

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

Quantité : pour un cadre 31 x 31 x 9 cm.

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Ganache Vanille		
Crème liquide 35% Patiscrem	300	Infuser la crème et la vanille.
Gousses de vanille	3	Porter cette crème, le sorbitol, le sucre inverti et le glucose à 45°C.
	pcs	
Glucose	14	Verser sur le chocolat et beurre de cacao fondus.
Sucre inverti	10	Mélanger pour obtenir une texture bien homogène.
Beurre	25	Quand la ganache est à une température de 35-38°C, incorporer le beurre en morceaux à l'aide d'un mixeur à main.
Sorbitol	40	
Beurre de cacao	56	
Belcolade Selection Extra	566	
Blanc 34% Cacao-Trace		

Duja Amande-Vanille

Amandes Marcona Blanches	800	Torréfier les amandes pendant 5 minutes à 135°C puis 15 minutes à 160°C.
Amandes Brutes Marcona	200	Après refroidissement, mixer les amandes, la poudre de vanille, la vanille grattée et la fleur de sel au Stéphan.
Poudre de vanille	18	
Gousses de vanille du Mexique	2 pcs	Verser la pâte obtenue dans un raffineur à meules et incorporer les chocolats fondus à 35°C.
Fleur de sel de Guérande	5	
Belcolade Selection Amber	150	
Douceur 32% Cacao-Trace		Raffiner jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et homogène.

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	500	Pré-cristalliser avant de stocker en pot hermétique.
------------------------------------------------------------	-----	------------------------------------------------------

Duja Amande-Vanille

Duja Amande vanille	500	Détendre au four à micro-ondes le Duja et le porter à
Fleur de sel	1,2	27°C, ajouter la fleur de sel et le beurre de cacao issu du
Beurre de cacao issu du Magic-	4	Tempé.
Tempé		Mélanger et couler aussitôt en cadre chablonné.

Montage et finitions :

Chablonner une feuille guitare en chocolat de couverture **Origins Noir Arriba 66%**.

Déposer un cadre 36 x 36 cm.

Préparer et tempérer le Duja Amande-Vanille et couler dans le cadre.

Lisser et laisser pré-cristalliser 4 heures à 16°C.

Réaliser la ganache vanille et couler aussitôt sur le Duja.

Laisser cristalliser pendant 12 heures à 16°C.

Le lendemain, chablonner, puis enrober en **Origins Noir Arriba 66%**.