

Inspirations autour de
**l'Amande
Marcona**

Par Jonathan Mougel



L'origine ...

... un gage de qualité et de confiance !

La dernière étude Taste Tomorrow est formelle : les consommateurs sont de plus en plus conscients de ce qu'ils mangent.

L'achat de pâtisseries ou de chocolats est un véritable achat plaisir et le goût reste le critère d'achat numéro 1. Néanmoins, 71% des consommateurs français veulent être informés de l'origine des produits et de la manière dont ils sont fabriqués. Les français aiment donc se faire plaisir en pleine conscience avec des produits savoureux et fabriqués avec des ingrédients aux origines connues et reconnues.

L'une de nos missions est de vous accompagner au quotidien et de vous apporter des solutions qui répondent aux attentes de vos clients. C'est ainsi que nous avons développé un nouveau praliné, à base d'amandes Marcona.

Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019, est toujours à la recherche d'ingrédients de qualité avec une histoire. C'est donc naturellement qu'il a développé des recettes inédites et gourmandes pour illustrer son affection au praliné.

A travers ce cahier, nous vous invitons à voyager sous le soleil espagnol en découvrant l'histoire de cette amande iconique ainsi que des recettes qui la subliment.

Sommaire

AMYGDALÈ	page 8
TUILES AMANDE	page 10
ROSACEAE	page 12
BARCELONETTE	page 14
BRUT DE CHOUX	page 16
MARCONA	page 18

Votre cahier-recettes devient interactif !

Des nouveautés et des exclusivités (vidéos, recettes,) seront régulièrement mises en ligne. Alors n'hésitez pas à scanner ce QR code et à découvrir toute l'actualité de ce produit.





L'incontournable Amande Marcona

L'amande Marcona est une variété espagnole. La culture des amandes en Espagne remonte à plus de 2 000 ans. Le pays est le 3^{ème} producteur mondial d'amandes avec un volume de récolte qui représente 4% du total mondial.

Elles ont besoin d'un climat chaud et sec pour se développer sur les amandiers. La floraison a lieu en janvier et elles ne sont récoltées que neuf mois plus tard, à la fin de l'été.

L'une des principales caractéristiques de l'amande Marcona est sa forme légèrement bombée et plus courte que les amandes standards.

Une fois sa peau brune retirée, elle dévoile une jolie couleur claire, une saveur douce et une texture tendre.

C'est pourquoi l'amande Marcona est autant réputée à travers le monde.



« Mes Stromates renferment la vérité mêlée aux dogmes de la philosophie, ou plutôt enveloppée et recouverte par eux comme la coque la partie comestible de la noix. »

Clément d'Alexandrie

L'amande (Amygdala) ou le symbole caché dans l'accessoire.

Je la trouve grande et passionnante, délicate et intemporelle cette histoire d'amour entre l'amande et le pâtissier.

De mes souvenirs d'enfance à mes premiers biscuits Joconde, ce fruit symbolique structure les dégustations les plus classiques comme les plus folles.

J'ai choisi de vous emmener en voyage en Espagne dans la région de Tarragone, à la rencontre de l'amande Marcona.

Créer un praliné est une chance toute particulière ; il est la combinaison de l'héritage d'un savoir-faire et de la connaissance toute particulière des ingrédients qui le compose.

Je vous propose un travail tout en simplicité, une restitution unique du fruit à hauteur de 70%. Le côté brut et percutant de la peau et la douceur fraîche et unique de la pulpe.

Une quantité infime de Fleur de Sel du Delta de l'Ebre cristallise l'ensemble.

Buen viaje amigos !

Jonathan Mougel

Jonathan Mougel

MOF Pâtissier-Confiseur 2019

Charmes, une usine vosgienne au savoir-faire dédié à la transformation des fruits secs

Depuis 1946, nous avons acquis un savoir-faire dans la transformation des fruits secs, la fabrication des pralinés et de produits à base de fruits secs.

Le choix de matières premières nobles, la maîtrise des processus de fabrication, les nombreux points de contrôles sur ligne et l'expertise humaine des équipes, garantissent une qualité optimale constante.

Ce sont environ 80 collaborateurs, en production, qualité, R&D, achat ou encore logistique qui, tous les jours, sont sollicités pour son fonctionnement.

Notre usine est certifiée IFS niveau supérieur et BRC grade A, des certifications indispensables pour toute usine agroalimentaire.

