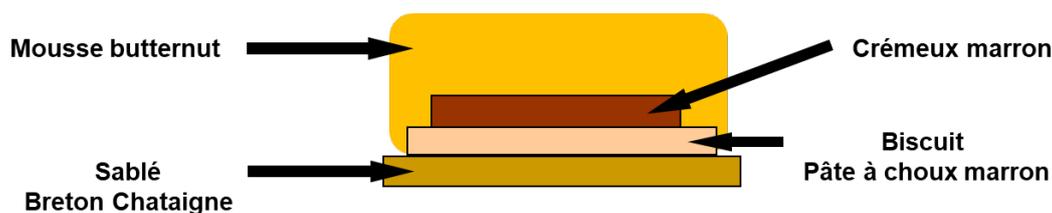


# Pumpkin



Par : Maëli DELATRE – Démonstrateur

Quantité : 12 petits gâteaux –  
Moule Sil'Maé 12884



## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Sablé breton châtaigne

Jaunes d'œufs	160
Sucre	320
<b>Volcano PatisFrance</b>	15
Sel	4
Beurre pomade	320
Farine de châtaigne	135
Farine de maïs	315

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.  
Ajouter les farines, le sel et la levure chimique.  
Fraser.  
Ajouter le beurre.  
Réserver au réfrigérateur à + 4°C.  
Détailler le sablé breton à l'aide d'un emporte-pièce de 60 mm de Ø.  
Déposer dans un moule Flexipan PX057 – Pavoni.  
Parsemer quelques graines de courges.  
Cuire à 170°C pendant environ 12 minutes.

### Biscuit pâte à choux marrons

Beurre	91
Lait	70
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	119
<b>Pâte de Marrons PatisFrance</b>	140
Jaunes d'œufs	154
Œufs	182
Lait	175

Faire bouillir le lait, le beurre.  
Mélanger le lait, la pâte de marron, les œufs et les jaunes.  
Ajouter la farine dans le premier mélange.  
Ajouter le second mélange dans la panade.  
Faire monter les blancs puis les ajouter.  
Étaler sur un Silpat avec un cadre 40 x 60 cm.  
Parsemer de brisures de marrons.  
Cuire à 180°C pendant environ 13 minutes.

Blancs d'œufs	175
Sucre	105
Brisures de marrons	280

## Crème marrons

<b>Pâte de Marrons PatisFrance</b>	125
<b>Crème de Marrons PatisFrance</b>	250
Brisures de marrons	150
<b>Puratos Classic Vanille</b>	25
Rhum vieux	13

Mélanger l'ensemble des ingrédients sauf les brisures de marrons.

Mouler dans un moule Silikomart® - Tourbillon 4 cm Ø.  
Surgeler, démouler et planter ½ marron sur la crème.

## Purée de courge

Courge	Q.S
Thym	Q.S
Huile d'olive	Q.S

Peler la courge à l'aide d'un économètre.

Une fois épluché, le couper grossièrement et mettre la totalité dans un bac gastro.

Parsemer le thym et verser un filet d'huile d'olive.

Couvrir à l'aide d'un aluminium.

Cuire, au four à sol, à 180°C pendant environ 2 heures.

Laisser refroidir et mixer à l'aide d'un robot coupe.

Réserver à + 4°C.

## Mousse de courge

<i>Purée de courge</i>	580
Sucre inverti	23
<b>Gélatine Poudre PatisFrance</b>	18
Eau d'hydratation	95
Gomme de xantane	3,5
Meringue italienne	70
<b>Patiscrem PatisFrance montée</b>	350

Faire chauffer la pulpe de courge avec le sucre inverti.

Ajouter la gomme de xanthane, la gélatine préalablement réhydratée puis fondue.

Puis ajouter la meringue italienne et la crème montée.

