

Dossier

de recettes

Danjat

Maxime



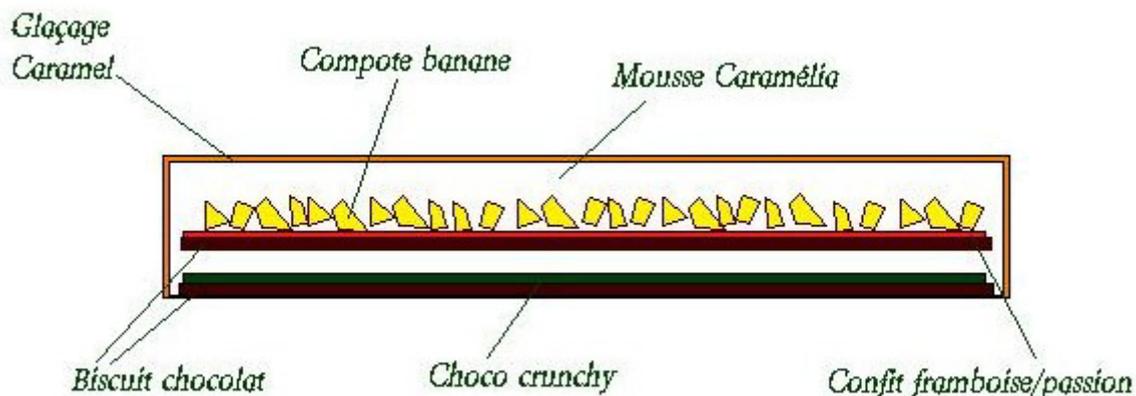
Finale

Quercenne et

Vessinoise 2009

« Caramélia »

[Redécouvrez la finesse du caramel, accompagnée de morceaux de bananes parfaitement mûres, délicatement relevés par une pointe d'acidité]



Confit framboise/passion

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de framboise	70
Purée de passion	30
Glucose	17
Sucre	23
Pectine NH nappage	3
Jus de citron	15
Total	158

Cuire les purées et le glucose
A 45°C, ajouter la pectine mélangée au sucre
A ébullition, ajouter le jus de citron
Refroidir et mixer

Compote banane

Ingrédients	Poids (en grammes)
Bananes bien mûres en julienne	432
Purée de passion	35
Sucre	32
Beurre	3
Jus de citron	19
Gélatine	2,5
Eau froide	12,5
Total	536

Hydrater la gélatine avec l'eau froide
Cuire la banane, la passion, le sucre et le beurre
A ébullition, ajouter le jus de citron
Ajouter la gélatine et mixer

« Caramélia »

Mousse Caramélia

Ingrédients	Poids (en grammes)
Lait	205
Gélatine	6
Eau froide	30
Couverture lait « Caramélia »	285
Crème montée	410
Total	933

Hydrater la gélatine avec l'eau froide
Cuire le lait
A ébullition, ajouter la gélatine
Verser en 3x sur la couverture et réaliser une ganache lisse et brillante
A 30°C, verser sur la crème montée

Biscuit Emmanuel chocolat

Ingrédients	Poids (en grammes)
Sucre	240
Blancs frais	250
Jaunes	240
Farine	50
Fécule	50
Poudre de cacao	55
Beurre fondu	110
Total	995

Monter les blancs avec le sucre en 3x
Faire fondre le beurre
Ajouter les jaunes à la meringue
Ajouter le poudres tamisées à la Maryse
Ajouter le beurre fondu tiède
Étaler finement sur feuille et cuire 9min à 190°C

Choco crunchy

Ingrédients	Poids (en grammes)
Streusel chocolat maison	250
Gianduja noir	125
Pailleté feuilletine	50
Total	425

Faire fondre le gianduja
Broyer finement le streusel
Mélanger tout les ingrédients
Étaler finement

