

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.



Pâte sablée	en g
Beurre	145
Sucre	58
Lait	30
Gianduja Lait PatisFrance	60
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.

Crèmeux Kalamanzi	en g
Patiscrem PatisFrance	160
Purée de kalamanzi	120
Gianduja Lait PatisFrance	480
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.

Biscuit Joconde	en g
Patis'Joconde PatisFrance	500
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.

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

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.

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