

## Recette

## Guimauve sablée noisette

Par Jonathan Mougel,

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier -Confiseur 2019.

Pour minimum 60 pièces

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Sablé cacao</b>		
Beurre frais	400	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	160	Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Farine t45	500	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	60	Découper des disques de 40 mm et déposer sur Silpain.
Fleur de sel	4	Cuire à 150°C pendant 12 minutes environ.
Œufs	60	
<b>Total</b>	<b>1184</b>	

## Pâte de noisette Piémont Jonathan Mougel

<b>Noisette IGP Piémont blanchies</b>	500	Torréfier les noisettes 12 minutes à 160°C.
<b>PatisFrance</b>		Mixer tous les ingrédients le plus finement possible
Vanille grillée	2P	Passer au grinder environ 1h (facultatif)
Huile de noisette	50	
Fleur de sel	2	
<b>Total</b>	<b>360</b>	

## Gianduja coulant (4g par demi-sphère de 2,5 cm de diamètre)



<b>Gianduja Lait Piémont Collection</b>	280	Détendre le Gianduja à 30 degrés, ajouter la pâte de noisette et l'eau.
<b>Cacao-Trace PatisFrance</b>		
Pâte de noisette Piémont JM	40	La texture doit être souple.
Eau	120	Pocher environ 4 g dans des demi-sphères de 2,5 cm de diamètre.
<b>Total</b>	<b>440</b>	

## Guimauve noisette (8g par montage)

Sucre	300	Cuire le sucre, l'eau, le dextrose et la pâte de noisette à 103°C.
Eau	140	Verser immédiatement sur le sirop de glucose déjà déposé dans la cuve du batteur avec le fouet. Incorporer également l'inuline.
Dextrose	60	Monter.
Pâte de noisette Piémont JM	10	Fondre la masse gélatine et ajouter tout de suite au mélange précédent et continuer à monter.
Inuline	15	Fondre le Gianduja et la pâte de noisette et incorporer au mélange guimauve lorsque celle-ci est à 50°C.
<b>Sirop de glucose 60 DE</b>	100	Refroidir jusqu'à 40°C.
Gélatine	22	
Eau d'hydratation de la gélatine	132	
<b>Gianduja Lait Piémont Collection</b>	25	
<b>Cacao-Trace PatisFrance</b>		
Pâte de noisette Piémont JM	35	
<b>Total</b>	<b>839g</b>	

### Montage :

Pocher à l'aide d'une poche et d'une douille de 14 unie la guimauve noisette encore souple sur les sablés cacao encore accroché au Silpain.

Incruster le Gianduja coulant (sortie de surgélateur) et refermer avec un deuxième sablé comme un macaron.

Presser légèrement afin de bien faire adhérer.

Laisser gélifier à 16 °C.

Enrober au chocolat Belcolade Origins lait Mékong 39%.