Notre gamme de produits :

Fruits Secs

Pralinés Tradition

Fourrages

Pralinés Fluides

Pralicrac

Gianduja

Nouveauté



PRALINÉ COLLECTION AMANDE MARCONA 70%

Un praliné tradition à base de 70% d'amande d'origine Marcona relevé avec une pointe de fleur de sel du Delta de l'Ebre, révélant un goût d'une intensité unique.



LES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

- Contient 70% d'amandes Marcona et de la fleur de sel espagnoles
- Texture granuleuse & authentique
- Fabriqué en France, dans notre usine au cœur des Vosges
- Disponible en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 9 mois



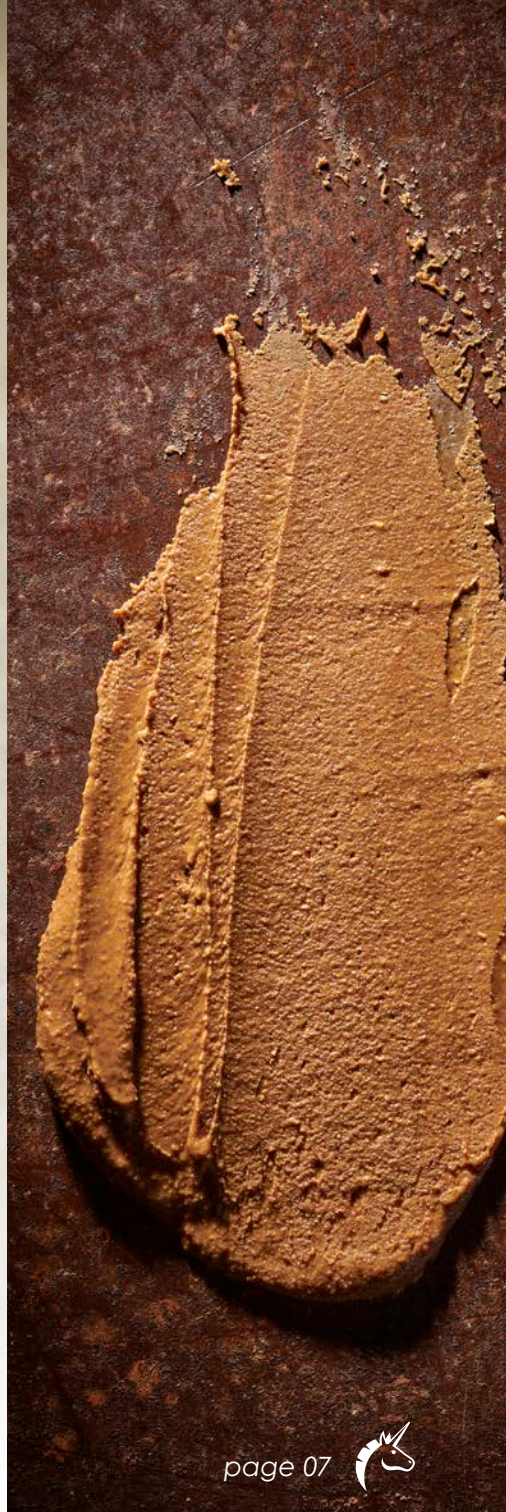
LES BÉNÉFICES D'UTILISATION :

- Une texture comme un praliné à l'ancienne
- Un goût unique, subtil et différenciant
- Une origine reconnue pour rassurer vos clients
- Une large diversité d'applications pour vos pâtisseries & confiseries



LES AVANTAGES POUR VOS CLIENTS :

- La promesse d'un produit au goût et à la texture authentique
- Une transparence sur l'origine des produits
- Un produit élaboré en France



Amygdalé

Quantité : Pour 18 petits gâteaux
Moules spécifiques : Obio 95
de chez Silikomart®

BISCUIT JOCONDE AMANDE

Poudre d'Amande PatisFrance	280 g
Sucre glace	130 g
Trimoline	30 g
Œufs	300 g
Farine	60 g
Beurre	50 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	30 g
Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	QS
Amande Entières Marcona PatisFrance	QS

Mélanger les œufs, la trimoline, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Monter parallèlement les blancs en neige et serrer avec le sucre. Enfin faire fondre le beurre. Mélanger les deux premières préparations ensemble puis ajouter le beurre fondu en filet. Couler 800 g sur un Silpat® de 40 x 60 cm et cuire à 185°C pendant 8 à 10 minutes environ. Découper cette feuille en deux et lisser une partie avec 75 g de Praliné Amande. Saupoudrer 50 g d'Amandes Marcona concassées et grillées. Déposer le deuxième biscuit et souder les deux ensembles. Découper des anneaux de 65 mm de diamètre à l'extérieur et 30 mm de diamètre à l'intérieur.

