

# Languettes

## Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 25 pièces

N° RECETTE PG20338

### Dacquoise amande-noisette

340 g sucre glace  
170 g amandes blanches, moulues  
170 g noisettes brutes, moulues  
425 g blanc d'œuf frais  
100 g sucre  
4 g cremor tartari  
1 g sel

Tamiser le sucre glace et mélanger avec les amandes et noisettes moulues. Batta les blancs d'œufs avec la moitié du sucre, le sel et le Cremor Tartari en neige crémeuse. Peu à peu ajouter le sucre restant. Incorporer délicatement le mélange sucre glace/amandes moulues.

### Masse à languettes

250 g blanc d'œuf frais  
100 g sucre  
150 g amandes blanches, moulues  
150 g noisettes brutes, moulues  
200 g sucre glace  
5 g pectine NH  
50 g beurre noisette, liquide

Batta les blancs d'œufs et le sucre en neige crémeuse, mélanger les amandes, les noisettes, le sucre glace et la pectine, tamiser grossièrement et incorporer. Incorporer le beurre noisette à la fin.

### Mousseline noisette-caramel

250 g beurre  
125 g Caramel brûlé fleur de sel  
140 g Fina Noble Piemontese 60%,  
Masse Praliné Noisette  
485 g Crème vanille exquise

Batta le beurre mou en mousse, incorporer le caramel et la Fina Noble Piemontese et fouetter pour obtenir une crème légère, incorporer la crème vanille battue à la crème, fouetter légèrement pour obtenir une crème légère, utiliser directement.

### Crème vanille exquise

500 g lait 3.5%  
500 g crème 35%  
8 g gousse de vanille Bourbon  
(1 pc = 4g) 1 pc/ graines  
140 g jaune d'œuf liquide  
pasteurisé  
140 g sucre  
60 g inuline HSI  
60 g Poudre à crème Vanille,  
Poudre pour crème à la  
vanille, Chaude  
22 g gélatine en poudre (200  
Bloom)  
100 g eau  
1200 g crème 35%

Porter à ébullition le lait, la première quantité de crème et la gousse de vanille grattée. Batta les jaunes d'œufs avec le sucre, l'inuline et la poudre pour crème vanille jusqu'à obtenir une consistance

crémeuse. Faire gonfler la gélatine en poudre dans de l'eau froide pendant 10 minutes et la dissoudre. Verser un peu de liquide dans le mélange de jaunes d'œufs, mélanger, ajouter le reste du mélange lait/crème et porter ensemble à ébullition, ajouter la gélatine dissoute et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse, ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeur. Remplir des sachets sous vide et les souder, refroidir immédiatement à 4°C, stocker au réfrigérateur, placer 20 minutes au congélateur avant utilisation. Fouetter à une température à cœur de 0 - 2°C pour obtenir une crème aérée.

### Conseil

Peut être conservé plusieurs jours dans un sachet scellé au congélateur, décongelé et battu si nécessaire à une température à cœur de 0 - 2°C.

Pour une mousseline, on peut ajouter 200 g de beurre battu ou OSA-intérieur battu pour 1 kg de crème vanille battue et 5 à 10 % de pâte aromatique, comme la Pistacia vera, pour l'aromatiser.

Le jaune d'œuf contient une enzyme, l'amylase, qui peut perturber le processus d'épaississement, ce qui donne une crème grêlée ou non liée. Une chaleur très élevée lors du processus de cuisson désactive l'enzyme, c'est pourquoi il faut toujours bien cuire la crème pour qu'elle soit parfaitement liée.

