PREMIUM
Gastronomie

Grandes Distilleries PEUREUX

Best Of
LIVRETS TENDANCE

Verrine Roxanne aux Griottines

Recette pour 8 verrines de 15 cl

Création originale de **Antoine Santos**,
Ecole Criollo
Tokyo, Japon

1. Streuzel

60 g de farine
60 g de sucre semoule
60 g de beurre

Sabler ensemble à la feuille, le beurre coupé en cubes, le sucre semoule et la farine. Bloquer au réfrigérateur puis passer au crible. Répartir sur une feuille de cuisson silicone et cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 mn.

2. Chantilly au parfum Griottines

140 g de crème fleurette
15 g de sucre glace
10 g de **jus de Griottines**

Monter au fouet tous les ingrédients et réserver au frais.

3. Compotée de fraises

100 g de fraises fraîches
40 g de sucre semoule
100 g de fraises fraîches

Couper 100 g de fraises en cubes puis ajouter le sucre semoule et cuire en confiture. Refroidir et incorporer l'autre partie de fraises coupées en morceaux.

4. Mousse au chocolat

65 g de lait
80 g de chocolat de couverture lactée
115 g de crème fouettée

Hacher le chocolat de couverture lactée et incorporer le lait chaud. Lisser au mixer. Quand le mélange atteint 30°C environ, mélanger délicatement la crème fouettée avec une maryse.

5. Griottines 40 g

Egoutter les **Griottines** et les hacher en morceaux.

6. Montage

Pocher 10 g de chantilly **Griottines** dans les verres puis congeler. A l'aide d'une cuillère, déposer 5 g de streuzel sur la chantilly congelée. Pocher 25 g de mousse chocolat sur le streuzel, puis réserver au congélateur. Poser 5 g de morceaux de **Griottines** sur la mousse chocolat et 15 g de compote de fraises.

7. Décors

Pocher la chantilly **Griottines** avec une douille unie et placer une **Griottines**.

Caramel Ô

Recette pour 2 entremets de 16 cm Ø, H 4,5 cm

1. Raisin au Rhum

50 g de sucre semoule
30 g d'eau
70 g de raisin
10 g de **rhum St James 54%**

Bouillir les raisins dans de l'eau pour les laver et les ramollir. Faire un sirop avec le sucre semoule, l'eau et le **rhum St James.** Ajouter les raisins gonflés égouttés et laisser macérer une nuit.

2. Mousse légère au rhum St James

50 g de crème fleurette 50 g de lait
20 g de sucre semoule
20 g de jaune d'oeufs
10 g de **rhum St James 54%**
90 g de crème fouettée

1,5 g de gélatine en feuille

Mélanger le sucre semoule et les jaunes d'œufs puis verser le lait et la crème fleurette chauds. Cuire la crème anglaise à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Lisser au mixer et refroidir. A 30°C environ, ajouter le **rhum St James** puis laisser prendre dans la glace pour avoir une texture « yaourt » et incorporer la crème fouettée. Préparer deux cercles de 12 cm filmés et répartir 40 g de raisins dans chaque cercle, couler 100 g de mousse légère au **rhum St James** dans chaque cercle et réserver au congélateur.

3. Pain de Gênes

100 g de pâte d'amande crue 70%
100 g d'oeufs entiers
50 g de sucre semoule
30 g de beurre
30 g de farine
1 g de levure chimique

Tiédir la pâte d'amande au four à micro ondes. Chauffer au bain-marie le sucre semoule et les oeufs entiers à 35°C. Incorporer peu à peu les oeufs sur la pâte d'amande tout en montant l'appareil à la feuille au batteur. Quand le mélange est bien monté, ajouter le beurre chaud puis la farine et la levure chimique tamisées. Répartir 145 g dans 2 cercles de 16 cm, puis cuire 15 mm environ à 160°C en four ventilé. Détailler à 14 cm de diamètre. L'épaisseur du biscuit doit être de 15 mm environ.

4. Mousse Caramel

140 g de sucre semoule
150 g de crème fleurette
45 g de lait
60 g de jaunes d'oeufs
6 g de gélatine en feuille
300 g de crème fouettée

Cuire un caramel blond à sec avec le sucre semoule et décuire avec la crème fleurette chaude. Redonner un bouillon. Plonger la casserole dans l'eau et glaçons 1 mn. Ajouter le lait et les jaunes d'œufs. Cuire comme une crème anglaise à 85°C. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée, puis lisser au mixer et refroidir à 33°C environ. Incorporer la crème fouettée.
Montage à l'envers : Dans 2 cercles de 16 cm de diamètre filmés, verser 330 g de mousse caramel puis placer le disque de mousse au rhum surgelé. Ajouter 65 g de la mousse caramel et fermer avec le biscuit pain de Gênes. Réserver au congélateur.

5. Glaçage Caramel

1 100 g de sucre semoule
900 g d'eau
900 g de crème fleurette
150 g de sucre semoule
90 g de fécule
1,5 gousse de vanille
30 g de gélatine en feuille

Faire un caramel à sec avec le sucre semoule, puis décuire avec l'eau et la crème fleurette chaudes et la vanille fendue et grattée. Mélanger les 150 g de sucre avec la fécule, puis incorporer au caramel et bouillir une minute. Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée, et mixer. Refroidir dans un bac filmé. Glacer à 25°C environ sur l'entremets congelé. Si l'épaisseur du glaçage est trop fine, reglacer une seconde fois.

6. Décor

Chantilly, coques de chocolat, palets aux raisins et macarons au choix

Création originale de **Antoine Santos**,
Ecole Criollo
Tokyo, Japon

Galette Planteur

Galette ananas et rhum St James,
recette pour environ 3 galettes carrées
de 4 personnes de 16 cm x 16 cm

Création originale
de **Jean-Michel Perruchon**,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

1. Feuilletage inversé

1. Malaxer :
600 g de beurre de tour
260 g de farine (type 55)

Étaler et mettre au réfrigérateur environ 1 heure à 5°C.

2. Faire une détrempe :
500 g de farine (type 55)
250 g d'eau
22 g de sel
150 g de beurre de tour pommade

Poser la détrempe **2** sur le beurre + farine **1**.

- Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur .
- Donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.
- Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.
- Stocker le pâton à 4°C dans un film alimentaire au réfrigérateur.

Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer 15 mn avant de détailler.

2. Ananas en salpicon au citron vert et vanille

300 g d'ananas frais en petits dés
25 g de sucre cassonade
1 citron vert zesté
1 gousse de vanille coupée et grattée
20 g de **rhum St James 54%**

Mélanger tous les ingrédients ensemble et réserver le tout au réfrigérateur minimum 2 heures avant utilisation.

3. Crème coco et rhum

100 g de beurre pommade
125 g de sucre glace
100 g de noix de coco râpée
15 g de poudre à crème 75 g d'œufs
20 g de **rhum St James 54%**

200 g de crème pâtissière

Mélanger dans l'ordre : le beurre pommade, le sucre glace, la noix de coco râpée, la poudre à crème, les œufs, le **rhum St James** et enfin la crème pâtissière. Réserver.

4. Montage et finition

Pour chaque galette, détailler 2 abaisses de feuilletage en carré de 16 cm X 16 cm. Garnir la première abaisse avec environ 100 g de crème coco puis parsemer 100 g d'ananas en salpicon. Dorer les côtés et recouvrir avec la deuxième abaisse de feuilletage. Dorer l'ensemble deux fois et réaliser un rayage au couteau. Cuire au four ventilé à 180°C pendant 30 à 40 minutes. A la sortie du four, glacer les galettes avec du sirop pour les faire briller.

Macarons

Planteur

Création originale
de Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Recette pour 120 macarons

1 MACARONS JAUNES

1.

Tant pour tant	
amande tamisé	600 g
Blancs d'oeufs crus	110 g
Colorant jaune d'oeuf en poudre	½ g

Mélanger et faire une pâte qui sera relativement ferme.

2.

Sucre	300 g
Eau	75 g
Blancs d'oeufs	110 g
Blancs secs	1 g

Avec les trois premiers ingrédients, réaliser une meringue italienne cuite à 118°C. Laisser tourner jusqu'à ce que la meringue soit à 35°C et incorporer progressivement la meringue dans le premier mélange. Macaronner pour rendre la pâte souple et brillante. Dresser des macarons de 3 cm de ø sur papier cuisson, ou feuille de cuisson silicone. Cuire au four à sole sur plaques doublées pendant 12 mn environ à 150°C.

2 MACARONS ORANGES

Même procédé que la recette précédente en remplaçant le colorant jaune par un ½ g de colorant orange.

3 CONFIT PLANTEUR

Purée d'ananas	600 g
Purée d'orange/orange amère	250 g
Purée de mangue	150 g
Petites pincées de cannelle en poudre	2
Gousse de vanille	½
Pectine NH	12 g
Sucre	12 g
Rhum St James 54°	50 g
Zeste de citron vert	1

Mélanger le sucre et la pectine NH. Chauffer les purées de mangue, orange amère et ananas. Ajouter la vanille, la cannelle et le zeste de citron vert.
Incorporer le mélange sucre pectine dans les purées chaudes. Cuire à 105°C. Verser dans une plaque à rebords puis mélanger à la spatule pour lisser et ajouter le **rhum St James.**

MONTAGE

Retourner les macarons jaunes sur plaque.
Les garnir de confit planteur puis refermer avec les macarons oranges. Réserver au réfrigérateur.

Verrine

Ambre

Glen Turner
The Malt Legend.

Création originale
de Stéphane GLACIER
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Recette pour 15 verrines de 12 cl

1 CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait entier	200 g
Crème fleurette	100 g
Sucre	50 g
Jaunes	50 g
Couverture noire 65%.	150 g

Faire une crème anglaise et la verser sur la couverture. Lisser au fouet.

2 DACQUOISE NOISETTE

Pour 1 feuille 30 x 40 cm

Sucre glace	200 g
Poudre de noisette brute	200 g
Blancs d'oeufs	250 g
Sucre semoule	60 g
Noisettes concassées	100 g

Monter les blancs d'oeufs avec le sucre semoule. Verser le sucre glace et la poudre de noisette tamisés ensemble. Mélanger délicatement puis étaler sur plaque à la dimension 30 x 40 cm. Parsemer les noisettes concassées. Cuire à 180°C, 20 mn environ.

3 BAVAROISE NOISETTE

Crème	100 g
Lait	100 g
Jaunes	50 g
Sucre	70 g
Gélatine	4 g
Pâte de noisette	40 g
Crème fouettée	200 g

Faire une crème anglaise, puis la verser sur la pâte de noisette. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et égouttée. Refroidir puis incorporer délicatement la crème fouettée.

4 CHANTILLY AU WHISKY

Crème	200 g
Sucre semoule	30 g
Whisky Glen Turner 60°	10 g

Monter le tout ensemble au fouet jusqu'à obtention d'une chantilly assez ferme.

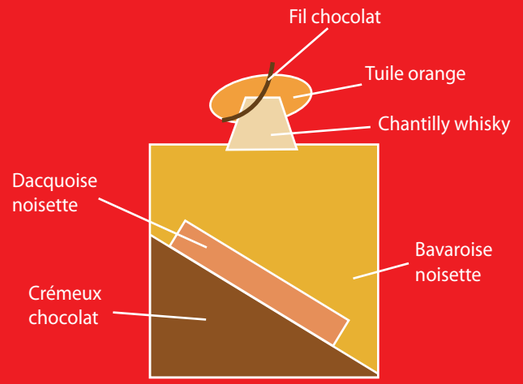
5 TUILES A L'ORANGE

Sucre glace	130 g
Jus d'orange	50 g
Beurre fondu	50 g
Farine	35 g
Zeste d'orange	1
Amandes effilées	50 g

Mélanger tous les ingrédients et réserver 1 h au réfrigérateur. Dresser les tuiles à la cuillère sur feuille de cuisson silicone et cuire à 180°C au four ventilé pendant 10 mn. Après léger refroidissement, détailler à l'emporte-pièce puis mettre en forme en gouttière.

MONTAGE ET FINITION

Couler 30 g de crémeux chocolat à l'aide d'une poche dans des verrines inclinées. Disposer un disque de dacquoise noisette. Passer au froid. Couler 25 g de bavaroise noisette. Réserver au réfrigérateur.
Sur les verrines, dresser une pointe de crème chantilly au whisky. Disposer une tuile et au centre, réaliser une rosace de chantilly au whisky.
Décorer d'un fil de chocolat noir.



Bûche

Promenade

Création originale
de Emmanuel RYON
Champion du Monde de la Pâtisserie

Recette pour 1 cadre 40 x 60 x 4,5 cm

1 PAIN DE GÊNE AUX GRIOTTINES®

Pâte d'amande 50%.....	650 g
Vanille liquide.....	20 g
Gousses de vanille.....	2
Sel.....	4 g
Oeufs entiers.....	460 g
Farine de châtaigne.....	75 g
Fécule.....	75 g
Jus de Griottines.....	40 g
Beurre.....	240 g
Griottines.....	200 g

Au batteur, mélanger à la feuille, la pâte d'amande, le sel et la vanille. Ajouter les œufs progressivement et monter à la feuille pendant 10 mn environ. Incorporer le mélange tamisé farine/fécule. Ajouter le **jus des Griottines** et les **Griottines** grossièrement hâchées (voire ½ **Griottines**).

Incorporer le beurre fondu chaud. Etaler dans un cadre sur feuille cuisson. Cuire à 170°C pendant 10 mn environ (four ventilé).