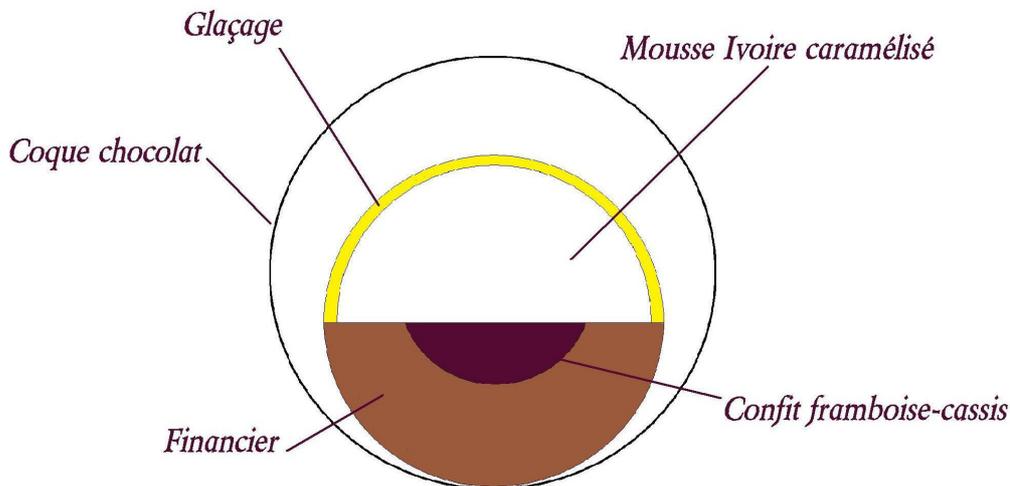
Glaçage Caramel

Ingrédients	Poids (en grammes)
Sucre	240
Crème	250
Gélatine	240
Eau froide	50
Couverture blanche 35%	50
Nappage neutre	55
Total	110

Hydrater la gélatine dans 5x son poids en eau
Cuire la crème
Cuire le sucre à sec et réaliser un caramel foncé
Décuire avec la crème bouillante
Ajouter la gélatine
Verser en 3x sur la couverture blanche
Réaliser une ganache lisse et brillante
Chauffer le nappage à 60°C, ajouter et mixer

« Coque surprise »

[Rappelez-vous ces précieux instants de curiosité où la gourmandise l'emporte sur la sagesse]



Confit framboise/cassis

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de framboise	50
Purée de cassis	50
Glucose	17
Sucre	23
Pectine NH nappage	3
Jus de citron	15
Total	158

Cuire les purées et le glucose
A 45°C, ajouter la pectine mélangée au sucre
A ébullition, ajouter le jus de citron
Refroidir et mixer

Mousse Ivoire caramélisé

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème anglaise	120
Gélatine	3
Eau froide	15
Couverture blanche 35% caramélisée	200
Crème montée	180
Total	518

Hydrater la gélatine dans 5x son poids en eau
Monter la crème
Cuire le lait
A ébullition, ajouter la gélatine et verser en 3x sur la couverture.
Réaliser une émulsion lisse et brillante
A 35-40°C, verser sur la crème montée

« Coque surprise »

Financier

Ingrédients	Poids (en grammes)
Sucre glace	175
Poudre d'amande brute	60
Farine	63
Poudre à lever	1,5
Sucre inverti	15
Blancs	167
Beurre noisette	90
Essence de vanille	Q.S.
Total	571,5

Faire fondre le beurre jusqu'à couleur noisette
Mélanger tout les ingrédients
Ajouter le beurre noisette
Travailler la masse le moins possible
Dresser en moule demi-sphère
Cuire à 185°C

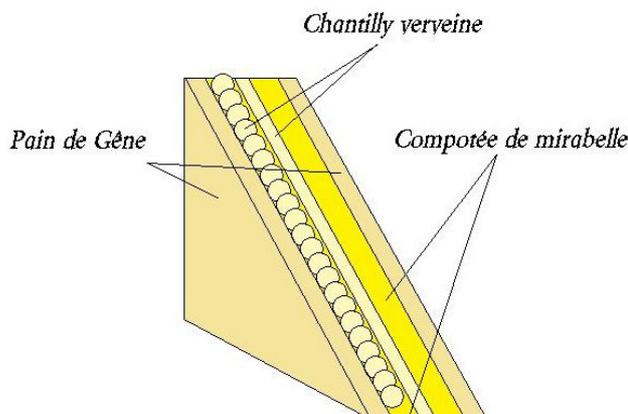
Glaçage Framboise

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de framboise	125
Eau	150
Sucre	50
Pectine NH nappage	5
Glucose	50
Nappage neutre	700
Total	1035

Cuire la purée et l'eau
A 45°C, ajouter la pectine mélangée au sucre
A ébullition, ajouter le glucose et le nappage
Redonner un bouillon

