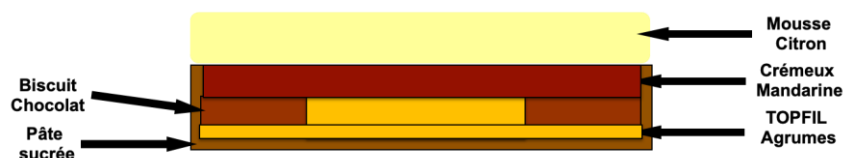


Par : Maël DELATRE – Démonstrateur

Quantité : 12 petits gâteaux –
Moules de coulée tartelettes
C2Pack

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée cacao		
Beurre	355	<p>Travailler à la feuille le beurre pommade et le tant pour tant. Incorporer les œufs petits à petit. Ajouter la farine et le cacao, puis mélanger le tout pour avoir une pâte homogène.</p> <p>Abaisser la pâte entre 2 feuilles sulfurisées à 2,5mm puis congeler. Détailler des bandes et des cercles pour foncer.</p> <p>Foncer dans des cercles à tartelettes de 80mm de diamètre.</p> <p>Cuire au four ventilé à 160° C pendant environ 20 minutes.</p>
Tant pour Tant PatisFrance	285	
Œufs	114	
Farine Pâtissière PatisFrance	500	
Belcolade Cacao Poudre	50	
TOTAL	1304	
Cake Chocolat		
Œufs entier	153	<p>Mélanger les œufs, la trimoline, le sucre, la noisette en poudre, la farine, le cacao en poudre et la levure chimique à la feuille.</p> <p>Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats.</p> <p>Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange.</p> <p>Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ.</p> <p>Surgeler, détailler avec un emporte-pièce de 70mm puis un emporte-pièce de 20mm au centre afin d'obtenir un petit donut.</p> <p><i>Pour une meilleure découpe, il est conseillé de laisser décongeler légèrement le biscuit.</i></p> <p>Cette recette est calculée pour ½ Flexipan®.</p>
Sucre inversi	49	
Sucre	78	
Noisette Poudre PatisFrance	39	
Farine Pâtissière PatisFrance	74	
Belcolade Cacao Poudre	12	
Volcano PatisFrance	5	
Patiscrem PatisFrance	74	
Belcolade Lait Vietnam 45% CT	39	
Belcolade Noir Vietnam 73% CT	8	
Beurre	46	
TOTAL	577	

Sirop mandarine

Starfruit Mandarine PatisFrance	250
Sucre	325
Alcool Mandarine Napoléon	29
TOTAL	604

Faire bouillir la purée de mandarine avec le sucre puis ajouter l'alcool. Imbiber les petits disques de cake chocolat avant de les insérer dans les fonds de tarte.

Confit d'agrumes

Puratos Topfil Agrumes Puratos	550
TOTAL	550

Confit prêt à l'emploi.

Dresser à l'aide d'une poche le Topfil dans le petit cercle du biscuit chocolat.

Crèmeux mandarine chocolat

Starfruit Mandarine PatisFrance	225
Sucre	45
Jaunes d'œuf	68
Belcolade Noir PNG 73%	94
Alcool Mandarine Napoléon	18
TOTAL	450

Cuire à 85°C la purée de fruit, le sucre et les jaunes. Verser sur le chocolat en formant une émulsion, et finir en ajoutant l'alcool. Couler dans les fonds de tarte à hauteur du bord.

Mousse citron vanille

Starfruit Citron PatisFrance	190
Patiscrem PatisFrance	200
Vanille gousse PatisFrance	1P
Classic Vanille Puratos	30
Jaunes d'œuf	90
Sucre	90
Elsay PatisFrance	20
Belcolade Blanc Extra CT	55
Gélatine PatisFrance	6
Eau d'hydratation	36
Patiscrem PatisFrance montée	255
TOTAL	1002

Faire chauffer la pulpe, la crème et la vanille, puis laisser infuser pendant 20 minutes. Mélanger le sucre, l'amidon et les jaunes d'œufs. Cuire comme une crème pâtissière. Verser sur le chocolat blanc et ajouter la gélatine fondue. Mixer puis laisser refroidir. Incorporer la crème montée aux alentours de 25°C.

Couler en palet dans les moules C2Pack, 60 g par pièce, 12 pièces.

Glaçage neutre

Puratos Glassage Neutre	300
Eau	30
TOTAL	330

Mélanger le glaçage et l'eau. Chauffer à 60 - 65°C puis pulvériser.

