

Par Maël Delatre

Pour 24 petits gâteaux

Moule Maé Pomponette - Ref.008820



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Croustillant Pop-Corn</b>		
<b>Belcolade Selection Lait 35%</b>	129	Faire fondre le chocolat puis incorporer le praliné.
<b>Cacao-Trace</b>		Ajouter le Crousticrep.
<b>Prali'Pop PatisFrance</b>	342	Etaler entre deux feuilles cuisson avec des règles confiseurs de 5 mm de hauteur.
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	171	Détailler avec un emporte pièces (24/25 pièces).

**Brownies (24/25 pièces)**

Beurre	282	Faire fondre le beurre et le chocolat à 50°C.
<b>Belcolade Selection Noir 65%</b>	158	Ajouter les œufs mélangés au sucre, puis la farine.
<b>Cacao-Trace</b>		Dresser en moule silicone à cakes.
Œufs	225	Parsemer de brisures de noix de pécan sablées.
Sucre semoule	338	Cuire à 170°C dans un demi-cadre.
Farine	135	(24/25 pièces)
Noix de pécan hachées	188	<i>Cette recette peut être réalisée avec le Puratos Tegral Bownie à raison de :</i>
		590 g Puratos Tegral Brownie
		266 g Œufs
		118 g Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace
		266 g Beurre
		107 g Cerneaux de noix

## Caramel orange (15 g par moule)

<b>Patis'Omalt PatisFrance</b>	185
Sucre cristal	75
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	135
Sel	1
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	½ pc
Beurre frais	45
<b>Belcolade Beurre de cacao</b>	7
Jus d'orange	135
Zestes d'orange	1 pc

Fondre l'Isomalt, ajouter le sucre et cuire à 180°C. Décuire avec la crème chaude (vanille) et le jus d'orange, recuire à 110°C. Ajouter les beurres et le zeste d'orange, mélanger. Couler en Flexipan® noir.

## Mousse praliné pop-corn orange (70 g par moule)

Lait	360
Zestes d'orange	2
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	66
<b>Prali'Pop PatisFrance</b>	540
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	890

Chauffer le lait à 60°C avec les zestes d'orange puis ajouter la gelée dessert. Verser sur le praliné et mélanger. A 30°C, incorporer la crème montée.

## Glaçage Amber Douceur

Lait	150
Glucose	250
<b>Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace</b>	500
<b>Puratos Glassage Neutre</b>	500
Gélatine	15
Eau	90
<b>Puratos Classic Vanille</b>	QS

Chauffer le lait et le glucose, verser sur le chocolat. Ajouter la gélatine réhydratée ramollie et le glassage légèrement tiédi. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver à température ambiante pendant 24 heures puis utiliser à 35°C maximum.

## Glaçage chocolat noisette

<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	700
<b>Pralirex Noisette PatisFrance</b>	150
Huile de colza	75
<b>Amandes hachées PatisFrance</b> grillées	126

Fondre le chocolat. Ajouter la pâte de noisette et l'huile de colza. Mixer. Ajouter les amandes hachées grillées. Réserver. Utiliser à 32°C.

**Montage et finitions :**

