

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
& Gregory GEFARD – Démonstrateur

Quantité : 20 petits gâteaux
Moules à esquimaux mini
Moules à esquimaux Silikomart

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Crème d'Amande Chocolat (1 plaque 40 X 30 cm)

Beurre	87.5
Sucre glace	87.5
Amande Poudre Blanche PatisFrance	87.5
Œufs entiers	87.5
Belcolade Selection	50
Noir Supérieur 60% Cacao-Trace	
Grué de cacao	
Total	400

Ramollir le beurre pommade.
Crémer avec le sucre glace.
Incorporer la Poudre d'Amande Blanche.
Ajouter progressivement les œufs.
Prélever une portion de la crème d'amande pour la mélanger au chocolat préalablement fondu afin de faire un pré-mélange.
Combiner les deux masses.
Étaler dans un cadre 40 x 30 cm puis parsemer de grué de cacao.
Cuire pendant 20 min à 155°C.

Crèmeux Chocolat Tonka (25g/pce)

Lait	80
Patiscrem PatisFrance	240
Trimoline	26.67
Jaunes d'œufs	40
Belcolade 60 Days Cacao-Trace	93.33
Belcolade Origins Lait Cameroun 45% Cacao-Trace	40
Gousses de Vanille PatisFrance	½ pce
Fève de Tonka	¼ pce
Total	553,33

Chauffer le lait, la crème et mixer le tout avec la vanille préalablement grillée et la fève de tonka.
Laisser infuser 30 min. Chinoiser puis compléter en incorporant le lait.
Réaliser une Anglaise avec les jaunes d'œufs et la Trimoline puis verser sur les chocolats.
Mixer puis cristalliser le tout à 4°C.
Cuire pendant 9 min environ à 185°C.

Amandes Caramélisées (4g/pce + finitions)

Amandes Bâtonnets PatisFrance	150
Sirop à 30°B	75
Fleur de sel	0.5
Total	225.5

Mélanger le sirop et les amandes de manière à ce qu'elles soient toutes enrobées de sirop.

Ajouter la Fleur de Sel.

Verser sur une plaque puis caraméliser au four pendant 15 min environ à 170°C.

Mousse chocolat au lait (32g/pce)

Patiscrem PatisFrance	170
Gelée Dessert PatisFrance	17
Belcolade Origins Cameroun Lait 45% Cacao-Trace	238
Patiscrem PatisFrance	238
Total	663

Chauffer la crème à 50°C. Ajouter la gelée dessert.

Fondre les chocolats à 45°C. Combiner les deux et mixer.

Ajouter à la crème montée avec le mélange préalablement portée à 32°C.

Enrobage

Belcolade Origins Noir Arriba 66% Cacao-Trace	600
Huile de pépin de raisin	60
Praliné Amande Marcona 70%	150
Total	663

Faire fondre le chocolat à 55°C.

Ajouter l'huile et le praliné puis mixer l'ensemble.

Monter la préparation à 50/55°C lors de son utilisation.

Finitions

Amandes Bâtonnets PatisFrance	50
Grué de cacao	50
Total	100

Caraméliser les amandes bâtonnets

Mixer l'ensemble.

Tamiser puis conserver les poudres et les morceaux séparément.

