

ASIA

recette pour 32 petits gâteaux



QUANTITÉS PAR PIÈCE

- 20 g Sablé aux cacahuètes
- 10 g Génoise aux cacahuètes
- 10 g Gelée de calamansi
- 20 g Crémeux au calamansi
- 30 g Mousse à la mangue
- Glaçage à la mangue
- Dés de mangue
- Zeste de citron vert
- Cacahuètes entières, émondées



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G									PARAMÈTRES DE LA FORMULATION	
kcal	Eau	Glucides	dont sucres	dont fibres	Protéines	Lipides	dont saturés	Sel	Points de douceur	Extrait sec
246.66	47.44 %	35.47 %	18.29 % naturels: 5.20 % ajoutés: 13.09 %	7.24 %	3.79 %	12.15 %	8.72 %	0.26 %	20.81/100 g	52.56 %

RECETTES

SABLÉ AUX CACAHUÈTES

91 g	Eau (à 30 °C)	13.00 %
126 g	Sucre de coco	18.00 %
7 g	FlaxFiber SOSA	1.00 %
98 g	Graisse de coco désodorisée (à 20 °C)	14.00 %
63 g	Pure pâte de cacahuète SOSA	9.00 %
308 g	Farine de riz (tamisée)	44.00 %
5.6 g	Baking powder SOSA (tamisée)	0.80 %
1.4 g	Sel	0.20 %

Mélangez l'eau, le sucre de coco et le fibre de lin au mixeur plongeant jusqu'à dissolution complète du sucre. Ajoutez la graisse de coco et la pâte de cacahuète, puis émulsionnez vigoureusement au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Mélangez tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni du batteur plat à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une texture homogène.

Abaissier la pâte entre deux toiles en silicone sur une épaisseur de 3 mm puis congeler.

Retirer les toiles de silicone, détailler 32 disques à l'aide du cercle à sablé puis les placer sur une plaque recouverte d'une toile en silicone perforée. Cuire à 150 °C pendant environ 14 minutes dans un four ventilé, tirage ouvert.

Laisser refroidir à température ambiante (20 °C) et badigeonnez les deux faces des disques avec de l'huile de coco fondue. Conserver dans un endroit sec ou congeler.

GÉNOISE AUX CACAHUÈTES

96 g	Cacahuètes entières émondées SOSA	16.00 %
108 g	Blancs d'œufs 1 (à 30 °C)	18.00 %
10.8 g	Albuwhip SOSA	1.80 %
1.1 g	Crème de tartre SOSA	0.18 %
78 g	Sucre de coco 1	13.00 %
72 g	Farine de riz (tamisée)	12.00 %
72 g	Blancs d'œufs 2 (à 36 °C)	12.02 %
78 g	Jaunes d'œufs (à 36 °C)	13.00 %
36 g	Pure pâte de cacahuète SOSA	6.00 %
48 g	Sucre de coco 2	8.00 %

Sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile en silicone, placer les réglettes pour la génoise espacées de 30 cm.

Torréfier les cacahuètes à 140 °C pendant environ 20 minutes dans un four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir.

Foisonner les blancs d'œufs 1, l'albumine et la crème de tartre dans un batteur sur socle pendant 4 minutes à vitesse moyenne/élevée. Ajouter le sucre de coco 1 et fouetter pendant 6 minutes supplémentaires jusqu'à obtention d'une meringue légère, en maintenant une température d'environ 30 °C tout au long de l'opération.

Broyez les cacahuètes torréfiées et la farine de riz dans un robot jusqu'à obtention d'une poudre fine.

Mélanger les blancs d'œufs 2, les jaunes d'œufs, la pâte de cacahuète et le sucre de coco 2, puis émulsionner vigoureusement au mixeur plongeant pendant 2 minutes. Incorporer 1/3 du mélange de poudres et travailler au mixeur plongeant.

Lorsque la meringue est prête, incorporer la préparation précédente et le reste du mélange de poudres, en les intégrant délicatement à l'aide d'une spatule.

Verser la pâte entre les réglettes, lisser puis retirer les réglettes. Pulvériser avec de l'eau et cuire à 150 °C pendant environ 7 minutes dans un four ventilé, tirage fermé.

Laisser refroidir et retirer la génoise de la toile en silicone. Détailler 32 disques à l'aide du cercle à génoise et congeler.

GELÉE DE CALAMANSI

75 g	Sucre	15.00 %
50 g	Inulin in cold SOSA	10.00 %
7.5 g	Fruit Pectin NH SOSA	1.50 %
1.5 g	Gomme de guar SOSA	0.30 %
266 g	Eau	53.20 %
100 g	Purée de calamansi ADAMANCE	20.00 %

Mélanger le sucre, l'inuline, la pectine et la gomme de guar.

Dans une casserole, porter l'eau à 30 °C puis y incorporer le mélange de sucre. Porter à 45 °C, incorporer la purée puis porter à 85 °C en remuant constamment.

Pocher 10 g de gelée dans les moules à insert et congeler.



CRÉMEUX AU CALAMANSI

150 g	Sucre	15.00 %
50 g	Inulin in cold SOSA	5.00 %
18 g	Fruit Pectin NH SOSA	1.80 %
2 g	Gomme xanthane SOSA	0.20 %
335 g	Eau	33.50 %
250 g	Purée de calamansi ADAMANCE	25.00 %
180 g	Graisse de coco désodorisée (à 35 °C)	18.00 %
15 g	Lécithine de soja en poudre SOSA	1.50 %

Mélanger le sucre, l'inuline, la pectine et la gomme xanthane.

Dans une casserole, porter l'eau à 30 °C puis y incorporer le mélange de sucre. Porter à 45 °C, incorporer la purée puis porter à 85 °C en remuant constamment.

Mélanger la graisse de coco, la lécithine et la préparation précédente, puis émulsionner vigoureusement au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Conserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Détendre le crèmeux au mixeur plongeant. Pocher 20 g de crèmeux dans les moules à insert par-dessus la gelée, couvrir avec les disques de génoise (qui doivent rentrer dans les moules), égaliser et congeler.

Une fois complètement congelés, démouler les inserts et les conserver au congélateur.

MOUSSE À LA MANGUE

902 g	Purée de mangue ADAMANCE (à 20 °C)	69.15 %
13 g	Gélatine bovine en poudre 220 Bloom SOSA	1.00 %
6.5 g	Acide citrique 50 %*	0.50 %
1.3 g	Gomme de guar SOSA	0.10 %
78 g	Graisse de coco désodorisée (à 35 °C)	6.00 %
5.2 g	Natur Emul SOSA	0.40 %
196 g	Blancs d'œufs (à 30 °C)	15.00 %
9.1 g	Albuwhip SOSA	0.70 %
2 g	Crème de tartre SOSA	0.15 %
91 g	Inulin in cold SOSA	7.00 %

*Acide citrique 50 %:

50 % eau
50 % acide citrique en poudre

*Mélanger, chauffer à 50 °C
et conserver pour utiliser dans
les recettes.*

Mélanger 1/3 de la purée et la gélatine en poudre et laisser hydrater pendant 1 heure.

Mixer le reste de la purée, l'acide citrique et la gomme de guar au mixeur plongeant et laisser hydrater pendant 15 minutes.

Porter le mélange de gélatine à 45 °C, le mélanger au second mélange de purée, à la graisse de coco et au fibres d'agrumes, puis émulsionner vigoureusement au mixeur plongeant pendant 2 minutes.

Mixer les blancs d'œufs, l'albumine, la crème de tartre et l'inuline au mixeur plongeant, puis foisonner dans le batteur sur socle pendant environ 8 minutes à vitesse moyenne/haute jusqu'à obtention d'une meringue légère, en maintenant une température d'environ 30 °C pendant toute la durée de l'opération.

Lorsque la meringue est prête, incorporer petit à petit la préparation précédente au batteur sur socle à faible vitesse, et finir de mélanger délicatement à la main.

Pocher un point de mousse au fond des moules extérieurs puis positionner les dômes en silicone à l'intérieur des moules, sur la mousse, légèrement inclinés sur le côté.

Pocher 30 g de mousse dans les moules extérieurs, introduire les inserts génoise vers le haut (ils doivent affleurer le bord du moule), égaliser et congeler.

GLAÇAGE À LA MANGUE

200 g	Sucre	20.00 %
6 g	Fruit Pectin NH SOSA	0.60 %
1 g	Gomme de guar SOSA	0.10 %
150 g	Oligofruct SOSA	15.00 %
50 g	Inulin in cold SOSA	5.00 %
400 g	Purée de mangue ADAMANCE	40.00 %
143 g	Eau	14.30 %
50 g	Purée de citron ADAMANCE	5.00 %

Mélangez le sucre, la pectine et la gomme de guar.

Mélangez l'oligofructose et l'inuline.

Dans une casserole, faites chauffer la purée de mangue et l'eau à 30 °C, puis incorporez le mélange de sucre. Portez à 45 °C, ajoutez le mélange d'oligofructose et la purée de citron, et poursuivez la cuisson jusqu'à 85 °C en remuant constamment.

Laisser refroidir et conserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.



FINITIONS

Placer les disques de pâte sablée sur des supports.

Porter le glaçage à 70 °C. Démouler les dômes de mousse et retirer délicatement les moules en silicone à l'aide d'un couteau. Placer les dômes de mousse sur une grille et les pulvériser avec le glaçage jusqu'à ce qu'ils soient complètement recouverts. Placer les dômes de mousse sur les disques sablés.

Mélangez quelques dés de mangue avec du zeste de citron vert et hachez légèrement quelques cacahuètes. Remplir les trous de mousse avec les dés de mangue et les cacahuètes hachées, puis décorer de zeste de citron vert.

Avant de servir, laisser décongeler au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

MOULES

Dénomination	Forme	Quantité	Matériau	Base	Hauteur
Cercle à sablé	Cercle (Jarpega)	1	Inox	Ø 7 cm	-
Réglettes à génoise	Réglettes rectangulaires	2	Méthacrylate	60 cm de long	1 cm
Cercle à génoise	Cercle (Jarpega)	1	Inox	Ø 4.8 cm	-
Moules à insert	Cône tronqué (modèle SilikoMart SF022 Small Muffin)	32	Silicone	Ø 5 cm	3 cm
Dômes en silicone	Dôme	32	Silicone	Ø 5 cm	2 cm
Moules extérieurs	Dôme (modèle SilikoMart DOME 125)	32	Silicone	Ø 6 cm	5 cm