

# Hello Pumpkin



## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Meringue séchée (15 g)

Blanc d'œuf	500
Sucre	1000
<b>Total</b>	<b>1500</b>

Ajouter le sucre aux blancs d'œufs et faire chauffer à feu doux à 60-70°C. Battre au fouet jusqu'à consistance mousseuse d'une meringue. Pocher un motif floral en pochant les pointes tirées vers le centre à l'aide d'une douille unie (10 mm) sur une plaque recouverte de papier à cuisson. Placez la plaque dans le four à 120°C, clé ouverte. Éteignez le four au bout d'une heure et laissez sécher encore une heure. Ensuite, rangez les fonds dans un environnement sec.

### Enrobage Noir Citrouille (10 g)

Graines de citrouille	60
<b>Chocolat Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	<b>1000</b>
<b>Beurre de Cacao Belcolade</b>	<b>75</b>
Huile de colza	75
<b>Total</b>	<b>1210</b>

Faites rôtir les graines de citrouille et cassez-les grossièrement. Faites fondre le chocolat Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace avec le beurre de cacao et l'huile de colza à 40°C. Mélangez pour bien mélanger les matières grasses. Ajouter les graines de citrouille grillées et mélangez. Traitez l'enrobage à 38-40°C.

### Fourrage aux abricots (15 g)

<b>Fourrage type compotée Topfil Abricots 70%</b>	<b>500</b>
<b>Total</b>	<b>500</b>

Prêt à l'emploi.

## Crème fouettée au chocolat noir & épices à la citrouille (40 g)

Gélatine en poudre Bloom	9
Eau	45
Lait entier	150
<b>Chocolat Belcolade Selection Noir 55% Cacao-Trace</b>	<b>250</b>
<b>Garniture UHT Whippak</b>	<b>200</b>
<b>Crème UHT Patiscrem</b>	<b>800</b>
Épices à la citrouille	5
<b>Total</b>	<b>1459</b>

Mélangez la poudre de gélatine avec l'eau et laissez tremper 15 min. Chauffer le lait à 60°C, puis versez-le sur les épices à la citrouille et le chocolat Selection Noir 55 Cacao-Trace. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis ajoutez la masse de gélatine trempée. Ajoutez ensuite le Whippak liquide et la crème. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film fraîcheur et placez au réfrigérateur. Une fois que la masse a atteint 4-5°C, elle peut être fouettée.

## Chocolat au lait orange à pulvériser (3 g)

<b>Chocolat Selection Lait 35% Cacao-Trace</b>	<b>100</b>
<b>Beurre de Cacao Belcolade</b>	<b>100</b>
Colorant alimentaire orange	3
<b>Total</b>	<b>203</b>

Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C, ajoutez la couleur et mélangez puis passez-les au tamis fin. Appliquez avec un pistolet pulvérisateur à air comprimé.

## Montage et finitions :

- Passez les meringues cuites dans l'enrobage Noir-Citrouille.
- Une fois amidonné, mettez une goutte de crème au chocolat fouettée au chocolat noir & épices à la citrouille pour déposer le fourrage aux abricots congelé sur le dessus.
- Pocher le motif floral/citrouille de la même manière avec la crème fouettée au chocolat noir & épices à la citrouille et placer au congélateur.
- Une fois légèrement congelées, pulvérisez les pâtisseries avec le chocolat au lait orange à pulvériser.

## Notes

---

---

---

---

---

---