

Recette
détachable

Passionnement 69




Puratos
Partenaire pour l'innovation



Praliné Tradition Intense 69 PatisFrance

Un praliné amande-noisette riche en fruits secs extra torréfiés pour un goût puissant et très intense.

Avantages :

- Fabriqué en partie sur une ligne reproduisant une méthode artisanale : cuisson en bassine de cuivre et masse broyée à la meule de granit.
- Praliné réalisé à partir de fruits secs rigoureusement sélectionnés avec des amandes purs fruits de l'amandier et des noisettes purs fruits du noisetier.
- Un goût puissant de fruits secs extra torréfiés avec une note caramélisée subtile.
- Une texture granuleuse qui lui confère ce côté très « authentique ».
- Un praliné unique avec 69% de fruits secs.

Disponible en seau de 4.5 kg.

Date de durabilité minimale de 9 mois.

Application du règlement INCO :
Allergènes présents à déclarer* : Gluten (blé) – lait (et dérivés) – œufs (et dérivés) – soja – fruits à coques (amandes – pistaches) – sulfites

(*) ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées.

Par Sébastien Pierron / pour 16 individuels / Moule Silikomart - Amorini 36.186.87.0065

GIANDUJA VIETNAM LAIT

Sucre	180 g
Eau	60 g
Noisette Grillée PatisFrance	370 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45	450 g
Sel	1 g
Vanille gousse PatisFrance	1 g

Recette réalisée au Thermomix®:

Cuire le sucre et l'eau à 185°C, couler sur Silpat® et poser dessus la gousse de vanille. Griller les noisettes au four. Après refroidissement broyer le tout le plus finement possible. Incorporer la couverture fondue et le sel. Mixer pendant 1 heure environ en vitesse lente (sans incorporer d'air). Passer le Gianduja dans un chinois très fin, puis tablez-le. Réserver.

CRÉMEUX PASSION INTENSE 69

Starfruit Passion PatisFrance	410 g
Jaune d'œufs	63 g
Œufs	21 g
Sucre	54 g
Gélatine Poudre PatisFrance	5 g
Eau d'hydratation	32 g
Belcolade Blanc Intense 30%	131 g
Praliné Intense 69 PatisFrance	185 g

Hydrater la Gélatine dans l'eau froide. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter les œufs. Dans une casserole, verser le Starfruit, les œufs blanchis. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la gélatine et le praliné. Verser le tout sur la couverture. Mixer. Mouler dans les empreintes puis surgeler. Trempage des boules de crémeux : Chauffer le Gianduja à 28°C, tremper les boules à l'aide d'un cure-dent. Réserver avant montage.

SABLÉE NOISETTE

Beurre doux	250 g
Vergeoise brune	87 g
Noisette Poudre PatisFrance	65 g
Jaunes d'œufs cuit	65 g
Sel	1.5 g
Volcano PatisFrance	8 g
Farine T55	300 g

Mélange au batteur :

Ramollir le beurre, puis incorporer la vergeoise, la poudre de noisette, les jaunes d'œufs cuits (mais froids) et le sel. En dernier ajouter le mélange farine/volcano préalablement tamisé. Pétrir sans corser. Étaler directement la pâte entre 2 feuilles guitare à 0.4 cm d'épaisseur. Stocker à 4°C pendant 2 h environ. Détailler des ronds de 4 cm puis cuire à 155°C pendant 25 à 30 minutes. Après refroidissement enrober de Gianduja.

MOUSSE GIANDUJA VIETNAM LAIT

Lait	297 g
Gélatine Poudre PatisFrance	11 g
Eau d'hydratation	64 g
Gianduja (de base)	443 g
Patiscrem montée PatisFrance	585 g

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine. Verser le tout sur le gianduja. Terminer le mélange avec la crème montée.

GLAÇAGE GIANDUJA VIETNAM LAIT

Patiscrem PatisFrance	336 g
Sirop à 30°B	81 g
Sirop de glucose DE 40	54 g
Gianduja (de base)	314 g
Belcolade Origins Vietnam Lait 45	300 g
Huile de pépin de raisin	54 g
Colorant scintillant rouge	Q.S

Porter à ébullition la crème, le sirop à 30 et le sirop de glucose. Verser le tout sur le mélange gianduja / couverture. Mixer et incorporer en même temps l'huile de pépin de raisin et le colorant.

Utiliser à 35-38°C. Régler la fluidité avec de l'huile.

GLAÇAGE À PULVÉRISER

Starfruit Passion PatisFrance	160 g
Eau	160 g
Sirop de glucose DE 40	62 g
Sucre	62 g
Pectine NH PatisFrance	6 g
Miroir Plus Neutre PatisFrance	850 g
Colorant scintillant or	Q.S

Porter à ébullition les 3 premiers ingrédients. Ajouter le mélange pectine / sucre. Donner une nouvelle ébullition puis verser sur le miroir. Mixer, ajouter le colorant scintillant or. Passer au collant et pulvériser sur les petits cœurs.

MONTAGE

Peser et verser 7 g de mousse gianduja dans chaque empreinte. Surgeler. Poser 3 boules de crémeux enrobées dans chaque cœurs. Recouvrir les boules de mousse gianduja. Fermer les cœurs avec les sablées enrobées.

FINITION

Glacer un cœur avec le glaçage gianduja, l'autre avec le glaçage à pulvériser.