2 BISCUIT AUX MARRONS

Jaunes d'oeufs.....	270 g
Sucre vergeoise.....	30 g
Pâte de marron.....	300 g
Blancs d'oeufs.....	260 g
Sucre semoule.....	130 g
Farine de châtaigne.....	140 g
Beurre.....	50 g

Au batteur, monter au fouet les jaunes d'œufs et la vergeoise. Incorporer la pâte de marron. Monter les blancs avec le sucre semoule et les ajouter au 1er mélange. Incorporer la farine de châtaigne et ajouter le beurre fondu chaud. Etaler dans un cadre sur feuille de cuisson. Cuire à 170°C pendant 10 mn environ (four ventilé).

3 IMBIBAGE AU MARRON ou GRIOTTINES®

Purée de marron.....	70 g
Eau.....	300 g
Sucre semoule.....	30 g
Rhum St James 54°....	50 g
ou jus de Griottines..	450 g

Chauffer la purée de marron et l'eau puis ajouter le sucre et le rhum. Utiliser directement le jus de **Griottines.**

4 COMPOTÉE DE POIRES SAVEUR CITRONNÉES

Gélatine feuille.....	8 g
Eau.....	280 g
Sucre semoule.....	140 g
Zestes de citron vert....	8 g
Poires au sirop.....	2700 g
Sucre cassonade.....	140 g
Beurre.....	140 g

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre et les zestes de citron vert. Laisser infuser 30 mn et chinoiser. Couper les poires en cubes et bien les égoutter. Dans une casserole, fondre le beurre avec la cassonade et ajouter les poires en cubes. Cuire jusqu'à évaporation totale du jus. Ajouter le 1er mélange infusé et porter le tout à ébullition. Ajouter la Gélatine égouttée et réserver au réfrigérateur.

5 CRÈME VANILLE

Gélatine feuille.....	28 g
Crème fleurette.....	600 g
Gousses de vanille.....	3
Jaunes d'oeufs.....	250 g
Sucre semoule.....	140 g
Chocolat ivoire.....	250 g
Crème fouettée.....	1500 g

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Faire une crème anglaise et la verser sur le chocolat blanc. Après refroidissement, incorporer délicatement la crème fouettée.

6 FONDS DE «BAISER» AMANDE

Blancs d'oeufs.....	150 g
Sucre semoule 1.....	20 g
Sucre semoule 2.....	80 g
Sucre semoule 3.....	100 g
Sucre glace.....	55 g
Poudre d'amande.....	55 g

Monter les blancs avec le sucre 1. Meringuer avec le sucre 2. Ajouter le mélange tamisé de sucre 3 avec le sucre glace et la poudre d'amande. Dresser à la poche des bandes de 15 cm de long (douille lisse n° 12). Dresser à la poche des boules de 1,5 cm de ø et des décors arabesques. Saupoudrer de sucre semoule (douille lisse n° 6). Cuire à 150°C pendant 1 h 30 environ (four à sole).

7 APPAREIL AUX MARRONS

Pate de marron.....	300 g
Crème de marron.....	200 g
Beurre.....	125 g

Mélanger le beurre pommade avec la pâte de marron puis ajouter la crème de marron.

8 GLACAGE CARAMEL

Sucre semoule.....	360 g
Eau.....	300 g
Créme fleurette.....	300 g
Fécule.....	20 g
Gélatine feuille.....	10 g

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Cuire le sucre semoule à sec à 185°C et décuire le caramel avec l'eau chaude. Mélanger la crème fleurette et la fécule à froid et porter le tout à ébullition. Ajouter le caramel progressivement puis la gélatine égouttée. Réserver au réfrigérateur. Conseil d'utilisation : Fondre intégralement le glaçage à 40° environ et l'utiliser à froid (22° environ).

MONTAGE : Dans un cadre inox de 40 x 60 x 4,5 cm de haut, placer le pain de Gêne aux **Griottines.** Etaler la compotée de poires et répartir 400 g de **Griottines** égouttées. Déposer le biscuit aux marrons et imbiber. Couler la crème vanille au ras du cadre et réserver au congélateur. Relisser le cadre avec le restant de mousse vanille. Couper des bandes de 8 cm de large x 17,5 cm de long.

DÉCOR : Décor 1 : Avec une douille à vermicelle, dresser de l'appareil aux marrons sur les bandes de meringue et réserver au congélateur. Pulvériser un mélange de chocolat noir au pistolet. Glacer la bande d'entremets avec le glaçage caramel et placer le décor 1. Placer des embouts de bûche et finir de décorer avec des Griottines Décor, des éclats de marrons, feuille d'or et meringues.

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

Griottines®

Bûche «Forêt noire»

p â t i s s e r i e

Recette pour environ 30 personnes en cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm soit 5 bûches de Longueur 28 x largeur 7 cm pour 6 personnes.

Biscuit chocolat

200 g	beurre pommade
100 g	couverture noire 70% fondue
140 g	sucre glace
400 g	jaunes d'œufs
60 g	farine
20 g	cacao poudre
320 g	blancs d'œufs
120 g	sucre semoule

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade, la couverture noire 70% fondue et le sucre glace. Incorporer petit à petit, les jaunes d'œufs, bien blanchir l'appareil. Incorporer la moitié des blancs d'œufs montés et meringués avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé farine et cacao poudre, et finir le mélange en incorporant le reste des blancs d'œufs montés. Etaler le biscuit dans un cadre 56 x 35 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 minutes.

Crémeux lacté

200 g	lait entier
400 g	crème fleurette
400 g	chocolat de couverture lactée 36%
70 g	masse gélatine*

Bouillir le lait et la crème fleurette. Verser le mélange sur le chocolat de couverture lactée hachée.
Mixer le tout et ajouter la masse gélatine fondue préalablement au micro-ondes. Mixer l'ensemble.

Mousse blanche

500 g	crème fleurette
120 g	sirop de glucose
140 g	**jus de Griottines®**
100 g	masse gélatine*

*Monter la crème fleurette. Chauffer le glucose et le **jus de Griottines®** à 50°C et incorporer la masse gélatine. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.*

Imbibage au Kirsch de Fougerolles A.O.C.

200 g	sirop à 30°B
100 g	eau
30 g	**Kirsch de Fougerolles A.O.C.**
30 g	**jus de Griottines®**

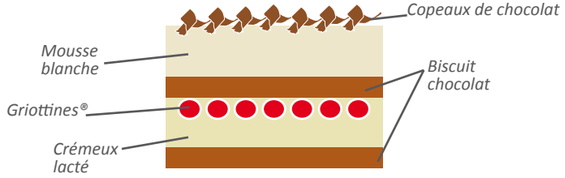
Montage

*Prendre un cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm. Placer au fond du cadre une feuille de biscuit chocolat imbibé au **Kirsch de Fougerolles A.O.C. et jus de Griottines®**. Couler le crémeux lacté et parsemer 300 g de **Griottines®**. Disposer le deuxième fond de biscuit chocolat imbibé au **Kirsch de Fougerolles A.O.C.** et **jus de Griottines®** et finir par la mousse blanche. Mettre le tout au surgélateur.*

Finition

*Disposer en décor des copeaux de chocolat, quelques **Griottines®** et feuilles d'or et des plaquettes de chocolat sur les côtés.*

**** Rappel de la masse gélatine :***
50 g de gélatine poudre 200 blooms et 300 g d'eau froide. Mélanger le tout ensemble au fouet et laisser durcir au réfrigérateur.



Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

Baba exotique

p â t i s s e r i e

Recette pour 24 savarins

Pâte à baba

500 g	*farine*
20 g	*sucre semoule*
10 g	*sel*
30 g	*levure*
100 g	*eau*
300 g	*oeufs*
160 g	*beurre fondu*

Mélanger dans la cuve du batteur la levure et l'eau. Puis incorporer la farine, le sucre semoule, le sel, les oeufs et travailler à l'aide de la feuille. Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre fondu.
Dresser à la poche à douille dans les moules «silicone savarin».
Une recette donne une plaque de 24 savarins.
Laisser pousser dans les moules et cuire à four ventilé 170°C pendant 25 à 30 minutes.

Sirop de trempage

1 000 g	*eau*
450 g	*sucre*
150 g	*jus de fruits de la passion*
150 g	***Rhum Saint James® 54% vol.***

Porter à ébullition, puis ajouter le Rhum. Réserver pour le trempage des babas.

Crème Chantilly

1 000 g	*crème fleurette*
80/100 g	*sucre glace*
2 g	*vanillé poudre*

Mélanger la crème fleurette avec le sucre glace et la vanille poudre.
Monter au batteur au fouet en faisant attention d'avoir une crème fleurette bien froide pour un meilleur foisonnement.

Montage et finition

Cuire si possible les savarins un jour avant le trempage. Chauffer le sirop de trempage des babas à environ 50°C. Plonger les savarins et faire attention de les tremper doucement et complètement. Le trempage du baba est l'opération la plus importante.
Egoutter les savarins et les rhumer légèrement en surface, les napper au nappage neutre et dresser une rosace de crème Chantilly. Décorer le dessus avec quelques fruits frais.

Création originale de
Ludovic RICHARD
M.O.F. Boulanger

Griottines®

Brioche Griottines®

v i e n n o i s e r i e

Recette pour environ 60 brioches

La brioche Griottines® peut accompagner merveilleusement le café ou le thé de l'après-midi. Inutile de la servir accompagnée de confiture : elle renferme déjà des fruits ! Dégustée nature, cette brioche est vraiment un délice !
La brioche Griottines® est recouverte avant la cuisson d'une macaronade qui lui procure une petite note croustillante.

Brioche

1 000 g	*farine type 55*
22 g	*sel*
30 g	*levure*
120 g	*sucre*
200 g	*pâte fermentée*
400 g	*œufs*
250 ml	*lait*
500 g	*beurre*
20 g	*vanille liquide*
25 g	***Kirsch La Cigogne® Gastronomie***
300 g	***Griottines®***
100 g	*pistaches*
100 g	*amandes*

Macaronade

250 g	*poudre d'amande*
210 g	*blancs d'œufs*
80 g	*cassonade*

Méthode de travail

Incorporation : *Tous les ingrédients au départ (sauf le beurre, les fruits et les arômes).*

Pétrissage : *5 minutes en 1ère et jusqu'à ce que la pâte se décolle en 2ème vitesse.*
Ensuite incorporer en 1ère vitesse le beurre et pétrir en 2ème vitesse jusqu'à nouveau décollement de la pâte.
Puis incorporer les fruits et les arômes. Température de pâte : 24 à 26°C

Pointage : *1 heure à température ambiante ou mettre au réfrigérateur pour le lendemain*

Pesage : *Petites boules à 50 g ou pâtons boulés légèrement à 180 g*

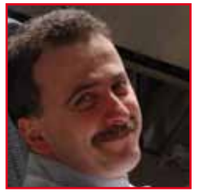
Détente : *10 à 20 minutes*

Façonnage : *En boules de 50 g dans des timbales alu de ø 60 cm et de hauteur 35 cm ou de forme allongée de 180 g dans des moules de 12 x 8 x 4,5 cm.*

Apprêt : *Environ 2 heures à température ambiante (25°C).*

Finition : *Etaler la macaronade sur la brioche puis saupoudrer 3 fois de sucre glace.*

Cuisson : *Cuire environ 25 à 30 minutes à 160/180°C.*



Création originale de
Eric PEREZ
Ecole de pâtisserie
Macaron
Bangkok, Thaïlande

Griottines®

Bombe glacée Plombières

g l a c e

Recette pour 12 dômes de 18 cm de ø,
soit environ 16 personnes

Parfait glacé au Kirsch de Fougerolles A.O.C.

120 g	*lait entier*
90 g	*sucre semoule*
30 g	*sucre inverti*
80 g	*jaunes d'œufs*
320 g	*crème fouettée*
3	*gousses de vanille*
5 g	***Kirsch de Fougerolles A.O.C. 45% vol.***
150 g	***Griottines®***

1. Porter à ébullition le lait et la vanille fendue et grattée, puis chinoiser.
2. Mélanger les jaunes et le sucre. Ajouter le lait et mélanger. Cuire à la nappe à 85°C, puis chinoiser.
3. Retirer du feu. Au batteur à l'aide du fouet, monter en position 3 puis réduire l a vitesse jusqu'à refroidissement total.
4. Mélanger délicatement la crème fouettée avec l'anglaise en ajoutant le ***Kirsch de Fougerolles A.O.C.****.*

Sorbet cerises noires

440 g	*purée de cerises noires*
265 g	*eau*
120 g	*sucre semoule*
40 g	*glucose en poudre*
4,5 g	*stabilisateur Super Neutrose*

1. Porter l'eau à ébullition.
2. Ajouter les ingrédients secs mélangés et reporter à ébullition.
3. Verser la purée de cerises noires.
4. Laisser reposer pendant 3 heures avant de mixer et turbiner à la sorbetière.

Sorbet mangue

725 g	*purée de mangue*
255 g	*eau*
123 g	*sucre semoule*
85 g	*glucose en poudre*
3,5 g	*stabilisateur Super Neutrose*

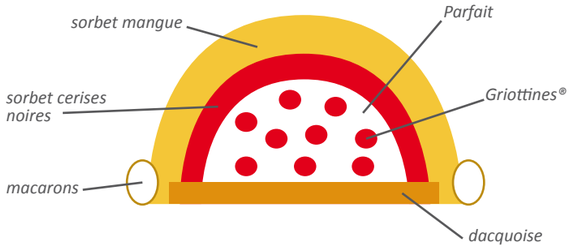
1. Porter l'eau à ébullition.
2. Ajouter les ingrédients secs mélangés et reporter à ébullition.
3. Verser la purée de mangue.
4. Laisser reposer pendant 3 heures avant de mixer et turbiner à la sorbetière.

Dacquoise

Utiliser une recette traditionnelle.
Prévoir environ 300 g de masse pour 2 fonds de 18 cm de ø.

