

Recette

Texture 7 (version petits gâteaux)

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

Quantité : 14 petits gâteaux 6.5x3.5cm



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Biscuit cacao (1 plaque 40 x 60 cm)		
Jaunes d'œufs	250	Monter les jaunes d'œufs et le sucre assez ferme.
Sucre	215	Ajouter la farine tamisée et le cacao poudre.
Farine T55	125	Incorporer le beurre fondu puis les blancs d'œufs montés en meringue.
Belcolade Cacao Poudre	50	Couler en cadre 40 x 60 cm et cuire à 170°C au four ventilé pendant +/- 14 minutes.
Beurre	75	Après refroidissement, découper des cercles de 4 cm de diamètre.
Blancs d'œufs	250	
Sucre	65	
Poids total	1030	
Crumble Cacao-Fleur de Sel		
Beurre	180	Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un crumble homogène (miettes).
Sucre	100	Cuire à 165°C pendant +/- 15 minutes.
Cassonade	100	
Amande poudre PatisFrance	100	
Noisette poudre PatisFrance	100	
Farine	200	
Belcolade Cacao Poudre	40	
Fleur de sel	9	
Poids total	820	

Croustillant crumble (14 g / petit gâteau)

Crumble cacao fleur de sel	60
Crousticrep PatisFrance	38
Amandes bâtonnets PatisFrance caramélisées	30
Vanille gousse PatisFrance	1/4
Sel	1
Belcolade Origins Vietnam Lait 45% Cacao-Trace	60
Belcolade Beurre de cacao	30
Poids total	218

Mélanger l'ensemble et déposer dans le fond du cercle.

Crèmeux Papouasie 73 (14 g / petit gâteau)

Lait	66
Patiscrem PatisFrance	66
Sucre inverti	12
Jaunes d'œufs	14
Belcolade Origins Noir Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	36
Belcolade Selection Lait 35% Cacao-Trace	24
Poids total	226

Cuire les 4 premiers en crème anglaise.

Couler sur les chocolats puis mixer.

Couler sur le croustillant et appliquer le deuxième biscuit.

Mousse Papouasie (50 g / petit gâteau)

Jaunes d'œufs	95
Lait	20
Patiscrem PatisFrance	32
Sucre	45
Pâte à Bombe	192
Belcolade Origins Noir Papouasie- Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	140
Patiscrem PatisFrance	285
Poids total	802

Cuire les 4 premiers en crème anglaise.

Monter au batteur puis refroidir.

Chauffer le chocolat à 45°C.

Incorporer 1/3 de la crème anglaise dans le chocolat, ajouter la pâte à bombe et enfin la crème montée.

Biscuit tendre chocolat

Jaunes d'œufs	175
Lait	26
Cassonade	50

Monter les jaunes d'œufs, la cassonade, le miel et le sucre inverti au ruban.

Miel	6
Sucre inverti	6
Huile	60
Farine T45	50
Farine T55	35
Noisette Poudre PatisFrance	15
Cacao Poudre PatisFrance	35
Blancs d'œufs	285
Sucre	133
Poids total	876g

Ajouter les poudres tamisées puis le lait et l'huile avant d'incorporer les blancs montés en meringue.

Chantilly Chocolat noir (20 g / petit gâteau)

Lait	20
Patiscrem PatisFrance	230
Trimoline	25
Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace	50

Bouillir le lait, 50 g de crème et la trimoline.

Verser sur le chocolat et mixer.

Ajouter le reste de crème froide.

Garder au froid positif pendant au moins 6 heures.

Sablé cacao

Beurre frais	200
Sucre glace	80
Farine	259
Cacao Poudre PatisFrance	30
Fleur de sel	2
Œufs	30

Mélanger tous les ingrédients en même temps.

Étaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.

Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.

Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

Montage et finitions :

Découper une bande de biscuit tendre de 3.5 x 18 cm et placer dans les cercles.

Tasser le croustillant cacao. Couler le crémeux chocolat et laisser figer.

Découper les disques de biscuit cacao et déposer sur le croustillant.

Dresser la mousse puis bloquer au congélateur.

Dresser la chantilly chocolat sur le dessus et passer au miroir et au pistolet.

Déposer le petit gâteau sur un sablé fin cacao.

Décorer de crumble cacao.