

Par Maël Delatre

Pour 24 petits gâteaux

Moule Maé Pomponette - Ref.008820



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Croustillant Pop-Corn		
Belcolade Selection Lait 35%	129	Faire fondre le chocolat puis incorporer le praliné.
Cacao-Trace		Ajouter le Crousticrep.
Prali'Pop PatisFrance	342	Etaler entre deux feuilles cuisson avec des règles confiseurs de 5 mm de hauteur.
Crousticrep PatisFrance	171	Détailler avec un emporte pièces (24/25 pièces).

Brownies (24/25 pièces)

Beurre	282	Faire fondre le beurre et le chocolat à 50°C.
Belcolade Selection Noir 65%	158	Ajouter les œufs mélangés au sucre, puis la farine.
Cacao-Trace		Dresser en moule silicone à cakes.
Œufs	225	Parsemer de brisures de noix de pécan sablées.
Sucre semoule	338	Cuire à 170°C dans un demi-cadre.
Farine	135	(24/25 pièces)
Noix de pécan hachées	188	<i>Cette recette peut être réalisée avec le Puratos Tegral Bownie à raison de :</i>
		590 g Puratos Tegral Brownie
		266 g Œufs
		118 g Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
		266 g Beurre
		107 g Cerneaux de noix

Caramel orange (15 g par moule)

Patis'Omalt PatisFrance	185
Sucre cristal	75
Patiscrem PatisFrance	135
Sel	1
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Beurre frais	45
Belcolade Beurre de cacao	7
Jus d'orange	135
Zestes d'orange	1 pc

Fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire avec la crème chaude (vanille) et le jus d'orange, recuire à 110°C. Ajouter les beurres et le zeste d'orange, mélanger. Couler en Flexipan® noir.

Mousse praliné pop-corn orange (70 g par moule)

Lait	360
Zestes d'orange	2
Gelée Dessert PatisFrance	66
Prali'Pop PatisFrance	540
Patiscrem PatisFrance montée	890

Chauffer le lait à 60°C avec les zestes d'orange puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée.

Glaçage Amber Douceur

Lait	150
Glucose	250
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500
Puratos Glassage Neutre	500
Gélatine	15
Eau	90
Puratos Classic Vanille	QS

Chauffer le lait et le glucose, verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine réhydratée ramollie et le glassage légèrement tiédi. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver à température ambiante pendant 24 heures puis utiliser à 35°C maximum.

Glaçage chocolat noisette

Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace	700
Pralirex Noisette PatisFrance	150
Huile de colza	75
Amandes hachées PatisFrance grillées	126

Fondre le chocolat. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver. Utiliser à 32°C.

Montage et finitions :

