

## Recette

## Amygdalê

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : Pour 18 petits gâteaux Obio 95 de chez Silikomart



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Biscuit Joconde Amande</b>		
<b>Poudre d'Amande PatisFrance</b>	280	Mélanger les œufs, la trimoline, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine.
Sucre glace	130	
Trimoline	30	Monter parallèlement les blancs en neige et serrer avec le sucre. Enfin faire fondre le beurre. Mélanger les deux premières préparations ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet.
Œufs	300	
Farine	60	Couler 800 g sur un Silpat® de 40 x 60 cm et cuire à 185°C pendant 8 à 10 minutes environ.
Beurre	50	
Blancs d'œufs	190	Découper cette feuille en deux et lisser une partie avec 75 g de Praliné Amande. Saupoudrer 50 g d'Amandes Marcona concassées et grillées.
Sucre	30	
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	QS	Déposer le deuxième biscuit et souder les deux ensembles. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre à l'extérieur et 30 mm de diamètre à l'intérieur.
<b>Amandes Entières Marcona PatisFrance</b>	QS	
<b>Sablé cacao</b>		
Beurre frais	200	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	80	Étaler en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Farine T45	259	Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures.

<b>Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	30	Découper des disques de 60 mm de diamètre et des anneaux de 60 mm de diamètre à extérieur et 50 mm de diamètre à l'intérieur.
Fleur de sel	2	
Œufs	30	Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

### Crèmeux praliné-passion (30 g par insert)

<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	112	Cuire comme une crème anglaise les 4 premiers ingrédients.
<b>Strafruit Ananas PatisFrance</b>	112	Ajouter la masse gélatine et chinoiser sur le praliné amande puis mixer.
Sucre	20	
Œufs	110	Couler 30 g dans le fond des moules.
Jaunes d'œufs	80	Dresser une couronne de praliné pur (8 g) par dessus et surgeler.
<b>Praliné Collection Amande Origine Marcona 70% PatisFrance</b>	220	
Gélatine poudre	6	
Eau d'hydratation	18	

### Mousse chocolat au lait (45 g par moule)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	200	Faire bouillir la crème et incorporer la masse gélatine fondue.
Gélatine	4	Verser sur le chocolat et mixer.
Eau d'hydratation	24	Incorporer la crème et dresser aussitôt.
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	300	
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	400	

### Glaçage Chocolat-Praliné

Lait	30	Porter à ébullition le lait et le sirop de glucose puis ajouter la masse gélatine fondue.
Sirop de glucose	500	
Eau	180	Verser cette préparation sur le chocolat et le praliné puis mixer.
Belcolade Selection Noir Extra 57.5% Cacao-Trace	400	Incorporer le Glaçage Miroir Neutre et mélanger à nouveau.
<b>Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance</b>	250	Conservé à 4°C et utilisé à 35°C.
<b>Puratos Glaçage Miroir Neutre</b>	1000	

## Montage et finitions :

Réaliser l'insert crémeux Praliné-Passion et le Praliné pur puis surgeler.

Réaliser l'anneau de biscuit avec le praliné au centre.

Couler la mousse au fond du moule, déposer le crémeux passion-praliné et obturer avec le biscuit.

Surgeler, puis glacer et déposer sur le sablé cacao.

Décorer d'un disque de sablé cacao très fin et de quelques amandes.

Saupoudrer légèrement de vanille poudre.