« Bouchée de Lorraine »

[D'une seule bouchée, je me retrouve, haut comme trois pommes, dans le verger de mon grand-père, apaisé par le vent dans les feuilles de mirabelliers]



Pain de Gênes

Ingrédients	Poids (en grammes)
Poudre d'amande blanche	225
Farine	100
Sucre glace	225
Blancs	150
Crème	50
Blancs frais	450
Sucre	250
Total	1450

Monter les blancs avec le sucre en 3x
Mélanger le reste des ingrédients
Ajouter le mélange dans la meringue
Abaisser sur plaque
Cuire à 190°C

Compotée de mirabelle

Ingrédients	Poids (en grammes)
Mirabelles pelées et dénoyautées	330
Glucose	57
Sucre	55
Pectine NH nappage	6,5
Jus de citron	48
Total	496,5

Cuire les mirabelles et le glucose
A 45°C, ajouter la pectine mélangée au sucre
A ébullition, ajouter le jus de citron
Refroidir et travailler au fouet (ne pas mixer)

« Bouchée de Lorraine »

Chantilly verveine

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème	150
Feuilles de verveine fraîche	22
Mascarpone	75
Sucre	22
Total	269

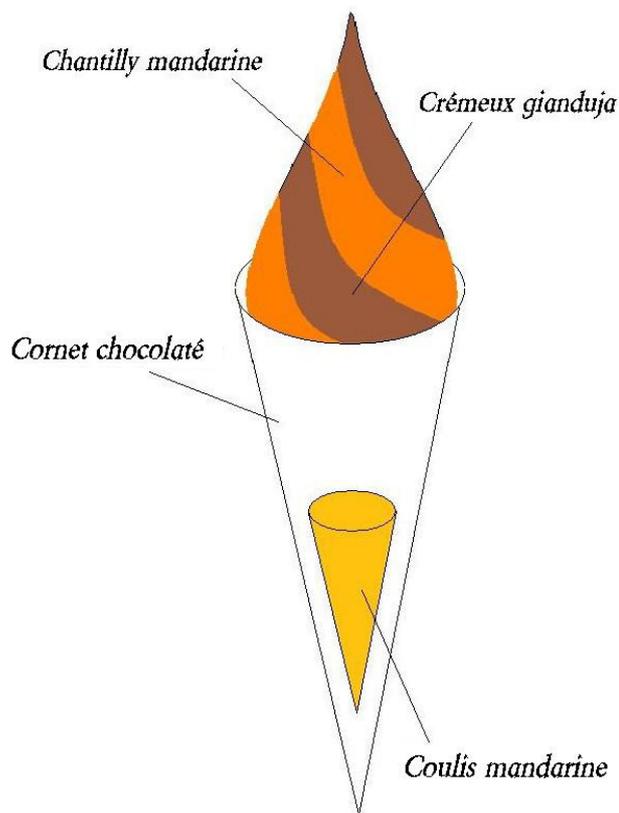
Infuser la crème et la verveine à froid min. 6h
Chinoiser et compléter la perte de crème
Ajouter le reste des ingrédients et monter au
bateur

« Cornet Gourmand »

Spécialité chocolat

[Difficile d'oublier le croquant du cornet de glace des vacances d'été.

Ici, je vous propose de l'apprécier garni de la douceur du gianduja noisette associée à la fraîcheur d'une coulis mandarine]



Coulis (semi-liquide) mandarine

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de mandarine	140
Concentré de mandarine	10
Glucose	26
Sucre	35
Pectine NH nappage	5
Jus de citron	22
Total	236

Cuire la purée, le concentré et le glucose
A 45°C, ajouter la pectine mélangée au sucre
A ébullition, ajouter le jus de citron
Refroidir

Chantilly mandarine

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème	190
Concentré de mandarine	48
Sucre	70
Gélatine	2
Eau froide	10
Mascarpone	125
Total	445

Hydrater la gélatine dans 5x son poids en eau
Cuire la crème et le concentré
A 70°C, verser sur le sucre et la gélatine
Mixer et étaler finement sur plaque
Réserver au réfrigérateur min 3h
Monter au batteur

« *Cornet Gourmand* »

