

Pamplemousse

- Etaler une fine couche de confiture d'oranges sur une pâte sablée
- Recouvrir avec une génoise chocolat et imbiber au sirop de pamplemousse
- Placer des filets de pamplemousse sur la génoise
- Remplir une forme avec une crème de pamplemousse
- Congeler au moins une heure
- Démouler et décorer

Crème pamplemousse

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C°	Temps	R
260 g	Sirop de pamplemousse		❖	❖	❖
4 st	Jus de pamplemousse		❖	❖	❖
20 g	Zeste de pamplemousse		❖	❖	
130 g	Couverture blanche				
	Mélanger		❖		
130 g	Blancs d'œufs		❖	❖	❖
130 g	Dextrose				
12 g	Gélatine				
	Chauffer à 45° et battre en neige		❖		
	Mélanger les blancs d'œufs avec la couverture blanche				
430 g	Crème fraîche	Fouetter	❖	❖	❖
	Ajouter et mélanger gentiment				
1'112 g	:Recette Quantité				

Cannelle – Groseilles rouges

- Crème cannelle, mettre dans des moules
- Ajouter une génoise, imbiber avec du jus de groseilles rouges et tremper dans la couverture vanille
- Ajouter des groseilles rouges et des framboises
- Verser de la gelée de groseilles rouges dans les moules
- Poser le fond de couverture blanche
- Congeler au moins 1 h.
- Démouler
- Décorer

Crème Cannelle

g	Ingrédients	Directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
220 g	Sucre		❖	❖	
150 g	Eau				
6 g	Cannelle				
	Cuire		❖		
240 g	Jaunes d'oeufs				
14 g	Gélatine	Tremper dans l'eau			
	Ajouter le sirop et battre				
600 g	Crème fraîche	Fouetter			
	Ajouter et mélanger gentiment				
1,230 g	:Recette Quantité				

Gelée aux groseilles rouges

g	Ingrédients	Directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
300 g	Jus de groseilles rouges				
600 g	Sirop a 26 Be				
54 g	Gélatine				
954 g	:Recette Quantité				

Chocolat - Noix

- Dresser la crème au chocolat
- Placer une feuille de couverture vanille
- Recouvrir avec une génoise, imbiber à la liqueur de noix
- Ajouter un peu de crème au chocolat
- Placer les noix caramélisées
- Ajouter une feuille de couverture vanille pour le fond
- Congeler au moins une heure
- Démouler, gicler de la couverture vanille au pistolet
- Décorer avec un nappage brillant

Crème chocolat

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C°	Temps	R
50 g	Eau		❖	❖	
270 g	Couverture vanille				
	Mélanger		❖		
200 g	Blancs d'oeufs		❖	❖	❖
150 g	Sucre				
50 g	Dextrose				
12 g	Gélatine				
	Chauffer a 45° et battre en neige		❖		
	Mélanger le blanc d'œufs avec la couverture vanille				
500 g	Crème fraîche	Fouetter	❖	❖	❖
	Ajouter et mélanger gentiment				❖
1'232 g	:Recette Quantité				

Nappage brillant

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
50 g	Glucose				
360 g	Sucre				
290 g	Eau		❖	❖	
240 g	Crème 35%				
	Cuire		❖		
120 g	Poudre de cacao				
	Cuire 5 min				
12 g	Gélatine				
	Ajouter et mélanger, tamiser et mixer				
1'072 g	:Recette Quantité				

Noix caramélisées

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
150 g	Sucre glace	Passer au tamis			
30 g	Eau				
		Cuire au sirop			
700 g	Noix grillées	Garder tièdes	❖	❖	❖
	Ajouter des noix au sirop				
	Remuer jusqu'à caraméliser		❖		
25 g	Graisse d'arachides	Ajouter à la fin			❖
	Etaler sur une table froide et désinfecter				
905 g	:Recette Quantité				

Cacahuète - Wasabi

- Fondre le Gianduja aux cacahuètes et le mouler dans des moules
- Laisser refroidir
- Ajouter 2 -3 mm de masse à Wasabi
- Ajouter une demi cacahuète grillée
- Congeler au moins une heure à -18°
- Remplir le reste des moules avec le Gianduja aux cacahuètes fondu
- Congeler les pralines une nuit
- Démouler les pralines
- Attendre que les pralines soient à la température ambiante avant de les recouvrir de chocolat