Montage

Chemiser le sorbet mangue dans un moule ½ sphère de 18 cm de ø et pousser le sorbet avec un moule de 16 cm de ø. Placer le tout au congélateur.
Utiliser un chalumeau pour détacher la ½ sphère de 16 cm et remettre au congélateur quelques minutes.
Chemiser le sorbet cerises noires et presser avec un moule ½ sphère de 14 cm de ø. Remettre au congélateur. A nouveau, détacher le moule ½ sphère de 14 cm. Verser le parfait glacé ***Kirsch de Fougerolles A.O.C.*** *en ajoutant les* ***Griottines®****. Placer le disque de dacquoise sur le dessus et congeler.*
Démouler la ½ sphère et glacer avec un nappage neutre. Placer enfin les macarons autour.



Griottines®

La bûche pourpre

Recette pour 16 personnes environ soit 1 gouttière de 50 cm de long sur 10 cm de large

Composition : Compotée d'abricot, biscuit financier amande abricot, confit de Griottines®, crème légère au Kirsch de Fougerolles AOC, glaçage

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

PREMIUM Gastronomie

Compotée d'abricot

- 150 g abricots émincés au sirop
- 20 g sucre semoule

Dans une poêle, faire revenir a feu vif les abricots émincés au sirop avec le sucre semoule, réserver pour ajouter dans le biscuit.

Biscuit financier amande abricot

- 115 g sucre glace
- 40 g poudre d'amande
- 10 g sucre inverti
- 45 g farine
- 1 g levure chimique
- 105 g blancs d'œufs
- 60 g beurre noisette
- 150 g compotée d'abricots

Au batteur à la feuille, mélanger successivement tous les ingrédients ensemble puis couler le tout dans un cadre de 50 cm par 6 cm et 4 cm de haut. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 20 minutes. Réserver pour le montage.

Confit de Griottines®

- 250 g purée de griottes
- 180 g sucre semoule
- 8 g pectine NH
- 125 g **Griottines®** demi

Dans une casserole, fondre la purée de griotte, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH, les demi **Griottines®** et bouillir le tout. Couler dans un cadre de 50 cm de long par 3 cm de large et placer au surgélateur. Réserver pour le montage.

Crème légère au Kirsch de Fougerolles AOC

- 160 g lait entier
- 40 g jaunes d'œufs
- 40 g sucre semoule
- 20 g poudre à crème
- 15 g masse gélatine
- 15 g **Kirsch de Fougerolles AOC 45° vol.**
- 70 g mascarpone
- 140 g crème fouettée

Réaliser une crème pâtissière, verser le lait bouillant sur le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule et poudre à crème. Cuire l'ensemble sur le feu 2 minutes puis refroidir le tout. Bien lisser la crème, puis ajouter la masse gélatine fondue, le **Kirsch de Fougerolles AOC,** puis le mascarpone monté avec la crème fouettée. Réserver pour le montage.

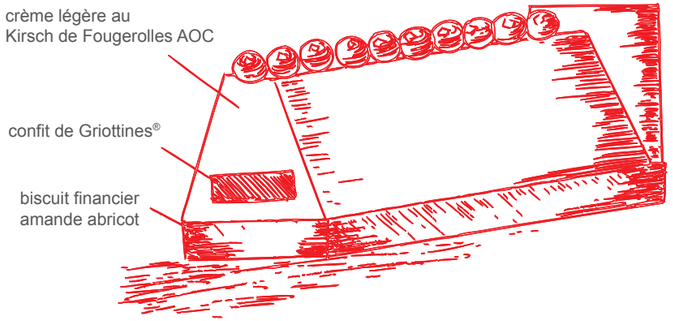
Glaçage miroir rouge

- 150 g eau
- 300 g sucre semoule
- 300 g glucose
- 200 g lait concentré sucré
- 110 g masse gélatine
- 300 g chocolat ivoire
- 10 g colorant liposoluble rouge

Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau, le sucre semoule et le glucose. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat ivoire et le colorant rouge. Mixer. Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

Montage et finition

Découper dans un carton or rectangle, deux bandes de 50 cm de long et 6 cm de large puis les filmer. Prendre une gouttière à bûche de 50 cm de long et 10 cm de large et venir placer à l'intérieur les deux bandes de cartons or filmés, afin de réaliser un moule triangle. Dresser à la poche à douille la crème légère au **Kirsch de Fougerolles AOC** et descendre l'insert surgelé de confit de **Griottines®.** Placer le tout au surgélateur. Démouler la bûche triangulaire après la prise totale, la glacer avec le glaçage miroir rouge et la placer sur la bande biscuit financier amande abricot. Décorer l'ensemble de copeaux chocolat et de **Griottines®.**



Cassis

Violine

Recette pour environ 24 petits gâteaux individuels

Composition : Biscuit amande citron, Streusel, fond craquant, confit de cassis, crémeux chocolat Tonka, mousse vanille Tonka, glaçage violine

Biscuit amande citron

160 g	jaunes d'œufs
95 g	œufs entiers
300 g	poudre d'amande
40 g	farine
95 g	beurre fondu
1	zeste de citron jaune
240 g	blancs d'œufs
260 g	sucre

Au batteur au fouet, monter légèrement les jaunes d'œufs, les œufs, la poudre d'amande, la farine, le beurre fondu et le zeste de citron. Dans un autre batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer les deux masses, puis étaler sur une plaque et feuille de papier de 60 cm par 40 cm sur 1 cm d'épaisseur et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 minutes.

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

PREMIUM Gastronomie

Streusel

60 g	beurre
60 g	sucre cassonade
65 g	poudre d'amande
60 g	farine

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir un mélange très sableux. Etaler le tout sur une plaque et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le fond de craquant.

Fond craquant

220 g	Streusel cuit
80 g	chocolat ivoire
15 g	beurre de cacao
125 g	praliné amande

Dans un bassin, mélanger le Streusel cuit encore tiède avec tout le reste des ingrédients. Etaler le tout sur le biscuit amande citron. Placer au réfrigérateur pendant environ 1 heure puis détailler 24 disques de 6 cm de diamètre. Réserver pour le montage.

Confit cassis

200 g	purée de cassis
80 g	crème fleurette
80 g	sucre semoule
20 g	amidon de maïs (Maïzena®)
30 g	beurre de cacao Mycryo®
100 g	**Cassis Peureux®**

Dans une casserole, fondre ensemble la purée de cassis et la crème fleurette. Ajouter le mélange de sucre semoule et amidon puis donner un bouillon. Hors du feu, ajouter le beurre de cacao Mycryo® et les **Cassis Peureux®** entiers. Couler dans 24 empreintes Flexipan® demi-sphère de 4 cm de diamètre à raison de 20 g et placer le tout au surgélateur. Réserver pour le crémeux chocolat Tonka.

Crémeux chocolat Tonka

230 g	crème fleurette
25 g	sucre semoule
3	pièces fèves Tonka
50 g	jaunes d'œufs
85 g	chocolat de couverture lactée 36%
85 g	chocolat de couverture noire 64%

Dans une casserole, chauffer la crème fleurette, le sucre semoule et faire infuser les fèves de Tonka hachées pendant environ 20 minutes. Chinoiser la crème infusée et rectifier au poids initial, la verser sur les jaunes d'œufs et cuire à 85°C. Verser le mélange cuit sur le chocolat de couverture et mixer le tout. Couler dans 24 empreintes Flexipan® demi-sphère de 5,5 cm de diamètre à raison de 20 g et insérer les demi-sphères de confit cassis. Placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

Mousse Tonka

325 g	lait entier	40 g	poudre à crème
8	pièces fèves de Tonka	30 g	masse gélatine
80 g	jaunes d'œufs	135 g	mascarpone
80 g	sucre semoule	270 g	crème fleurette

Dans une casserole, chauffer le lait entier et faire infuser les fèves de Tonka pendant environ 20 minutes. Chinoiser le lait infusé et rectifier au poids initial. Verser sur le mélange blanchi des jaunes d'œufs, sucre semoule et poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Refroidir le tout à 35°C, ajouter la masse gélatine et enfin le mascarpone monté avec la crème fleurette ensemble. Réserver pour le montage.

Glaçage violine

150 g	eau	300 g	chocolat ivoire
300 g	sucre semoule	1 g	colorant violet hydrosoluble
300 g	glucose		
200 g	lait concentré sucré	4 g	colorant rouge liposoluble
140 g	masse gélatine*		

Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau, le sucre semoule et le glucose. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le chocolat blanc et les colorants (le colorant rouge permet de soutenir le colorant violet). Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

Montage et finition

Dans des moules Flexipan® de 7 cm de diamètre, pocher environ 40 g de mousse Tonka. Disposer l'insert surgelé de confit cassis et crémeux chocolat Tonka, refermer les demi-sphères avec les disques de biscuit amande citron et craquant. Placer le tout au surgélateur. Démouler les demi-sphères, les glacer avec le glaçage violine et les placer sur une petite assiette or. Disposer dessus une coque très fine de chocolat ivoire moulée dans des moules demi-sphères de 8 cm de diamètre et d'un nœud de guimauve.

Le Saint James

Recette pour environ 12 personnes soit 3 entremets de 16 cm de diamètre

Composition : Biscuit madeleine caramel, sirop d'imbibage au Rhum Saint James®, croustillant noisette, confit exotique, crémeux noisette, mousse noisette, glaçage miroir

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier
Ecole Bellouet Conseil
Paris, France

Biscuit madeleine caramel

- 170 g sucre semoule
- 70 g sucre inverti
- 200 g œufs
- 200 g farine
- 4 g levure chimique
- 3 g sel
- 200 g huile de colza

Dans une casserole, prendre 170 g de sucre semoule, le caraméliser à sec pour réaliser un caramel blond, le couler sur plaque puis le mixer au robot coupe.
Au batteur à la feuille, mélanger le sucre caramélisé, le sucre inverti, les œufs, puis ajouter la farine tamisée avec la levure chimique, le sel et enfin l'huile de colza. Couler l'ensemble dans une feuille de Flexipan® de 60 cm par 40 cm sur 1 cm de haut et cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir le biscuit et découper 9 disques de 14 cm de diamètre. Réserver pour le montage.

Sirop d'imbibage au Rhum Saint James®

- 150 g eau
- 70 g sucre semoule
- 30 g jus de citron vert
- ½ zeste de citron vert
- 30 g **Rhum Saint James® 54° vol.**

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients sauf le Rhum, laisser infuser quelques minutes puis chinoiser. Laisser refroidir légèrement et ajouter le **Rhum Saint James®.** Imbiber environ 30 g de sirop par disque de biscuit.

Croustillant noisette

- 165 g praliné noisette
- 15 g huile de colza
- 55 g pailleté feuilletine
- 65 g chocolat couverture lactée 36%

Dans un bassin inox, mélanger le praliné noisette, l'huile de colza, le pailleté feuilletine et ajouter le chocolat de couverture lactée fondu à 32°C. Prendre 3 cercles de 14 cm de diamètre et 3,5 cm de haut, disposer un biscuit imbibé au fond puis couler 100 g de croustillant noisette dessus, placer un second disque de biscuit imbibé et placer le tout au surgélateur pour la suite du montage.

Confit exotique

- 40 g abricots entiers émincés
- 75 g purée de banane
- 75 g purée d'ananas
- 90 g sucre semoule
- 4 g pectine NH
- 20 g **Rhum Saint James® 54° vol.**

Dans une casserole, tiédir les abricots émincés, les purées de banane et d'ananas et mixer le tout. Ajouter le mélange de sucre semoule et pectine NH, puis donner une ébullition. Ajouter enfin le **Rhum Saint James®.** Reprendre les cercles avec le croustillant noisette puis couler 75 g de confit exotique à l'intérieur, placer un troisième biscuit imbibé et couler de nouveau 25 g de confit exotique, placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

Crémeux noisette

- 250 g lait entier
- 180 g praliné noisette
- 90 g pâte de noisette pure
- 90 g chocolat de couverture lactée 36%
- 25 g masse gélatine

Dans une casserole, faire bouillir le lait entier, ajouter le praliné noisette, la pâte de noisette et le chocolat de couverture lactée hachée, mixer le tout et incorporer la masse gélatine. Mixer de nouveau, conserver 265 g de crémeux noisette pour la mousse noisette et le reste pour la décoration de l'entremet au montage.

Mousse noisette

- 265 g crémeux noisette
- 30 g masse gélatine
- 465 g crème fouettée

Dans un bassin inox, mélanger le crémeux noisette et ajouter la masse gélatine, laisser refroidir et ajouter la crème fouettée. Réserver pour le montage.

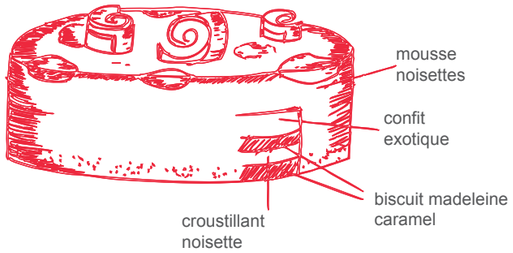
Glaçage miroir

- 150 g eau
- 300 g sucre semoule
- 300 g glucose
- 200 g lait concentré sucré
- 110 g masse gélatine
- 50 g jus de citron
- QS colorant jaune liposoluble

Dans une casserole, cuire à 106°C l'eau, le sucre semoule et le glucose. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine, le jus de citron et le colorant. Réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

Montage et finition

Réaliser un montage à l'envers, placer 3 cercles inox de 16 cm de diamètre et 4,5 cm de haut sur une plaque et feuille de plastique. Dresser à la poche à douille n°9 des tâches de crémeux au fond des cercles et placer le tout au surgélateur pour la prise totale. Répartir toute la mousse noisette dans les trois cercles et descendre l'insert surgelé de biscuit et garniture. Placer les montages au surgélateur. Démouler les entremets, les glacer avec le glaçage miroir et décorer de copeaux chocolat.



