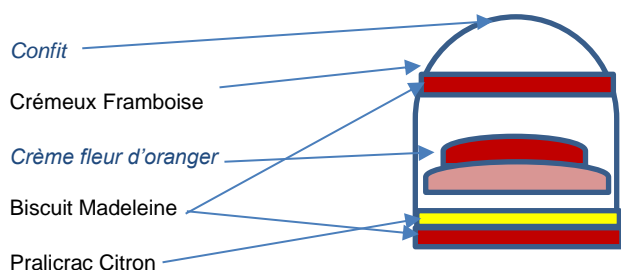


Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 petits gâteaux

Référence : moules Silikomart
SF192



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit Madeleine

Patis'Madeleine PatisFrance	350
Œufs	230
Huile	130

Mélanger les trois premiers ingrédients ensemble pendant 3 minutes environ à vitesse moyenne. Peser 750 g par plaque (2 plaques) et étaler dans un cadre 35 x 55 cm. Cuisson en four à sole à 210°C pendant 7 - 8 minutes. Aplatir les biscuits à la sortie du four. Réserver au congélateur. Détailler des disques de 4 cm.

Croustillant Citron

Pralirac Citron PatisFrance	300
------------------------------------	------------

Fondre à 32°C et étaler finement à 2 mm. Surgeler et détailler des disques de 4 cm.

Sirop imbibé

Eau	200
Sucre	50
Puratos Classic Framboise	15

Bouillir l'eau et le sucre et ajouter le Classic Framboise.

Confit de framboise

Starfruit Framboise PatisFrance	140
Yuzu	5
Trimoline PatisFrance	34
Sucre semoule	15
Pectine NH PatisFrance	2,5

Bouillir la pulpe de framboise, le yuzu et la Trimoline.

Ajouter le mélange sucre/pectine et cuire pendant 2 minutes.

Couler 20 g dans 8 demi-sphères en silicone puis surgeler.

Crèmeux Framboise

Puratos Topfill Framboise	45
Starfruit Framboise PatisFrance	50
Sucre	20
Jaunes d'œufs	20
Gélatine Poudre PatisFrance	1,5
Beurre	40

Cuire à 85°C le Starfruit, le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la gélatine puis le Topfill Framboise et finir avec le beurre et mixer.

Couler 18 g sur chaque confit de fruits rouges. Surgeler.

Crème Fleur d'oranger

Lait	110
Patiscrem PatisFrance	110
Jaunes d'œufs	50
Sucre	80
Puratos Classic Vanille	10
Gélatine Poudre PatisFrance	7
Eau d'hydratation	40
Patiscrem PatisFrance fouettée	170
Fleur d'oranger	7

Réaliser une crème anglaise avec le lait et la crème, les jaunes d'œufs et le sucre blanchi.

Ajouter la gélatine hydratée et rajouter le Classic Vanille.

A 30°C, ajouter la crème montée et la fleur d'oranger.

Glaçage Chocolat Extra Blanc

Lait entier	150
-------------	-----

Bouillir le lait et le sirop de glucose.

Ajouter la masse de gélatine et verser sur le chocolat.

Sirop de Glucose PatisFrance	250
Gélatine Poudre PatisFrance	15
Eau d'hydratation	80
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao Trace	400
Miroir Plus Neutre PatisFrance	500
Colorant rouge hydrosoluble PatisFrance	QS

Mixer.

Ajouter le glaçage Miroir Plus Neutre avec le colorant. Réserver au frais.

Après 12h, chauffer à 35°C et mixer.

Montage et finition

Couler au fond du moule le confit de framboise.

Ajouter le crémeux framboise et déposer un disque de biscuit madeleine imbibé.

Ajouter la crème fleur d'oranger et finir avec un petit disque fin de croustillant citron et obturer avec un disque de biscuit madeleine. Surgeler.

Glacer à 38°C.

Décorer avec des pétales de chocolat blanc.