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)

Pumpkin face assortment

Curls dark 1,5 kg