Création originale de Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier, Ecole Bellouet Conseil, Paris, France

Griottines®

Le Griottin rouge et noir

Recette pour 3 entremets
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Composition : Streusel chocolat, biscuit amande Griottines®, compotée de Griottines®, crème mousseuse chocolat

1. Streusel chocolat
100 g de beurre
100 g de sucre cassonade
100 g de farine
15 g de cacao poudre
100 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel
Poids total : 416 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque le mélange est bien sableux, répartir dans trois cercles de 16 cm de diamètre et presser légèrement dessus, sans trop écraser. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

2. Biscuit amande Griottines®
110 g de blancs d'œufs
130 g de sucre semoule
80 g de poudre d'amande
60 g de farine
160 g de Griottines®
Poids total : 540 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule, ajouter la poudre d'amande et la farine tamisée et enfin les Griottines® chauffées au micro-ondes. Dresser 160 g de biscuit dans 3 cercles de 16 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 minutes.

3. Compotée de Griottines®
75 g de sucre inverti
125 g de Griottines®
215 g de purée de griotte
20 g de sucre semoule
7 g de pectine NH
5 g de jus de citron
Poids total : 447 g

Dans une casserole, mélanger ensemble le sucre inverti, les Griottines® et la purée de griotte, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH et le jus de citron. Bouillir le tout. Couler 130 g de compotée de Griottines® dans des moules Flexipan® de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut et placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

4. Crème mousseuse chocolat
Meringue de base :
90 g de blancs d'œufs
75 g de sucre inverti
75 g de glucose
Au batteur à l'aide du fouet, monter tous les ingrédients ensemble et réserver pour la suite de la recette.

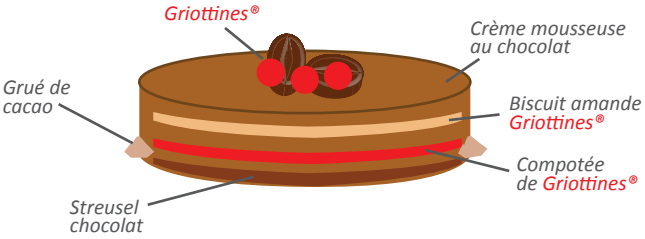
140 g de lait entier
140 g de crème fleurette
140 g de jaunes d'œufs
270 g de chocolat de couverture noire 66% Mexique
170 g de meringue de base
225 g de crème fouettée
Poids total : 1 085 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème fleurette, les jaunes d'œufs cuits à 85°C. Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat de couverture noire légèrement fondu. Tempérer le tout à 35°C et mélanger la meringue de base et la crème fouettée. Utiliser directement.

5. Glaçage chocolat noir rougi
150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine
(20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
300 g de chocolat de couverture noire 64%
5 g de colorant rouge liposoluble en poudre
Poids total : 1 395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noire et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ.

6. Montage et finition
Procéder au montage à l'envers, sur une plaque et feuille de papier guitare. Placer 3 cercles de 18 cm de diamètre. Dresser 280 g de crème mousseuse chocolat, puis descendre la compotée de Griottines®. Dresser de nouveau un peu de crème mousseuse, puis placer le biscuit amande Griottines®, le reste de crème mousseuse et enfin obturer le montage avec le streusel chocolat. Placer le tout au surgélateur. Décercler les entremets, les glacer avec un glaçage chocolat noir rougi, placer en décor des copeaux de chocolat, du grué de cacao et des Griottines®.



Le Griottin rouge et noir *individuel*

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut
1. Streusel chocolat : Prendre 1 recette entière de streusel. Cuire dans des cercles de 5 cm de ø. Réserver pour le montage.
2. Biscuit amande Griottines® : Prendre 1 recette entière. Dresser dans la moitié d'un cadre de 60 cm x 40 cm x 1 cm de haut. Cuisson identique.
3. Compotée de Griottines® : Prendre ½ recette de compotée. Couler 11 g de compotée dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.
4. Crème mousseuse chocolat : Prendre 1 recette entière.
5. Glaçage chocolat noir rougi : Prendre 1 recette entière.
6. Montage et finition : Procédé identique dans des cercles de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut.

PREMIUM Gastronomie

Création originale de Sébastien CANONNE
M.O.F. Pâtisserie, The French Pastry School, Chicago, USA

Entremets aux marrons, mascarpone et cassis

Recette pour 3 entremets de 18 cm
et 12 verrines (100 ml)

Composition : Génoise à la noisette, crème au mascarpone, gelée de Cassis, mousse de marrons

1. Génoise à la noisette

130 g de beurre doux à 82% de MG
1,75 g de sel
35 g de trimoline
130 g de jaunes d'œufs frais
15 g d'huile de noisettes
105 g de sucre glace
225 g de farine de noisettes
60 g de farine T55
205 g de blancs d'œufs frais
2,5 g de blancs d'œufs en poudre
1,5 g de crème de tartre
1,75 g de sel
90 g de sucre
Total : 1 002,50 g

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Travailler le beurre en pommade avec le sel et la trimoline. Ajouter les jaunes d'œufs et l'huile de noisettes. Mélanger ensemble le sucre glace, les farines (noisettes et T55) de noisettes et la farine avant de les incorporer. Fouetter les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, la crème de tartre, le sel et le sucre et incorporer cette meringue à la pâte précédente. Étaler des couches minces de génoise sur du papier cuisson préalablement beurré sur plaque de 60 x 40 cm, cuire à 160°C, recouvertes de Silpain®, pendant environ 22 minutes, oura fermé. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi.

2. Crème au mascarpone

500 g de crème à 35% de MG
2 gousses de vanille Bourbon
100 g de jaunes d'œufs frais
125 g de sucre
7 g de gélatine à 160 Blooms
35 g d'eau froide pour la gélatine
250 g de crème au mascarpone
Total : 1 017 g

Réaliser une crème anglaise. Ajouter la gélatine après l'avoir fait gonfler et l'avoir essorée. Une fois le mélange refroidi, ajouter le mascarpone ramolli, verser dans des moules à gâteau de 14 cm et placer dans la cellule de refroidissement rapide.

3. Gelée de cassis

265 g de purée de cassis
250 g de purée de framboises
65 g de glucose D.E. 36-39
40 g de trimoline
65 g de sucre
7,5 g de pectine NH
210 g de Cassis Peureux®
Total : 905,5 g

Faire chauffer les purées, le glucose et la trimoline à 40°C. Ajouter le mélange de sucre et de pectine. Faire bouillir 2 minutes, ajouter le Cassis Peureux®, verser dans des moules à gâteau de 14 cm et placer dans la cellule de refroidissement rapide.

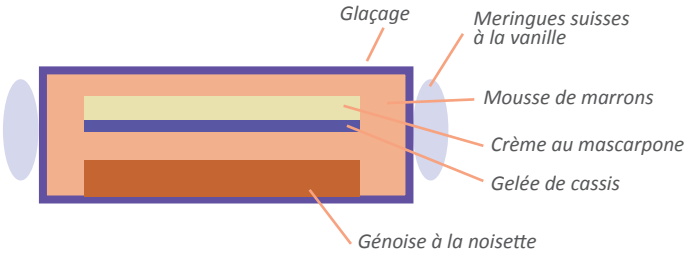
4. Mousse de marrons
120 g de crème à 35% de MG
110 g d'eau
130 g de sucre
32 g de gélatine à 160 Blooms
160 g d'eau froide pour la gélatine
1200 g de crème de marrons
120 g de Rhum Saint James® 54% vol.
1200 g de crème épaisse fouettée à 35% de MG
Total : 3 072 g

Porter à ébullition le mélange de crème, d'eau et de sucre. Ajouter la gélatine ramollie et verser sur la crème de marrons. Ajouter le Rhum Saint James® et en dernier, incorporer la crème fouettée, puis remplir les moules à gâteau à la poche à douille une fois prêt.

5. Glaçage
150 g de crème fraiche
250 g de glucose D.E. 36-39
500 g de chocolat de couverture blanc 40%
15 g de gélatine à 160 Blooms
75 g d'eau froide pour la gélatine
500 g de glaçage transparent
Colorant alimentaire violet
Total : 1 490 g

Faire gonfler et fondre la gélatine. Porter la crème et le glucose à ébullition. Verser sur le chocolat ramolli. Ajouter la masse de gélatine fondue, le glaçage et le colorant. Mélanger au mixeur et passer. Utiliser à 29°C.

6. Montage et finition
Poser les moules à gâteau de 18 cm sur un plateau recouvert d'une feuille guitare. Dans les moules à gâteau, disposer des bandes d'acétate. Dresser à la poche à douille 1 cm de mousse de marrons dans les moules à gâteau. Recouvrir de crème de mascarpone et de gelée de cassis glacées. À l'aide de la poche à douille, recouvrir de mousse de marrons. En dernier, recouvrir de génoise à la noisette. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et recouvrir les entremets de glaçage au moment voulu. Décorer de petites meringues suisses à la vanille Bourbon.



Verrine aux marrons, mascarpone et cassis

12 verrines de 100 ml
Composition
Mousse de marrons, gelée de cassis, génoise à la noisette, crème au mascarpone, glaçage miroir incolore, meringues suisses à la vanille
Crème de marrons
100 g de beurre doux à 82% de MG
100 g de sucre glace
500 g de crème de marrons
20 g de Rhum Saint James® 54% vol.
Total : 720 g
Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre, la crème de marrons et en dernier, le Rhum Saint James®. Dresser à la poche à douille sur des feuilles d'acétate, mettre au congélateur et couper.
Montage et finition
À l'aide de la poche à douille, dresser la mousse de marrons dans les verrines. Basculer la verrine pour y verser la gelée de cassis. Recouvrir d'une couche de génoise à la noisette, puis de crème de mascarpone. Recouvrir d'une autre couche de génoise à la noisette et enfin de mousse de marrons. En dernier, mettre au congélateur et l'y laisser jusqu'au moment de servir. Décongeler et recouvrir de glaçage transparent au moment voulu. Décorer de meringues suisses à la vanille Bourbon et de crème de marrons dressée à la poche à douille.

Photographie : Paul Strabbing

Le griottin au citron

Griottines®

Recette pour 4 entremets de 18 cm de diamètre
et 4,5 cm de haut soit 24 personnes.

Composition : streusel, dacquoise citron, confit de cranberry et Griottines®, crème légère au citron

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France

1

Streusel
80 g de beurre
80 g de poudre d'amande
80 g de sucre cassonade
80 g de farine type 55
Poids total : 320 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble pour obtenir des grains de streusel, placer le tout au réfrigérateur et réserver pour la dacquoise citron.

2

Dacquoise citron
350 g de blancs d'œufs
140 g de sucre semoule
90 g de sucre semoule
140 g de sucre glace
265 g de poudre d'amande
70 g de farine
2 citrons jaunes zestés
Poids total : 1 055 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec la première partie du sucre semoule, incorporer délicatement à la Maryse le mélange tamisé, la deuxième partie du sucre semoule, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et les zestes de citrons jaunes. Dresser à la poche à douille la dacquoise citron dans des cercles de 16 cm de diamètre sur 2 cm d'épaisseur et répartir le streusel dessus. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 20 minutes. Vous obtiendrez 4 fonds. Réserver pour le montage.

3

Confit de cranberry et Griottines®
140 g de sucre inverti
360 g de purée de cranberry griotte
36 g de sucre semoule
13 g de pectine NH
30 g de jus de Griottines®
10 g de jus de citron jaune
150 g de Griottines® hachées grossièrement
Poids total : 739 g

Dans une casserole, mélanger le sucre inverti, la purée de cranberry griotte, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH, donner une ébullition. Ajouter ensuite le jus des Griottines®, le jus de citron jaune et enfin les Griottines® hachées grossièrement. Couler 175 g de confit de Griottines® dans des Flexipan® insert de 16 cm de diamètre. Disposer 30 g de Griottines® sur chaque insert et placer le tout au surgélateur.

4

Crème citron de base
300 g de sucre semoule
300 g d'œufs entiers
2 zestes de citrons jaunes
165 g de jus de citron jaune
200 g de beurre frais
Poids total : 965 g

Dans une casserole sur le feu, cuire jusqu'au premier bouillon le sucre semoule, les œufs, les zestes de citron et le jus de citron. Chinoiser à l'étamine. Tiédir à 40°C et ajouter le beurre tempéré en petits morceaux et mixer le tout. Conserver au réfrigérateur.

5

Crème légère de citron
720 g de crème citron de base
2 zestes de citrons jaunes
130 g de jus de citron jaune
84 g de masse gélatine (12 g de gélatine poudre et 72 g d'eau)
765 g de crème fouettée
Poids total : 1 699 g

Mélanger la crème citron de base avec les zestes et le jus de citron jaune puis ajouter la masse gélatine préalablement fondue aux micro-ondes et enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

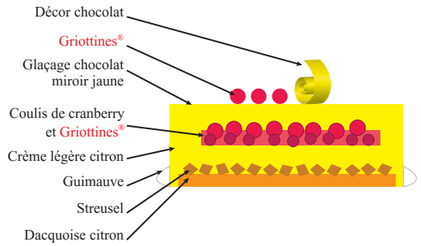
6

Glaçage chocolat miroir jaune
150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse de gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
300 g chocolat ivoire
1 g d'oxyde de titane
5 g de colorant liposoluble jaune
Poids total : 1 396 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat ivoire, l'oxyde de titane et le colorant jaune. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C environ.

7

Montage et décors : Placer des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut sur plaque et feuille de papier guitare pour réaliser un montage à l'envers. Couler 200 g de crème légère au citron à l'intérieur des cercles, descendre le palet de confit de cranberry et Griottines®, couler de nouveau 200 g de crème légère au citron et appuyer la dacquoise et le streusel cuit. Placer les entremets au surgélateur. Démouler les entremets, les glacer avec le glaçage miroir chocolat jaune, disposer autour une bande de guimauve et décorer de tranches de citron jaune et Griottines®.



