



# L'Amande

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

Quantité : +/- 1 gouttière 50 cm - Moule: Arche, référence BU41 de chez Déco Relief.



PRALINÉ MARCONA

## 1 BISCUIT JOCONDE AMANDE

<b>Amandes Poudre PatisFrance</b>	<b>280 g</b>
Sucre glace	130 g
Trimoline	30 g
Œufs	300 g
Farine	60 g
Beurre	50 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	30 g

Monter les 5 premiers ingrédients ensemble. Monter parallèlement les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Faire fondre le beurre. Mélanger les deux premiers mélanges ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet. Etaler sur Silpat. Cuire sur une plaque 40 x 60 cm à 185°C pendant +/- 10 minutes.

## 2 DUJA VANILLE

Amandes Marcona Blanches	800 g
Amandes Brutes Marcona	200 g
<b>Poudre de Vanille PatisFrance</b>	<b>18 g</b>
Gousses de vanille du Mexique	2 pcs
Fleur de sel de Guérande	5 g

**Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace** 150 g

**Belcolade Sélection Extra Blanc 34% Cacao-Trace** 500 g

Torrifier les amandes pendant 5 minutes à 135°C puis 15 minutes à 160°C. Après refroidissement, mixer les amandes, la poudre de vanille, la vanille grattée et la fleur de sel au Stéphan. Verser la pâte obtenue dans un raffineur à meules et incorporer les chocolats fondus à 35°C. Possibilité de mixer au Stéphan aussi cette étape. Raffiner jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène. Pré-cristalliser à 23°C avant de stocker en pot hermétique.

## 3 CROUSTILLANT AMANDE-VANILLE

Duja Amande-Vanille	130 g
Beurre noisette	8 g
Amandes Marcona torréfiées et concassées	32 g
<b>Poudre de Vanille PatisFrance</b>	<b>1 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>32 g</b>

Détendre le Duja à 29°C et incorporer le beurre

noisette (30°C) puis les autres ingrédients dans l'ordre. Dresser en fin de montage. (200 g par gouttière)

## 4 COMPOTE POMMES ET AGRUMES

Suprêmes d'orange	100 g
Suprêmes de mandarine	50 g
Pommes en brunoise	100 g
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>50 g</b>
Sucre	75 g
Inuline	18 g
Glucose atomisé	18 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>4,5 g</b>
Masse gélatine	32 g
Zestes d'orange blanchis	1 pc

Faire revenir les suprêmes avec les pommes et le sucre. Ajouter la purée de passion et poursuivre la cuisson quelques minutes pour cuire les pommes. Ajouter les autres sucres et la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter les zestes d'orange blanchis et la masse gélatine. Mixer et couler sur Silpat®. Refroidir à 4°C. (200 g par insert)

## 5 CRÉMEUX PRALINÉ AMANDE 70% MARCONA

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance</b>	<b>55 g</b>
Sucre	8 g
Pectine nH 95	2 g
Pure pâte d'amande torréfiée*	30 g
Pâte d'amande 50%	27 g
Jaunes d'œufs	31 g
Crème montée	193 g

Porter à ébullition la crème, le sucre et la pectine. Ajouter les jaunes d'œufs et les pocher. Verser sur la pâte d'amande et la pure pâte d'amande. Mixer le tout. Après refroidissement, ajouter la crème montée. Dresser en insert et surgeler. (voir montage)

## 6 MOUSSE AMANDE

Lait	102 g
<b>Pectine NH PatisFrance</b>	<b>2 g</b>
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>4 g</b>
Eau d'hydratation	24 g

## Praliné Collection Amande Marcona

**70% PatisFrance** 160 g

Pure pâte d'amande torréfiée (amandes brutes torréfiées et mixées) *	35 g
Crème fouettée	300 g

Chauffer le lait 45°C et incorporer la pectine en mixant. Porter à 85°C et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le praliné et la purée d'amande torréfiée puis mixer. Ajouter la crème à 32°C. (+/- 600 g par montage)

## 7 GLAÇAGE AMANDE

Lait	300 g
Sirap de glucose	500 g
Gélatine en poudre	30 g
Eau d'hydratation	180 g

**Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance** 400 g

**Belcolade Sélection Amber Douceur 32% Cacao-Trace** 400 g

**Puratos Miroir Neutre** 1000 g

Porter le lait et le sirap de glucose à ébullition. Ajouter la masse gélatine et mixer. Verser sur le chocolat et le praliné puis mixer à nouveau. Ajouter le miroir et remixer. Glacer à 32°C.

## MONTAGE ET FINITIONS :

- Chemiser un insert rond de 6 cm avec le biscuit joconde.
- Déposer 200 g de compote de pommes-agrumes et incruster le crémeux amande.
- Pocher sur la longueur un filet de **Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance**, puis obturer avec une semelle de biscuit. Congeler.
- Déposer +/- 600 g de mousse amande dans le moule à buche et incruster bien au centre l'insert. Lisser correctement au-dessus et congeler quelques minutes.
- Préparer le croustillant et venir le lisser en obturation de la buche. Surgeler.
- Glacer avec le glaçage amande et décorer de fins pétales d'amandes.

\*Pour réaliser votre pure pâte d'amande torréfiée : torréfier des amandes brutes à 165°C pendant 20 minutes. Refroidir puis broyer fin.

