

Recette | Amlou

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 15 viennoiseries

Moule spécifique : Moules type mini cul de poule de 9 cm de diamètre et 5 cm de hauteur.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte à brioche feuilletée		
Farine	590	Pétrir tous les ingrédients pendant 10 minutes environ.
Sel	10	Laisser pointer à température ambiante pendant 30 minutes environ.
Sucre	65	Dégazer puis étaler sur une feuille de papier sulfurisé pliée en trois.
Lait	205	Bloquer au froid négatif pendant 15 minutes.
Beurre	55	Réaliser un carré de beurre (335 g) et stocker au froid positif.
Fleur d'oranger	15	Beurrer le pâton puis donner 2 tours doubles.
Levure	30	Laisser reposer 1 heure puis laminer à 3.5 mm.
Œufs	110	Réaliser des bandes de 25 x 3.5 x 2.5 cm.
Beurre	335	

Visitandines (10 g par moule demi-sphérique en silicone de 3.5 cm de diamètre)

Amande brute en poudre	37,5
PatisFrance	
Sucre glace	37,5
Sucre semoule	37,5
Farine	25
Sucre inverti	6
Blancs d'œufs	80
Beurre noisette	62

Mélanger les 4 premiers ingrédients.

Ajouter les blancs d'œufs, la trimoline et le beurre noisette.

Laisser reposer pendant 12 heures.

Pocher 10 g par moule demi-sphérique silicone de 3 cm de diamètre.

Cuire pendant 10 minutes à 180°C.

Refroidir, démouler et réserver.

Marmelade abricot (15 g par moule de 3.5 cm de diamètre)

Starfruit Abricot PatisFrance	118
Fleur d'oranger	2
Starfruit Passion PatisFrance	20
Gingembre frais	1
Gousses de vanille PatisFrance	½ pc
Abricot frais	170
Dextrose	10
Sucre	9.5
Pectine NH	2
Agar-agar	1.33
Masse gélatine	8

Chauffer les 5 premiers ingrédients pendant 1 minute.

Ajouter les abricots frais coupés en cubes.

Poursuivre la cuisson en ajoutant le dextrose, le sucre, la pectine et l'agar-agar.

Porter à ébullition pendant 1 minute puis ajouter la masse gélatine fondue.

Couler dans les moules.

Amlou (15 g par viennoiserie)

Amande Marcona Blanchies	188
PatisFrance	
Miel d'oranger	40
Huile d'argan	35
Fleur de sel	1

Torréfier les amandes à 130°C pendant 5 minutes environ.

Pousser la torréfaction pendant 8 minutes supplémentaires à 160°C.

Broyer les amandes avec le miel et ajouter progressivement l'huile d'argan puis la fleur de sel.

Réserver.



Montage et finitions :

Graisser légèrement les moules avec de l'huile d'argan et faire adhérer du sucre roux.

Couper les bandes de brioche et les rouler en escargot. Les placer dans le fond du moule et laisser pousser à 27°C pendant 1h30 environ.

Plonger au centre la visitandine cuite et enfourner à 175°C pendant 15 minutes environ.

Démouler et laisser refroidir.

Sur le dessus de la visitandine, garnir d'Amlou.

Placer ensuite le cœur de marmelade abricot préalablement glacé avec le Puratos Miroir Neutre.