

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

Pour 18 petits gâteaux

Moules Maé cylindres 59x22(000141) et cylindre 50x20(009189)



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Biscuit joconde Amande (1 plaque 40X60)

Amande Poudre PatisFrance	280	Dans une cuve de batteur, mélanger au fouet les amandes en poudre, le sucre glace, le sucre inverti, les œufs et la farine pendant 7 min. Ajouter le beurre fondu.
Sucre glace	130	
Sucre inverti	30	Monter les blancs d'œufs avec le sucre.
Œufs	300	
Farine	60	Incorporer la meringue mousseuse dans le premier mélange.
Beurre	50	Cuire 7 à 8 min à 190°C.
Blancs d'œufs	190	Lisser la compotée abricots dessus.
Sucre	30	Détailler des biscuits de 55 de diamètre.

Sablé Amande (1 cadre étalé à 2 mm 23 cm x 40 cm)

Beurre frais	76	Mélanger tous les ingrédients en première vitesse à la feuille sans trop corser.
Sucre glace	54	
Farine	128	Abaisser dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Amande poudre PatisFrance	19	
Fleur de Sel	1.5	Détailler des disques de 65 mm.
Œufs	25	Déposer sur Silpain.
Vanille Gousse PatisFrance	1	Cuisson à 150°C pendant 13 à 15 min.

Comptée d'Abricots

Glucose	16
Sucre	32
Starfruit Abricot PatisFrance	225
Jus de citron	25
Sucre	7.5
Pectine nH	5.5
Abricots frais coupés en cubes	120

Réaliser un caramel à sec.

A coloration, décuire avec le glucose chaud.

Ajouter le Starfruit abricot, le jus de citron.

Ajouter en pluie le sucre et la pectine NH préalablement mélangés.

Portez et maintenir à ébullition pendant 1 min.

Incorporer les abricots coupés en cube et lisser sur le biscuit joconde. étaler sur un rectangle de 23cm x40cm.

Mousse Vanille-Chocolat Blanc (32g par moule Mae Cylindre 59x22)

Lait	151
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Jaunes d'œufs	40
Sucre	20
Gélatine	3
Eau	18
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	100
Patiscrem PatisFrance	240

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la gousse de vanille, les jaunes d'œufs et le sucre.

Pasteuriser à 85°C.

Incorporer la masse de gélatine fondue puis verser la crème anglaise sur le chocolat Extra blanc 34%.

Mixer.

A 25°C, ajouter la crème montée.

Crème Praliné Amande-Doux (26g par moule Maé Cylindre 50x20)

Lait	64
Patiscrem PatisFrance (1)	16
Gélatine	4.5
Eau	28
Praliné Amande Doux PatisFrance	150
Patiscrem PatisFrance (2)	241

Chauffer le lait, la crème à 60°C.

Verser le lait et la crème sur le praliné amande doux.

Réaliser une émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter la masse de gélatine fondue.

Mixer.

A 25°C, ajouter la crème montée mousseuse.

Mouler et surgeler.

Glaçage Blanc

Lait	300	Portez à ébullition le lait, le glucose.
Glucose	500	Ajouter la masse de gélatine fondue.
Gélatine	30	Verser sur le Belcolade sélection extra blanc 34% Cacao-Trace.
Eau	180	Ajouter le glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance.
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	850	Mixer.
Glaçage Miroir Plus Neutre PatisFrance	1000	Réserver.

Appareil à pistolet

Belcolade Amber Douceur 32%	300	Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 45°C.
Belcolade Beurre de cacao	300	Mélanger et filtrer.
		Tempérer le mélange à 30°C.

Montage et finitions :

Mouler la mousse vanille et incruster le joconde/compotée abricot.

Surgeler.

Glacer ces palets avec le glaçage blanc, puis les déposer sur les sablés.

Pulvériser les palets de mousse amande avec l'appareil à pistolet.

Etaler de la couverture Amber Douceur 32 % tempéré entre deux feuilles guitare et détailler des disques de 35 mm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce uni.

Déposer un disque de couverture Amber Douceur 32 % au-dessus de l'entremets glacé.

Poser le palet de mousse Amande sur le disque de couverture Amber Douceur 32 %.

Finir en ajoutant un autre disque de couverture Amber Douceur 32% et une feuille d'argent.

Schéma de montage :

