

# Merveilleux Gianduja Noir

Par : Jonathan Mougel

Quantité : 12 petits gâteaux - Référence : moules silicones mini muffins 4 cm

Meringue	en g
Blancs d'œufs	100
Sucre	125
Eau	40
Amande Poudre PatisFrance	35
Sucre glace	50
Belcolade Grué de Cacao	QS

Porter le sucre et l'eau à 120°C puis verser sur les blancs d'œufs. Batta jusqu'à 50°C. Ajouter délicatement le mélange poudre d'amande/sucre glace tamisé. Dresser des anneaux sur des moules à mini muffins en silicone de 4 cm de diamètre à l'envers. Cuire à 80°C pendant 90 minutes environ. Stocker dans des boîtes hermétiques.

Gelée Banane - Passion (15 g par petit gâteau)	en g
Glucose	26
Sucre semoule (1)	26
Starfruit Passion PatisFrance	50
Starfruit Banane PatisFrance	103
Sucre semoule (2)	15
Pectine NH	2,5
Jus de citron vert	15

Caraméliser le glucose et le sucre (1) à 180°C puis décuire avec une partie des purées chaudes. Ajouter le reste des purées et la pectine mélangée au sucre semoule (2). Donner un bouillon puis ajouter le jus de citron vert et réserver.

Chantilly au Gianduja Noir (55 g par petit gâteau)	en g
Patiscrem PatisFrance	400
Gianduja Noir PatisFrance	260
Vanille gousse	1

La veille, chauffer la crème et la vanille à 60°C et verser sur le Gianduja Noir. Mixer et réserver pendant 12h. Mélanger tous les ingrédients puis monter en chantilly. Attention, cette chantilly monte très vite.

## Montage :

Sur un carton or individuel déposer un anneau de meringue, puis une boule de meringue dans le fond. Pocher 30 g de chantilly au Gianduja Noir. Garnir ensuite de 15 g de gelée banane-passion. Avec une douille unie numéro 4, pocher des petites boules sur le dessus pour former une fleur. Décorer de petits morceaux de meringue, de dés de Gianduja Noir cristallisés et de petites chips en chocolat Belcolade Origins Noir Vietnam 73.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : Œufs, fruits à coques (amandes - noisettes), lait et dérivés, soja.