Le griottin au citron individuel

Recette pour 30 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut.
Pour le streusel : diviser la recette par deux, environ 5 g de streusel sur chaque dacquoise individuelle.
Pour la dacquoise citron : diviser la recette par deux. Dresser des disques de 5 cm de diamètre et répartir environ 5 g de streusel.
Pour le confit de Griottines® : environ 20 g pour un individuel et 2 Griottines®.
Pour la crème citron de base : recette identique.
Pour la crème légère citron : environ 55 g de crème pour un individuel.
Glaçage et décors à l'identique.

La tarte des îles Limoncello

PREMIUM Gastronomie LIMONCELLO

Recette pour 3 tartes de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut
soit environ 18 personnes.

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil,
Paris, France

Composition : pâte sablée amande, crème d'amande ananas, julienne fraîcheur et crème exotique au Limoncello Premium Gastronomie®

1

Pâte sablée amande
350 g de beurre
5 g de sel
190 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
5 g de vanille en poudre
100 g d'œufs entiers
500 g de farine type 55
Poids total : 1 210 g

Faire un sablage au batteur à l'aide de la feuille en mélangeant le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre. Ajouter ensuite les œufs et enfin la farine et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C. Laisser 2 heures de repos avant utilisation. Cette recette donne plus de pâte, mais il est difficile de pétrir moins de 500 g de farine. Le reste sera conservé au réfrigérateur.

2

Crème d'amande ananas
100 g de beurre pommade
130 g de sucre glace
70 g d'œufs entiers
130 g de poudre d'amande
12 g de poudre à flan
110 g de crème fleurette
80 g de purée d'ananas
30 g de Limoncello 70% Premium Gastronomie®
Poids total : 662 g

Mélanger le beurre pommade et le sucre glace, ajouter graduellement les œufs puis la poudre d'amande, la poudre à flan. Terminer en ajoutant la crème fleurette, la purée d'ananas et le Limoncello. Réserver au réfrigérateur pour la garniture des tartes.

3

Julienne fraîcheur
100 g de sucre semoule
100 g d'eau
½ gousse de vanille
1 zeste de citron vert
20 g de jus de citron vert
200 g de banane fraiche
200 g de mangue fraiche
100 g d'ananas frais
Poids total : 720 g

Faire bouillir l'eau, le sucre semoule, la vanille coupée et grattée et le zeste de citron vert, ajouter le jus de citron vert, les fruits taillés en julienne. Couvrir et laisser macérer au réfrigérateur pendant une nuit.

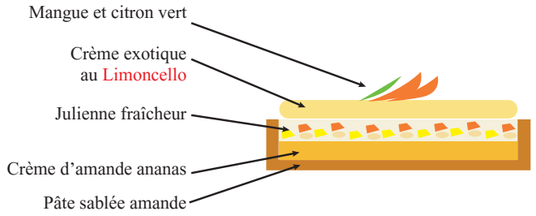
4

Crème exotique au Limoncello
140 g de jus de citron jaune
60 g de purée de banane
170 g de sucre semoule
270 g d'œufs entiers
300 g de beurre
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
65 g de Limoncello 70% Premium Gastronomie®
Poids total : 1 040 g

Dans une casserole, faire chauffer le jus de citron jaune et la purée de banane. Mélanger le sucre semoule et les œufs entiers au fouet. Détendre avec les jus chauds et recuire le tout sur le feu en remuant jusqu'à ébullition. Incorporer à 45°C, le beurre en morceaux, la masse gélatine fondue aux micro-ondes. Mixer au mixer électrique 30 secondes et ajouter enfin le Limoncello. Couvrir au contact et stocker au réfrigérateur pendant une nuit.

5

Montage et finitions : Foncer des cercles à tarte inox de 18 cm de diamètre et 2 cm de haut avec la pâte sablée amande. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures environ.
Cuire à blanc les fonds de tarte en pâte sablée au four ventilé à 160°C, pendant environ 10 minutes. Pocher environ 200 g de crème d'amande ananas dans chaque tarte et finir la cuisson au four à 170°C pendant environ 20 minutes. Egoutter la julienne fraîcheur et répartir une couche de fruits sur les fonds cuits. Dresser la crème exotique au Limoncello à la poche munie d'une douille n°9. Faire durcir quelques minutes au réfrigérateur ou au surgélateur afin de faciliter le glaçage neutre. Décorer de tranches de citron vert, quelques cubes de mangue et grains de fruit de la passion, brindilles de vanille et feuilles d'or.



La tartelette des îles Limoncello

Recette pour 25 tartelettes individuelles
de 7,5 cm de diamètre et 1,5 cm de haut.
Pour la pâte sablée amande : diviser la recette par deux,
environ 30 g de pâte sablée par tartelette.
Pour la crème d'amande ananas : dresser 25 g de crème par tartelette.
Pour la julienne fraîcheur : environ 20 g par tartelette.
Pour la crème exotique au Limoncello :
environ 35 g pour une tartelette.
Décor identique.

Le gâteau basque caramel et raisins au Rhum St-James®

SAINT JAMES

Recette pour un cadre 60 cm par 40 cm et 4 cm de haut,
soit environ 20 gâteaux basques de 6 personnes.

Création originale de
Sadaharu AOKI,
Pâtisserie Sadaharu AOKI,
Paris, France

Composition : pâte à gâteau basque, garniture caramel et raisins au Rhum Saint-James®

1

Pâte à gâteau basque
950 g de beurre
950 g de sucre glace
580 g d'œufs entiers
110 g de Rhum Saint James® 54% vol.
22 g de sel de Guérande
1380 g de farine type 55
22 g de levure chimique
Poids total : 4 014 g

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre souple avec le sucre glace, ajouter les œufs entiers, puis le Rhum Saint James®, le sel de Guérande et enfin la farine et la levure chimique. Pétrir sans trop corser. Placer la pâte obtenue au réfrigérateur pendant environ 2 heures.
Etaler la pâte au laminoir à 1 cm d'épaisseur et foncer un cadre de 60 cm par 40 cm sur 4 cm de haut. Etaler une deuxième pâte à la même épaisseur et de la même taille qui nous servira à recouvrir le cadre après la garniture. Placer le tout au réfrigérateur.

2

Garniture caramel et Grains de raisins au Rhum Saint-James®
760 g de sucre semoule
100 g de glucose
100 g de miel
960 g de crème fraiche épaisse
580 g de beurre
760 g de noisettes torréfiées, hachées
240 g de Grains de raisins au Rhum Saint James®
Poids total : 3 500 g

Dans une grande casserole, fondre le glucose et le miel et ajouter progressivement le sucre semoule tout en caramélisant le tout. Arrivé au caramel, stopper la cuisson avec la crème fraîche épaisse et le beurre puis redonner un bon bouillon sur le feu. Ajouter enfin les noisettes torréfiées, hachées et les Grains de raisins au Rhum Saint James®. Laisser refroidir la masse en une texture encore souple. Réserver pour la garniture.

3

Dorure
35 g d'œufs entiers
35 g de jaunes d'œufs
35 g de lait entier
3 g de sel de Guérande
3 g de sucre semoule
Poids total : 111 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer le tout.

4

Montage et finition : Dans le cadre foncé avec la pâte à gâteau basque, dresser à l'intérieur la garniture caramel et Grains de raisins au Rhum Saint James® et bien l'étaler à la palette (environ 2 cm d'épaisseur). Recouvrir de la deuxième pâte à gâteau basque. Bien souder les bords. Dorer au pinceau avec la dorure et laisser sécher pendant 10 minutes. Dorer une seconde fois et réaliser un décor à la fourchette. Cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 1 heure. Le lendemain, découper des gâteaux basques de 6 personnes, de 18 cm de long sur 6 cm de large.

Le gâteau basque caramel et raisins au Rhum St-James® individuel

Recette pour un cadre 60 cm par 40 cm et 4 cm de haut
soit environ 120 gâteaux individuels.
La recette est identique.
Couper de petits gâteaux basques individuels de 6 cm de long sur 3 cm de large.

COULEUR GRIOTTINES®

Création originale
de Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet-Conseil,
Paris, France

Recette pour environ 3 entremets
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Composition : cake banane, crème mousseuse au lait d'amande, Kirsch de Fougerolles A.O.C. et Griottines®, mousse exotique.

1. Cake banane

120 g de beurre
150 g de sucre Cassonade
90 g d'œufs entiers
225 g de bananes fraiches
185 g de farine
7,5 g de levure chimique
1,5 g de gingembre poudre
2 g de sel
Poids total : 781 g

Au batteur à la feuille, blanchir le beurre avec le sucre cassonade, puis ajouter les œufs entiers. Continuer de monter puis ajouter les bananes coupées en rondelles, puis la farine, la levure chimique, le gingembre et le sel tamisés ensemble. Dresser dans 3 cercles de 16 cm et 4,5 cm de haut et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes.

2. Crème mousseuse au lait d'amande, Kirsch de Fougerolles A.O.C. et Griottines®

100 g de lait entier
100 g de crème fleurette
75 g de pâte d'amande 50%
40 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
35 g de masse gélatine (5 g de gélatine poudre 200 blooms et 30 g d'eau)
25 g de Kirsch de Fougerolles A.O.C. 45% vol.
100 g de crème fouettée
150 g de Griottines®
Poids total : 665 g

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème fleurette, puis mixer la pâte d'amande à l'intérieur. Cuire le tout à 85°C avec les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, refroidir le mélange et ajouter le Kirsch de Fougerolles A.O.C. et la crème fouettée. Couler 150 g de crème mousseuse au lait d'amande, Kirsch de Fougerolles A.O.C. dans des moules Flexipan® de 16 cm de diamètre et répartir 50 g de Griottines® dans les trois moules. Placer le tout au surgélateur.

3. Meringue glucosée

110 g de sucre semoule
45 g de glucose
30 g d'eau
80 g de blancs d'œufs
Poids total : 265 g

Dans une casserole, cuire le sucre semoule, le glucose et l'eau à 121°C. Verser le tout sur les blancs d'œufs mousseux et monter jusqu'au refroidissement complet.

4. Mousse exotique

75 g de purée de passion
385 g de purée de mangue
98 g de masse gélatine (14 g de gélatine poudre 200 blooms et 84 g d'eau)
180 g de meringue glucosée
280 g de crème fouettée
40 g de Kirsch de Fougerolles A.O.C. 45% vol.
Poids total : 1058 g

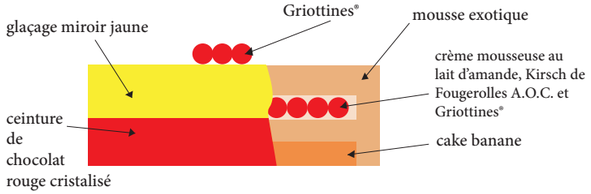
Mélanger les pulpes de fruits ensemble, ajouter la masse gélatine fondue, puis la meringue glucosée, la crème fouettée et enfin le Kirsch de Fougerolles A.O.C.. Réserver pour le montage.

5. Glaçage miroir jaune

150 g d'eau
300 g de glucose
300 g de sucre semoule
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau
300 g de chocolat blanc
5 g de colorant liposoluble jaune
½ gousse de vanille
Poids total : 1395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc, le colorant jaune et la vanille grattée. Réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

6. Montage et finition : Réaliser un montage à l'envers : sur une plaque et feuille de papier guitare, positionner 3 cercles de 18 cm de diamètre, couler 250 g de mousse exotique, descendre les inserts de crème mousseuse au lait d'amande, Kirsch de Fougerolles A.O.C. et Griottines®, de nouveau de la mousse exotique et terminer par le cake banane. Placer le tout au surgélateur. Démouler les entremets, les glacer avec le glaçage miroir jaune, décorer d'une ceinture de chocolat rouge cristallisé et déposer quelques Griottines®.



Couleur Griottines® INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut.
Les procédés sont identiques.
Cake banane : réaliser la recette, environ 35 g de cake banane dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.
Crème mousseuse au lait d'amande, Kirsch de Fougerolles A.O.C. et Griottines® : diviser la recette par deux, environ 12 g de crème dans les moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.
Répartir 3 Griottines® dans chaque moule.
Mousse exotique : recette entière.
Glaçage et décor : identiques

LA FÉE VERTE

Création originale
de Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet-Conseil,
Paris, France

UN PEUREUX
ABSINTHE

Recette pour 3 moules Harmonie
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm haut

Composition : streusel, fond de streusel, biscuit citron vert, mousse allégée à la noisette, mousse pomme verte absinthe Un Peureux®.

1. Streusel

150 g de beurre
150 g de cassonade
150 g de poudre d'amande torréfiée
150 g de farine
Poids total : 600 g

Torréfier la poudre d'amande au four ventilé à 150°C pendant environ 20 minutes. Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte. Emietter 240 g de streusel sur une feuille de papier sulfurisée, puis cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ. Après cuisson, réserver pour le fond de streusel. Conserver le reste du streusel cru pour la finition des entremets.

2. Fond de streusel

60 g de chocolat de couverture lactée 36%
10 g de beurre de cacao
55 g de pâte de noisette
45 g de praliné noisette
225 g de streusel cuit
Poids total : 395 g

Fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C, ajouter le beurre de cacao, la pâte de noisette et le praliné noisette. Finir le mélange en ajoutant délicatement le streusel cuit, froid et émietté. Dresser dans des cercles de 16 cm de diamètre avec un cercle de 4,5 cm au milieu afin d'évider le centre. Réserver au surgélateur pour le montage.

