

Recette

Mendiant fourré

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

Quantité : 40 mendiants environ

Moule spécifique : Moule palet 60 mm de chez Maé Innovation.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Sablé Amande-Vanille		
Beurre frais	151	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	107	Etaler immédiatement en cadre à 2 mm d'épaisseur.
Farine	252	Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures.
Amande poudre PatisFrance	38	Cuire des palets de 60 mm de diamètre à 160°C pendant 12 minutes environ.
Fleur de sel	3	
Œufs	50	
Vanille gousse PatisFrance	1	
Palet noisette		
Praliné Collection Noisette IGP	375	Fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao à 45°C.
 Piémont 62%		Ajouter au praliné et mélanger.
 PatisFrance		Incorporer la poudre de lait et remélanger.
Belcolade Beurre de cacao	57.5	Puis ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper.
 Cacao-Trace		Tabler à 23°C.
Beurre de cacao issu du Magic Temper	7.5	Couler 12 g dans les empreintes Maé Palet 60mm.
Belcolade Origins Lait Vanuatu	50	Laisser cristalliser.
 44%		

Poudre de lait à 0% 13

Croustillant noisette-chocolat

Praliné Collection Noisette IGP	60	Fondre le chocolat à 33°C, ajouter le beurre de cacao, puis incorporer le praliné et tout le reste des ingrédients.
Piémont 62% PatisFrance		
Belcolade Origins Lait Vanuatu 44%	130	Mélanger correctement puis lisser dans un cadre de 3 mm d'épaisseur.
Grué de cacao	60	Découper des disques de 55 mm de diamètre lorsque le mélange commence à cristalliser. Ou lisser l'appareil dans le moule palet Maé 60 mm.
Noisettes IGP Piémont PatisFrance concassées	140	
Crousticrep PatisFrance	100	
Fleur de sel	0.25	
Beurre de cacao issu du Magic-Temper	2	

Montage et finitions :

Déposer les palets de praliné sur les palets de sablés et enrober à l'aide de **Belcolade Origins Arriba 66%**. Enrober finement avec la soufflerie au maximum.

A la sortie, déposer immédiatement le palet croustillant. Laisser cristalliser.

Décorer un disque très fin en chocolat de 45 mm de diamètre.