Spécialité chocolat

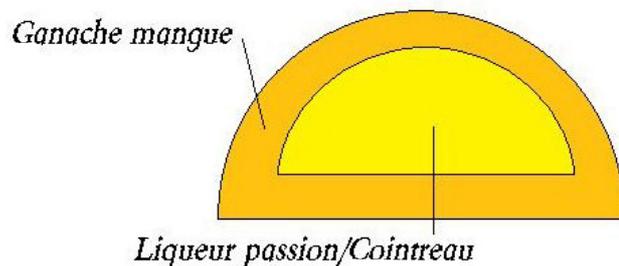
Crèmeux gianduja noisette

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème anglaise	175
Gianduja noisette	140
Couverture lactée 40%	35
Total	350

Cuire la crème anglaise
A 82°C, verser sur le gianduja et la couverture
Réaliser une ganache lisse et brillante
Réserver au réfrigérateur

« Fraîcheur »

Bonbon moulé



Liqueur passion/Cointreau

Ingrédients	Poids (en grammes)
Sucre	150
Glucose	60
Eau	45
Purée de passion	150
Cointreau	45
Total	450

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 130°C
Verser sur la purée de passion
A 40°C, ajouter le Cointreau et mixer

Ganache mangue

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de mangue	100
Glucose	12
Sucre inverti	7
Sorbitol	15
Couverture blanche 35%	250
Beurre pommade	40
Total	424

Cuire la purée de mangue, le glucose, le sucre inverti et le sorbitol
A ébullition verser en 3x sur la couverture blanche et réaliser un ganache
A 35-40°C, ajouter le beurre pommade, mixer

« Douceur »

Bonbon chocolat

*Ganache au thé
du Paradis*



Ganache au thé du Paradis

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème	200
Glucose	14
Sucre inverti	16
Thé du Paradis	20
Couverture lactée 40%	240
Beurre pommade	40
Total	556

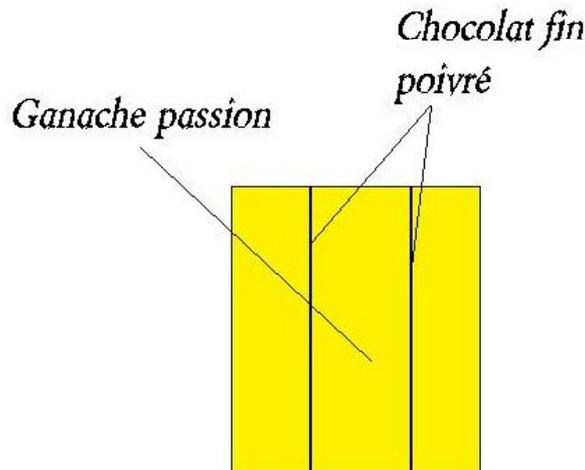
Cuire la crème et le sucre inverti
A ébullition, ajouter le thé du Paradis et laisser infuser 20 minutes
Chinoiser, compléter la perte en crème, redonner un bouillon et verser en 3x sur la couverture lait
Réaliser une ganache.
A 35-40°C, ajouter le beurre pommade, mixer
Couler en cadre
Laisser cristalliser 48h en chambre à chocolat

Finition :
Chablonner en couverture lait non-tempérée à 35°C
Découper en carrés et laisser croûter 1 à 2 jours

Décor :
Trait fourchette diagonal

« Passionnément »

Bonbon chocolat



Chocolat fin poivré

Ingrédients	Poids (en grammes)
Couverture noire 64%	100
Poivre de Tasmanie	2
Total	102

Moudre finement le poivre au moulin
Tempérer la couverture et ajouter le poivre
Abaisser finement entre 2 feuilles « guitare »
Laisser cristalliser en chambre à chocolat

Ganache passion

Ingrédients	Poids (en grammes)
Purée de passion	107
Glucose	10
Sucre inverti	16
Couverture lactée 40%	181
Couverture noire 64%	36
Beurre pommade	39
Total	389

Cuire la purée de passion et le sucre inverti
A ébullition, verser en 3x sur la couverture
Réaliser une ganache lisse et brillante
A 35-40°C, ajouter le beurre pommade, mixer

Couler 100gr de ganache en cadre et recouvrir
d'une fine feuille de chocolat poivré
Couler 120gr de ganache et recouvrir de la 2^{ème}
feuille de chocolat poivré
Couler à nouveau 100gr de ganache et lisser
Laisser cristalliser 48h en chambre à chocolat