SABLÉ CACAO

Beurre frais	200 g
Sucre glace	80 g
Farine T45	259 g
Belcolade Cacao Poudre	
Cacao-Trace	30 g
Fleur de sel	2 g
Œufs	30 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Etaler en cadre de 2 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des disques de 60 mm de diamètre et des anneaux de 60 mm de diamètre à l'extérieur et 50 mm de diamètre à l'intérieur. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

CRÉMEUX PRALINÉ- PASSION

(30 G PAR INSERT)

Starfruit Passion PatisFrance	112 g
Starfruit Ananas PatisFrance	112 g
Sucre	20 g
Œufs	110 g
Jaunes d'œufs	80 g
Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	220 g
Gélatine poudre	6 g
Eau d'hydratation	18 g

Cuire comme une crème anglaise les 4 premiers ingrédients. Ajouter la masse gélatine et chinoiser sur le praliné amande puis mixer. Couler 30 g dans le fond des moules. Dresser une couronne de praliné pur (8 g) par dessus et surgeler.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

(35 G PAR MOULE)

Patiscrem PatisFrance	200 g
Gélatine	4 g
Eau d'hydratation	24 g
Belcolade Origins Lait Vietnam	
45% Cacao-Trace	300 g
Patiscrem PatisFrance montée	400 g

Faire bouillir la crème et incorporer la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat et mixer. Incorporer la crème et dresser aussitôt.

GLAÇAGE CHOCOLAT PRALINE

Lait	30 g
Sirop de glucose	500 g
Eau	180 g
Belcolade Selection Noir Extra	
57.5% Cacao-Trace	400 g
Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	250 g
Puratos Glaçage Miroir Neutre	1000 g

Porter à ébullition le lait et le sirop de glucose puis ajouter la masse gélatine fondue. Verser cette préparation sur le chocolat et le praliné puis mixer. Incorporer le Glaçage Miroir Neutre et mélanger à nouveau. Conserver à 4°C et utiliser à 35°C.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser l'insert crémeux Praliné-Passion et le Praliné pur puis surgeler.

Réaliser l'anneau de biscuit avec le praliné au centre.

Couler la mousse au fond du moule, déposer le crémeux passion-praliné et obturer avec le biscuit.

Surgeler, puis glacer et déposer sur le sablé cacao.

Décorer d'un disque de sablé cacao très fin et de quelques amandes.

Saupoudrer légèrement de vanille poudre.



Amandines

Quantité : +/- 40 pièces

Moule spécifique : Moules Médaille
55 mm de chez Maé Innovation

TUILES AMANDES

Amandes Effilées Grandes	
PatisFrance	130 g
Sucre glace	150 g
Farine	15 g
Blancs d'œufs	40 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pc
Rhum ambré	5 g
Huile	12 g

Mélanger les amandes, le sucre glace la farine et la gousse de vanille grattée. Ajouter progressivement les blancs puis ajouter le rhum et l'huile. Étaler à la fourchette dans les moules. Cuire à 240°C environ 6 minutes. Les bords doivent être dorés et le milieu encore un peu clair. Laisser refroidir.

MASSE AMANDE

Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	500 g
Linnolat Couverture Amande	18 g
Belcolade Beurre de Cacao	
Cacao-Trace	65 g
Beurre de cacao issu du	
Magic-Temper	10 g
Belcolade Origins Lait Papouasie- Nouvelle Guinée 39% Bio	
Cacao-Trace	40 g
Fleur de sel	1.2 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1/2 pc

Faire fondre la couverture Linnolat, le chocolat au lait et le beurre de cacao à 45°C. Mélanger le Praliné Amande avec le mélange précédent. Ajouter le sel et la vanille. Tabler à 28°C et ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper. Déposer 14 g par moule puis laisser cristalliser.

MONTAGE ET FINITIONS

Cuire les tuiles et les laisser refroidir.

Coller et cristalliser le praliné, puis le couler dans le même moule que les tuiles.

Réaliser des disques de chocolat au lait très fins de 50 mm de diamètre entre deux plastiques.

Réaliser ensuite des décors chocolat striés en chocolat au lait.

Etendre du film alimentaire sur le marbre de façon à créer des stries. Verser le chocolat au lait tempéré et le lisser sur 1 mm d'épaisseur. Découper des disques de 55 mm de diamètre.

