

Pâte à Tartiner façon Crème Citron



Par : Bertrand Balay

1000 g avant cuisson

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à tartiner crème citron

Jus de citron jaune frais	195
Zeste de citron jaune	2P
Zeste de citron vert	2P
Sucre inversé	32
Sorbitol poudre PatisFrance	14
Beurre N°1	70
Monostéarate de glycérol	3
Sucre (mélange pectine)	20
Pectine 325NH95	4
Patiscrem PatisFrance	50
Eau	76
Sucre	250
Glucose confiseur PatisFrance	205
Beurre N°2	65
Belcolade beurre de cacao	16
TOTAL	1000

Laver les pots en verre, puis les pasteuriser à 100°C pendant 15 min.

Mélanger le mélange sucre/pectine. Chauffer au micro-ondes les 9 premiers ingrédients, puis mixer et réserver.

Chauffer la crème séparément et réserver.

Cuire l'eau le sucre et le glucose à 155°C.

Décuire en premier avec la crème.

Puis décuire avec le liquide chaud de citron préalablement filtré.

Poursuivre la cuisson à 80 brix (environ 110°C).

Stopper la cuisson en ajoutant le beurre et le beurre de cacao.

Couler aussitôt en pot, puis les retourner pendant 5 minutes.

Les remettre à l'endroit et les faire refroidir en cellule.

Confiture de lait



Par : Bertrand Balay

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Confiture de lait

Lait entier	1500
Sucre	250
Pectine 325NH95	5
Cassonade	200
Glucose confiseur France	400
Gousse de vanille PatisFrance	3P
Sel	3
Rhum	4
TOTAL	2362

Laver les pots en verre, puis les pasteuriser à 100°C pendant 15 min.

Réaliser un beurre noisette et réserver.

Préalablement, mélanger la pectine et le sucre. Dans une casserole, mettre l'ensemble des ingrédients dans le lait.

Mettre en cuisson à feu doux, sans jamais entrer en ébullition. Poursuivre cette longue réduction jusqu'à obtenir un poids de 1375g en fin de cuisson. (Environ 74brix)

Mixer et couler aussitôt en pot, puis les retourner pendant 5 minutes.

Les remettre à l'endroit et les faire refroidir en cellule.

Pâte à Tartiner Crème de Noisette



Par Bertrand Balay

1000g

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à tartiner crème de noisette

Praliné Noisette lisse 50% PatisFrance	293
Pâte de noisette 100% PatisFrance	71
Poudre de lait 0%	115
Huile de pépin de raisin	143
Beurre	72
Belcolade Blanc Extra 34%	302
Fleur de sel	2
Poudre de vanille PatisFrance	1
TOTAL	1000

Mélanger l'ensemble des ingrédients, puis les raffiner dans un raffineur à meules ou à billes. (prévoir 2 heures à la meule)

En fin de raffinage, la texture doit être totalement lisse.

Tempérer la masse à 20/22°C, avant de couler en pots.

Laisser cristalliser et réserver.

Pâte à Tartiner Noisette façon Rocher



Par Bertrand Balay

1000g

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte à tartiner noisette façon rocher

Praliné Noisette Piémont 62%	362
Poudre de lait 0%	23
Belcolade poudre de cacao	10
Fleur de sel	1
Beurre (Noisette)	79
Gianduja Noisette Piémont PatisFrance	355
Belcolade Lait Mékong 39%	37
Noisettes hachées caramélisées	133
TOTAL	1000

A l'aide d'un robot broyeur, mixer finement la poudre lait
Réaliser un beurre noisette, afin d'évaporer l'eau, puis réserver.
Mixer finement les 5 premiers ingrédients.
Incorporer le gianduja, la couverture.
Tempérer à 20°C max, et ajouter les noisettes caramélisées.
Couler en pots.

Noisettes Caramélisées

Noisettes hachées PatisFrance	257
Sucre	92
Eau	37
Beurre	13
Fleur de sel	1
TOTAL	400

Torréfier les fruits secs pendant 7 min à 150°C.
Réaliser un sirop à 118°C.
Ajouter les fruits secs hachées.
Sabler puis caraméliser.
Ajouter le beurre, puis la fleur de sel.
Une fois froid, réduire la granulométrie des noisettes caramélisées, puis les tamiser.