

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

Pour 12 anneaux de 65 mm de diamètre



INGREDIENTS

EN G

MODE D'EMPLOI

Sablé amande-vanille

Beurre frais	151
Sucre glace	107
Farine	252
Amande Poudre PatisFrance	38
Fleur de sel	3
Œufs	50
Vanille gousse PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients en même temps.
Etaler immédiatement en cadre de 2 mm d'épaisseur.
Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures.
Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

Feuilletage

Patiscrem PatisFrance	500
Sel	12.5
Farine	500
Beurre de tourage 84%	300

Réaliser une détrempe avec la crème, le sel et la farine.
Mélanger de façon homogène sans trop corser.
Laisser reposer 30 minutes ce pâton puis l'étaler sur un format de 20 x 40 cm.
Préparer un carré de beurre de 20 x 20 cm.
Réaliser le montage et donner 3 tours doubles et 1 tour simple avec 1 heure de repos entre chaque tour.
Etaler une abaisse de 3 mm et congeler pendant 5 minutes.
Découper 2 rondelles (diamètre extérieur de 65 mm et diamètre intérieur de 50 mm) pour un petit gâteau.
Cuire à 175°C pendant +/- 20 minutes avec les cercles.
Démouler.

Croustillant amande vanille (15 g par cercle)

Praliné Amande Doux PatisFrance	68
Sablé amande cuit concassé	25
Vanille gousse PatisFrance	1/2
Fleur de sel	0.2
Crousticrep PatisFrance	25
Amandes Bâtonnets PatisFrance	55
Blancs d'œufs	5
Sucre	8

Mélanger les amandes bâtonnets avec les blancs d'œufs et le sucre. Cuire à 160°C au four ventilé jusqu'à coloration blonde. Réserver.

Broyer les chutes du sablé amande.

Détendre le Praliné Amande Doux, ajouter la vanille grattée, le sel, le Crousticrep, les chutes de sablé et les amandes bâtonnets.

Dresser 15 g sur le sablé dans l'anneau de feuilletage.

Crème amande-vanille (22 g par anneau de feuilletage)

Lait	160
Patiscrem PatisFrance	10
Jaunes d'œufs	40
Elsay PatisFrance	12
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Praliné Amande Doux PatisFrance	30
Pectine nH	1
Sucre cassonade	6
Beurre	10
Patiscrem PatisFrance montée	36

Bouillir la crème, le lait, la gousse de vanille et ajouter le praliné Amande Doux puis mixer.

Incorporer la cassonade mélangée à la pectine avant de donner un bouillon.

Ajouter le mélange jaunes d'œufs-Elsay blanchi et cuire la crème pâtissière.

En fin de cuisson, ajouter le beurre et refroidir rapidement.

Lisser cette crème au mixeur à main avant utilisation pour la rendre très lisse et ajouter délicatement la crème montée.

Dresser immédiatement.

Chantilly vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	75
Gélatine poudre	3
Eau	21
Patiscrem PatisFrance (2)	300
Vanille gousse PatisFrance	2 pc
Sucre glace	42

Préparer la masse gélatine avec l'eau et la gélatine.

Chauffer la crème (1) à 45°C puis ajouter la masse gélatine fondue.

Verser sur la crème froide (2) contenant la vanille grattée et le sucre glace.

Laisser reposer pendant 12 heures à 4°C.

Montage et finitions :

Déposer les anneaux de feuilletage caramélisés sur les sablés.

Dresser le croustillant amande vanille sur le sablé contre le feuilletage.

Dresser 22 g de crème amande-vanille et lisser.

Dresser la chantilly vanille à l'aide d'une grosse douille unie.

Schéma de montage :

