



PEACH NUT

ROMAIN CHALUMEAU
Chef pâtissier formateur à l'ENSP
FRANCE





PEACH NUT

Pour 2 gâteaux de voyage :

Pour le biscuit noisette chocolat au lait :

120 g oeufs	50 g couverture lait
140 g sucre	70 g farine
130 g beurre pommade	14 g noisettes

Procédé :

Torréfier les noisettes et les concasser. Chauffer le sucre et les oeufs à 30°C. Mettre le beurre pommade avec la couverture fondue. Mélanger les deux préparations précédentes ensemble. Incorporer la farine tamisée. Ajouter les noisettes.

Faire cuire en cadre pendant 12 minutes à 170°C.

Pour la compotée pêche de vigne :

250 g purée de pêche de vigne SICOLY®
150 g sucre
4 g pectine NH

Procédé :

Chauffer la **purée de pêche de vigne SICOLY®** à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine. Faire cuire l'ensemble à 104°C. Couler sur une toile en silicone.

Après refroidissement, passer au mixeur. Dresser directement.

Pour le gianduja lait :

250 g noisettes blanchies	100 g beurre de cacao
150 g sucre glace	60 g couverture lait

Procédé :

Torréfier légèrement les noisettes. Mettre le sucre glace et les noisettes au surgélateur pendant 10 minutes. Broyer le plus finement possible au cutter. Ajouter le beurre de cacao et la couverture lait. Mixer jusqu'à homogénéisation sans dépasser 40°C. Tabler à 24°C.

Utiliser directement pour le montage.

Pour les amandes caramélisées :

20 g eau	5 g beurre de cacao
60 g sucre	5 g sucre
120 g amandes entières	

Procédé :

Faire cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les amandes et sabler. Faire cuire jusqu'à caramélisation. Ajouter le sucre et le beurre de cacao. Disperser sur une toile en silicone.

Pour les noisettes caramélisées :

20 g eau	5 g beurre de cacao
60 g sucre	5 g sucre
120 g noisettes blanchies	

Procédé :

Faire cuire l'eau et le sucre à 118°C. Ajouter les noisettes et sabler. Faire cuire jusqu'à caramélisation. Ajouter le sucre et le beurre de cacao. Disperser sur une toile en silicone.

MONTAGE ET FINITIONS :

Découper des bandes de 3 cm de large et 35 cm de longueur dans le biscuit chocolat noisette. Sur une bande de biscuit, dresser la compotée de pêche de vigne et recouvrir d'une seconde bande de biscuit. Dans le moule Silikomart® Modular flex Wave, verser 500 g de gianduja et y insérer 50 g de noisettes, 50 g d'amandes, 20 g de cubes d'oranges confites, 25 g de pistaches entières et 30 g de noix. Mettre une couche de gianduja et incorporer l'insert fruits secs. Laisser cristalliser 2 heures au réfrigérateur. Démouler et brosser directement à la brosse métallique. Avec un cornet de couverture lait préalablement cristallisé, tracer un trait sur le dessus de la vague et finir la décoration avec les différents fruits secs avant cristallisation.

For 2 travel cakes :

For the hazelnut and milk chocolat biscuit :

120 g eggs	50 g milk couverture chocolate
140 g sugar	70 g flour
130 g softened butter	14 g hazelnuts

Method :

Roast hazelnuts and chop them. Heat sugar and eggs at 30°C. Mix butter and melted couverture chocolate. Mix the two preparations together. Fold in sieved flour. Add hazelnuts.

Bake for 12 minutes at 170°C.

For the wine peach compote :

250 g SICOLY® wine peach purée
150 g sugar
4 g NH pectin

Method :

Heat **SICOLY® wine peach purée** at 40°C. Add sugar and pectin. Heat the mixture at 104°C. Pour over a baking silicon mat.

Once cool, blend the mixture. Use directly for assembly.

For the milk gianduja :

250 g blanched hazelnuts	100 g cocoa butter
150 g icing sugar	60 g milk couverture chocolate

Method :

Slightly roast hazelnuts. Deep freeze hazelnuts and icing sugar for 10 minutes. Grind thinly. Add cocoa butter and melted milk couverture chocolate. Mix until homogeneous without going over 40°C. Temper chocolate with the tabling method at 24°C.

Use directly for assembly.

For the caramelized almonds :

20 g water	5 g cocoa butter
60 g sugar	5 g sugar
120 g whole almonds	

Method :

Heat water and sugar at 118°C. Add almonds and sand them. Cook until caramelized. Add sugar and cocoa butter. Place on a silicon baking mat.

For the caramelized almonds :

20 g water	5 g cocoa butter
60 g sugar	5 g sugar
120 g blanched hazelnuts	

Method :

Heat water and sugar at 118°C. Add hazelnuts and sand them. Cook until caramelized. Add sugar and cocoa butter. Place on a silicon baking mat.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Cut strips of 3 cm large and 35 cm long inside the tray of hazelnut and chocolate biscuit. Cover one of the biscuit strip with the wine peach compote and place another strip of biscuit on top. On a Silikomart® Modular flex Wave mould, pour 500 g of gianduja and insert into it 50 g of hazelnuts, 50 g of almonds, 20 g of candied oranges cubes, 25 g of whole pistachios and 30 g of nuts. Put a layer of gianduja and place the nuts and fruit insert. Allow to crystallize for 2 hours in the fridge. Remove from the mould and brush using a metallic brush to create a wood effect). With a small milk couverture pipe already crystallized, draw a line on top of the wave and finish off by decorating with the different caramelized nuts before crystallization.