

Par Mathias Gautron

Quantité : +/- 20 bouchées.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Caramel au Beurre Salé		
Sucre semoule	140+10	Caraméliser le sucre à sec et le décuire avec le glucose les 10 g de sucre et la pectine et la crème bouillante. Recuire la masse à 105°C et la refroidir jusqu'à 38°C avant d'ajouter le beurre salé. Mélanger le tout au mixeur à mains jusqu'à obtenir une belle texture lisse, brillante et crémeuse. Filmer la masse et réserver à 4°C.
Glucose	50	
Pectine NH	2	
Patiscrem PatisFrance	200	
Beurre salé	100	
Confit de citron vert		
Citrons verts blanchis	375	Mixer les citrons blanchis, ajouter le glucose, le sucre inverti et le mélange sucre pectine NH. Donner un bouillon et mixer. Laisser prendre au réfrigérateur et mixer le tout.
Glucose	30	
Sucre inverti	70	
Sucre	70	
Pectine NH	8	
Biscuit joconde (1 plaque)		
Poudre d'Amande PatisFrance	115	Monter les 4 premiers ingrédients vitesse rapide puis ajouter la farine tamisée. Monter les blancs, le sucre puis fondre le beurre. Ajouter 3 /4 du premier mélange dans la meringue. Ajouter le beurre dans le ¼ restant et mélanger.
Sucre glace	135	
Trimoline	35	
Œufs entiers	225	
Farine	45	

Beurre	40
Blancs d'œufs	150
Sucre	30

Mélanger les deux masses avant de coucher sur la feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes.
Détailler des disques de 3 cm de large.

Suprême vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	155
Sucre	25
Jaunes d'œufs	30
Gélatine	2
Patiscrem PatisFrance (2) fouettée	35
Vanille gousse	½

Chauffer la crème avec la gousse de vanille.
Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
Mélanger l'ensemble avec la gélatine trempée et essorée.
Cuire l'ensemble à 82°C avant de chinoiser et de mixer.
Laisser refroidir et ajouter la crème montée (2).
Verser 12 g par moule et congeler.

Glaçage Amber

Lait entier	150
Sirop de Glucose	250
Gélatine poudre	15
Eau d'hydratation	80
Belcolade Selection Amber	400
Douceur 32% Cacao-Trace	
Glaçage Miroir Neutre	500

Faire bouillir le lait et le sirop de glucose.
Ajouter la masse gélatine et la verser sur le chocolat avant de mixer.
Ajouter le Miroir Neutre puis réserver au frais pendant 12 heures.
Chauffer à 35°C et mixer.

Montage et finitions :

Dresser la crème vanille dans des petits cercle de 3 cm de diamètre préalablement poser sur des demi-sphères de 5 cm de diamètre.

Déposer une biscuit joconde dessus puis du caramel au beurre salé.

Déposer un autre biscuit joconde et garnir de confit de citron vert. Obturer avec un nouveau biscuit joconde et congeler le tout.

Glacer le dessus de la bouchée avec le glaçage chocolat **Amber**.

Réaliser le contour de la bouchée avec un cerclage en chocolat Amber.

Décorer d'une petite feuille d'or.