# Languettes

## Petits Gâteaux

### Confiture de lait noisette

- 200 g lait 3.5%
- 400 g sucre
- 120 g sirop de glucose DE 41-46
- 1800 g lait 3.5%
- 8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 2 g fleur de sel
- 100 g Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

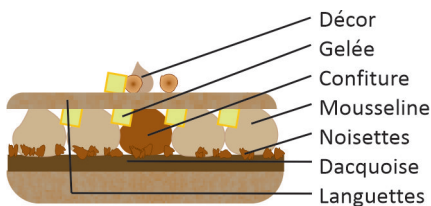
Mélanger la première quantité de lait, le sucre et le sirop de glucose, caraméliser très lentement à feu très doux jusqu'à obtention d'une couleur brun clair. Ajouter la deuxième quantité de lait chaud, la vanille et la fleur de sel et réduire à feu très doux pendant environ 120 minutes jusqu'à un poids de 1000 g afin de réaliser la confiture. Incorporer la Fina Noble et homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant. Remplir des bocaux hermétiques.

### Gelée de citron et de yuzu

- 300 g purée de citron sans sucres ajoutés, Boiron
- 150 g purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 450 g sucre
- 18 g pectine ruban jaune
- 250 g sirop de glucose DE 41-46

Chauffer les purées à 80°C, mélanger la pectine et le sucre, incorporer, cuire 1 min. Ajouter le sirop de glucose et cuire à 103°C, laisser refroidir et lisser. Perte à la cuisson d'env. 15%

### Montage



### Languettes

- 1200 g Dacquoise amande-noisette
- 450 g Masse à languettes
- 750 g Mousseline noisette-caramel
- 250 g Confiture de lait noisette
- 250 g Gelée de citron et de yuzu
- 100 g noisettes entières, grillées
- 50 g noisettes entières, grillées, hachées - pour dacquoise

### Dacquoise

Verser la préparation dans un moule Flexipan 36 x 56 cm et lisser, parsemer de noisettes concassées et saupoudrer de sucre glace, cuire.

**Température de cuisson:** en haut 180°C, en-bas 190°C

**Temps de cuisson:** env. 25 minutes  
Découper à l'aide d'un emporte-pièce ovale.

### Languettes

Étaler la masse sur des pochoirs ovales, cuire au four.

**Température de cuisson:** 170°C

**Temps de cuisson:** env. 18 minutes  
Emballer immédiatement au sec et à l'abri de l'air, stocker.

### Gelée

Verser sur une feuille Backflon dans un cadre en silicone Quadro de 5 mm de hauteur. Laisser cristalliser pendant une nuit à 16°C. Couper des cubes de 5 x 5 mm à l'aide d'une guillotine, tourner directement dans du sucre cristallisé, stocker au sec ou congeler hermétiquement.

### Finition

Déposer la dacquoise sur un fond de languette. Dresser 10 g de confiture de lait noisette au centre de la dacquoise, dresser 30 g de mousseline en gouttes sur chaque dacquoise. Recouvrir de 10 g de cubes de gelée, poser le couvercle languette. Saupoudrer légèrement de poudre neige et décorer avec des points de mousseline, des cubes de gelée et des noisettes grillées coupées en deux.

Pochoirs languettes:

Société Wüst

[www.gwuest.ch](http://www.gwuest.ch)

Pochoir en caoutchouc - languette

Taille: 640 x 500 mm

Forme du trou: rond-ovale-Ø

102 x 52 mm

Épaisseur du matériel: 2 mm

### PRODUITS FELCHLIN

DC74	Fina Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Languettes

## Petits Gâteaux



**Numéro de recette :** PG20338

**Description :** Languettes au praliné, confiture de lait noisette et gelée de citron et de yuzu

<b>Données de vente :</b>		<b>Valeurs nutritives par 100 g :</b>	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	367
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1535
Prix de vente		Lipides	23.07 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	6.81 g
		Glucides	32.17 g
		dont sucre	30.19 g
		Protéines	6.75 g
		Sel	0.14 g

### Composition :

Sucre, **blanc d'oeuf, noisettes**, lait entier, amandes, crème, beurre, sirop de glucose (glucose de blé), citrons, yuzu, **crème, jaune d'oeuf**, eau, **sirop de glucose (glucose de blé)**, beurre de cacao, inuline, amidon de maïs, gélifiant (pectine), acidifiant (tartrate de potassium), gélatine, vanille, sel alimentaire, fleur de sel (sel marin), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État 07.04.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse