

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

Quantité : Pour 12 petits gâteaux 65 x 35 mm



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Biscuit Pâte à choux (1 plaque 40 x 60 cm x 4 mm sur Silpat®)

Lait	81	Réaliser une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine, l'extrait de vanille, les œufs et les jaunes d'œufs.
Beurre	43	
Farine	81	Incorporer la meringue (mélange blancs d'œufs + sucre + trimoline).
Extrait de vanille	4	Ajouter l'amande poudre.
Amande poudre PatisFrance	50	Étaler à 4 mm sur Silpat®.
Œufs	55	Cuisson à 175°C pendant +/- 8 minutes.
Jaunes d'œufs	100	Laisser refroidir et reposer avant de démouler.
Blancs d'œufs	160	Couper des bandes de +/- 3.5 x 20 cm.
Sucre	40	Déposer dans un cercle muni d'un rhodoïd.
Trimoline	20	
Total	634	

Praliné cajou

Noix de cajou	150
Amandes blanchies Puratos	50
Sucre	135
Eau	40
Fleur de sel	0.30
Total	300

Cuire le caramel afin d'obtenir une couleur caramel clair.

Ajouter les fruits secs et mélanger.

Ajouter la fleur de sel.

Laisser refroidir puis mixer le tout.

Croustillant cajou (14 g / PG)

Praliné cajou	90
Gousse de vanille grillée	1 pc
Fleur de sel	0.50
Noix de cajou concassées	50
Amandes bâtonnets PatisFrance	30
Crousticrep PatisFrance	30
Total	200

Mélanger l'ensemble avant de dresser la quantité nécessaire

dans le fond du montage.

Crème Vanille-Cajou (60 g / PG)

Lait	290
Gousse de vanille grillée	1 pc
Praliné cajou	70
Cassonade	35
Pectine nh	2
Jaunes d'œufs	60
Maïzena	18
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50
Patiscrem PatisFrance montée	260
Total	780

Cuire comme une crème pâtissière en prenant soin d'ajouter le mélange cassonade-pectine dans le lait bouillant.

Ajouter le beurre en fin de cuisson.

Après refroidissement, lisser au mixeur et incorporer la crème montée.

Crèmeux Cassis-Mûres (12 g)

Starfruit Cassis PatisFrance	33
Starfruit Framboise PatisFrance	12
Purée de mûres	40
Sucre	18
Jaunes d'œufs	20
Gélatine	1.5
Eau d'hydratation	8
Beurre	40
Beurre de cacao 33°C	2
Total	170

Cuire les purées avec le sucre et les jaunes d'œufs à 85°C.
Ajouter la masse gélatine et mixer.
A 45°C, ajouter le beurre, puis à 35°C, le beurre de cacao (à l'aide de Magic Temper)
Refroidir à 4°C.
Pocher 12 g dans le petit gâteau.

Praliné coulant cajou (10 g / pg)

Praliné cajou	100
Eau chaude	60

Mélanger puis pocher dans un moule demi sphérique à hauteur de 10g et surgeler.

Glaçage Amber

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500
Belcolade Beurre de Cacao	50
Huile	30

Fondre tous les ingrédients à 45°C.

Montage et finitions :

Chemiser le moule cercle inox de rhodoïd d'une hauteur de 3.5 cm.

Appliquer une bande biscuit de même hauteur.

Presser 14 g de croustillant Cajou.

Dresser 60 g de crème Vanille-Cajou.

Pocher le crèmeux Cassis-Mûres et incruster le praliné cajou coulant.

Déposer un disque de biscuit de 30 mm.

Dresser ensuite la crème Vanille-Cajou au ras du biscuit.

Pocher à nouveau 4 g de crèmeux et une belle boule de crème Vanille-Cajou.

Surgeler avant de glacer au pistolet, à l'aide du glaçage **Puratos Miroir Glassage Neutre** chauffé à 55°C.

Plonger la base des petits gâteaux dans le glaçage Amber.

Décorer de mûres fraîches et de noix de cajou.