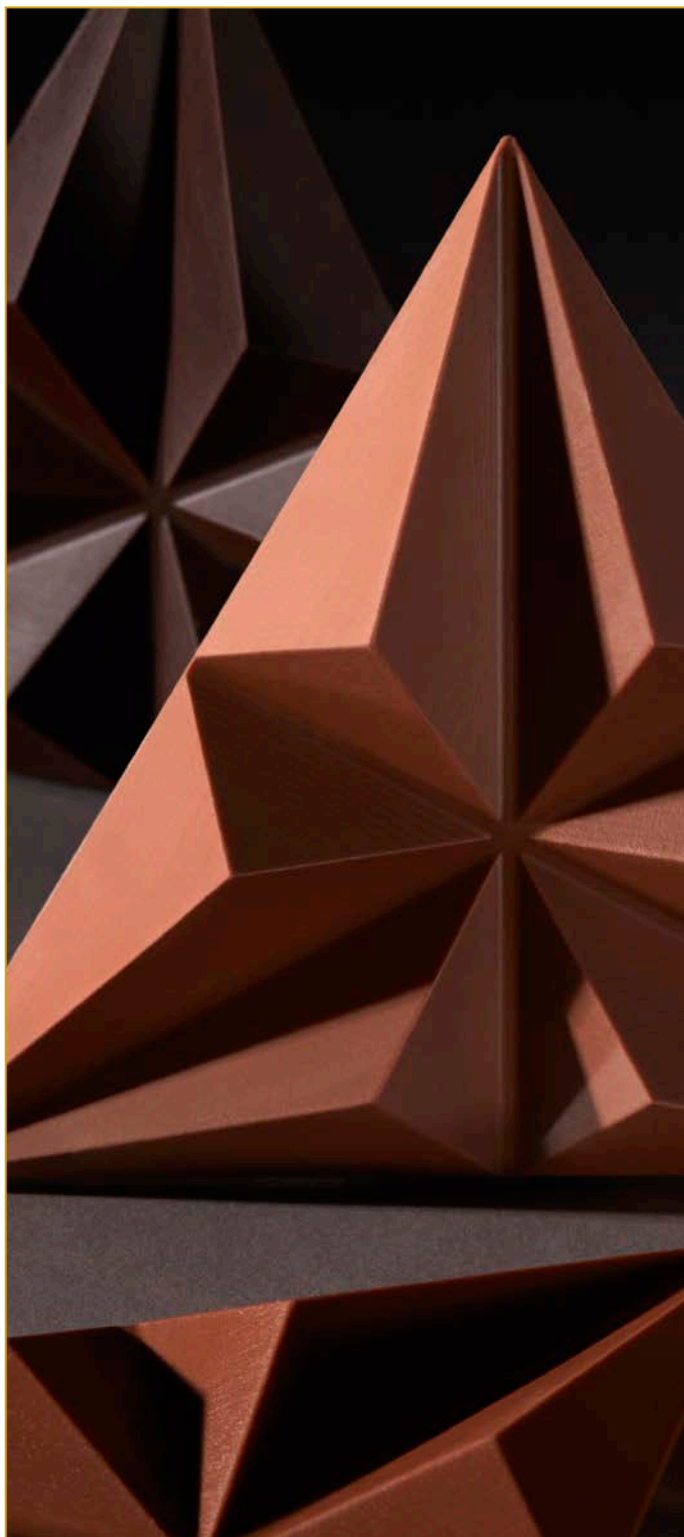


LA RECETTE DE **JONATHAN MOUGEL** GÉOMÉTRI'CHOC



Jonathan Mougel
MOF Pâtissier Confiseur 2019

Quantité : 6 tablettes 8 x 8 cm
Référence du moule : Géométric'J (moule spécifique)



CARAMEL

Patiscrem PatisFrance	150 g
Jus de citron vert	60 g
Patis'Omalt PatisFrance	10 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Beurre	80 g
Sel de Guérande	1 g
Sucre	150 g
Sirop de Glucose PatisFrance	150 g

Cuire le sucre à sec.

Maintenir au chaud la crème, la vanille, le beurre et le sel.

Décuire le sucre caramel avec le glucose chaud.

Ajouter le Patis'Omalt et le faire fondre.

Décuire avec la crème chaude puis ajouter le jus de citron vert.

La cuisson ne doit pas dépasser 102°C.

Refroidir sur Silpat® puis garnir une poche jetable.

PRALINÉ

Praliné Intense 69 PatisFrance	300 g
Belcolade Origins Noir	
Vietnam 73 Cacao-Trace	60 g
Pralirex Noisette PatisFrance	30 g
Poivre de Timut	2 grains

Fondre le chocolat à 45°C.

Ajouter le poivre de Timut râpé très finement à la microplane puis mélanger.

Ajouter le praliné et la pâte de noisette et mélanger.

Tabler l'ensemble à 23°C et couler en tablette chocolat.

MONTAGE ET FINITIONS

- Mouler les tablettes Géométric'J avec du chocolat **Belcolade Selection Noir 65% Cacao-Trace ou Belcolade Origins Mékong 34.5% Cacao-Trace**.
- Garnir le premier tiers de caramel et laisser crouter pendant 1 heure à 16°C.
- Couler le praliné et laisser cristalliser pendant 6h à 16°C avant d'obturer.