3. Biscuit citron vert

100 g de poudre d'amande
50 g de sucre semoule
225 g d'œufs entiers
30 g de sucre inverti
15 g de farine
2 zestes de citrons verts
25 g de beurre
Poids total : 445 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter la poudre d'amande, le sucre semoule, les œufs entiers et le sucre inverti. Ajouter la farine tamisée, les zestes de citron vert et enfin le beurre fondu. Dresser directement en moule Flexipan® insert de 16 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 12 minutes. Laisser refroidir le biscuit et évider le centre au diamètre de 4,5 cm et réserver pour le montage.

4. Mousse allégée à la noisette

60 g de lait entier
30 g de chocolat de couverture lactée 36%
60 g de praliné noisette
28 g de masse gélatine (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)
310 g de crème fouettée
Poids total : 488 g

Dans une casserole, chauffer le lait et ajouter le chocolat de couverture lactée 36%, le praliné noisette, la masse gélatine fondue et mixer le tout. Refroidir l'ensemble à 20°C, puis incorporer la crème fouettée. Couler dans des cercles de 16 cm de diamètre avec un cercle de 4,5 cm au milieu afin d'évider le centre. Placer le tout au surgélateur.

5. Mousse pomme verte absinthe Un Peureux®

60 g de jus de citron
825 g de pulpe de pomme verte
150 g de crème fleurette
90 g de sucre semoule
60 g d'amidon de maïs Maïzena®
66 g de beurre de cacao Mycryo®
147 g de masse gélatine (21 g de gélatine poudre 200 blooms et 126 g d'eau)
45 g de boisson spiritueuse concentrée à base de plantes d'absinthe Un Peureux® 70% vol.
450 g de crème fouettée
Poids total : 1893 g

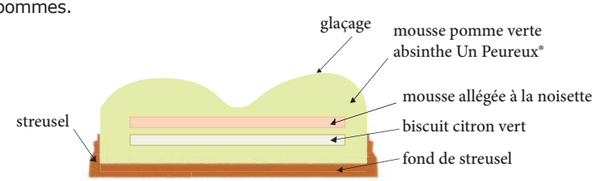
Dans une casserole, fondre le jus de citron, la pulpe de pomme verte et la crème fleurette. Ajouter le sucre semoule et la Maïzena® et bouillir le tout. Verser l'ensemble sur le beurre de cacao Mycryo® et la masse gélatine. Mixer le tout et refroidir à environ 25°C, ajouter l'absinthe Un Peureux®, enfin la crème fouettée. Réserver pour le montage.

6. Glaçage miroir vert

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)
1/2 gousse de vanille
Q.S de colorant liposoluble vert
Q.S de colorant liposoluble jaune
Poudre scintillante vert
Poids total : 1060 g

Dans une casserole, cuire à 107°C, l'eau, le sucre semoule et le glucose. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine et la demi gousse de vanille fendue et grattée. Mixer l'ensemble et colorer à la couleur désirée. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant une nuit. Le lendemain, utiliser le glaçage à 20/25°C.

7. Montage et finition : Réaliser un montage dans les moules harmonie de 18 cm de diamètre et 4,5 de haut : couler 250 g de mousse pomme verte absinthe Un Peureux®, descendre le palet de mousse allégée à la noisette, puis un peu de mousse pomme verte absinthe Un Peureux®, le biscuit citron vert, le reste de mousse pomme verte absinthe Un Peureux® et enfin le fond de streusel. Placer les entremets au surgélateur. Démouler les entremets, les glacer avec le glaçage miroir vert. Décor sur plaque et feuille Silpat® : disposer 3 cercles de 20 cm de diamètre et 3 cercles de 18 cm de diamètre à l'intérieur. Descendre du streusel cru entre les deux cercles et presser légèrement. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ, ôter les cercles à chaud. Placer les streusels cuits autour de l'entremets glacé et décorer de copeaux chocolat et tranches de pommes.



La fée verte INDIVIDUEL

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut.
Les procédés sont identiques.
Streusel : réaliser une recette.
Biscuit citron vert : diviser la recette par deux, environ 10 g.
Fond de streusel : étaler la masse obtenue entre deux feuilles de guitare.
Laisser prendre et découper des disques de 4 cm de diamètre.
Mousse allégée à la noisette : environ 15 g dans des moules Flexipan® petits fours de 4 cm de diamètre.
Mousse pomme verte absinthe Un Peureux® : diviser la recette par deux, environ 60 g.
Glaçage et décor : identiques.
Le streusel sera cuit et disposé émietté autour.

PRALIN SAINT JAMES®

Création originale
de Laurent BOILLON,
Boulangerie Pâtisserie Laurent,
Melbourne, Australie

Recette pour environ environ 60 personnes
soit 1 cadre de 60 cm par 40 cm et 4,5 cm de haut

Composition : biscuit meringue aux noisettes, crème pralinée, grains de raisins macérés au rhum St James®

1. Biscuit meringue aux noisettes

515 g de sucre glace
515 g de poudre de noisettes
1030 g de blancs d'œufs
770 g de sucre semoule
3 g de crème de tartre
Poids Total: 2833 g

Mélanger le sucre glace tamisé et la poudre de noisettes et passer au robot-coupe quelques instants. Au batteur à l'aide du fouet, réaliser une meringue avec les blancs d'œufs, le sucre semoule et la crème de tartre (consistance bec d'oiseau). Incorporer graduellement les poudres. Déposer 950 g de biscuit par plaque et feuilles Silpat®, étaler régulièrement à la palette. Cette recette vous donne 3 feuilles. Cuire au four ventilé à 130°C pendant 80 minutes oura ouvert.

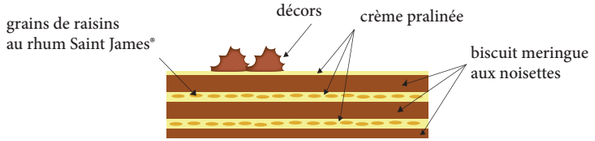
2. Crème pralinée

700 g de beurre
50 g de praliné noisette
350 g de pâte de noisette
165 g de jaunes d'œufs pasteurisés
165 g de sucre semoule
240 g de blancs d'œufs pasteurisés
335 g de sucre semoule
Poids Total: 2005 g

Mettre le beurre en pommade, ajouter le praliné et la pâte de noisette et lisser le tout. Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œufs et le premier sucre semoule. Réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs et le deuxième sucre semoule (consistance bec d'oiseau). Mélanger les jaunes d'œufs blanchis avec le beurre praliné. Ajouter délicatement la meringue. Dresser immédiatement.

3. Montage et finition

Disposer dans un cadre de 60 cm par 40 cm, la première couche de biscuit, étaler 900 g de crème pralinée. Parsemer 375 g de grains de raisins macérés au rhum St James®. Couvrir avec la deuxième feuille de biscuit, étaler 900 g de crème pralinée et parsemer de 375 g de grains de raisins macérés au rhum St James®. Recouvrir avec le troisième biscuit. Lisser le dessus avec 200 g de crème pralinée. Placer le tout une nuit au réfrigérateur afin de redonner de l'humidité au biscuit.
Ôter le cadre, pulvériser le dessus au pistolet à chocolat avec une pulvérisation noir. Découper les entremets à la taille désirée.



Pralin Saint James®
INDIVIDUEL

Réaliser exactement le même travail puis couper des petits gâteaux individuels de 5,5 cm de côté.
Décorer de manière identique.

Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Crème brûlée Foie Gras de canard et Griottines®

Griottines®

✶ Recette pour 12 réductions.

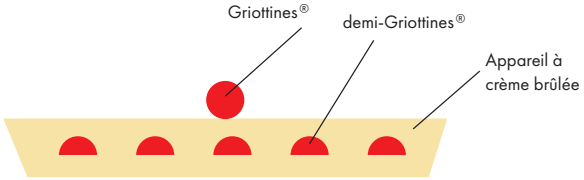
1. Préparation de l'appareil

- *125 g de foie gras de canard (terrine)*
- *250 g de crème liquide*
- *2 jaunes d'œufs*
- *1,5/2 cl de porto*
- *sel et poivre QS*
- *24 Griottines® + 12 pour le décor*
- *cassonade pour la finition*

Mixer le foie gras, la crème, les œufs et le porto. Assaisonner de sel et poivre. Verser l'appareil dans les verrines en ayant pris soin de disposer les demi-Griottines® au fond. Cuire au four vapeur à 90°C pendant 20 minutes environ ou au bain-marie au four traditionnel. Les sortir encore tremblotantes et les réserver au réfrigérateur.

2. Dressage

Sortir les verrines du réfrigérateur, les caraméliser avec un peu de cassonade et décorer avec une Griottines® sur le dessus.



Création originale de Christian SEGUI, M.O.F. Traiteur

Craquelin au parmesan Foie Gras et Griottines®

✶ *Recette pour environ 25 éclairs de 12 cm de longueur.*

1. Craquelin parmesan

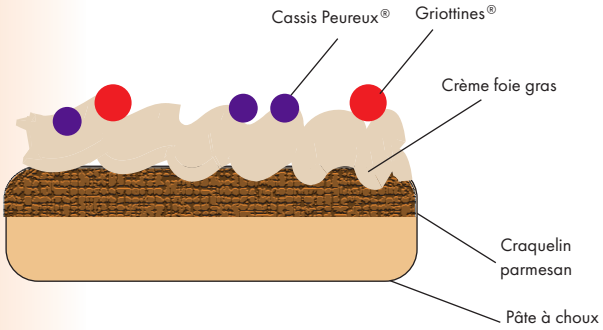
- *40 g de beurre demi-sel*
- *20 g de cassonade*
- *30 g de parmesan*
- *50 g de farine T55*

Mélanger tous les ingrédients, étaler l'appareil obtenu sur 2 mm d'épaisseur et passer au surgélateur. Détailler.

2. Pâte à choux

- *100 g de lait entier*
- *100 g d'eau*
- *90 g de beurre demi-sel*
- *110 g de farine T55*
- *200 g d'œufs*
- *1 pincée de sel fin*
- *1 pincée de sucre semoule*

Faire bouillir le lait et l'eau puis ajouter le beurre taillé en petits cubes, le sel et le sucre. Bien mélanger. Ajouter hors du feu la farine tamisée en 1 seule fois. Dessécher la pâte puis ajouter les œufs battus tempérés, en plusieurs fois, pour obtenir une pâte lisse et homogène. Préchauffer le four à 250°C, chaleur statique. Coucher les éclairs sur une longueur de 7 cm. Ajouter le craquelin. Enfourner et éteindre le four. Cuire pendant 10 minutes puis reprendre la cuisson dans le four à 160°C, environ 12 minutes. Laisser refroidir. Garnir.



Griottines®

Cassis PEUREUX

3. Ganache au foie gras

- *200 g de foie gras cuit*
- *50 g de foie gras pour finitions*
- *100 g de lait*
- *50 g de crème*
- *50 g de mascarpone*
- *Q.S. de piment d'Espelette*
- *Q.S. de Cassis Peureux®*
- *Q.S. de Griottines®*
- *Q.S. de poudre de pistaches*

Tailler le foie gras en cubes. Chauffer le lait à 70°C, ajouter le foie gras, mélanger et lisser. Réserver au frais. Monter la crème et le mascarpone. Mélanger à l'appareil précédent et réserver en poche.

4. Montage et finitions

Répartir la crème foie gras sur l'éclair, ajouter les Cassis Peureux®, les Griottines® et le cube de foie gras pané dans la chapelure. Il est également possible de garnir l'intérieur de l'éclair.

Les Polonaises au Rhum Saint James®

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier

✶ *Recette pour environ 25 polonaises.*

1. Brioche au lait

- *500 g de farine (type 55)*
- *40 g de sucre semoule*
- *20 g de levure biologique*
- *225 g de lait entier*
- *Poids total : 1 015 g*
- *10 g de sel fin*
- *20 g de sucre inverti*
- *75 g d'œufs entier*
- *125 g de beurre*

Au batteur à l'aide du crochet, réaliser un frasage avec la farine, le sel, le sucre semoule, le sucre inverti, la levure biologique, les œufs et le lait, sortant du réfrigérateur. Pétrissage 10 minutes en 2ème vitesse au batteur. Ajouter progressivement le beurre en morceaux et pétrir jusqu'à décollement de la pâte. Nous obtiendrons une température de pâte de 24°C. Pointage 30 minutes. Donner un rabat si besoin puis stoker à 4°C pendant 12 heures minimum au réfrigérateur. Prélever 25 boules de brioche au lait de 40 g. Les bouler 2 fois et les placer dans des cercles chemisés de papier cuisson de 7,5 cm de diamètre et 3,5 cm de haut. Aplatir le plus fin possible les brioches dans leurs cercles. Mettre à pousser à l'étuve à 28°C pendant environ 1 heures 45. Placer au four ventilé à 145°C pendant environ 20 minutes, défourner, ôter les cercles des brioches.

2. Crème légère Rhum Saint James®

- *330 g de lait*
- *80 g de sucre semoule*
- *90 g de jaunes d'œufs*
- *35 g de Rhum Saint James® 54% vol.*
- *250 g de fruits confits en cubes*
- *63 g de masse gélatine (9 g de gélatine poudre 200 blooms et 54 g d'eau)*
- *Poids total : 1 293 g*
- *1/2 gousse de vanille*
- *30 g de poudre à crème*
- *35 g de beurre*
- *380 g de crème fouettée*

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la demi-gousse de vanille fendue et grattée. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et la poudre à crème. Retirer la vanille, verser le liquide bouillant et remettre le tout dans la casserole, cuire comme une crème pâtissière. Hors du feu, ajouter le beurre et refroidir rapidement à 30°C. Lisser la crème à la feuille au batteur, puis ajouter la masse gélatine fondue, le Rhum Saint James® et passer délicatement à la Maryse la crème fouettée et les fruits confits. Réserver pour le dressage.

