



Création de Thierry Hafnaoui,  
Boulangier Pâtissier Chocolatier - Plouhinec

# COUPE TOSCANNE

Recette pour 20 verres de 15 cl environ

## 1. MOUSSE GIANDUJA LAIT :

165 g de lait  
240 g de gianduja lait  
6 g de gélatine  
330 g de crème fouettée

Chauffer le lait et verser la gélatine préalablement ramollie. Verser sur le gianduja et bien émulsionner. Entre 30°/35°C, ajouter la crème fouettée. Couler au fond des verres.

## 2. CRUMBLE NOISETTE :

75 g de farine  
100 g de poudre de noisette  
100 g de beurre  
100 g de cassonade

Fraser tous les ingrédients avec le beurre bien froid pour obtenir un mélange poudreux. Cuire et bien séparer les grains. A froid, déposer sur la mousse dans les verres.

## 3. COMPOTÉE D'ORANGE :

30 g de cassonade  
30 g de beurre  
400 g d'orange  
100 g de sucre  
50 g de sucre inverti  
5 g de fécule  
100 g d'eau  
70 g de Concentré de Cointreau 60°

Ebouillanter les oranges pendant une heure. Réserver. Fondre le beurre et la cassonade et verser les oranges refroidies concassées. Réduire le tout et ajouter le sucre inverti et le sucre. Recouvrir d'eau et cuire jusqu'à l'évaporation totale. Mélanger la fécule et l'eau puis verser sur la compotée. Cuire 2 mn et passer au robot. Ajouter le Cointreau. Réserver une partie pour garnir les macarons. Dresser sur le crumble dans les verres.

## 4. GELÉE D'ORANGE AU COINTREAU :

720 g de jus d'oranges frais  
133 g de sucre  
86 g de Concentré de Cointreau 60°  
7 g de gélatine  
4 feuilles de menthe

Chauffer le jus d'orange frais. Ajouter le sucre et la gélatine ramollie. Refroidir et verser le Cointreau puis ajouter les feuilles de menthe. Prélever la gelée nécessaire pour le glaçage des verres : soit 350 g.



## 5. CRÈME ONCTUEUSE ORANGE/COINTREAU :

500 g de gelée orange Cointreau  
100 g de crème fouettée

Mélanger les ingrédients et dresser dans les verres sur la compotée d'orange.

## 6. MACARONS A L'ORANGE :

(recette pour 6 plaques)

500 g de poudre d'amandes fine  
500 g de sucre glace  
200 g de blancs crus  
450 g de sucre semoule  
100 g d'eau  
150 g de blancs montés

Tamiser les poudres et mélanger sur les blancs crus. Cuire le sucre semoule avec l'eau à 118°C. Verser sur les blancs montés. Mélanger en plusieurs fois la meringue tiède sur le premier mélange. Colorer la masse. Macaronner et dresser. Laisser croûter 30 mn et enfourmer à 150°C pour 9 mn environ. A froid, coller les macarons avec un peu de compotée d'orange.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie • The highest Brand's signature for Gastronomy