Gianduja aux Cacahuètes

g	Ingrédients	Directives	CCP		
			C°	Temps	R
2'000 g	Cacahuètes	Griller	❖	❖	❖
2'000 g	Sucre glace				
	Broyer fin				❖
1'350 g	Couverture lait	Chaud	❖		
200 g	Beurre de cacao	Liquide	❖		
	Ajouter et mélanger, laisser reposer une nuit		❖	❖	
	Broyer fin				❖
5'550 g	:Recette Quantité				

Masse Wasabi

g	Ingrédients	Directives	CCP		
			C°	Temps	R
100 g	Massepain	Frais	❖		
100 g	Lait de noix de coco		❖	❖	❖
15 g	Gingembre	Rapé			
20 g	Wasabi				
	Mixer				
235 g	:Recette Quantité				

Piment

- Ganache au piment, verser dans un cadre 40cm x 30cm
- Laisser la ganache au piment refroidir
- Verser la ganache blanche pour remplir le cadre
- Laisser la ganache blanche refroidir
- Etaler une fine couche de couverture vanille tempérée
- Démouler le cadre et découper les formes désirées
- Tremper dans la couverture vanille

Ganache au piment

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
400 g	Crème 35%		❖	❖	
80 g	Glucose – sorbit				
5 g	Piment				
	Cuire		❖		
450 g	Couverture vanille				
80 g	Beurre		❖	❖	❖
	Ajouter et mixer 2 – 3 min		❖		❖
1'115 g	:Recette Quantité				

Ganache blanche

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C ^o	Temps	R
225 g	Crème 35%		❖	❖	
45 g	Glucose – sorbit				
	Cuire		❖		
560 g	Couverture blanche				
60 g	Beurre		❖	❖	❖
	Ajouter et mixer 2 – 3 min		❖		❖
890 g	:Recette Quantité				

Passion - Gingembre

- Ganache passion gingembre, verser dans un cadre 40cm x 30cm
- Laisser la ganache passion gingembre refroidir
- Etaler une fine couche de couverture blanche tempérée
- Démouler le cadre et découper les formes désirées
- Tremper dans la couverture blanche

Passion Gingembre

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C°	Temps	R
100 g	Gingembre	Râpé			
1'200 g	Sucre				
800 g	Eau				
	Cuire un sirop et tamiser				
220 g	Crème 35%		❖	❖	
200 g	Sirop gingembre				
440 g	Purée fruit de la passion				
	Cuire		❖		
1'200 g	Couverture blanche				
80 g	Beurre		❖	❖	❖
	Ajouter et mixer 2 – 3 min		❖		❖
2'140 g	:Recette Quantité				

Café - Abricotine

- Fonds au massepain mélangé avec des abricots séchés et hachés
- Ganache au café abricotine, verser dans des moules
- Laisser la ganache café abricotine refroidir
- Etaler une fine couche de couverture vanille tempérée
- Démouler les moules
- Tremper dans la couverture lait et décorer

Ganache Café Abricotine

g	Ingrédients	Directives	CCP		
			C°	Temps	R
360 g	Crème 35%		❖	❖	❖
100 g	Glucose – Sorbit				
120 g	Purée de Abricot		❖	❖	❖
10 g	Nestcafé				
	Cuire		❖		
1'100 g	Couverture lait				
100 g	Abricotine				
100 g	Abricot imbiber				
160 g	Beurre		❖	❖	❖
	Ajouter et mixer 2 – 3 min		❖		❖
2'050 g	:Recette Quantité				

Orange - Cointreau

- Verser de la couverture vanille dans des moules choisis
- Retourner les moules pour enlever l'excédent de couverture
- Laisser refroidir
- Avec la ganache à l'orange, remplir les moules à moitié
- Laisser la ganache à l'orange refroidir
- Ajouter la ganache au Cointreau pour remplir les moules
- Laisser la ganache au Cointreau refroidir
- Etaler une fine couche de couverture vanille tempérée
- Démouler les moules et décorer

Ganache à l'orange

g	Ingrédients	directives	CCP		
			C°	Temps	R
30 g	Crème 35%		❖	❖	
55 g	Purée à l'orange				
25 g	Jus d'orange				
	Cuire		❖		
140 g	Couverture blanche				
10 g	Beurre		❖	❖	❖
	Ajouter et Mixer 2 – 3 min		❖		❖
260 g	:Recette Quantité				

Ganache Cointreau

g	Ingrédient	directives	CCP		
			C°	Temps	R
70 g	Crème 35%		❖	❖	
15 g	Glucose – Sorbit				
	Cuire		❖		
140 g	Couverture Vanille				
25 g	Beurre		❖	❖	❖
	Melanger				
20 g	Cointreau				
	Ajouter et Mixer 2 – 3 min		❖		❖
270 g	:Recette Quantité				