*** ADAPTÉ AUX PERSONNES DYSPHAGIQUES

Gâteau moelleux à l'orange, ganache montée de chocolat noir, gelée compotée d'agrumes

NUTRISENS*

Recette pour 10 personnes

= g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour une portion* :
Kcal
Protéines : g

Créé avec : **CEREAGEL**

INGREDIENTS

Gâteau moelleux à l'orange

- Fromage blanc 210g
- Jus d'orange 115g
- Œuf entier 285g
- Huile neutre 60g
- Cereagel 63g
- Levure chimique 12g
- Sucre 255g

Ganache chocolat noir

- Chocolat noir pistole 175g
- Crème 30% 105g
- Crème 30% 300g

Gelée compotée d'oranges

- Jus d'orange sans pulpe 20cl
- Jus de citron 5cl
- Gel Easy 5g

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024
**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.

*** ADAPTÉ AUX PERSONNES DYSPHAGIQUES

Gâteau moelleux à l'orange, ganache montée de chocolat noir, gelée compotée d'agrumes

NUTRISENS*

MODE OPÉRATOIRE « Gâteau moelleux »

- Mélanger l'ensemble des ingrédients.
- Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Dresser en moules silicone graissés ou couler en bac gastronorme
- Ne pas excéder 3 cm d'épaisseur.

CUISSON

- Cuire en **four vapeur sans couvrir** 35 min à 90°C.
- Couvrir en sortie de four puis refroidir en cellule selon vos protocoles HACCP.

MODE OPERATOIRE 'Ganache chocolat noir »

- A faire la veille
- Chauffer le grammage de 105gr de crème
- Verser sur le grammage de chocolat et mélanger jusqu'à la fonte complète
- Ajouter le grammage de 300gr de crème froide
- Réserver au frais, filmer 12h

Le lendemain monter au batteur comme une crème fouettée et réserver en poche pâtissière avec douille.

MODE OPÉRATOIRRE « Gelée compotée d'agrumes »

- Réaliser les pesées
- Mélanger le grammage de jus de fruits et le grammage de Gel Easy
- Mouler et gélifier en cellule de refroidissement
- Quand la gelée est prise, la mixer avec un mixer plongeant pour faire la compotée
- Réserver en poche pâtissière douille unie fine.

DRESSAGE:

Dresser le gâteau à l'orange au centre de l'assiette
Dresser la ganache de chocolat noir montée sur le gâteau
Ajouter des pointes de gelée compotée d'agrumes pour apporter de l'acidité.

*Données indicatives calculées sur des valeurs nutritionnelles moyennes. Mars 2024
**Nutrisens a développé des protocoles pour l'utilisation du Cérégel. Pour plus d'informations, se référer à son conseiller commercial.