

Recette

Caraïbes

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

Quantité : 18 palets

Moules spécifiques : Moule à empreintes « Humus » par Jonathan Mougel.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Palet croustillant (12 g / empreinte JM)		
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	60	Griller les amandes au four avec le sirop. Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao.
Belcolade Beurre de Cacao	30	Ajouter la vanille, la fleur de sel et le reste des ingrédients.
Vanille gousse PatisFrance	½ pc	Etaler à 3 mm d'épaisseur et découper des disques de 65 mm ou les étaler dans les moules « Humus ».
Fleur de sel	2	
Pâte sablée cuite et mixée	60	
Crousticrep PatisFrance	39	
Amandes hachées PatisFrance	45	
Sirop à 30Bx	24	
Poids total	260	
Gelé tropique (8 g)		
Starfruit Banane PatisFrance	20	Infuser le gingembre dans les pulpes avec la vanille pendant 15 minutes puis chinoiser.
Starfruit Ananas PatisFrance	50	Faire bouillir puis ajouter le sucre et la pectine.
Starfruit Passion PatisFrance	80	Incorporer le glucose et faire bouillir 2 minutes.
Starfruit Mangue PatisFrance	60	Ajouter le rhum et le citron vert.
Pectine NH	10	Mixer et réserver avant de pocher sur les palets crunchy ou utiliser les moules « Humus ».
Sucre	100	

Sirop de glucose PatisFrance	90
Rhum blanc	20
Vanille gousse PatisFrance	¼ pc
Gingembre	8
Jus de citron vert	40
Poids total	478

Palet Amber

Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	500
Fleur de sel	2
Poids total	502

Réaliser une abaisse entre deux feuilles de papier guitare.
Lorsque la cristallisation s'effectue, découper des cercles de
60 mm de diamètre.

Montage et finitions :

Pocher la gelée Tropicque sur les palets crunchy.

Pour le décor, déposer un palet de chocolat fin d'un diamètre de 55 mm réalisé à l'aide du **Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace**.