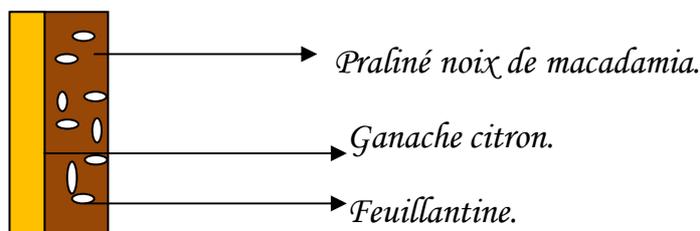
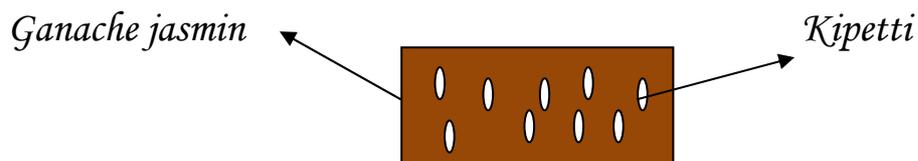


Macadame : praliné fondant, ganache citron.



<p><u>Praliné maison :</u></p> <p>125 gr Couverture Lait 50 gr Beurre de cacao 500 gr Praliné 60%</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>> Mélanger la masse praliné en faisant une émulsion sur la couverture. > Ensuite cadrer entre des règles et laisser cristalliser.</p>
<p><u>Ganache citron :</u></p> <p>100 gr Crème 20 gr Glucose 1 Zeste de citron vert 200 gr Couverture Noir</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>> Porter à ébullition la crème, le glucose et les > Verser la crème en 3 x sur la couverture > Couler sur le praliné (0,5 cm) > Cristallisation chambre choc</p>

Perle noire : Ganache thé jasmin bleuet.



<p><u>Ganache thé jasmin :</u></p> <p>225 gr Crème 48 gr Sucre inversé 18 gr thé jasmin bleuet 67 gr Beurre 50 gr Kipetti</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>>Porter à ébullition la crème, le sucre inversé et faire infuser le thé dedans pendant 5 min. >Verser la crème en 3 x sur la couverture >Ajouter le beurre à 40°C >Cristallisation chambre choc</p>
---	--

Romanesque : Ganache romarin, Pâte de fruit abricot.

Ganache romarin



Pâte de fruit abricot

Ganache romarin :

225 gr Crème
48 gr Sucre inverti
18 gr Romarin
67 gr Beurre

Procédé :

> Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et faire infuser le romarin dedans pendant 5 min.
> Verser la crème en 3 x sur la couverture
> Cristallisation chambre choc

Pâte de fruit abricot :

100 gr purée abricot
96 gr sucre
8 gr pectine
12 gr sucre
45 gr glucose
3 gr acide citrique

Procédé :

> Fondre la purée à 40°C puis ajouter le sucre préalablement mélanger à la pectine.
> Ensuite rajouter le glucose à 100°C.
> Cuire à 105°C et ajouter l'acide citrique.

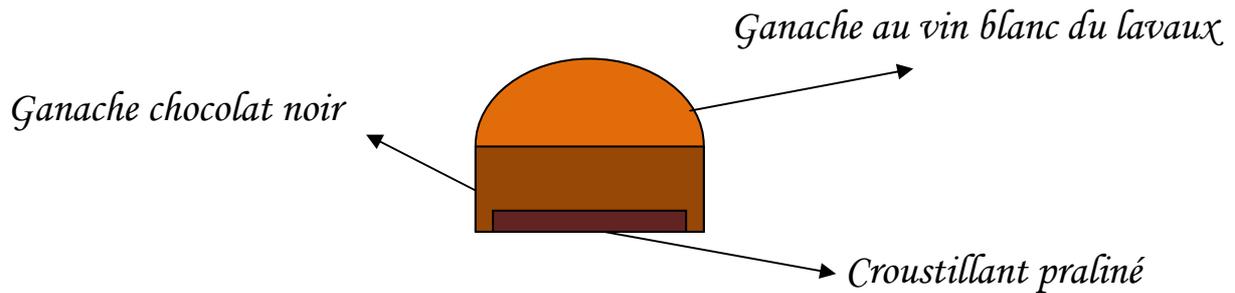
Coup de canon : Ganache citron, Ganache banane séchée.



