

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CANNOLI GANACHE MONTEE IVOIRE/ORANGE CONFITE/PISTACHES

Pour ~10 cannoli :

75g sucre semoule - 35g amandes hachées torréfiées (10 min à 150°) - 35g farine - 25g beurre - 25g jus d'orange - zestes d'une orange râpée -

Mélanger le sucre, les amandes hachées et torréfiées, le beurre fondu, les zestes d'orange puis la farine. Délayer avec le jus d'orange. Laisser reposer 1/2 heure minimum (étape pouvant se faire la veille).

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur une plaque à pâtisserie, à l'aide d'une cuillère à soupe former un disque , étaler à l'aide du dos de la cuillère. N'en mettre que 5 bien écartées les unes des autres. Enfourner et cuire 7min jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Rouler sans attendre sur les tubes métalliques. Laisser refroidir et démouler délicatement. Si elles durcissent en attendant d'être roulées les remettre au four 1 à 2 minutes. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement du mélange.

Ganache montée ivoire : la préparer la veille, la monter le jour même

100g chocolat blanc ou ivoire (Valrhona) - 50g crème entière liquide - 6g miel acacia - 150g crème entière liquide -

La veille, chauffer les 50g de crème avec le miel. D'autre part fondre au bain-marie ou au M.O. (par 30 sec.) le chocolat ivoire. Verser le tiers crème/miel dans le chocolat fondu. A l'aide d'une maryse remuer sans soulever et sans amener d'air. Répéter cette opération 2 fois. Verser les 150g de crème froide. Mélanger. Filmer et entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, battre la ganache au fouet pour qu'elle épaississe.

Fruits secs : 50g écorces d'oranges confites - 20g pistaches mondées -

Couper les oranges confites en dés, les pistaches en deux.

Les ajouter à la ganache montée, fouetter à petite vitesse sans excès pour les mélanger.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse n°12, pocher chaque orifice d'un cannolo.

Saupoudrer de sucre glace. Tenir au frais jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr