



Fab'Halloween Citrouille

Chef pâtissier Guillaume Abrevoir

PÂTE SABLÉE STREUSEL

Ingrédients

266 g beurre
319 g farine T55
128 g sucre glace
128 g sucre cassonade
159 g poudre d'amande blanche
4 g colorant naturel noir La Fabrique (CSP011434)

Préparation

- 1 Dans une cuve de batteur, mélanger l'ensemble des éléments en veillant à ce que la température du beurre soit bien froide.
- 2 Sortir la pâte du batteur avant qu'elle ne s'agglomère de manière à obtenir plein de petits morceaux
- 3 Étaler l'ensemble sur feuille puis cuire au four à 150°C pendant 17 minutes.

CROUSTILLANT STREUSEL

Ingrédients

2 g fleur de sel
30 g graines de courge
1 g zeste de clémentine
990 g pâte à streusel cuite
345 g chocolat au lait Jivara 40 %
49 g pailleté feuilletine pur beurre
40 g lamelles d'écorces d'orange confites
4 g colorant naturel noir La Fabrique (CSP011434)

Préparation

- 1 Fondre le chocolat lait à 45°C puis le mixer avec le colorant naturel noir.
- 2 Mélanger délicatement celui-ci avec le reste des ingrédients, puis disposer 280g de croustillant à la fourchette dans un cercle de diamètre 20 cm.
- 3 Réserver au froid positif.

BISCUIT CHOCOLAT CAFÉ

Ingrédients

250 g sucre
190 g farine T55
350 g blancs d'œufs
200 g jaunes d'œufs
60 g cacao en poudre
50 g extrait de café TRABLIT 1845 (IAN308743PC1190)

Préparation

- 1 Tamiser ensemble le cacao en poudre et la farine.
- 2 Monter les blancs et le sucre à vitesse moyenne.
Ajouter délicatement les jaunes d'œufs, puis mélanger avec les poudres.
- 3 Étaler sur une feuille de papier puis cuire au four à 185°C environ 12 minutes.

IMBIBAGE CAFÉ

Ingrédients

186 g eau
143 g sucre
71 g jus de clémentine, pur jus
25 g extrait de café TRABLIT 1845 (IAN308743PC1190)

Préparation

- 1** Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre à ébullition, puis ajouter la purée de clémentine et l'extrait de café.
- 2** Tempérer à 30°C puis venir imbiber les biscuits préalablement détaillés et cerclés au diamètre 16 cm.

CRÉMEUX POTIMARRON CLÉMENTINE

Ingrédients

31 g eau
68 g sucre
137 g beurre
3 g fleur de sel
453 g potimarron
103 g jaunes d'œuf
153 g lait entier UHT
171 g crème fluide 30 % MG UHT
5 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique (ITA022534)

Préparation

- 1** Mélanger ensemble la purée, le lait, la crème, la vanille puis chauffer dans une casserole afin de réaliser une cuisson à l'anglaise avec les jaunes et le sucre.
- 2** Ajouter la gélatine puis mixer. À 45°C, ajouter le beurre, le sel et mixer à nouveau pour parfaire cette émulsion.
- 3** Couler 225 g sur le biscuit dans un cercle de diamètre 16 cm.

BAVAROISE CAFÉ

Ingrédients

62 g eau
140 g sucre
87 g jaunes d'œuf
350 g lait entier, uht
350 g crème fluide 30% mg uht
10 g extrait de café TRABLIT 1845 (IAN308743PC1190)
10 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique (ITA022534)

Préparation

- 1** Mettre la gélatine et l'eau à hydrater.
- 2** Dans une casserole, chauffer le lait, les jaunes d'œufs et le sucre à 83°C.
- 3** Ajouter la gélatine puis mixer.
- 4** Monter la crème au batteur, jusqu'à l'obtention d'une texture fromage blanc.
- 5** Tempérer la base d'anglaise à 24°C, puis mélanger avec la crème montée. Réaliser le montage avec l'insert puis bloquer au froid négatif.

GLAÇAGE CLÉMENTINE

Ingrédients

1000 g nappage
120 g jus de clémentine, pur jus
0,5 g colorant orange mandarine hydrosoluble La Fabrique (CSP037680)

Préparation

- 1** Dans une casserole, peser le jus de clémentine et le colorant orange avec le nappage puis porter à ébullition.
- 2** Tempérer à 70°C, verser dans un pistolet, puis pulvériser.