Après cristallisation de tous ces éléments, chauffer très légèrement le palet de praliné au décapeur thermique afin de faire adhérer le décor strié.

Démouler l'ensemble.

Coller le disque fin de chocolat au lait sur la tuile aux amandes à l'aide d'un cornet et d'une couverture au point.

Assembler les deux parties avec un autre point de couverture chocolat.



Rosaceae

Quantité : pour 16 tartelettes individuelles

Moule spécifique : Cercles à tartelettes « Amandes ref 06630 » de chez Mallard Ferrières.

PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sel	3.5 g
Poudre d'Amande PatisFrance	75 g
Sucre glace	75 g
Œufs	82 g
Farine T55	400 g

Découper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 22.5 x 2 cm pour fonder la tarte. Couper un fond amande pour finaliser le fonçage.

CRÈME D'AMANDE

Beurre pommade	60 g
Sucre	60 g
Poudre d'Amande PatisFrance torréfiée	60 g
Œufs	60 g
Extrait Vanille 400 PatisFrance	5 g

Mélanger le beurre pommade, le sucre, les œufs puis la poudre d'amande torréfiée. Ajouter l'extrait de vanille. Pocher 15 g par fond de tartelettes.

POIRE À LA VANILLE

Poires Comice fraîches	480 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc

Eplucher et évider les poires. Les citronner légèrement et découper des cubes de 1 cm. Ajouter la gousse de vanille grattée. Déposer 30 g de poires sur la crème d'amande et cuire à 172°C pendant 14 minutes environ.

CRÈMEUX PRALINÉ AMANDE 70%

MARCONA

(25 G PAR TARTELETTE)

Patiscrem PatisFrance	100 g
Lait	47,5 g
Eau	47,5 g
Pectine NH	1 g
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	320 g
Beurre de cacao issu du Magic-Temper	4 g

Porter à ébullition la crème, le lait et l'eau. Ajouter la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter la masse gélatine et verser sur le praliné puis mixer. A 30°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper. Refroidir à 4°C

CRÈME VANILLE ET FROMAGE BLANC

Lait	200 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pc
Cassonade	30 g
Pectine NH	2 g
Jaunes d'œufs	40 g
Maïzena	20 g
Fromage blanc 0%	90 g
Patiscrem PatisFrance montée	150 g

Cuire les 6 premiers ingrédients comme une crème pâtissière. Prendre soin d'incorporer la cassonade et la pectine en pluie dans le lait chaud. Refroidir rapidement. Mixer, puis ajouter le fromage blanc et la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

Cuire les fonds de tartes avec la crème d'amande et les poires à 172°C entre 14 et 16 minutes.

Après refroidissement, pocher le crèmeux praliné et dresser une boule d'environ 8 g de praliné pur sur ce dernier.

Dresser par-dessus, à l'aide d'une petite douille St Honoré, des lignes de crème. Puis lisser les bords à la spatule.

Décorer en réalisant des lignes de Praliné Collection Amande et en déposant des brisures d'Amande Marcona et de la poudre de vanille.



Barcelonette

Quantité : environ 80 bonbons
demi-sphériques classiques.

Moules demi-sphériques.

PRALINÉ AMANDE BISCUITÉ

Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	780 g
Belcolade Origins Lait Mékong	
34,5% Cacao-Trace	150 g
Belcolade Beurre de cacao	
Cacao-Trace	50 g
Crousticrep concassé	80 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pc

Détendre le praliné à la feuille et incorporer les couvertures cristallisées à 33°C. Ajouter la vanille et le Crousticrep. Tempérer à 23°C. Couler dans les bonbons préalablement moulés en Belcolade Vietnam 45%.

SABLÉ AMANDE- CITRON-VANILLE

(2 CADRES DE 230 X 400 X 2 MM)

Beurre frais	151 g
Sucre glace	107 g
Farine	252
Amande Poudre PatisFrance	40 g
Zestes de citron	1 pc
Fleur de sel	3 g
Cœufs	50 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pc

Mélanger tous les ingrédients puis étaler en cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisser reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des disques de 25 mm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 10 minutes environ.

APPAREIL À PISTOLET DE FINITION

Belcolade Selection Noir Suprême	
70.5% Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de Cacao	
Cacao-Trace	100 g
Beurre de cacao issu du	
Magic-Temper	2 g

Faire fondre la couverture et le beurre de cacao à 33°C. Ajouter le beurre de cacao issu de du Magic Temper et mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

Enrober les moules à bonbons demi-sphère avec le **Belcolade Origins Lait Mékong 34% Cacao-Trace**.

