

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

Quantité : +/- 18 pièces

Moule spécifique : Cercles perforés 65 x 3.5 de chez  
De Buyer.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte à basque (2 cadres)</b>		
Beurre frais sec 84%	262.5	Sabler ensemble le beurre, le sucre, le sel, la farine tamisée, le cacao et les amandes en poudre.
Sucre semoule	90	
Sel	1.5	Ajouter les œufs ainsi que les jaunes d'œufs puis réserver au réfrigérateur.
Farine T55	307.5	
<b>Amande Blanche en poudre</b>	125	Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2,5 mm d'épaisseur.
<b>PatisFrance</b>		
Œufs	37.5	
Jaunes d'œufs	30	
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	30	
<b>Cacao-Trace</b>		
<b>Poids total</b>	<b>884</b>	

## Appareil moussoux au chocolat (50 g par cercle)

Fromage blanc à 40% de MG	400	Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre et terminer avec les blancs d'œufs et le sucre montés pas trop serrés.
Jaunes d'œufs	80	
Sel	3	
<b>Gousse de vanille PatisFrance</b>	1 pc	Prendre une petite partie de l'appareil et le mélanger au chocolat fondu à 40°C puis mélanger l'ensemble.
<b>Elsay PatisFrance</b>	25	
<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)</b>	100	Pocher environ 50 g par fond.
Sucre	90	Cuire à 120°C pendant +/- 20 minutes.
Blancs d'œufs	75	
<b>Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace</b>	172	
<b>Poids total</b>	<b>945</b>	

## Praliné Grué de cacao et Amandes (6 g par fond)

Grué de cacao	126	Torréfier le grué de cacao à 150°C pendant +/- 12 minutes
<b>Amandes entières blanchies PatisFrance</b>	91	Torréfier les fruits secs à 130°C pendant +/- 6 minutes, puis à 165°C pendant +/- 10 minutes.
<b>Noisette entière blanchies PatisFrance</b>	51	Cuire le sucre et l'eau et réaliser un caramel.
Sucre	167	Couler sur les fruits secs.
Eau	52	Ajouter la poudre de vanille et la fleur de sel.
Poudre de vanille	1	Mixer après refroidissement puis ajouter de l'huile pour
Fleur de sel de Guérande	2.75	fixer la fluidité avant de réserver.
Huile de pépins de raisin	70	
<b>Poids total</b>	<b>561</b>	

## Chantilly au chocolat noir

Lait	40	Porter à ébullition le lait, la crème (1) et la trimoline.
<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (1)</b>	100	Verser sur le chocolat et mixer.
Trimoline	50	Ajouter le reste de crème froide (2).
<b>Belcolade Origins Noir Philippines 68% Cacao-Trace</b>	100	Garder au froid positif pendant 6 heures minimum.
<b>Crème UHT 35% Patiscrem PatisFrance (2)</b>	360	
<b>Poids total</b>	<b>650</b>	

### Montage et finitions :

Foncer des cercles avec de la pâte à basque (bande de 19 x 3,5 cm) en prenant soin d'ajouter un Silpain® contre le cercle.

Cuire à 160°C pendant +/- 14 minutes et laisser refroidir.

Passer le tout au congélateur (avec les cercles) pendant 20 minutes.

Déposer l'appareil moussoux au chocolat et cuire à 120°C pendant +/- 20 minutes.

Laisser refroidir.

Pocher le praliné grué de cacao qui doit être légèrement coulant.

Dresser la chantilly chocolat et saupoudrer de copeaux réalisés à la microplane.

Décorer d'un cerclage en chocolat noir.