<p><u>Ganache banane :</u></p> <p>500 gr Purée banane 130 gr Sucre inverti 165 gr Beurre 1000 gr Tanariva 50 gr Beurre de cacao</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>> Chauffer le sucre inverti, la purée banane. > Emulsionner sur la couverture et le beurre de cacao. > Ajouter le beurre a 40°C.</p>
---	--

<p><u>Ganache citron :</u></p> <p>450 gr Jus de citron 400 gr Crème 50 gr Sucre inverti 1000 gr couverture Ivoire 500 gr couverture Jivara 125 gr Jaunes 125 gr Sucre 150 gr Beurre</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>> Chauffer le jus de citron, la crème, le sucre inverti, le sucre, les jaunes. > Emulsionner sur les couvertures. > Ajouter le beurre a 40°C</p>
---	--

Liberté et patrie : Ganache au vin blanc du Lavaux, Ganache chocolat noir.



Ganache au vin blanc du Lavaux :

*150 gr de vin du Lavaux
1 gr sucre
2 gr pectine*

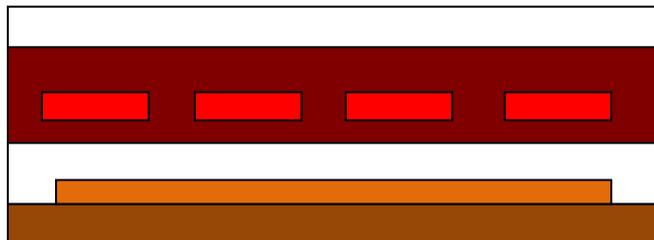
Procédé :

Chauffer le vins a 40°C mettre le sucre et la pectine puis porter une légère ébullition puis réserver au froid

<u><i>Ganache chocolat :</i></u> <i>230 gr crème</i> <i>50 gr glucose</i> <i>125 gr couverture cœur de guanaja</i> <i>125 gr couverture lait jivara</i>	<u><i>Procédé :</i></u> <i>Porter à ébullition la crème, le sucre inverti</i> <i>>Verser la crème en 3 x sur la couverture</i> <i>>Cristallisation chambre choc</i>
---	--

<u><i>Croustillant praliné :</i></u> <i>1500 gr Praliné noisette</i> <i>255 gr Couverture lait</i> <i>510 gr Feuillentine</i> <i>105 gr Beurre chaud</i>	<u><i>Procédé :</i></u> <i>>Mélanger le tout et ajouter le beurre fondu à la fin. (Mélanger au batteur)</i>
--	---

La Montreusienne : petit gâteau et
entremets chocolat-framboises,
griottes.



Mousse onctueuse chocolat:

96 gr Eau
96 gr Lait
15 gr Poudre de cacao
20 gr Jaune
10 gr Glucose
10 gr Sucre inverti
225 gr Couverture noir
300 gr Crème montée

Procédé :

>Faire une crème anglaise avec l'eau, le lait, la poudre de cacao, les jaunes, glucose, sucre inverti.
>Ensuite, réaliser une ganache, en parallèle, monter la crème.
>Puis, verser gentiment la ganache (45°C) dans la crème montée.

Coulis framboise :

3000 gr Purée framboise
40 gr Sucre
72 gr Gélatine
432 gr Eau

Procédé :

>Chauffer la purée de fruit et le sucre à 60°C.
>Puis ajouter la gélatine et couler dans les moules.

