

Halloween

Par : Gregory GEFFARD – Démonstrateur
& Renaud ANDREUX – Démonstrateur



Quantité : 12 pièces
Moules
Cercles perforés 65Ø

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée Amande		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Foncer en bande Cuisson : 15 min à 145°C entre deux silpains. Puis 15 min à 135°C après avoir jaunés les fonds.
Sel	1.66	
Sucre glace	50	
Œufs	41.66	
Farine T55	210	
Poudre d'amande	60	
Total	463.32	*Jaunure : 100 g jaunes d'œufs/ 50 g crème

Praliné courge

Graines de courge	100	Torréfier les graines et les amandes 5 minutes à 135°C, puis 15 minutes à 160°C.
Amandes blanchies Marcona	45	
Sucre	78	Cuire le sucre et l'eau au caramel.
Eau	22	A la première fumée, verser sur les fruits secs.
Fleur de sel	0.5	Ajouter la gousse de vanille et la fleur de sel.
Gousse de vanille épuisée séchée	1 pce	Refroidir.
Huile de noisette	18	Mixer l'ensemble au robocoupe en ajoutant progressivement l'huile.
Total	263.5	

Croustillant (15 g/ pièces)

Belcolade amber douceur 32%	50
Cacao-Trace	
Praliné courge	33
Amandes entières torréfiées et concassées	60
Graines sablées	60
Fleur de sel	1
Total	408

Fondre le chocolat à 30°C.

Ajouter l'ensemble des ingrédients et mélanger.

Répartir dans les fonds de tartes et tasser très légèrement.

Fourrage caramel (6 g/ pièce)

Fourrage caramel	80
-------------------------	-----------

Prêt à l'emploi.

Compotée Abricot passion (20 g/pièce)

Abricots au sirop	145
Cassonade	15
Gousse de vanille	½
Gelée dessert	15
Starfruit passion	87
Total	262

Rôtir les abricots à la poêle.

Caraméliser légèrement avec la cassonade.

Ajouter la gousse de vanille grattée.

Chauffer le starfruit passion à 45°C.

Ajouter la gelée dessert.

Rassembler les deux masses et mixer légèrement.

Pocher en moules demi-sphères.

Butternut cake (1 cadre 40x30)

Butternut congelé	150
Poudre d'amande PatisFrance	139
Farine pâtissière PatisFrance	45
Volcano PatisFrance	4.5
Œufs	161
Sucre roux	122
Fleur de sel	2.2
Puratos classic Vanille	13
Total	636.7

Blanchir les œufs et le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, farine, le volcano, la fleur de sel.

Ajouter le butternut précédemment mixé, et le classic vanille.

Étaler dans un cadre 40x30.

Cuisson 25 minutes environ à 180°C.

Mousse Vanille courge (60 g/ pièce)

Lait	160
Gousse de vanille	$\frac{1}{2}$
	pce
Jaunes d'œufs	42
Sucre	21
Gélatine poudre porc 150 bloom	3.2
Eau d'hydratation	19.2
Chocolat blanc Origins Papouasie	96
Nouvelle-Guinée 36% Cacao-	
Trace	
Praliné courge	91
Crème 35% Patiscrem	325
PatisFrance	
Total	750

Réaliser une anglaise avec les 4 premiers ingrédients.

Ajouter la masse gélatine fondue.

Verser sur le chocolat puis mixer.

Refroidir à 32°C.

Mélanger avec le praliné courge.

Ajouter la crème montée.

Montage et finitions :

- Mettre le croustillant dans les fonds de tartes et tasser très légèrement.
- Pocher le fourrage caramel sur le croustillant.
- Pocher la mousse dans les moules citrouille (60g/pièce).
- Mettre l'insert au milieu.
- Fermer avec un biscuit détaillé à 45Ø.
- Surgeler.
- Démouler.
- Pulvériser avec un appareil à pistolet orange, puis nuancer avec un appareil à pistolet rouge.
- Passer un léger coup de décapeur pour donner du relief.
- Déposer les citrouilles sur les fonds de tartes.

Notes
