

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

Quantité : environ 10 tablettes

Moule spécifique : Moule Gemma-T de Silikomart



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Ganache Poivre Kâmpôt Rouge et Madagascar (35 g par tablette)

Crème 35%	182	Chauffer légèrement le poivre dans une casserole et déglacer avec la crème.
Poivre Kâmpôt rouge	2,5	Laisser infuser 1 heure à couvert.
Poivre à queue de Madagascar	2,5	Filtrer et repeser au niveau du poids de crème.
Sirop de glucose	20	Chauffer à 35°C puis dissoudre le sorbitol et le dextrose.
Sorbitol	5	Verser le mélange sur le chocolat fondu à 35°C et le glucose puis mixer l'ensemble.
Dextrose	90	Ajouter le beurre et mixer de nouveau.
Belcolade Origins Lait	90	A 30°C, couler la ganache dans le moule.
Cameroun 45% Cacao-Trace		
Beurre	22,5	

Sablé Amande-Orge (2 cadres de 23 x 40 x 2 mm)

Beurre frais	151	Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Sucre glace	107	Etaler en cadre à 2 mm d'épaisseur.
Farine d'orge	150	Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
Farine T55	100	Découper des rectangles de 4,7 x 14 cm déposer sur Silpain®.
Poudre d'amande PatisFrance	38	Cuire à 160°C pendant +/- 12 minutes.
Fleur de sel	3	Conserver en étuve avant le montage.
Œufs	50	
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc	

Confit de framboise (20 g par tablette)

Purée de framboise	225	Porter l'ensemble des ingrédients à 102°C ou à 54 BRIX.
Jus de yuzu	25	En fin de cuisson, ajouter le jus de citron.
Sucre	100	Conserver en bac avant de pocher 20 g dans chaque tablette.
Glucose atomisé	50	
Inuline	40	
Pectine nH	2	
Jus de citron	5	

Montage et finitions :

Mouler la tablette Gemma-T avec du beurre de cacao rouge puis du chocolat **Origins Lait Cameroun 45% Cacao-**

Trace.

Après cristallisation, pocher le confit de framboise et laisser 'crouter' pendant 3 heures à 16°C.

Pocher la ganache par-dessus et vibrer.

Laisser suffisamment de place pour déposer le sablé orge-amande.

Obturer.