3. Sirop d'imbibage Rhum Saint James®

- *1 litre d'eau*
- *100 g de Rhum Saint James® 54% vol.*
- *500 g de sucre semoule*
- *Poids total : 1 600 g*

Dans une casserole, bouillir l'eau et le sucre semoule, laisser refroidir puis ajouter le Rhum Saint James®. Réserver pour le montage.

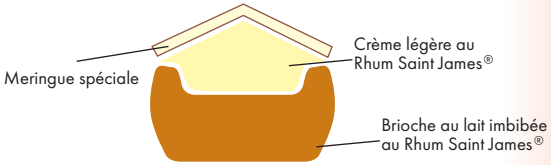
4. Meringue spéciale

- *270 g de blancs d'œufs*
- *140 g de sucre inverti*
- *42 g de masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)*
- *Poids total : 712 g*
- *140 g de sucre semoule*
- *120 g de glucose*

Tiédir sans chauffer (environ 35°C) le sucre inverti et le glucose. Au batteur, à l'aide du fouet, monter légèrement les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule. Ajouter le sucre inverti et le glucose, la masse gélatine fondue et finir de monter la meringue.

5. Montage et finition

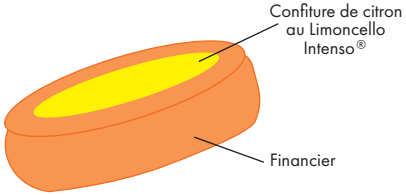
Couper le dessus des brioches. Evider légèrement le milieu et imbiber en retournant dans le sirop d'imbibage au Rhum Saint James®. Garnir en dôme avec la crème légère au Rhum Saint James®. Placer le tout au réfrigérateur. A l'aide d'un tour de potier et d'une poche munie d'une petite douille à St Honoré, dresser un tourbillon de meringue au-dessus des Polonaises. Brûler légèrement au chalumeau et parsemer de quelques amandes effilées grillées. Astuce : pour une finition plus élaborée, disposer une ceinture de chocolat autour des Polonaises.



Création originale de
Marc DUCOBU,
Pâtissier

Financier au Limoncello Intenso®

PREMIUM Gastronomie
LIMONCELLO INTENSO



✶ Recette pour 18 financiers individuels (de 8 cm de diamètre).

1. Financier

- *200 g de poudre d'amande*
- *400 g de sucre semoule*
- *135 g de farine type 45*
- *35 g de miel*
- *360 g de blancs d'œufs*
- *335 g de beurre noisette*

Dans une casserole, réaliser un beurre noisette cuit à 145°C et le chinoiser lorsqu'il est encore tiède. Au batteur à la feuille, mélanger la poudre d'amande, le sucre, la farine et le miel puis ajouter les blancs d'œufs et enfin le beurre noisette. Dresser dans 18 moules « Flexipan® ovale » (de 8 cm de long, ref : 1054) et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 20 minutes. Réserver pour la finition.

2. Confiture de citron au Limoncello Intenso®

- *200 g de sucre semoule*
- *10 g de pectine NH*
- *100 g de purée de poire*
- *150 g de jus de citron jaune*
- *20 g de Limoncello Intenso® 70% vol.*

Mélanger le sucre semoule et la pectine, puis verser le tout dans une casserole sur la purée de poire et le jus de citron. Donner une bonne ébullition et ajouter le Limoncello Intenso®. Laisser refroidir la confiture. Garnir la confiture froide à la poche à douille dans les cavités des financiers bien froids. Pour donner un côté bien brillant, napper légèrement le dessus au nappage neutre. Décorer d'un éclat de feuille d'or.

Bûche « Forêt noire » Griottines®

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier

✶ Recette pour environ 30 personnes en cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm soit 5 bûches de Longueur 28 x largeur 7 cm pour 6 personnes.

1. Biscuit chocolat

- *200 g de beurre pommade*
- *140 g de sucre glace*
- *60 g de farine*
- *320 g de blancs d'oeufs*
- *100 g de couv. noire 70% fondue*
- *400 g de jaunes d'oeufs*
- *20 g de cacao poudre*
- *120 g de sucre semoule*

Au batteur, à la feuille, mélanger le beurre pommade, la couverture noire 70% fondue et le sucre glace. Incorporer petit à petit, les jaunes d'œufs, bien blanchir l'appareil. Incorporer la moitié des blancs d'œufs montés et meringués avec le sucre semoule. Ajouter le mélange tamisé farine et cacao poudre, et finir le mélange en incorporant le reste des blancs d'œufs montés. Etaler le biscuit dans un cadre 56 x 35 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 10 minutes.

2. Crémeux lacté

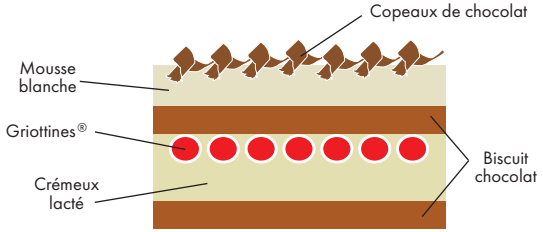
- *200 g de lait entier*
- *400 g de chocolat de couv. lactée 36%*
- *400 g de crème fleurette*
- *70 g de masse gélatine**

Bouillir le lait et la crème fleurette. Verser le mélange sur le chocolat de couverture lactée hachée. Mixer le tout et ajouter la masse gélatine, fondue préalablement au micro-ondes. Mixer l'ensemble.

3. Mousse blanche

- *500 g de crème fleurette*
- *140 g de jus de Griottines®*
- *120 g de sirop de glucose*
- *100 g de masse gélatine**

Monter la crème fleurette. Chauffer le glucose et le jus de Griottines® à 50°C et incorporer la masse gélatine. Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée et dresser aussitôt.



4. Imbibage au Kirsch de Fougerolles AOC

- *200 g de sirop à 30°B*
- *30 g de Kirsch de Fougerolles AOC*
- *100 g d'eau*
- *30 g de jus de Griottines®*

5. Montage

Prendre un cadre L 35 x l 28 x H 4,5 cm. Placer au fond du cadre une feuille de biscuit chocolat imbibé au Kirsch de Fougerolles AOC et jus de Griottines®. Couler le crémeux lacté et parsemer 300 g de Griottines®. Disposer le deuxième fond de biscuit chocolat imbibé au Kirsch de Fougerolles AOC et jus de Griottines® et finir par la mousse blanche. Mettre le tout au surgélateur.

6. Finition

Disposer en décor des copeaux de chocolat, quelques Griottines®, des feuilles d'or et des plaquettes de chocolat sur les côtés.

** Rappel de la masse gélatine : 50 g de gélatine poudre 200 blooms et 300 d'eau froide. Mélanger le tout ensemble au fouet et laisser durcir au réfrigérateur.*

Création originale de
Bruno LE DERF,
M.O.F. Chocolatier

Macarons Pina Colada

✶ Recette pour environ 100 macarons ~ 4cm.

1. Macarons Noix de coco

- *300 g de poudre d'amande*
- *25 g de poudre de noix de coco râpée*
- *270 g de sucre glace*
- *240 g de sucre semoule (1)*
- *90 g d'eau*
- *150 g de blancs d'œufs montés*
- *60 g de sucre semoule (2)*
- *75 g de blancs d'œufs liquide*
- *0, 1 g de colorant poudre jaune citron*

Mixer au robot coupe, la poudre d'amande, la poudre de noix coco râpée, le sucre glace puis les tamiser. Réaliser une meringue italienne, dans une casserole, cuire le sucre semoule (1) et l'eau à 120° C, les verser sur la première partie des blancs d'œufs montés et serrer avec le sucre semoule (2). Verser les blancs d'œufs liquide (2) dans la meringue italienne encore tiède (environ 40°C), puis incorporer les poudres. Réaliser un macaronage, avant le pochage. Dresser à la poche à douille numéro 9, les macarons sur plaque et feuille de « Silpat » et laisser crouter dehors 30 minutes environ. Cuire au four ventilé à 140°C pendant environ 18 à 20 minutes.

2. Confit d'ananas

- *400 g d'ananas hâchés fin*
- *150 g de sucre*
- *20 g de Concentré de Cocktail Pina Colada®*

Cuire à 65° Brix. Ajouter le Concentré de Cocktail Pina Colada®. Mixer ou hacher à froid.

3. Ganache Pina Colada

- *40 g de crème fleurette* } *1*
- *20 g de sorbitol poudre* } *1*
- *70 g de beurre* } *1*
- *35 g de glucose*
- *160 g de purée de noix de coco* } *2*
- *160 g de purée d'ananas* } *2*
- *520 g de chocolat blanc*
- *70 g de beurre de cacao*
- *60 g de Concentré de Cocktail Pina Colada®*

Porter à ébullition les mélanges 1 et 2 séparément puis les réunir. Verser chaud sur le chocolat et beurre de cacao non fondu. Bien mélanger et ajouter le Concentré de Cocktail Pina Colada®. Emulsionner et faire cristalliser en bac 12 heures.

Concentrés de Cocktails
Premium gastronomie®

pina colada

4. Montage

Faire 2 coques de macarons différentes : 1 coque jaune et 1 coque blanche (même recette, sans colorant). Dresser le confit d'ananas au centre d'une coque. Pocher la ganache autour du confit et fermer le macaron avec la deuxième coque. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant dégustation ou la vente.

Babas Cosmo

Création originale de Bruno LE DERF, M.O.F. Chocolatier

✶ Recette pour environ 40 babas.

1. Pâte à Baba

- *500 g de farine T55*
- *20 g de levure biologique*
- *200 g de lait entier*
- *40 g de sucre*
- *8 g de sel*
- *300 g d'œufs*
- *180 g de beurre fondu*

Détendre la levure dans le lait. Dans une cuve de batteur, verser la farine, le sucre, le sel et bien mélanger. Incorporer le lait et la levure et verser les œufs petit à petit. Quand les œufs sont incorporés pétrir environ 10 minutes pour bien décoller la pâte de la paroi. Laisser pointer 30 minutes puis rabattre la pâte en incorporant le beurre fondu froid. Arrêter quand la pâte est bien lisse. Faire pointer 30 minutes. Garnir la pâte dans un cadre beurré d'environ 30 x 20 x H 5cm. Laisser pousser environ 45 minutes à 1 heure. Cuire à 170°C pendant 40 minutes environ. Après refroidissement couper des cubes d'environ 4,5 cm.

2. Gelée de Cranberry - Griotte Cosmo

- *300 g de purée Cranberry-Griotte*
- *40 g de Concentré de Cocktail Cosmo®*
- *30 g de sucre*
- *9 g de gélatine feuilles*

Faire fondre la gélatine préalablement ramollie dans l'eau et la mélanger à la purée et au sucre. Ajouter le Concentré de Cocktail Cosmo®. Couler dans des verrines ou au fond d'assiettes creuses. Réserver au réfrigérateur.

3. Sirop d'imbibage Cosmo

- *1 litre d'eau*
- *500 g de sucre*
- *200 g de purée Cranberry-Griotte*
- *200 g de Concentré de Cocktail Cosmo®*

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la purée et le Concentré de Cocktail Cosmo®.

4. Montage

Dans le sirop chauffé à 70 ~ 80°C faire tremper les babas, pour bien les imbiber à cœur. Faire égoutter et les arroser de Concentré de Cocktail Cosmo®. Napper le baba d'un Nappage Cranberry (20% de purée Cranberry par rapport au poids de nappage neutre). Poser le baba sur la gelée. Servir avec une quenelle de chantilly vanillée et piquer une pipette de Concentré de Cocktail Cosmo®. Faire une décoration avec des Griottines® et des fruits rouges.

Création originale de François LACHAUX, M.O.F. Cuisine

Macarons Garden Party®

✶Pour 50 à 60 pièces suivant la taille.

1. Appareil pour les coques

- *342 g d'amande poudre blanche*
- *342 g de sucre glace amylacé*
- *124 g de blancs d'œufs*
- *128 g de blancs d'œufs*
- *175 g d'eau*
- *342 g de sucre cristal*

Macaron carotte : colorant orange (rouge+jaune) QS
Macaron cassis : colorant violet (rouge+bleu) QS
Macaron fraise : colorant vert (bleu+jaune) QS

selon le dosage, les coques sont plus ou moins foncées

Toujours mettre les blancs d'œufs à « maturer » à température ambiante, 24 heures à l'avance. Mélanger le colorant aux 124 g de blancs d'œufs. Mélanger ensuite les amandes en poudre et le sucre glace en y incorporant les blancs d'oeufs colorés avec la feuille (masse 1). Faire cuire l'eau et le sucre cristal à 122°C. Simultanément, commencer à monter légèrement les 128 g de blancs d'œufs au batteur avec le fouet. Verser le sucre cuit à 122°C sur les blancs montés souples en laissant tourner le batteur doucement puis mettre à grande vitesse lorsque tout le sucre est versé. Laisser tourner la meringue 3 à 4 minutes, elle doit rester chaude. Incorporer un peu de meringue (masse 1) à la spatule, puis incorporer le reste en deux fois en travaillant à la spatule du milieu vers le bord (« macaroner ») de façon à laisser retomber (ruban léger). L'appareil devient lisse et brillant. Coucher les macarons à la poche à douille (douille n°8) sur du papier sulfurisé. Laisser croûter. Enfourner à 140° et laisser cuire 20/25 minutes environ.

