

Petits Gâteaux à la courge

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 12 pièces de 12 cm

N° RECETTE PG20288

Joconde avec masse à cuire aux amandes et graines de courge

- 315 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 40 g graines de citrouille
- 430 g oeufs frais
- 70 g farine blanche type 400
- 3 g poudre à lever
- 3 g sel
- 120 g beurre noisette
- 150 g Graines de courge caramélisées et salées hachées

Mélanger la masse amande et la pâte de graines de courge en une masse lisse, ajouter peu à peu les oeufs et battre dans le batteur afin d'obtenir une masse crémeuse. Mélanger le sel, la farine tamisée et la poudre à lever, puis incorporer. À la fin incorporer le beurre noisette. Verser sur une plaque de cuisson et répartir uniformément, puis parsemer de graines de courge caramélisées hachées.

Graines de courge caramélisées et salées

- 60 g sucre anglais
- 25 g eau
- 180 g graines de citrouille
- 4 g fleur de sel
- 10 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Chauffer le sucre avec l'eau à 106°C, dorer légèrement les graines de courges à 200°C pendant 6 minutes, ajouter au sucre en réalisant un caramel. A la fin, ajouter la fleur de sel et après le beurre de cacao. Laisser refroidir les graines caramélisées sur un marbre et briser.

Pâte sucrée

- 1000 g farine blanche type 400
- 375 g beurre
- 625 g sucre
- 250 g oeufs frais
- 20 g sucre vanillé
- 20 g zeste de citron râpé (1 citron = 5g)

Monter en mousse le beurre et le sucre, ajouter progressivement les oeufs et les arômes. Ajouter la farine et travailler brièvement en une pâte.

Pâte de graines de courge caramélisées

- 162 g graines de citrouille
- 110 g sucre
- 46 g eau
- 0.9 g gousse vanille Tahiti

Porter le sucre et l'eau à ébullition et laisser légèrement caraméliser. Torrifier légèrement les graines de courge au four à 200°C pendant 7 minutes. Mélanger les graines de courge torréfiées au sucre caramélisé. Pour finir, ajouter la vanille et laisser refroidir sur une natte en silicone. Casser le caramel et le passer au mixeur pour obtenir une pâte.

Curd au fruit de la passion et calamansi

- 260 g purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés, Boiron
- 50 g purée de calamansi sans sucres ajoutés, Boiron
- 475 g sucre
- 400 g jaune d'oeuf liquide pasteurisé
- 575 g beurre
- 84 g Préparation gélatinée

Chauffer les purées de fruits, le sucre et le jaune d'oeuf à 84°C. Ajouter le beurre et la préparation gélatinée et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.

Petits Gâteaux à la courge

Petits Gâteaux

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
- 600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Mousse au chocolat Bolivia 45% avec courge

- 200 g Crème Anglaise avec de la courge
- 480 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
- 450 g crème 35%
- 40 g Préparation gélatinée

Verser la crème anglaise encore chaude sur la couverture et bien mélanger. Dissoudre la gélatine dans la crème anglaise chaude et bien mélanger. Lorsque la température du mélange crème-anglaise/couverture a refroidi à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée réfrigérée et bien mélanger. Ajouter délicatement le reste de la crème fouettée.

Crème Anglaise avec de la courge

- 200 g Courgepurée
- 90 g crème 35%
- 58 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 14 g sucre

Cuire le tout à 85°C, en remuant constamment.

Courgepurée

- 350 g courge fraîche Hokkaido
- 20 g miel
- 60 g eau
- 4 g gousse vanille Tahiti

Retirer les graines de la courge et la couper en gros cubes. Faire cuire tous les ingrédients à 95°C pendant 15 à 20 minutes. Ensuite, réduire le tout en purée.

Chips de courge

- 100 g courge fraîche
- 150 g sucre
- 100 g eau

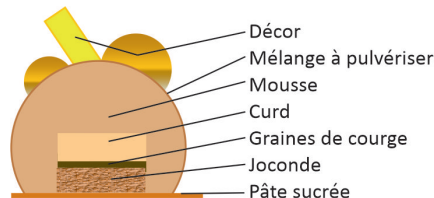
Porter à ébullition l'eau et le sucre. Épépiner la courge et la couper en fines tranches avec la peau. Laisser infuser les tranches de courge pendant 5 minutes en dessous du point d'ébullition, les placer sur une natte en silicone et les laisser sécher pendant la nuit à environ 60°C.

Couverture à vaporiser avec Criolait 38%

- 420 g Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
- 210 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée

Tempérer les ingrédients. les mélanger et les utiliser à 35°C.

Montage



Petits Gâteaux à la courge

1131 g Joconde avec masse à cuire aux amandes et graines de courge

120 g Pâte sucrée

320 g Pâte de graines de courge caramélisées

240 g Curd au fruit de la passion et calamansi

1000 g Mousse au chocolat Bolivia 45% avec courge

100 g Chips de courge

315 g Couverture à vaporiser avec Criolait 38%

100 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

10 g Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant

10 g Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant

Pâte sucrée

Étendre à 2 mm d'épaisseur, couper en pièces de 130 x 55 mm, cuire sur des nattes de silpain.

Température de cuisson: 190°C

Temps de cuisson: env. 11 minutes

Biscuit

Étaler dans des cadres en silicone de 600 x 400 et cuire.

Température de cuisson: chaleur de voûte et de sole 190°C ; tirage fermé.

Temps de cuisson: env. 14 minutes

Décor de couverture

Étendre les masses confiseurs sur la feuille, l'une après l'autre, à l'aide d'un pinceau, jusqu'à ce que des bandes se forment. Étaler une fine couche de couverture tempérée et découper trois anneaux de différentes tailles.

Finition

Répartir uniformément la pâte de graines de courge sur le biscuit et étaler immédiatement le curd, congeler. Découper des bandes congelées de 20 x 360 mm. Remplir 250 g de mousse par moule (4 pièces de 375 x 50 mm), puis placer les bandes congelées dans le moule et les enfoncer légèrement. Placer au réfrigérateur à 5°C pendant au moins 30 minutes, puis congeler. Démouler et vaporiser directement avec la couverture. Diviser ensuite en 12 cm et découper. Décorer avec des feuilles de couverture et des chips de courge.

Référence Moule en silicone :

Silikomart :

Modular flex infinity

Stampo en silicone 375x47 h 40 mm

PRODUITS FELCHLIN

CF94	Masse de confiseur jaune, Beurre de cacao avec colorant
CF96	Masse de confiseur verte claire, Beurre de cacao avec colorant
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme

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

Petits Gâteaux à la courge

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20288

Description : Petits gâteaux avec différentes variations de courge et curd rafraîchissant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	3 jours	Kilo calorie (kcal)	382
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	1597
Prix de vente		Lipides	32.02 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	15.8 g
		Glucides	26.98 g
		dont sucre	23.37 g
		Protéines	8.18 g
		Sel	0.34 g

Composition :

Sucre, **oeufs**, **crème**, beurre de cacao, graines de citrouille 9%, **beurre**, **amandes**, eau, **poudre de lait entier**, **farine blanche**, courge 3%, graines de cacao, **jaune d'oeuf**, purée de fruit de la passion, **lait écrémé en poudre**, **crème en poudre**, kalamansi, gélatine, miel, sel alimentaire, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), fleur de sel (sel marin), vanille, sucre vanillé, écorce de citron râpée, couleurs (tartrazine, jaune orangé S), couleurs (tartrazine, jaune orangé S, indigotine, brillant bleu), **émulsifiant (lécithine de soja)**, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), extrait de vanille

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