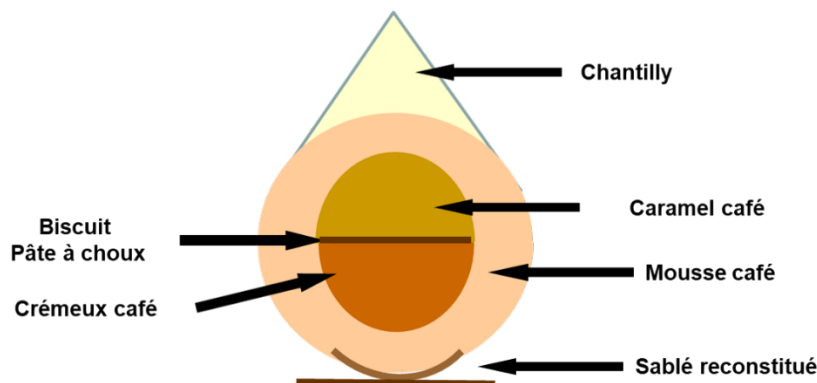


Cappuccino



Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur

Quantité : 18/20 petits gâteaux



INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Biscuit pâte à choux praliné

Lait	140
Beurre	100
Farine Pâtissière PatisFrance	150
Jaunes d'œufs	170
Œufs	110
Blancs d'œufs	250
Sucre semoule	120
Praliné Intense 69% PatisFrance	130

Réaliser une pâte à choux avec les 5 premiers ingrédients.
Monter les blancs et le sucre pour réaliser une meringue.
Incorporer délicatement la meringue puis le praliné à la pâte à choux.
Étaler dans un Flexipan 40 x 60 cm et de 1 cm d'hauteur.
Cuire à 180°C, au four ventilé, pendant environ 12 minutes.
Déposer une feuille en fibre de verre puis le retourner.
Laisser refroidir.
Détailler à l'aide d'un emporte-pièce de 3.5 cm de Ø.

Crèmeux café

Patiscrem PatisFrance	166
Puratos Classic Café	8
Gélatine Poudre PatisFrance	1,5

Réhydrater la gélatine.
Faire chauffer la crème avec l'arôme café.
Ajouter la gélatine.
Verser sur la couverture.

Eau d'hydratation	9	Mixer.
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	83	

Caramel café

Patis'Omalt PatisFrance	185	Fondre l'isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C.
Sucre	75	Décuire avec la crème chaude et le Classic vanille.
Patiscrem PatisFrance	270	Recuire à 110°C.
Puratos Classic Café	4	Ajouter l'arôme café et les beurres.
Sel	1	
Beurre	45	
Belcolade Beurre de Cacao	6	
Puratos Classic Vanille	10	

Sablé reconstitué

Farine Pâtissière PatisFrance	125	Tamiser la farine avec la levure chimique.
Volcano PatisFrance	2	Au batteur, avec la feuille, mélanger l'ensemble des poudres avec le beurre pommade.
Amandes Poudre PatisFrance	60	Une fois la pâte homogène, étaler finement sur une feuille sulfurisée.
Sucre vergeoise blonde	60	Cuire à 150°C pendant environ 25 minutes.
Beurre	60	
Fleur de sel	4	
Belcolade Lait Origins Vietnam 45% Cacao-Trace	200	Concasser le sablé cuit au batteur à l'aide de la feuille.
Huile	20	Fondre le chocolat au micro-onde et ajouter l'huile.
Crousticrep PatisFrance	50	Ajouter les autres ingrédients et mélanger l'ensemble de façon homogène.
<i>Pâte sablé cuite</i>	240	Etaler entre deux feuilles de cuisson en s'aidant de règles confiseur de 3 mm d'épaisseur.

Une fois cristallisé, détailler à l'aide d'un emporte pièces des disques de 3,5 cm de Ø et de 4,5 cm de Ø.

Mousse café

Patiscrem PatisFrance	144	Faire chauffer la crème et le Classic café.
Puratos Classic Café	18	Ajouter la gélatine fondue, préalablement réhydratée et le sucre.
Gélatine Poudre PatisFrance	8	

Eau	48	Ajouter la crème montée baveuse.
Sucre	66	
Patiscrem PatisFrance montée	720	

Chantilly

Patiscrem PatisFrance	500	Faire monter la crème et le sucre à la texture souhaitée.
Sucre	50	

Glaçage blanc

Puratos Miroir Glassage Blanc	500	Faire chauffer le glaçage au micro-onde. Utiliser entre 35/40°C.
--------------------------------------	-----	---

Glaçage rocher lait

Belcolade Origins Vietnam 45% Cacao- Trace	700	Fondre le chocolat lait. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer
Pralirex Noisette PatisFrance	150	Ajouter les amandes hachées grillées Réserver.
Huile de colza	50	Utiliser à 32°C.
Amandes Hachées PatisFrance grillées	126	

Montage et finitions :

- Détailler le biscuit et le sablé reconstitué à l'aide d'un emporte-pièce de 3,5 cm de Ø.
- Dans un moule Flexipan demi-sphère (4,5 cm) couler 15 g de crémeux café. Déposer un disque de biscuit praliné. Surgeler. Couler dans un moule Flexipan demi-sphère de 5,5 cm la mousse café puis déposer l'insert.
- Dans un moule Flexipan demi-sphère (4,5 cm) couler 15 g de caramel café. Déposer dans un Flexipan demi-sphère de 5,5 cm un disque de sablé reconstitué (3,5cm), couler la mousse café et déposer l'insert caramel café.
- Assembler les deux demi-sphères afin de réaliser une seule et même sphère.
- Surgeler
- Tremper le haut de la sphère dans la Chantilly.
- Surgeler
- A l'aide d'un cure-dent plonger le bas de la sphère dans le glaçage blanc puis dans le glaçage rocher.
- Déposer sur le sablé reconstitué (4,5 cm).
- Décorer.

Notes