Après cristallisation, pocher le praliné amande biscuité aux 2/3 du moule, puis incruster le petit sablé parfaitement cuit et refroidi.

Re-pocher du praliné pour finaliser le bonbon.

Laisser cristalliser à 16°C pendant 4 heures environ avant d'obturer.

Relaisser cristalliser pendant 8 heures à 16°C avant de démouler.

Tempérer l'appareil à pistolet à 32°C et projeter en basse pression sur les bonbons afin de donner un contraste de matière.

Laisser cristalliser à nouveau.



Brut de Chou

Quantité : pour 18 choux

SABLÉ AMANDE-VANILLE

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

Mélanger tous les ingrédients en même temps puis étaler dans un cadre à 2 mm d'épaisseur. Laisse reposer au froid positif pendant 2 heures. Découper des disques de 55 mm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 12 minutes environ.

PÂTE À CHOUX

Lait	130 g
Eau	130 g
Beurre	115 g
Sel	4 g
Sucre	3 g
Farine T55	150 g
Œufs	270 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine puis dessécher. Incorporer les œufs graduellement. Dresser des choux de 55 mm de diamètre et déposer le crumble amande (recette ci-dessous) puis un mélange de sucre grain et d'amandes bâtonnets sur le dessus. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 30 minutes environ.

CRUMBLE AMANDE

(POUR LA PÂTE À CHOUX)

Beurre frais	200 g
Sucre cassonade	230 g
Amande Poudre PatisFrance	65 g
Farine	165 g

Mélanger tous les ingrédients et étaler à 2 mm d'épaisseur au laminoir entre deux feuilles de papier cuisson. Réserver au frais puis détailler des disques de 3 cm et les déposer sur la pâte à choux. Cuire dans un four doux à 150°C pendant 20 minutes environ.

CRÉMEUX VANILLE

(50 G PAR PETIT GÂTEAUX)

Patiscrem PatisFrance	750 g
Gousses de Vanille PatisFrance	2 pc
Jaunes d'œufs	140 g
Pectine NH	3 g
Cassonade	30 g
Gélatine poudre	6 g
Eau d'hydratation	36 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	75 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	100 g
Beurre de cacao issu du Magic Temper	7,5 g

Infuser les gousses de vanille avec la crème pendant 15 minutes. Réaliser une crème anglaise avec la crème vanillée, les jaunes d'œufs et le mélange sucre/pectine. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat blanc et le praliné puis mixer. A 33°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic Temper et mélanger. Réserver pour le dressage.

CŒUR COULANT

AMANDE

(15 G PAR SPHÈRE SILICONE DE 30 MM DE DIAMÈTRE)

Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	135 g
Eau chaude	135 g
Gousse de Vanille PatisFrance	½ pc

Mélanger le praliné et l'eau chaude. Ajouter la vanille grattée et couler dans les moules demi-sphères. Surgeler.

CHANTILLY NOISETTE

Patiscrem PatisFrance (1)	80 g
Lait	45 g
Gousse de Vanille PatisFrance	¼ pc
Sucre caramel	30 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	85 g
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	50 g
Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace	25 g
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Patiscrem PatisFrance (2)	350 g

Chauffer le lait et la crème (1) à 100°C. Cuire le sucre au caramel et décuire avec le mélange lait crème chaude. Verser sur les couvertures fondues puis ajouter le Praliné et la masse gélatine fondue et mixer. Incorporer la crème froide et mixer à nouveau. Conserver pendant 10 heures au froid positif.

MONTAGE ET FINITIONS

Percer le dessous du chou.

Garnir avec le crémeux vanille-amande et incruster la demi-sphère de praliné amande.

Déposer le chou sur le sablé vanille en le collant avec un peu de crémeux.

Dresser la chantilly Noisette avec une douille sultane lisse.

Garnir le centre avec du Praliné
Collection Amande Marcona 70% pur,
ajouter le petit chou garni de crémeux
vanille-amande et saupoudrer de vanille
poudre et de sucre glace.



