

Entremets Chocolat & Orange
Pour 1 "cadre" de 40x60 cm - 30 portions de 9x4 cm



1. **GÂTEAU DE SAVOIE À L'ORANGE**

400 g de **Gâteau de Savoie Nature ancel**
200 ml de crème liquide à 35% de M.G.
150 g d'œufs
15 g d'**Arôme Orange Zeste Sébalcé**

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, battre tous les ingrédients pendant 3 minutes.
Étaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis cuire environ 10 minutes à 200°C

2. **BAVAROISE CHOCOLAT ORANGE**

300 g de Bavarois Alaska-express Chocolat ancel
450 g d'eau tempérée
1500 g de crème montée
15 g d'**Arôme Orange Zeste Sébalcé**

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau et l'arôme orange puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement

3. **MONTAGE & FINITION**

Dans un cadre 40×60 cm déposer la feuille de Gâteau de Savoie à l'orange dans le fond puis couler sur le dessus la Bavaroise Chocolat orange. Faire prendre la mousse au frais pendant 2 heures à 4°C. Enlever le cadre puis couper la mousse en 2 dans le sens horizontal en son milieu et prendre le bandeau du haut pour le mettre sur celui du bas. Puis recouper à nouveau en 2 dans le sens horizontal en son milieu pour avoir 2 bandes identiques. Découper des parts individuelles de 4 cm.