

Recette

Snack Abricot-Amande

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

Quantité : Pour 42 snacks (50 mm de diamètre)

Moule spécifique : Moules Maé Cylindres diamètre 50 mm



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Sablé Amande-Vanille (2 cadres de 2 mm de 23 x 40 cm)

Beurre frais	151	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	107	Étaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur.
Farine	252	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
Amande Poudre PatisFrance	38	Découper des disques de 50 mm et déposer sur Silpain®.
Fleur de sel	3	Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.
Œufs	50	
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc	

Biscuit Amande (20 g par 50 mm de diamètre)

Amande Poudre PatisFrance	300	Mélanger les amandes, le sucre glace, le sucre muscovado, la féculé de pomme de terre et la poudre à lever au batteur à feuille.
Sucre glace	100	Ajouter les œufs graduellement.
Sucre muscovado	100	Ajouter ensuite progressivement le beurre fondu.
Féculé de pommes de terre	90	Enfin, incorporer les zestes de citron.
		Déposer le sablé cuit dans le moule Maé 50 mm de diamètre.

Poudre à lever Volcano PatisFrance	5
Œufs	280
Beurre	90
Zestes de citron	1 pc

Couler le moelleux amande à hauteur de 20 g.
Poser sur feuille de papier sulfurisé sur le moule ainsi qu'une plaque.
Cuire à 172°C pendant 11 minutes avec une ventilation de 70%.
Surgeler quelques minutes après cuisson pour un démoulage efficace.

Confit Abricot (10 à 15 g par 50 mm de diamètre)

Starfruit Abricot PatisFrance	400
Starfruit Passion PatisFrance	40
Sucre	114
Vanille gousse PatisFrance	1p
Dextrose	30
Sucre	28
Pectine nH	6
Agar-agar	4
Masse gélatine	18
Jus de citron	20

Chauffer les pulpes de fruits et la vanille à 80°C.
Cuire le sucre à sec et au caramel, et décuire avec les pulpes chaudes.
Ajouter en pluie le mélange de tous les autres ingrédients sauf la masse gélatine et le jus de citron.
Cuire pendant une minute.
Ajouter en fin de cuisson le jus de citron et la masse gélatine fondue.

Glaçage Amber

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	250
Belcolade Beurre de Cacao	100
Amandes bâtonnets PatisFrance grillés	QS
Poudre de vanille	QS
Glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance	QS
Jus de citron	20

Fondre le Chocolat et le beurre de cacao.
Torréfier les amandes bâtonnets et les hacher grossièrement.

Montage et finitions :

Après démoulage des moelleux-sablés, couler le confit d'abricot dans le fond des moules.

Plonger le moelleux contre le confit.

Surgeler pendant 15 minutes afin de faciliter le démoulage.

Glacer la surface des snacks au pistolet et à l'aide du **Glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance**.

Glacer partiellement les moelleux avec le glaçage Amber et saupoudrer d'amandes bâtonnets vanillés.

