# Recette Kit Halloween

Recette Kit Halloween



# Recipe

## Pâte Sablée Noisettes

| | |
|---|---|
| Farine | 700g |
| Œufs | 115g |
| Beurre doux 82 % M.G. ramolli | 185g |
| Poudre de noisettes | 150g |
| **Totaal** | **1150g** |

## Pâte Sablée Noisettes

Mélanger tous les ingrédients dans un batteur planétaire muni d'un fouet.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm et laisser reposer au réfrigérateur.

Créer des disques d'un diamètre de 6,5 cm, les placer sur des plateaux préalablement recouverts d'un tapis cuisson en silicone type Silpain® microperforé.

Cuire au four à convection avec la soupape ouverte à 160°C pendant 10-13 minutes.

## Financier Noisettes

| | |
|---|---|
| Poudre de noisettes | 275g |
| Levure chimique | 2g |
| Farine | 25g |
| Fécule de maïs | 25g |
| Blancs d'œufs | 185g |
| Beurre doux 82 % M.G. ramolli | 60g |
| **Totaal** | **572g** |

## Financier Noisettes

Mélanger tous les ingrédients en poudre à l'aide d'un fouet.

Ajouter les blancs d'œufs puis le beurre fondu et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Verser le mélange dans les moules cylindriques en silicone (4cm de diamètre) en les remplissant à 5 mm.

Cuire au four traditionnel, oura fermé, pendant 8 minutes à 180°C.

## Intérieur Pomme

| | |
|---|---|
| Compote de pommes | 200g |
| Gelée bavaroise en poudre | 50g |
| Eau | 50g |
| **Totaal** | **300g** |

## Intérieur Pomme

Mélanger légèrement la compote de pommes.

Mélanger l'eau tiède et la gelée bavaroise en poudre.

Verser sur le financier cuit, directement dans le moule (hauteur totale : 2,5 cm).

Placer le tout dans le réfrigérateur à air pulsé.

## Mousse Gianduja Noir

| | |
|---|---|
| Gianduja noir | 400g |
| Crème liquide 35 % M.G. (a) | 80g |
| Eau (a) | 160g |
| Crème liquide 35 % M.G. (b) | 400g |
| Gelée bavaroise en poudre | 70g |
| Eau (b) | 70g |
| **Totaal** | **1180g** |

## Mousse Gianduja Noir

Fondre le Gianduja à 45°C.

Chauffer la crème (a) et l'eau (a) à 20°C environ.

Verser sur le gianduja et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une ganache bien fluide.

Fouetter légèrement la crème (b) avec la gelée bavaroise et l'eau (b)..

Verser la crème sur la ganache à une température de 25 à 30°C, en deux fois et en mélangeant délicatement à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en caoutchouc, selon la consistance que vous souhaitez obtenir (mousse ou bavarois).

## Glaçage chocolat noir

| | |
|---|---|
| Eau | 200g |
| Chocolat noir 75 % | 300g |
| Glaçage neutre | 300g |
| **Totaal** | **800g** |

## Glaçage chocolat noir

Mélanger l'eau et le glaçage neutre, puis porter à ébullition.

Ajouter le chocolat et mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Avant utilisation, chauffer le mélange à 35-40°C, puis glacer les mousses ou les bavarois à -18/-20°C.

## Assembly, layout and finishing

Remplir les moules jusqu'au milieu et placer la garniture (intérieur pomme + financier) encore congelée.

Remplir avec la Mousse gianduja puis surgeler.

Glacer les pâtisseries encore congelées avec le glaçage chocolat noir, puis les déposer sur les disques de pâte sablées noisettes.

Apportez la touche finale avec les décorations en chocolat Dobla.

## Enjoy this exciting recipe.


# Featured Product(s)



**Curls dark 1,5 kg**



**Pumpkin face assortment**