

Dragées Caramel



Par Bertrand Balay

Recette pour 2 plaques silicone mini
cubes Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Caramel mou (recette pour 2 plaques cœur de dragées)

Lait concentré non sucré	772
Beurre	212
Sucre inverti	97
Sorbitol poudre PatisFrance	41
Monostérate de glycerol	9
Gousse de vanille PatisFrance	3P
Sucre de canne non raffiné	139
Eau	168
Sucre	563
Glucose DE40 PatisFrance	557
Beurre	171
Fleur de sel	15
Belcolade Beurre de cacao	56
TOTAL	2800

Réaliser un beurre noisette et réserver.

Chauffer les 7 premiers ingrédients au micro-ondes et bien mixer.

Cuire le sucre cuit à 155°C.

Décuire avec la crème chaude et monter le caramel à 120°C.

Faire un test de cuisson, puis stopper la cuisson en ajoutant les beurres et la fleur de sel moulue.

Couler en moule silicone mini cubes.

(850g / plaques)

Démouler après 12 heures.

Chocolat d'enrobage dragées

Belcolade Lait caramel	4000
Fleur de sel	8
TOTAL	4008

Fondre la couverture à 40°C, puis ajouter la fleur de sel.
Mixer.
Enrober les dragées.

Vernis Maison

Eau	100
Glucose atomisé PatisFrance	180
Belcolade Beurre de cacao	60
TOTAL	340

Faire bouillir l'eau et verser sur le glucose atomisé, finir par ajouter le beurre de cacao. Utiliser à température ambiante.

Indications :

Déposer les dragées dans la turbine, puis les enrober avec la couverture, jusqu'à la taille désirée. Laisser les dragées cristalliser 24h.

Pour l'étape de vernissage, mettre la turbine en froid entre 7 à 12°C.

Humecter la surface des dragées en intégrant le vernis maison à plusieurs reprises.

(CONSEILS : Laisser sécher le vernis entre chaque passe. Le gras et l'hygrométrie sont les ennemis des vernissages. Lors des incorporations des produits de vernissage, enlever l'air durant 2 à 3 min.)

Dragées Florentin



Par Bertrand Balay

Recette pour 2 plaques silicone mini
cubes Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Appareil à Florentin (recette pour 2 plaques cœur de dragées)

Sucre	240
Miel	240
Patiscrem PatisFrance	496
Beurre	94
Fleur de sel	4
Pistache hachée	54
Orange confite PatisFrance	474
Amande hachée PatisFrance	420
TOTAL	2022

Cuire à 115°C la crème, le sucre, le miel, le beurre et la fleur de sel.

En fin de cuisson, ajouter les écorces d'orange préalablement coupées en mini dés, les amandes et les pistaches.

Garnir les plaques avec une spatule coudée.
(780g / plaques)

Cuire au four ventilé à 170°C 20 min environ.

Chocolat d'enrobage dragées

Belcolade Noir Sanaga 66%	4000
TOTAL	4000

Fondre la couverture à 40°C.

Enrober les dragées.

Vernis Maison

Eau	100
Glucose atomisé PatisFrance	180
Belcolade Beurre de cacao	60
TOTAL	340

Faire bouillir l'eau et verser sur le glucose atomisé, finir par ajouter le beurre de cacao. Utiliser à température ambiante.

Indications :

Déposer les dragées dans la turbine, puis les enrober avec la couverture, jusqu'à la taille désirée. Laisser les dragées cristalliser 24h.

Pour l'étape de vernissage, mettre la turbine en froid entre 7 à 12°C.

Humecter la surface des dragées en intégrant le vernis maison à plusieurs reprises.

(CONSEILS : Laisser sécher le vernis entre chaque passe. Le gras et l'hygrométrie sont les ennemis des vernissages. Lors des incorporations des produits de vernissage, enlever l'air durant 2 à 3 min.)

Dragées Noisette Framboise



Par Bertrand Balay

Recette pour 2 plaques silicone mini
cubes Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Gianduja noisette (recette pour 2 plaques cœur de dragées)

Noisettes hachées PatisFrance	200
Gianduja Patissière PatisFrance	1500
TOTAL	1700

Torréfier les noisettes hachées, puis les broyer légèrement afin de baisser la granulométrie. Les tamiser avant de les incorporer dans le gianduja fondu et tempéré.

Couler dans les moules silicone à 20/23°C.
(850g / plaques)

Chocolat d'enrobage dragées

Belcolade Blanc Extra 34%	4000
Framboise Lyophilisée (poudre)	400
TOTAL	4400

Fondre la couverture à 35°C, ajouter la framboise.
Mixer.
Enrober les dragées.

Vernis Maison

Eau	100
Glucose atomisé PatisFrance	180
Belcolade Beurre de cacao	60
TOTAL	340

Faire bouillir l'eau et verser sur le glucose atomisé, finir par ajouter le beurre de cacao. Utiliser à température ambiante.

Indications :

Déposer les dragées dans la turbine, puis les enrober avec la couverture, jusqu'à la taille désirée. Laisser les dragées cristalliser 24h.

Pour l'étape de vernissage, mettre la turbine en froid entre 7 à 12°C.

Humecter la surface des dragées en intégrant le vernis maison à plusieurs reprises.

(CONSEILS : Laisser sécher le vernis entre chaque passe. Le gras et l'hygrométrie sont les ennemis des vernissages. Lors des incorporations des produits de vernissage, enlever l'air durant 2 à 3 min.)

Dragées Spéculoos



Par Bertrand Balay

Recette pour 2 plaques silicone mini
cubes Maé

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte de Spéculoos (recette pour 2 plaques cœur de dragées)

Cassonade	502
Beurre	614
Œuf	84
Sel	6
Farine Pâtissière PatisFrance	769
Cannelle en poudre	22
Clou de girofle en poudre	5
TOTAL	2000

Réaliser la pâte sablée avec une méthode de crémage. Etaler la pâte à 8mm entre 2 feuilles sulfurisées, puis déposer l'abaisse sur le tapis de silicone. Appuyer au rouleau pour intégrer la pâte dans les cavités.

Cuire le sablé à cœur, à 160°C pendant 20min.

Démouler sur plaque à rebord, puis poursuivre la cuisson pendant 15 min à 160°C.

Faire refroidir le spéculoos sur une grille.

Chocolat d'enrobage dragées

Belcolade Amber douceur 32%	4000
Brisure de spéculoos	400
Fleur de sel	7
Cannelle en poudre	13
Clou de girofle en poudre	2
TOTAL	4400

Fondre la couverture à 40°C, ajouter les autres ingrédients. Mixer.

Enrober les dragées.

Vernis Maison

Eau	100
Glucose atomisé PatisFrance	180
Belcolade Beurre de cacao	60
TOTAL	340

Faire bouillir l'eau et verser sur le glucose atomisé, finir par ajouter le beurre de cacao. Utiliser à température ambiante.

Indications :

Déposer les dragées dans la turbine, puis les enrober avec la couverture, jusqu'à la taille désirée. Laisser les dragées cristalliser 24h.

Pour l'étape de vernissage, mettre la turbine en froid entre 7 à 12°C.

Humecter la surface des dragées en intégrant le vernis maison à plusieurs reprises.

(CONSEILS : Laisser sécher le vernis entre chaque passe. Le gras et l'hygrométrie sont les ennemis des vernissages. Lors des incorporations des produits de vernissage, enlever l'air durant 2 à 3 min.)