Crèmeux chocolat griotte :

130 gr Lait
41 gr Jaune
38 gr Sucre
185 gr Couverture lait
50 gr Jus de griotte sans alcool
45 gr morceaux griottes au kirsch

Procédé :

>Chauffer le lait et le jus de griotte, en parallèle blanchir les jaunes et le sucre
>Puis réaliser une émulsion sur les couvertures mi-fondue.
> Couler le cremeux en cercle puis parsemer de griotte hachée

Biscuit chocolat :

1720 gr Masse amande
520 gr Sucre
600 gr Œuf
840 gr Jaune d'œuf
400 gr Pure pâte
400 gr Beurre
400 gr Farine
200 gr Poudre de cacao
1000 gr Blanc d'œuf
520 gr Sucre

Procédé :

>Monter au batteur la masse amande, les œufs et les jaune d'œuf.
>En parallèle monter les blancs d'œuf en ajoutant le sucre en trois fois.
> Puis verser dans le mélange amande le beurre préalablement fondu avec la pure pâte.
>Ensuite tamiser la farine et la poudre de cacao et ajouter aussi dans la masse.
>Pour finir ajouter les blancs d'œuf monté. Dresser sur plaque puis mettre au four à une température de 185°C pendant environ 10-15 minutes

Croustillant praliné:

1500 gr Masse praliné 60%
255 gr Couverture lait
510 gr Crousticrèpe maison
105 gr Beurre

Procédé :

>Mélanger la masse praliné, la couverture et le crousticrèpe maison.
>Puis ajouter le beurre fondue et abbaïsser entre 2 feuilles guitare

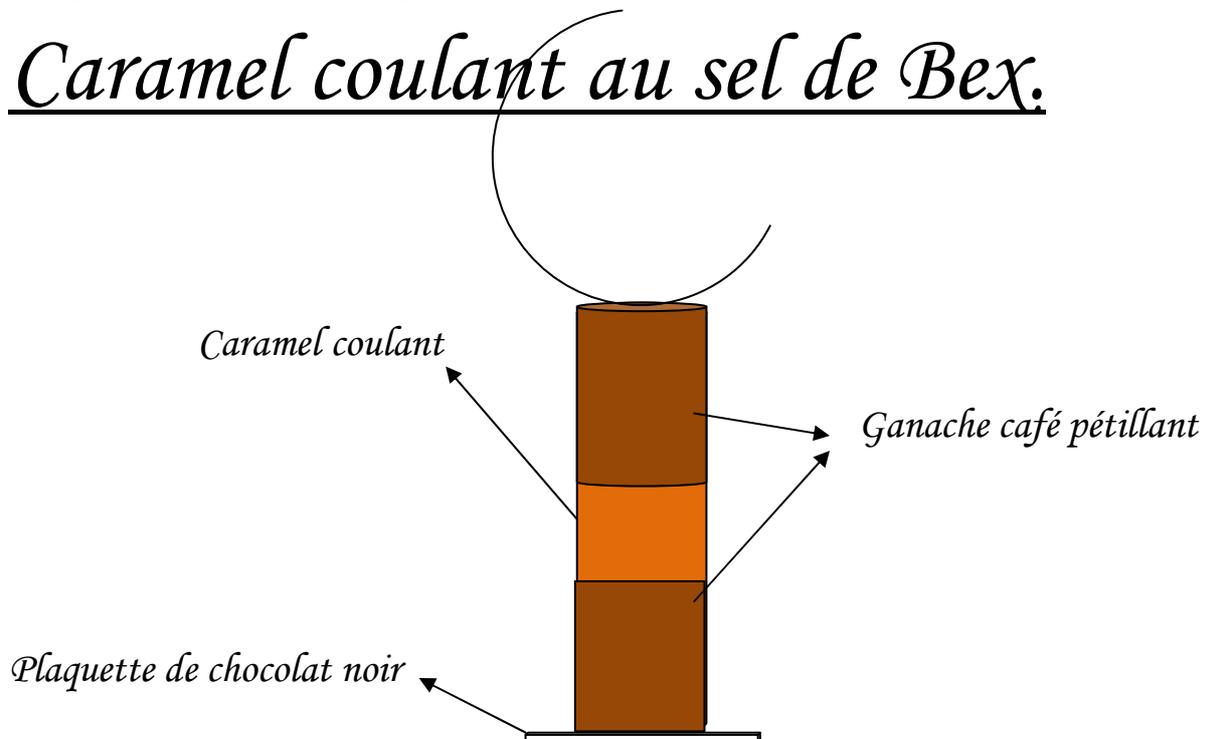
Glaçage chocolat noir:

