

# Petit gâteau au Gianduja acidulé

Par : Eric Rogard - Quantité : 30 portions



## Gianduja Lait PatisFrance PatisFrance

### AVANTAGES :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat Belcolade 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.



<b>Pâte sablée</b>	<b>en g</b>
Beurre	145
Sucre	58
Lait	30
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>60</b>
Farine	190

Crémer le beurre avec le sucre. Ajouter le lait, le Gianduja Lait, puis la farine sans corser la pâte. Abaisser à 2 mm, détailler et cuire sur Silpain® pendant 15 minutes à 160°C.

<b>Crèmeux Kalamanzi</b>	<b>en g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>160</b>
Purée de kalamanzi	120
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>480</b>
Beurre	80

Chauffer la crème et la purée à 75°C puis verser sur le Gianduja et mixer. Mixer avec le beurre à 38°C. Mouler une partie du crèmeux en mini quenelles et le reste en demi-sphère diamètre 3,5 cm. Surgeler.

<b>Biscuit Joconde</b>	<b>en g</b>
<b>Patis'Joconde PatisFrance</b>	<b>500</b>
Œufs entiers	175
Eau	100

Au batteur, muni d'un fouet, mélanger tous les ingrédients à vitesse maximale pendant 4 minutes. Cuire sur plaque à 180°C au four ventilé pendant 10 minutes environ. Détailler des disques de 3,5 cm de diamètre et les disposer sur les inserts de crèmeux.

<b>Mousse Gianduja</b>	<b>en g</b>
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>530</b>
Lait	360
<b>Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance</b>	<b>12</b>
Eau	60
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>265</b>

Hydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer le lait à 75°C puis verser sur le Gianduja avec la gélatine. Mixer et ajouter la crème montée à 30°C.

<b>Glaçage Gianduja</b>	<b>en g</b>
<b>Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance</b>	<b>11</b>
Eau	66
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>375</b>
Sirop à 30°C	90
Sirop de glucose	60
<b>Gianduja Lait PatisFrance</b>	<b>312</b>
<b>Belcolade Noir Origins Peru 64%</b>	<b>187</b>
Huile	60

Hydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer le sirop, le glucose et la crème à 85°C puis verser sur le Gianduja et le chocolat. Ajouter la gélatine et mixer. Utiliser le glaçage à 35°C.

### Montage et Finitions :

Disposer de la mousse dans la moitié du moule puis déposer un insert de crèmeux. Surgeler. Démouler et glacer le petit gâteau. Déposer sur le dessus, une mini quenelle de crèmeux floquée de beurre de cacao coloré en jaune.

Application du règlement INCO.

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