

Recette | Rencontre Marron - Café

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

Quantité : environ 20 tartelettes de 65 mm de diamètre.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée (1 cadre de 2 mm sur 23 x 40 cm)		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	1.66	
Poudre Noisette Brute	30	Etaler a pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
PatisFrance		
Sucre glace	50	
Œufs	41.66	
Farine T55	220	
Praliné Café		
Noisettes	100	Torréfier les fruits secs à 135°C pendant +/- 5 minutes, puis 160°C pendant +/- 12 minutes.
Amandes	100	
Sucre	102	Ajouter le café sur les fruits secs dès la sortie du four.
Eau	35	Cuire le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé et incorporer rapidement les fruits secs, le café, la fleur de sel et la vanille.
Gousse de vanille PatisFrance	½ pc	Broyer le praliné une fois refroidi.
Fleur de sel	0,25	
Café en grains	20	

Croustillant Café

Praliné Café	180
Linnolat Couverture Noisette	40
Crousticrep PatisFrance	40
Noisettes IGP Piémont	40
PatisFrance concassées	
Amandes Bâtonnets PatisFrance	40
Billes de riz	20
Fleur de sel	1

Mélanger le praliné café, avec la couverture Linnolat fondue.

Ajouter l'ensemble des autres ingrédients.

Dresser 14 g par fond de 65 mm cuits.

Crème Marron Café (16 g par tartelette)

Lait	250
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc
Pâte de marron	140
Crème de marron	40
Praliné Café	25
Pectine nH	2,5
Maïzena	20
Jaunes d'œufs	60
Fleur de sel	1
Beurre	50

Infuser le lait avec la gousse de vanille, la crème, la pâte de marron, le praliné café et la pectine nH.

Mixer à ébullition.

Ajouter le mélange blanchi de Maïzena-jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Ajouter le beurre et le sel en fin de cuisson.

Refroidir rapidement.

Comptée Mandarine – Orange (18 g par tartelette)

Orange	100
Mandarine	195
Starfruit Passion PatisFrance	50
Zestes d'orange	1 pc
Dextrose	25
Sucre	23
Pectine nH	5
Agar-agar	3,3
Gélatine	2

Cuire tous les ingrédients sauf la gélatine, le jus d'orange et l'eau.

Ajouter le jus d'orange et l'eau et mixer.

Couler en moule silicone mini stone et surgeler.

Jus d'orange	12
Eau	20

Diplomate

Crème de marron	30	Monter ensemble de façon soyeuse et dresser autour du palet fruit avec une douille géo carrée.
Patiscrem PatisFrance montée	300	

Montage et finitions :

Garnir les fonds de tarte cuits avec le croustillant café ;

Dresser par-dessus la crème marron café ;

Déposer le palet de fruits au centre ;

Dresser la Chantilly Marron avec une douille carrée sur plateau tournant ;

Gratter un grain de café avec une microplane en décors.