100 gr Eau
400 gr Sucre
300 gr Nappage Neutre
192 gr Cacao en poudre
192 gr Masse à glacer
192 gr Cacao pâte extra
20 gr Gélatine en poudre
120 gr Eau pour gélatine

Procédé :

>Porter à ébullition l'eau, le sucre, le gelifixe neutre.
>Ensuite verser la poudre de cacao, la pâte à glacer et la pâte de cacao et cuire à 103°C-104°C.
>Ensuite laisser refroidir à 65°C et ajouter la gélatine, mixer, passer le dans la passoire.

Bouchon vaudois revisité: Pâte à cigarettes, Ganache chocolat-café, Caramel coulant au sel de Bex.



Pâte à cigarette :

*125 gr Beurre
150 gr Sucre glace
91 gr blanc d'œuf
100 gr Faine
2 gr vanille*

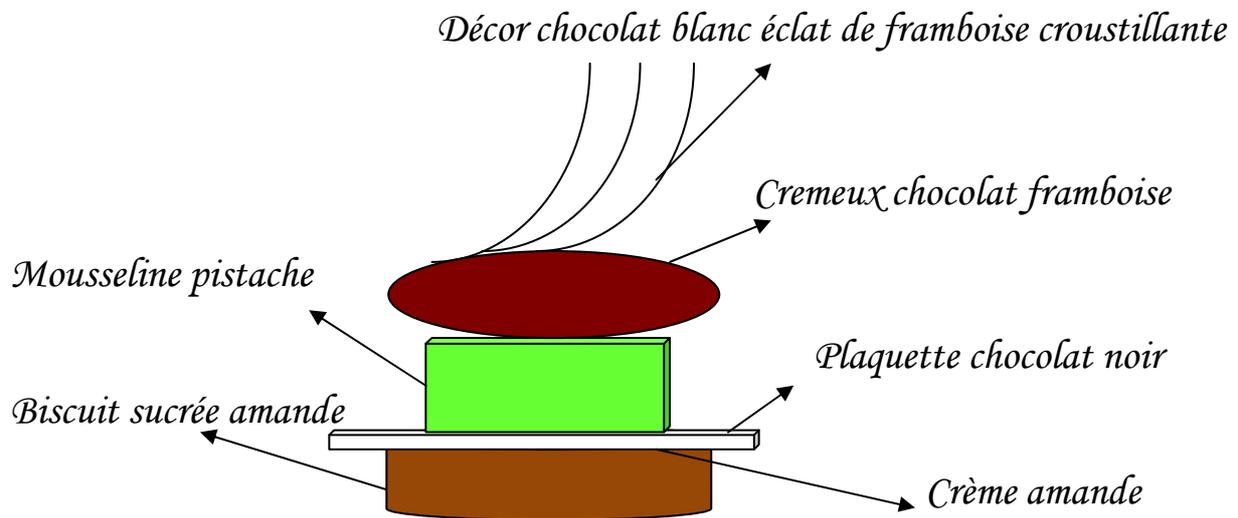
Procédé :

>Mousser le beurre et le sucre glace et la vanille en parallèle monter les blancs, incorporer le mélange mousser au blanc puis ajouter la farine petit à petit.

<u><i>Ganache café :</i></u> <i>180 gr Crème</i> <i>50 gr Glucose</i> <i>120 gr Couverture lait</i> <i>125 gr Manjari</i> <i>10 gr Trablit</i> <i>40 gr de Kipetti</i>	<u><i>Procédé :</i></u> <i>>Chauffer la crème et le glucose ensuite émulsionner sur les couvertures a 40°C incorporé le trablit.</i>
--	--

<u><i>Caramel coulant au sel de bex :</i></u> <i>200 gr Sucre</i> <i>230 gr Crème</i> <i>30 gr Glucose</i>	<u><i>Procédé :</i></u> <i>>Faire un caramel a sec puis décuire avec la crème et le glucose préalablement chauffé laisser réduire 2-3 minutes puis réserver au frigo</i>
---	--

Pistachoc, Mousseline pistache, Crèmeux chocolat framboise.



