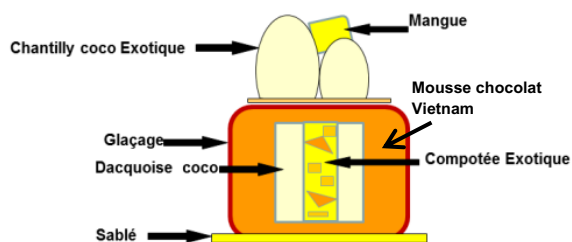


Par : Bertrand Balay – Chef pâtissier-Chocolatier

Belcolade PatisFrance

Quantité : 20 petits gâteaux oblongues



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Sablé

Beurre	290
Sucre semoule	120
Lait	60
Praliné coco	120
Farine pâtissière PatisFrance	390
Puratos Classic Vanille	7

Mélanger au batteur à la feuille l'ensemble des ingrédients. Attention de ne pas corser la pâte. Réserver au frais.
Laminer la pâte à 2,5 mm entre 2 feuilles sulfurisées et surgeler. Détailler des rectangles de 15,5 X 3 cm à l'aide d'une roulette à pizza et déposer sur un Silpain®, puis cuire à 170°C environ 20 minutes.

Dacquoise coco

Blanc d'œuf	230
Sucre cassonade	120
Poudre d'amande PatisFrance	110
Coco Râpée PatisFrance	110
Farine Patissière PatisFrance	45
Sucre glace	110

Monter les blancs avec le sucre cassonade. Tamiser les poudres ensemble avant de les incorporer à la meringue. Dresser 700 g de dacquoise par plaque 40 X 60 cm. Cuisson 200°C.

Comptée Exotique

Patis'Omalt PatisFrance	82
Sucre semoule	35
Lait de coco	55
Starfruit Passion PatisFrance	100
Sel	1
Pectine NH PatisFrance	9
Sucre (<i>pour mélanger avec pectine</i>)	15
Brunoise de Mangue	130
Brunoise d'ananas	130
Dés de bananes	155
Zeste et jus de citron vert	1pièce

Faire fondre l'isomalt puis ajouter le sucre, monter le mélange à 180°C. décuire avec les liquides chauds et ajouter le sel. Verser le mélange sucre/pectine et donner 1 minute d'ébullition. Ajouter l'ensemble des fruits en brunoise puis redonner une ébullition. Déposer 650 g de comptée sur la Dacquoise, puis recouvrir d'une 2^{ème} couche de biscuit. (cadre pour l'insert 8 X 55cm). Réserver au congélateur puis détailler des inserts 11,5 X 1,5 cm.

Mousse chocolat Vietnam

Patiscrem PatisFrance	250
Belcolade Noir Origins Vietnam 73	65
Belcolade Lait Origins Vietnam 45	270
Patiscrem PatisFrance montée	350

Chauffer la crème à 85°C, puis la verser sur les chocolats. Finir en mixant la préparation. Quand la ganache est à 35/38°C, ajouter la crème fouettée. Monter les petits gâteaux dans des cercles oblongues préalablement chemisés de rhodoïd de 2,2 cm de haut.

Praliné Coco Exotique

Sucre	200
Amande entière blanchie PatisFrance	100
Coco râpée PatisFrance	125
Banane séchée	25

Torréfier légèrement à 150°C, les amandes et la coco. Réaliser un caramel à sec et verser sur un Silpat®. Une fois les ingrédients refroidis, mettre l'ensemble des éléments dans un robot broyeur et mixer jusqu'à l'obtention du praliné.

Chantilly Praliné coco Exotique

Patiscrem PatisFrance	470
Gousse vanille PatisFrance	1/2 pièce
Zeste de citron vert	1/2 pièce
Praliné coco exotique	900
Belcolade Blanc Intense 28%	175
Gélatine Poudre PatisFrance	6
Eau d'hydratation	36

Faire bouillir la moitié de la crème avec la gousse de vanille et le zeste de citron vert puis ajouter la masse de gélatine. Verser à chaud sur le chocolat blanc ainsi que le praliné coco banane et finir la liaison en mixant. Ajouter la 2^{ème} moitié de la crème et mixer à nouveau Réserver au frais pendant 24 h avant de monter la chantilly.

Glaçage au chocolat lait

Lait entier	75
Patiscrem PatisFrance	75
Glucose	250
Belcolade Lait Origins Vietnam 43	500
Gélatine Poudre PatisFrance	15
Eau d'hydratation	90
Puratos Miroir Glassage Neutre	500
Colorant jaune poudre	QS

Chauffer le lait, la crème, le glucose puis incorporer la gélatine fondue.

Verser sur le chocolat fondu et ensuite mixer avec le glaçage neutre légèrement chauffé.

(si besoin : Rectifier avec de l'eau, suivant la fluidité désirée.)

Décors :

Réaliser des décors sur base couverture **Belcolade Blanc Intense 28%** avec 3% de **Belcolade Lait Sélection 35%**. Travailler les décors entre 2 feuilles guitare puis détailler des rectangles 2 X 12,5 cm. Dresser la chantilly sur les bandes de couverture et décorer avec des dés de mangue, des copeaux de coco et des mini sablés.