

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

Quantité : 15 pièces

Moule(s) spécifique(s) : cercles  
Calisson individuels - De Buyer



INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte Sablée cacao (24 g par fond)</b>		
Beurre frais	400	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	160	Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Farine	598	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	60	Foncer les tartes Calisson en découpant le fond puis en ajoutant une bande sur le pourtour. Arraser.
Fleur de sel	4	Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.
Œufs	60	
<b>Caramel (22 g par fond)</b>		
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	75	Cuire le sucre à sec.
<b>Patis'omalt PatisFrance</b>	30	Mélanger la crème, la vanille, le beurre et le sel puis maintenir au chaud.
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	1p	Décuire le sucre caramel avec le glucose chaud.
Beurre	40	Ajouter l'Isomalt et le faire fondre puis décuire avec la crème chaude.
Sel de Guérande	2	

Sucre	95	La cuisson ne doit pas dépasser 102°C.
Sirop de Glucose	75	Refroidir sur Silpat® puis garnir une poche jetable.

### Ganache tendre sur base de caramel (38 g par fond)

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	165	Chauffer la crème, le dextrose et la vanille à 100°C.
Dextrose	12.5	Cuire le sucre à sec et décuire avec le glucose bouillant.
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	1	Décuire à nouveau avec la crème chaude.
Sucre	35	Ajouter et faire fondre le beurre dans le mélange précédent.
Sirop de glucose	25	Verser sur le chocolat et mixer.
Beurre	25	
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam</b>	185	
<b>73% Cacao-Trace</b>		

### Montage et finitions :

Cuire les fonds de tartelettes sur Silpain® à 160°C pendant +/- 10 minutes.

Après refroidissement, couler la ganache tendre à mi- hauteur.

Dresser 22 g de caramel par tarte puis recouvrir de ganache à ras et laisser cristalliser.

Décorer d'une fine feuille de chocolat **Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace** en forme de Calisson.

Pocher par-dessus et à l'aide d'une poche, un trait de caramel et deux ou trois traits de couverture mise au point.