2. Confiture de carotte

- *422 g de jus de carottes bio*
- *3 g d'acide citrique (en pharmacie)*
- *165 g de sucre semoule*
- *8 g de pectine NH*
- *10 g de pectine jaune*
- *256 g de sucre cristal*
- *8 g de Garden Party® carotte 50% vol.*

Tiédir le jus de carottes et l'acide citrique. Incorporer les pectines préalablement mélangées au sucre semoule, porter à ébullition en remuant, laisser cuire 5 minutes, ajouter le sucre cristal. Laisser cuire encore 5 minutes et réserver au froid (cuisson 70° brix). Une fois refroidie, passer la confiture au tamis et y ajouter le Garden Party® carotte.

ou Confiture Cassis/Romarin

- *444 g de pulpe de cassis + 100 g d'eau*
- *2.7 g d'acide citrique (en pharmacie)*
- *111g de sucre semoule*
- *7.5 g de pectine NH*
- *8.25 g de pectine jaune*
- *256 g de sucre cristal*
- *15 g de Garden Party® romarin 50% vol.*

Tiédir la pulpe de cassis, l'eau et l'acide citrique. Incorporer les pectines préalablement mélangées au sucre semoule, porter à ébullition en remuant, laisser cuire 5 minutes, ajouter le sucre cristal. Laisser cuire encore 5 minutes et réserver au froid (cuisson 58° brix). Une fois refroidie, passer la confiture au tamis et y ajouter le Garden Party® romarin.

ou Confiture Fraise/Basilic

- *422 g de pulpe de fraise*
- *3 g d'acide citrique (en pharmacie)*
- *165 g de sucre semoule*
- *4.5 g de pectine NH*
- *5.5 g de pectine jaune*
- *256 g de sucre cristal*
- *18 g de Garden Party® basilic 50% vol.*

Tiédir la pulpe de fraises et l'acide citrique. Incorporer les pectines préalablement mélangées au sucre semoule, porter à ébullition en remuant, laisser cuire 5 minutes, ajouter le sucre cristal. Laisser cuire encore 5 minutes et réserver au froid (cuisson 60° brix). Une fois refroidie, passer la confiture au tamis et y ajouter le Garden Party® basilic.

3. Dressage

Retourner 60 demi-coques sur une table, y coucher la confiture de carotte, de cassis/romarin ou de fraise/basilic à la poche à douille. Refermer avec les demi-coques macaron restantes. Réserver au frais.

Création originale d'Emmanuel RYON, M.O.F. Glacier.

Comme un air de Plombières

✶ *Recette pour 24 desserts individuels de 9 x 9 cm.*

1. Biscuit léger blanc

- *90 g d'œufs*
- *35 g de sucre semoule (1)*
- *4 g de sel*
- *25 g d'huile d'arachide*
- *100 g de farine*
- *4 g de Baking powder*
- *130 g de blancs d'œufs*
- *80 g de sucre semoule (2)*
- *3 g de crème de tartre*
- *Poids total : 470 g*

Au batteur à fouet, monter les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sucre semoule (2). Dans un bassin inox, mélanger sans monter les œufs, le sucre semoule (1), le sel et l'huile d'arachide. Ajouter la farine et baking powder tamisés ensemble. Finir le mélange en incorporant les blancs d'œufs montés. Verser le tout dans une feuille de « Flexipat® » de 37,5 cm x 57 cm. Enfourner dans un four ventilé à 180°C, baisser la température du four à 145°C et cuire pendant 7 minutes. Filmer à la sortie du four. Laisser refroidir et imbiber la feuille avec l'imbibage au Kirsch de Fougerolles AOC. Réserver au congélateur.

2. Imbibage au Kirsch de Fougerolles AOC

- *200 g d'eau*
- *50 g de sucre semoule*
- *25 g de Kirsch de Fougerolles AOC 45°*
- *Poids total : 275 g*

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule. Refroidir. Ajouter le Kirsch de Fougerolles AOC.

3. Crème glacée au Kirsch de Fougerolles AOC

- *1 000 g de lait entier*
- *400 g de crème fleurette à 35% de M.G.*
- *160 g de jaunes d'œufs*
- *160 g de sucre semoule*
- *160 g de glucose atomisé*
- *160 g de poudre à lait à 0% de M.G.*
- *12 g de stabilisateur combiné*
- *2 gousses de vanille Bourbon*
- *140 g de Kirsch de Fougerolles AOC 45°*
- *Poids total : 2 192 g*

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème fleurette et la gousse de vanille fendue et grattée, ajouter le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule, stabilisateur, poudre de lait et glucose atomisé. Cuire le tout à 85°C. Ôter les gousses de vanille. Mixer et refroidir rapidement à 4°C. Ajouter le Kirsch de Fougerolles AOC. Maturer au minimum 4 heures. Turbiner la crème glacée. Etaler sur une feuille de « Flexipan® » cadre à biscuit de 0,6 cm de haut. Placer au congélateur.

4. Marmelade de fruits confits

- *400 g de mélange de fruits confits*
- *50 g de Kirsch de Fougerolles AOC 45°*
- *Poids total : 450 g*

Mélanger les fruits confits et le Kirsch de Fougerolles AOC, hacher finement au couteau les fruits confits. Réserver (suggestion : si on met le kirsch avant de hacher les fruits, ils ne collent pas au couteau).

5. Appareil velours ivoire

- *200 g de chocolat blanc*
- *200 g de beurre de cacao*
- *Poids total : 400 g*

Fondre les ingrédients au bain-marie à 45°C.

6. Pâte d'amande 50%

Quantité suffisante de pâte d'amande 50%. Abaisser à 3 mm la pâte d'amande entre deux feuilles de plastique. Marquer à l'aide d'un rouleau strié. Placer au congélateur. Détailler des carrés de 9 cm de côtés. Ajourer chaque carré de 6 trous à l'aide de douilles unies de diamètres différents. Placer au congélateur. Pulvériser au pistolet l'appareil velours ivoire. Réserver au congélateur.

7. Siphon Kirsch de Fougerolles AOC

- *150 g de lait entier*
- *150 g de crème fleurette à 35% de M.G.*
- *10 g de sucre semoule*
- *50 g de jaunes d'œufs frais*
- *40 g de chocolat blanc*
- *25 g de Kirsch de Fougerolles AOC 45°*
- *Poids total : 425 g*

Dans une casserole, bouillir le lait et la crème. Ajouter le mélange blanchi, sucre semoule et jaunes d'œufs. Chauffer l'ensemble à 83°C. Ajouter le chocolat blanc, puis le Kirsch de Fougerolles AOC. Mixer et chinoiser. Mettre en siphon.

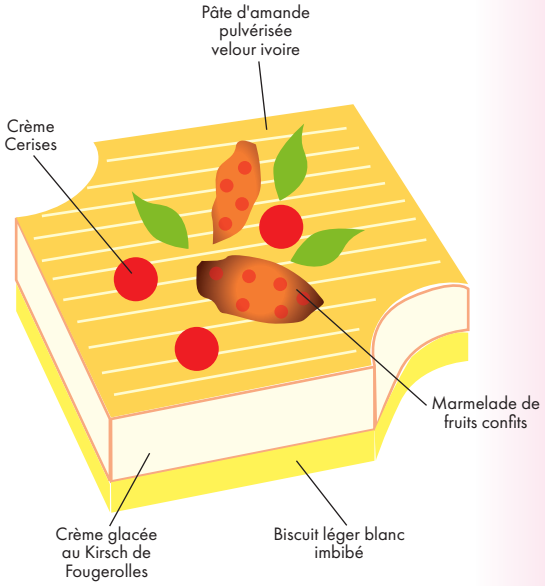
8. Crème de cerise

- *500 g de purée de cerises noires*
- *150 g de Concentré sucré de Griottines®*
- *7,5 g d'agar agar*
- *2,5 g de gélatine feuille argent*
- *10 g de Kirsch de Fougerolles AOC 45°*
- *Poids total : 662.5 g*

Tremper la gélatine dans l'eau froide au minimum 20 minutes. Porter à ébullition la purée de cerises noires et le Concentré sucré de Griottines® avec l'agar-agar. Ajouter la gélatine égouttée. Réserver au réfrigérateur. Une fois la gelée froide, ajouter le Kirsch de Fougerolles AOC, mixer et réserver.

9. Montage

Placer le cadre de crème glacée sur le biscuit imbibé. Remettre au congélateur. Couper des carrés de 9 x 9 cm. Dans une assiette plate carrée, déposer le biscuit imbibé avec le carré de crème glacée. Placer ensuite le carré de pâte d'amande. Pocher la crème de cerise dans les trous. Enlever deux coins du carré à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre. Dresser dans les deux coins une pointe d'espuma au Kirsch de Fougerolles AOC. Placer une mini-quenelle de marmelade de fruits confits. Décorer avec quelques feuilles de menthe fraîche, quelques grains de Cassis Peureux® et de Griottines®.



Création originale de David Wesmaël, M.O.F. Glacier

Cubes glacés Forêt noire à la Griottines®

Griottines®

✶ *Pour un cadre 40 x 30 cm soit 63 cubes.*

1. Biscuit chocolat

- *45 g de jaunes d'œufs*
- *110 g d'œufs entiers*
- *100 g de sucre semoule*
- *75 g de blancs d'œufs*
- *20 g de sucre semoule*
- *50 g de farine*
- *30 g de cacao poudre*
- *Poids total : 435 g*

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Parallèlement dans un autre batteur, monter les blancs et serrer avec la deuxième quantité de sucre. Dans les œufs blanchis, incorporer en deux fois les blancs montés en versant simultanément la farine tamisée avec le cacao poudre. Couler le biscuit sur une demi-feuille 30 x 40 cm sur plaque de cuisson et lisser. Cuire au four ventilé à 200°C, clé fermée, pendant 9 minutes. Mettre sur grille à la sortie du four.

2. Sirop au jus de Griottines®

- *100 g de sucre semoule*
- *20 g de sucre inverti*
- *90 g d'eau*
- *50 g de jus de Griottines®*
- *Poids total : 260 g*

Dans une casserole, réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et le sucre inverti et faire bouillir l'ensemble. Laisser refroidir complétement et ajouter le jus de Griottines®. Réserver pour l'imbibage.

3. Glace chocolat noir intense aux éclats de chocolat

- *1 036 g de lait entier*
- *110 g de sucre semoule*
- *80 g de glucose atomisé*
- *80 g de sucre inverti*
- *95 g de poudre de lait 0 % MG*
- *60 g de crème fleurette 35% MG*
- *450 g de chocolat de couverture noire 70 %*
- *50 g de jaunes d'œufs*
- *6 g de stabilisateur à glace combiné*
- *200 g de copeaux de chocolat noir*
- *Poids total : 2 167 g*

Dans une casserole, chauffer le lait et la crème fleurette. À 20°C ajouter les jaunes d'œufs. À 25°C, la moitié du sucre et le sucre inverti. À 30°C, ajouter la poudre de lait et le glucose atomisé. À 45°C, ajouter le stabilisateur pour glace mélangé avec l'autre moitié du sucre. Pasteuriser le mix à 85°C, verser sur le chocolat de couverture haché et mixer. Refroidir rapidement à 4°C et laisser mâturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau et turbiner. Après avoir turbiné, incorporer immédiatement les copeaux de chocolat. Utiliser pour le montage.

4. Glace à la fleur de lait vanillée et Griottines®

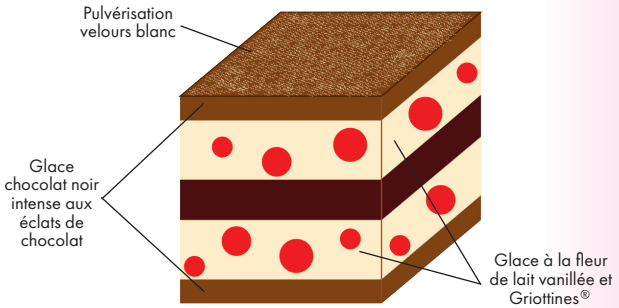
- *860 g de lait entier*
- *200 g de sucre semoule*
- *40 g de sucre inverti*
- *120 g de glucose atomisé*
- *2 gousses de vanille*
- *130 g de poudre de lait 0 % MG*
- *600 g de crème fraîche*
- *12 g de stabilisateur à glace combiné*
- *240 g de demi-Griottines®*
- *Poids total : 2 204 g*

Dans une casserole, chauffer le lait entier. A 20°C, ajouter la moitié du sucre, le sucre inverti et la gousse de vanille fendue. A 30°C, ajouter la poudre de lait et le glucose atomisé. A 45°C ajouter le stabilisateur pour glace, mélangé avec l'autre moitié du sucre. Pasteuriser le mix à 85°C, ôter la gousse de vanille et mixer. Refroidir rapidement à 4°C, incorporer la crème fraîche et mixer. Laisser mâturer 4 heures minimum. Mixer à nouveau et turbiner. Incorporer les demi-Griottines® préalablement égouttées, au minimum 2 heures auparavant.

5. Pulvérisation velours blanc

- *150 g de chocolat blanc*
- *150 g de beurre de cacao*
- *1 g d'oxyde de titane*
- *Poids total : 301 g*

Fondre la chocolat et le beurre de cacao ensemble puis ajouter l'oxyde de titane et mixer. Utiliser à 40°c pour la pulvérisation.

6. Montage et finition

Entre deux règles de 1 cm de hauteur (ou dans un cadre 30 x 40 x H 4 cm) couler sur une plaque et feuille de papier guitare, une couche de 1 cm de glace chocolat noir aux copeaux de chocolat et surgeler. Surmonter d'une couche de 1 cm de glace fleur de lait aux Griottines® et surgeler. Positionner une couche de biscuit cacao imbibé au sirop de Griottines®. Surmonter ensuite d'une couche de 1 cm de glace fleur de lait aux Griottines® et surgeler. Terminer le montage avec une couche de 1 cm de glace chocolat noir aux copeaux de chocolat et terminer la surgélation du cadre obtenu. Démouler et couper des bandes de 4 cm de largeur. Pulvériser le dessus au pistolet avec le mélange de pulvérisation de velours blanc. Couper ensuite des cubes de 4 cm dans les bandes pulvérisées.