

# LA RECETTE DE JONATHAN MOUGEL

## OSCILLATION



**Jonathan Mougel**  
MOF Pâtissier Confiseur 2019

Quantité : 4 x 6 personnes  
Moules spécifiques - Moules gouttes Maé (ref 011794) et Moules Galet Maé (ref 011735).

### PÂTE SABLÉE CACAO NOISETTE ET FLEUR DE SEL

Beurre	200 g
Fleur de sel	3 g
<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>15 g</b>
Sucre glace	80 g
Œufs	30 g
Farine T55	259 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler de suite la pâte dans un cadre de 3 mm d'épaisseur. Découper en fonction du gabarit désiré. Cuisson sur Silpain à 155°C pendant +/- 14 minutes au four ventilé.

### BISCUIT JOCONDE NOISETTE

<b>Noisette Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
<b>Amande Poudre Brute PatisFrance</b>	<b>140 g</b>
Sucre glace	130 g
Trimoline	30 g
Œufs	300 g
Farine	60 g
Beurre	50 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	30 g

Monter les 5 premiers ingrédients au fouet et au batteur. Fondre le beurre et tamiser la farine. Monter les blancs avec le sucre. Ajouter la farine dans le premier mélange puis ajouter la meringue et enfin le beurre fondu. Couler sur plaque 40 x 60 cm et cuire à 190°C au four ventilé pendant +/- 10 minutes.

### PRALINÉ PÉCAN

Noix de pécan torréfiées	200 g
Sucre	105 g
Eau	27 g
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	<b>1p</b>
Fleur de sel	0.25 g

Cuire l'eau et le sucre à 117°C. Ajouter les fruits secs torréfiés et sabler. Caraméliser puis ajouter la vanille grattée et la fleur de sel en fin de cuisson. Refroidir et mixer.

### CROUSTILLANT PÉCAN

Praliné Pécan	175 g
Noix de pécan hachées grillées	67 g
<b>Praliné Intense 69 PatisFrance</b>	<b>31 g</b>
<b>Crousticrep PatisFrance</b>	<b>31 g</b>
Fleur de sel	0.2 g
Vanille	0.5 g

Mélanger l'ensemble et dans l'ordre. Dresser à l'aide d'un cadre de 2 mm sur le biscuit Joconde Noisette. Réaliser 18 fonds de 45 mm de diamètre.

### CONFIT DE FRUITS EXOTIQUES (24 MOULES STONES / 29 G PAR MOULES)

<b>Starfruit Mangue PatisFrance</b>	<b>61 g</b>
<b>Starfruit Ananas PatisFrance</b>	<b>42 g</b>
<b>Starfruit Banane PatisFrance</b>	<b>80 g</b>
<b>Starfruit Passion PatisFrance</b>	<b>45 g</b>
Sucre	47 g
<b>Vanille Gousse PatisFrance</b>	<b>0.5 g</b>
Agar-agar	1.5 g
Pectine NH	2.55 g
Dextrose	12 g
Jus de citron	22 g
Mangue en brunoise	400 g

Cuire une minute tous les ingrédients sauf la mangue (fruit). Ajouter la brunoise de mangue et compoter 1 minute supplémentaire. Couler dans le fond des moules stones et surgeler.

### MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT VIETNAM

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>250 g</b>
Gélatine poudre	5 g
Eau	30 g
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>375 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	<b>500 g</b>

Bouillir la crème et ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. A 38°C, ajouter la crème montée.

### GLAÇAGE LAIT VIETNAM

Lait	300 g
Sirop de glucose	500 g
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	<b>30 g</b>
Eau	180 g
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>650 g</b>
<b>Praliné Intense 69 PatisFrance</b>	<b>100 g</b>
<b>Puratos Miroir l'Original Neutre</b>	<b>1000 g</b>

Bouillir le lait et le glucose. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le chocolat au lait et le praliné puis mixer. Ajouter le miroir neutre et mixer. Glacer à 32°C.

### MONTAGE

Garnir les moules Galet de 20 g de mousse lait puis incorporer le palet de fruits exotiques et obturer avec le biscuit surmonté du croustillant noisette. Garnir les moules Gouttes avec 10 g de mousse lait et un cercle de biscuit. Surgeler. Après surgélation, déposer le moule Goutte sur le moule Galet et glacer avec le glaçage Vietnam. Déposer sur le sablé cuit et décorer de cercles en chocolat réalisé avec **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace**.

# OSCILLATION