Pâte sucrée amandes :

180 gr Beurre
3 gr Sel
135 gr Sucre glace
45 gr Poudre d'amande blanche
75 gr Œuf
90 gr Farine
262 gr Farine

Procédé :

>Blanchir le beurre le sel et le sucre glace, ajouter les amandes puis les œufs et la 1^{er} partie de farine et bien mélanger le tout une fois le mélange fait ajouter la 2eme partie de farine et juste mélanger sans faire travailler le gluten.

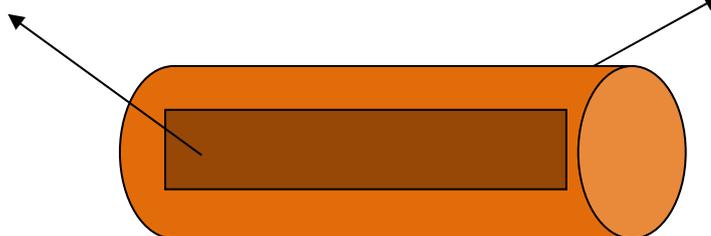
<p><u>Crème d'amande :</u></p> <p>125 gr Sucre 125 gr Poudre d'amande brute 125 gr Beurre 100 gr Œufs 25 gr Farine 125 gr Crème vanille</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>>Blanchir le sucre le beurre ajouter la poudre d'amande puis les œufs petit a petit ensuite ajouter la crème vanille et la farine tamisée. >Cuire le tout dans des fond sucrés a 170 °C.</p>
--	--

<p><u>Mousseline Pistache :</u></p> <p>300 gr Crème 100 gr Mascarpone 50 gr Pâte de pistache</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>>Monter la crème doucement avec le mascarpone et ajouter la pâte de pistache. > Cadrer la mousseline dans des cadres et laisser prendre au congélateur.</p>
--	---

<p><u>Cremeux chocolat framboise :</u></p> <p>100 gr Crème 100 gr Lait 40 gr Jaune 20 gr Sucre 260 gr Purée framboise 52 gr Sucre inverti 209 gr Couverture noir</p>	<p><u>Procédé :</u></p> <p>> Chauffer le lait et la crème. >Blanchir le sucre et les jaunes puis réaliser une crème anglaise puis chinoiser la crème anglaise. >Chauffer la purée et le sucre inverti puis l'incorporer dans la crème anglaise. >Verser petit a petit sur la couverture en réalisant une émulsion.</p>
--	---

Ancrier du bateau de Vevey : Pâte a choux, caramel explosif, crémeux exotique.

Caramel explosif



Crémeux exotique

Crémeux exotique :

500 gr Purée passion
500 gr Purée Mangue
375 gr Œufs
300 gr Jaune
300 gr Sucre
375 gr Beurre
15 gr Gélatine
90 gr Eau pour gélatine

Procédé :

> Chauffer à ébullition la purée de fruit en parallèle blanchir le sucre les œufs et le sucre.
>réaliser une cuisson à 82°C puis ajouter la gélatine et laisser refroidir à 40°C avant d'ajouter le beurre.

Caramel Explosif :

100 gr purée passion
100 gr purée goyave
100 gr purée coco
80 gr Sucre
100 gr couverture lait

Procédé :

>Faire un caramel a sec décuire avec les purées.
>Emulsionnée sur la couverture ajouter l'eau de banane puis le beurre et mixer.

<i>10 gr eau de banane</i> <i>55 gr Beurre salé</i>	
--	--

<u><i>Pâte a choux :</i></u> <i>750 gr Lait</i> <i>750 gr Beurre</i> <i>750 gr Eau potable</i> <i>30 gr Sucre</i> <i>30 gr Sel</i> <i>800 gr Farine</i> <i>1375 gr Œufs</i>	<u><i>Procédé :</i></u> >Chauffer le lait, le sucre, l'eau, le beurre et le sel. >Une fois à ébullition, verser la farine et dessécher la masse. >Ajouter les œufs petit à petit et bien mélanger. >Dresser.
--	--

