

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

Pour 12 pièces.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée		
Beurre	100	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	1.66	
Noisette Poudre Brute PatisFrance	50	Etaler de suite la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.
Sucre glace	50	
Œufs	41.66	
Farine T 55	200	
Croustillant Piémont / Sobacha (12 g / tartelette)		
Praliné aux Noisettes du Piémont*	68	Mélanger l'ensemble des ingrédients dans cet ordre. Dresser dans le fond des tartelettes.
Sobacha torréfié	20	
Pralin Piémont	25	
Crousticrep PatisFrance	25	
Fleur de sel	0.2	
Vanille	0.5	
Crèmeux caramel (25 g / tartelette)		
Sucre à sec	160	Cuire le sucre à sec, décuire avec le sirop de glucose chaud, la trimoline et le beurre noisette.
Sirop de glucose	17	
		Décuire à nouveau avec la crème chaude, la vanille et le sel.

Trimoline	7
Beurre	60
Patiscrem PatisFrance	340
Belcolade Selection Amber	252
Douceur 32% Cacao-Trace	
Vanille gousse PatisFrance	1
Fleur de sel	1.2

Laisser tomber à 75°C et couler sur le chocolat.

Mixer.

Réserver au froid positif à 4°C puis dresser 16 g par tartelette.

Chantilly à la vanille du Mexique (25 g par tartelette)

Patiscrem PatisFrance (1)	250
Lait	25
Vanille gousse PatisFrance	1
Sirop de glucose	20
Dextrose	8
Sucre semoule	27
Belcolade Selection Amber	185
Douceur 32% Cacao-Trace	
Patiscrem PatisFrance (2)	365

Chauffer la crème, la vanille et le dextrose.

Cuire le sucre à sec et décuire avec le sirop de glucose chaud.

Décuire à nouveau avec la crème vanillée chaude.

Verser sur le chocolat et mixer.

Ajouter la crème froide et mixer de nouveau.

Stocker au froid positif à 4°C environ 12 heures avant utilisation.

Praliné aux Noisettes du Piémont*

Noisettes du Piémont torréfiées	200
Sucre	105
Eau	27
Vanille gousse PatisFrance	1 pc
Fleur de sel	0.25

Cuire l'eau et le sucre à 117°C.

Ajouter les fruits secs torréfiés et sabler.

Caraméliser et ajouter en fin de cuisson la vanille grattée et la fleur de sel.

Refroidir et mixer.

Montage et finitions :

Garnir les fonds de tarte cuits avec 8 g de Praliné Piémont.

Déposer le croustillant Piémont-Sobacha par-dessus.

Pocher le caramel jusqu'aux rebords de la tarte.

Pocher la Chantilly Amber avec une douille cannelée.

Lisser ensuite les bords avant de saupoudrer de Sobacha grillés concassés et d'amandes batônnets grillés.

Pocher au centre un peu crémeux caramel.

Schéma de montage :

