

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

Quantité : 20 petits gâteaux

Moules spécifiques : Moules cylindres 50 et 60 mm de  
chez Maé Innovations.



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Biscuit de Savoie</b>		
Jaunes d'œufs	160	<p>Monter au ruban les jaunes d'œufs au batteur avec le sucre semoule.</p> <p>Ajouter une partie des blancs monté avec le mélange sucre semoule, la vanille poudre.</p> <p>Incorporer en pluie la farine et la fécule tamisé et le reste de blancs montés.</p>
Sucre semoule	125	
Blancs d'œufs	190	
Sucre semoule	125	
Vanille en poudre	5	
Farine	90	
Fécule	90	
<b>Duja-Vanille</b>		
Amandes Marcona Blanches	800	<p>Torréfier les amandes pendant 5 minutes à 135°C puis 15 minutes à 160°C.</p>
Amandes Brutes Marcona	200	
Poudre de vanille	18	<p>Après refroidissement, mixer les amandes au Stéphan avec la poudre de vanille, la vanille grattée et la fleur de sel.</p>
Gousses de vanille de Madagascar	2 pc	

Fleur de sel de Guérande	5	Verser la pâte obtenue dans un raffineur à meules et incorporer les couvertures fondues à 35°C.
<b>Belcolade Selection Amber</b> <b>Douceur 32% Cacao-Trace</b>	150	
<b>Belcolade Selection Extra</b> <b>Blanc 34% Cacao-Trace</b>	500	Raffiner jusqu' à obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
		Pré-cristalliser avant de stocker en pot hermétique.

## Croustillant amande-vanille (10 g par fond de 50 mm)

Duja Amande-Vanille	165	Détendre le Duja et incorporer les ingrédients dans l'ordre.
Beurre noisette	15	
Amandes Marcona torréfiées et concassées	25	Dresser 10 g par fond de biscuit de 50 mm.
Grué de cacao légèrement grillé	10	
Feuilletine	35	

## Crèmeux Vanille (25 g par petit gâteau)

Crème	340	Infuser la crème chaude avec le lait chaud, la vanille et le grué pendant 30 minutes.
Lait	100	
Vanille de Tahiti	1 pc	Rectifier le poids à 450 g.
Poudre de vanille	1	Retirer le grué de cacao.
Grué de cacao	12	Cuire l'infusion avec la cassonade, le sucre de coco et la pectine, ajouter la masse gélatine puis verser sur le beurre.
Infusion	450	Mixer puis couler en insert.
Cassonade	35	Surgeler.
Sucre de coco	20	
Pectine nH	4	
Masse gélatine	14	
Beurre	30	

## Mousseux vanille (30 g par petit gâteau)

Crème (1)	150	Infuser la crème (1) chaude avec le lait chaud, les vanilles, le grué et la cassonade pendant 10 minutes puis mixer.
Lait	75	
Gousse de vanille de Tahiti	1 pc	Cuire avec la cassonade et verser sur le beurre de cacao avant de mixer.
Gousse de vanille de Madagascar	1 pc	
Vanille poudre	1	Ajouter la crème (2) froide et mixer à nouveau.
Grué de cacao	6	Surgeler.
Cassonade	60	
Beurre de cacao	38	
Crème (2)	350	

## Biscuit Joconde Amande

Poudre d'amande	280	Monter ensemble les 5 premiers ingrédients.
Sucre glace	130	Monter parallèlement les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre.
Trimoline	30	Fondre le beurre.
Œufs	300	Mélanger les deux premiers mélanges ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet.
Farine	60	Etaler sur une feuille Silpat® 40 x 60 cm et à 185°C pendant +/- 10 minutes.
Beurre	50	
Blancs d'œufs	190	
Sucre	30	

## Montage et finitions :

Découper un biscuit de Savoie de 50 mm et le placer dans un moule cylindre Maé 50 mm.

Déposer et tasser le croustillant Duja-Amande puis couler 10 g de crémeux vanille par-dessus.

Couler 15 g de crémeux sur un autre biscuit de 50 mm dans un autre moule puis surgeler le tout.

Rassembler les deux éléments en prenant soin d'avoir un crémeux vanille au-dessus.

Pocher 25 g de mousseux vanille dans un moule Cylindre de 60 x 35 mm.

Plonger l'insert (crémeux vanille au-dessus) en faisant remonter le mousseux.

Lisser et surgeler.

Passer au pistolet et enrouler une bande de biscuit joconde vanille ou un cerclage en chocolat blanc.