

Tube mandarine

Frédéric LIARD

Pour 75 petits fours

• Streusel aux noix de macadamia •

Cassonade	100 g
Beurre	100 g
Farine	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Noix de macadamia	100 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients.
Étaler un rectangle de 15 x 56 cm.
Disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Faire cuire au four à 150°C, environ 20 minutes.

• Mousse à la mandarine •

Gélatine en poudre 200 bloom	6 g
Eau	30 g
Pulpe de mandarine	135 g
Pulpe d'abricot	50 g
Jaunes d'œufs	55 g
Sucre semoule	40 g
Crème liquide	200 g
Arôme mandarine	QS

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, faire chauffer les pulpes de fruits.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule.
Verser les pulpes chaudes sur les jaunes blanchis.
Faire cuire à 85°C.
Ajouter la gélatine hydratée, puis faire refroidir rapidement.
Ajouter délicatement la crème fouettée mousseuse, puis aromatiser.
Couler dans 6 tubes de 2 x 56 cm, puis surgeler.

• Coulis au caramel •

Gélatine en poudre 200 bloom	5 g
Eau	25 g
Sucre semoule	200 g
Eau	80 g
Crème liquide	250 g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, faire cuire le sucre semoule et l'eau à 175°C.
Déglacer avec la crème liquide préalablement chauffée.
Ajouter la gélatine hydratée.
Laisser refroidir à 35°C, environ.
Étaler sur le streusel aux noix de macadamia.

Montage

Découper des bandes de streusel au coulis de 2,5 cm de large.
Déposer le tube de mousse à la mandarine gelé sur le streusel.
Napper au pistolet.
Détailler.
Décorer.

INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

MIGNARDISE

Tube mandarine



Une recette réalisée par

Frédéric LIARD

FORMATEUR PÂTISSIER INBP

Tél. 06 60 36 13 21

🌀 Frédéric anime toute l'année 🌀

Des formations directement dans les entreprises
Des journées collectives de formation partout en France
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

- Du 30 mai au 1^{er} juin 2011 ·
La tarte : une valeur sûre
- Du 19 au 21 septembre 2011 ·
Déclinaison de petits gâteaux



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

Plus qu'une école, un institut !

FORMATION CONSEIL

www.inbp.com

Rouen · France · International