

Le 27 mai

81% des français souhaitent une bonne fête à leur maman et 60% pensent à leur offrir un cadeau.

A cette occasion, PatisFrance-Puratos vous accompagne dans la réalisation de cadeaux gourmands que ce soit pour le chocolat, la boulangerie ou la pâtisserie.



Palette des Mamans

Par Mathias Gautron - Moule : TFMDCBUCHEVAG-REUT de chez C2 PACK

Pâte sucrée au cacao

Beurre	162	en g
Œufs entiers	61	
Sucre glace	81	
Amande Blanchie Poudre PatisFrance	54	
Sel	1,5	
Farine T55	216	
Belcolade Cacao Poudre	54	

Sabler le beurre avec les matières sèches. Terminer le mélange avec les œufs. Mélanger sans pétrir. Réserver à 4°C afin de laisser reposer la pâte.

Abaisser à 2 mm d'épaisseur en plaque 18 x 7 cm et surgeler. Cuire sur une toile Silpain® à 155°C pendant 12 minutes environ.

Biscuit Sacher au cacao

Pâte d'amande 50% PatisFrance	430	en g
Œufs entiers	150	
Jaunes d'œufs	210	
Sucre semoule (1)	130	
Blancs d'œufs	250	
Sucre semoule (2)	130	
Farine	100	
Belcolade Noir Absolu Ebony 96%	100	
Belcolade Cacao Poudre	50	
Beurre	100	

Dans la cuve du robot coupe, détendre progressivement la pâte d'amande avec les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre semoule (1). Monter au ruban. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule (2). Tamiser ensemble la poudre de cacao et la farine. Parallèlement, fondre ensemble la pâte de cacao et le beurre. Mélanger une petite partie des blancs avec le Noir Absolu Ebony 96% et le beurre fondu afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène. Ajouter le mélange pâte d'amande, œufs et jaunes d'œufs. Incorporer les poudres et terminer par le reste des blancs. Étaler dans un cadre 40 x 60 cm sur une plaque recouverte d'un Silpat® et cuire à 180°C au four ventilé pendant 14 minutes.

Croustillant Pralifizz et citron

Pralifizz PatisFrance	375	en g
Citrons jaunes	2	
Crousticrep Blond PatisFrance	20	
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	20	

Fondre le Pralifizz à 35°C puis incorporer le Crousticrep et les zestes de citron ainsi que le chocolat Vietnam fondu à 32°C.

Étaler entre deux feuilles guitare à 2 mm d'épaisseur. Bloquer au froid puis détailler des rectangles de 15 x 6 cm.

Crèmeux chocolat Vietnam (300 g /moule)

Patiscrem PatisFrance	205	en g
Lait entier	205	
Jaunes d'œufs	82	
Sucre semoule	40	
Belcolade Noir Origins Vietnam 73%	170	

Porter à ébullition le lait et la crème. Réaliser une crème anglaise avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat et mixer. Couler dans le cadre sur le biscuit Sacher chocolat et surgeler.

Compotée de fruits jaunes

Starfruit Mangue PatisFrance	150	en g
Starfruit Mandarine PatisFrance	80	
Starfruit Passion PatisFrance	40	
Sucre	68	
Pectine NH	8	
Cointreau®	7	

Chauffer les purées de fruits entre 40 et 50°C. Ajouter le sucre puis mélanger avec la pectine et porter le tout à ébullition. Refroidir rapidement en dessous de 40°C, ajouter l'alcool, mélanger et réserver au froid (4°C) pour laisser agir la pectine. Mixer pour assouplir et dresser les formes insert, puis congeler.

Montage :

Couler le crèmeux Vietnam dans un moule fresque. Déposer l'insert mandarine et recouvrir.

Déposer un biscuit Sacher au chocolat dessus. Après congélation, pulvériser le crèmeux au beurre de cacao et chocolat.

Et déposer le crèmeux sur le croustillant.

Finitions :

Décorer avec plusieurs nuances de poudres scintillantes mélangées avec du Puratos Miroir Glassage Neutre.

Réaliser une forme de bouche avec du chocolat Belcolade Blanc Selection coloré en rouge.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : lait et dérivés, œufs, fruits à coques (amandes), gluten (blé - orge), soja.