

Petits- gâteaux

Douceur exotique

« La gourmandise d'une mousse praliné noisette rafraîchi par une compotée de bananes poêlées au jus de passion. »

Matériels :

Casseroles
Cornes
Thermomètre
Batteur
Spatule coudée
Culs de poules
Fouets
Règle pour lisser
Barres 0.8 mm x 2
Maryses
Rouleau
Tapis silicone
Cercles Ø 8 cm x 20
Flexipan palet Sk 004
FLORENTIN Silikomart
Mixer
Louche
Econome
Couteau
Plaque de cuisson
Petite douille larme
Poches à douille
Tourne disque



Allergènes : fruits à coques, soja, lait, oeuf, gluten

RECETTE pour 20 individuels

Points à risques :

- Vérifier les DLC des matières premières
- Désinfecter l'ensemble du matériel à l'alcool (petit matériel, récipients)
- Nettoyer régulièrement son plan de travail et le matériel au fur et à mesure
- Se laver les mains à chaque nouvelle préparation

1- Biscuit amande (1,115 g)

360 g de blanc d'oeuf (1)
190 g de sucre (1)
170 g de poudre d'amande brut
170 g de sucre (2)
110 g de blanc d'oeuf (2)
75 g de farine
40 g de crème



Ne pas faire retomber les blancs lors du dernier mélange.

Mélanger la poudre d'amande, le sucre (2), la farine, la crème et les blancs d'œufs (2) liquides pour obtenir une « pâte d'amande ». Monter les blancs d'œufs (1) en neige et les serrer avec le sucre (1). Mettre une corne de blancs en neige dans la pâte d'amande afin d'alléger la masse. Mélanger énergiquement. Ajouter ce mélange au reste des blancs montés. Mélanger délicatement. Plaquer entre deux règles de 0.8 mm. Lisser avec une règle. Cuire 17 min à 180 °C. Débarrasser sur grille et laisser refroidir. Détailler 20 cercles de Ø 8 cm et laisser le biscuit dans chacun d'eux.

2- Croustillant amande (331 g)

90 g de praliné amande
90 g de pâte de noisette
90 g de feuillantine
15 g de beurre
45 g de couverture Jivara lactée 40 %
1 g de fleur de sel

Fondre le chocolat au micro-onde avec le beurre et le sel. Chauffer légèrement le praliné amande et la pâte de noisette. Au batteur à la feuille, mélanger les deux masses. Ajouter la feuillantine. Déposer 15 grs dans chaque cercle puis étaler à raz avec une petite cuillère. Réserver au froid.

3- Compotée banane passion (928 g)

315 g de banane fraîche
315 g de cube de mangue
180 g de jus de passion
70 g de sucre
35 g d'eau
8 g de pectine nH
5 g d'alcool de Kéva
1/2 gousse de vanille



Ne pas tailler les fruits trop gros (visuel final).

Mélanger la moitié du sucre avec la pectine. Tailler les bananes et les mangues séparément en cubes de 5 mm environ. Réaliser un caramel à sec avec le reste de sucre sans pectine. Une fois blond, ajouter les dés de mangue et les faire revenir. Verser le jus de passion et l'eau préalablement tiédi. Ajouter la vanille grattée et le sucre restant préalablement mélangé à la pectine. Ajouter les bananes. Porter à ébullition. Ajouter l'alcool de Kéva. Mouler dans un flexipan Sk 004 FLORENTIN Silikomart Ø 6 cm.

4- Mousse noisette (641 g)

250 g de crème (1)
200 g de crème (2)
100 g de praliné noisette
60 g de jaune d'oeuf
25 g de sucre
6 g de gélatine 160 B



Hydrater la gélatine avec 5 fois son poids en eau. Réserver au frais. Porter à ébullition la crème (1). Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser la crème sur ce mélange puis cuire en anglaise à + 83°C. Ajouter la gélatine et le praliné noisette. Débarrasser et refroidir à 17°C. Monter la crème (2) et l'ajouter délicatement à l'anglaise au praliné. Mélanger pour obtenir une mousse homogène. Pocher 30 g de mousse dans chaque cercle Ø 8 cm . Déposer un biscuit Ø 5 cm et lisser. Surgeler.

5- Fine feuille chocolat lait (200g)

Faire fondre 200 g de couverture Jivara lactée 40%. Mettre au point le chocolat. Chauffer à 45°C puis tableur pour descendre à 26 °C. Remonter à 29 °C pour travailler. Entre deux feuilles guitares, déposer le chocolat au point et l'étaler à l'aide d'un rouleau pour avoir une épaisseur très fine et régulière. Placer 10 min en chambre froide puis stocker à 17 °C.

6- Enrobage lacté amande (740g)

600 g de couverture Jivara lactée 40%
60 g d'huile
80 g d'amande hachée



**Finesse de l'enrobage.
Bien retirer le surplus.**

Torréfier les amandes 15 min à 160 °C. Fondre au micro-onde le chocolat mélangé à l'huile. Mixer puis ajouter les amandes. Démouler les disques de mousse noisette en chauffant les cercles à l'aide d'un chalumeau. Avec un économe, les piquer sur le dessus et les tremper partiellement dans le mélange chocolat-amande. Egoutter pour retirer le surplus et gratter la base sur une grille pour obtenir une base nette.



7- Chantilly vanille et finition

(440 g)
300 g de crème
100 g de mascarpone
40 g de sucre
1/2 gousse de vanille
200 g de nappage neutre à chaud
QS noisette torréfiée dorée





Ne pas trop monter la crème.

Chauffer à 60°C le nappage neutre. Mixer. Démouler les palets de compotée et les placer sur une grille. Glacer avec le nappage. Déposer un palet glacé sur chaque disque de mousse noisette. Mixer la crème, le mascarpone, le sucre et la vanille grattée. Monter cette préparation au batteur comme une chantilly souple. Remplir une poche munie d'une petite douille larme. Déposer sur un tourne disque chaque gâteau puis pocher la crème en faisant un mouvement rapide de droite à gauche. Planter 3 morceaux de fines feuilles chocolat au lait et 3 demi-noisettes torréfiées dorées. Déposer un morceau de feuille d'or. Coller sur carton individuel.



