètre. Laisser prendre au grand froid. Creuser à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne puis ajouter 12g de gel orange sanguine et refermer avec 12g de bavaroise. Déposer le croustillant et le biscuit. Laisser prendre en cellule. Une fois pris, décercler sur le disque de croustillant.

**Eau de pomme granny :**

Mettre les pommes et le gingembre à la centrifugeuse. Passer l'eau au torchon afin quelle soit claire.

**Pollen d'orange sanguine :**

Dans un cul de poule plastique chauffer les zeste au microondes puis ajouter le sucre glace.

**Pistil de caramel orange :**

Réaliser un caramel à 150°C puis le satiner sur silpat et tirer de fines petites tiges et tremper dans le pollen d'orange sanguine.

**❖ Dressage détaillé du dessert**

Placer le cercle de bavaroise au milieu de l'assiette.

Déposer sur ce disque 4 suprêmes d'orange sanguine.

Coller à l'aide d'un chocolat pâte les pétales un par un autour de l'entremet.

Poser délicatement les suprêmes d'orange sanguine entre chaque pétale.

Coucher le gel en point du plus grand au plus petit.

Faire un trou au milieu du dôme de glace à l'aide d'une aiguille tiède afin d'y placer les pistils d'orange.

Poser en dernière minute le dôme de sorbet et les pousses de Tagetes.

Verser dans la petite verrine 15g d'eau de pomme.

**❖ Poids net du dessert hors assiette : 112 g****❖ Prix de revient du dessert pour 10 assiettes : 29.90 €**