Finition :

Chablonner en couverture lait non-tempérée à
35°C

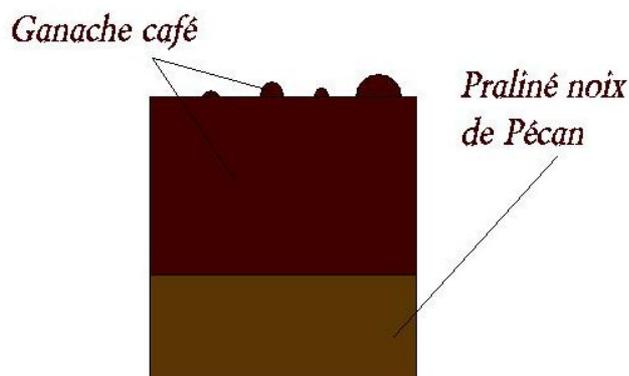
Découper en lingots et laisser croûter 1 à 2 jours

Décor :

Empreinte paille + trait or au pinceau

« Pause-café »

Bonbon chocolat



Masse pour praliné noix de pécan

Ingrédients	Poids (en grammes)
Eau	42
Sucre	67
Noix de Pécan	250
Couverture lactée 33%	55
Beurre de cacao	25

Cuire l'eau et le sucre à 118°C
Ajouter les noix de Pécan (non torréfiées)
Broyer et réaliser un praliné
Ajouter la couverture et le beurre de cacao fondus à 40°C

Praliné noix de Pécan

Ingrédients	Poids (en grammes)
Masse pour praliné	135
Couverture lactée 40%	90
Pailleté feuilletine	90
Total	315

Faire fondre la couverture
Ajouter le reste des ingrédients
Tempérer à 31-32°C et abaisser en cadre

Ganache café

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème	100
Glucose	20
Nescafé Gold®	5
Couverture lactée 40%	200
Total	320 (+ 5)

Cuire la crème et le glucose
A ébullition, ajouter le Nescafé Gold
Verser en 3x sur la couverture, mixer
Couler sur le praliné noix de Pécan
Laisser cristalliser 48h en chambre à chocolat

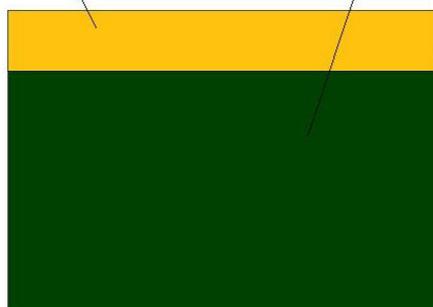
Finition :
Chablonner en couverture lait non-tempérée à 35°C
Découper en lingots et dresser des billes de ganache café sur le dessus
Laisser croûter 1 à 2 jours
Décors :
Billes de ganache café avant enrobage

« Nougat fondant »

Bonbon chocolat

Nougat Montet

Ganache menthe



Nougat Montet

Ingrédients	Poids (en grammes)
Miel de fleur	75
Crème	75
Glucose	25
Amandes hachées grillées	75
Écorces d'orange confites	25
Total	275

Cuire le miel, la crème et le glucose à 120,5°C
Ajouter les amandes hachées grillées et les écorces d'oranges en petits cubes
Abaisser finement et laisser durcir
Découper en carrés

Ganache menthe

Ingrédients	Poids (en grammes)
Crème	168
Glucose	12
Sucre inverti	14
Feuilles de menthe fraîche	50
Couverture lactée 33%	168
Couverture noire 61%	114
Beurre pommade	30
Total	506 (+50)

Cuire la crème, le glucose et le sucre inverti
À ébullition, ajouter la menthe fraîche
Infuser 15 minutes
Chinoiser, compléter la perte en crème
Redonner un bouillon
À ébullition, verser en 3x sur la couverture et réaliser une ganache lisse et brillante
À 45°C, ajouter le beurre pommade, mixer
Couler en cadre
Laisser cristalliser 48h en chambre à chocolat

Finition :
Chablonner en couverture lait non-tempérée à 35°C
Découper en carrés, déposer un carré de nougat et laisser croûter 1 à 2 jours

Décor :
Non-enrobé sur le dessus