BISCUIT DE SAVOIE ORANGE

(85 G PAS DISQUE DE 16 CM DE DIAMÈTRE)

Jaunes d'œufs	160 g
Sucre	125 g
Blancs d'œufs	190 g
Sucre	125 g
Vanille en poudre	5 g
Farine T55	90 g
Poudre d'Amande PatisFrance	90 g
Zestes d'orange	1 pc

Monter les jaunes et le sucre au ruban. Monter ensuite les blancs et le sucre en meringue. Ajouter la farine tamisée, la poudre de vanille et les zestes d'orange dans le mélange jaunes-sucre. Incorporer délicatement la meringue et dresser dans les Silpat® inserts de 14 cm ou 16 cm (cas échéant, recouper à 14 cm de diamètre). Cuire à 175°C environ 10 minutes.

Cette recette est calculée au minimum pour un résultat correct, elle donne donc plus de fonds.

CROUSTILLANT AMANDE ET VANILLE

(70 G PAR FOND DE 14 CM)

Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	120 g
Amande Marcona Blanchies	
PatisFrance concassées	60 g
Crousticrep PatisFrance	30 g
Gousse de Vanille PatisFrance	½ pc
Fleur de sel	0.70 g

Mélanger tous les ingrédients en même temps. Découper un biscuit de 14 cm de diamètre et déposer ce dernier dans un cercle de même taille. Étaler finement le croustillant sur le fond de biscuit de Savoie.

MARMELADE ORANGE- ANANAS

(110 G PAR INSERT DE 14 CM)

Starfruit Ananas PatisFrance	75 g
Suprêmes d'orange	150 g
Ananas frais en brunoise	75 g
Sucre	45 g
Pectine NH	6 g
Zestes d'orange blanchis	1 pc
Gélatine poudre	5 g
Eau	30 g
Ananas en brunoise de 5 mm	120 g

Faire bouillir le Starfruit, les suprêmes d'orange et la brunoise d'ananas frais avec le sucre et la pectine. Cuire pendant 2 minutes et ajouter la masse gélatine fondue et les zestes blanchis. Mixer puis laisser refroidir. Mixer à nouveau et ajouter les cubes d'ananas (120 g) et pocher sur le croustillant amande. Surgeler cet insert.

Quantité : Pour 3 entremets de 16 cm de diamètre.

Moule spécifique : cercles entremets de 16 cm et 14 cm de diamètre. Silpat® inserts/biscuit de 16 cm de diamètre

MOUSSE AMANDE

Lait	130 g
Eau	20 g
Pectine NH	2 g
Gélatine poudre	7 g
Eau d'hydratation	42 g
Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	300 g
Patiscrem PatisFrance montée	450 g

Faire bouillir le lait, l'eau et la pectine nh et sans cesser de remuer durant 1 minute. Ajouter la masse gélatine fondue et verser sur le praliné puis mixer. A 30°C, ajouter à la crème montée puis dresser immédiatement.

GLAÇAGE AMANDE

Eau	50 g
Lait	100 g
Sirop de glucose	250 g
Pectine NH	2 g
Gélatine poudre	12 g
Eau d'hydratation	72 g
Belcolade Selection Amber	
Douceur 32% Cacao-Trace	300 g
Praliné Collection Amande Origine	
Marcona 70% PatisFrance	150 g
Puratos Miroir Neutre	500 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sirop de glucose et la pectine nh. Ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat et le praliné. Mixer puis ajouter le Miroir Neutre avant de mixer à nouveau. Utiliser à 35°C.

BISCUIT DÉCOR

(RÈGLES 3 MM SUR SILPAT®, DONNE
1 PLAQUE 1/3)

Lait	65 g
Beurre	35 g
Farine	66 g
Extrait de vanille	3 g
Amande en Poudre PatisFrance	40 g
Œufs entiers	45 g
Jaunes d'œufs	80 g
Blancs d'œufs	127 g
Sucre	33 g
Trimoline	16 g
Praliné Collection Amande	
Marcona 70% PatisFrance	50 g

Réaliser une pâte à choux avec le lait, le beurre, la farine, les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Incorporer l'amande poudre et le praliné. Incorporer la meringue (réalisée avec les blancs d'œufs, le sucre et la trimoline). Étaler sur 3 mm d'épaisseur sur Silpat®. Cuire à 175°C pendant 8 minutes environ. Laisser refroidir et reposer avant de démouler. Découper des bandes de 2.5 cm de large et entourer l'entremets préalablement glacé.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser un insert de 14 cm avec le biscuit, le croustillant amande et la compote d'ananas. Surgeler. Dans un montage à l'envers, plonger l'insert dans la mousse amande et surgeler. Glacer l'entremets et déposer une bande de biscuit amande. Pour le décors, réaliser un cerclage avec le Belcolade Selection Amber Douceur 32% Cacao-Trace.





www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good