

Cahier de recettes



Par Caroline Bays

Entremet

Crèmeux chocolat :

500 gr lait
500 gr crème
160 gr sucre
240 gr jaunes d'œufs
80 gr cacao en poudre

Faire bouillir le lait avec la crème. Dans une bassine, mélanger le sucre, les jaunes et le cacao en poudre.

Mélanger tous les ingrédients et cuire à 86°C.

Biscuit brownies :

500 gr beurre pommade
240 gr couverture fondue (65%)
600 gr sucre
400 gr œufs
250 gr farine
300 gr noix de pécan

Mélanger le beurre pommade avec la couverture fondue au batteur.

Ajouter le sucre, et les œufs. Hors batteur, ajouter la farine et les noix de pécan.

Cuisson : 190°C/ env. 15min

Mousse caramel tonka :

Caramel :

212 gr glucose
512 gr crème + tonka
312 gr sucre
16 gr beurre

Fondre le sucre avec le glucose, donner un belle couleur brune.

Dans une casserole, cuire la crème, la verser délicatement sur le sucre, et ajouter le beurre à la fin. Laisser refroidir au frigo.

Mousse :

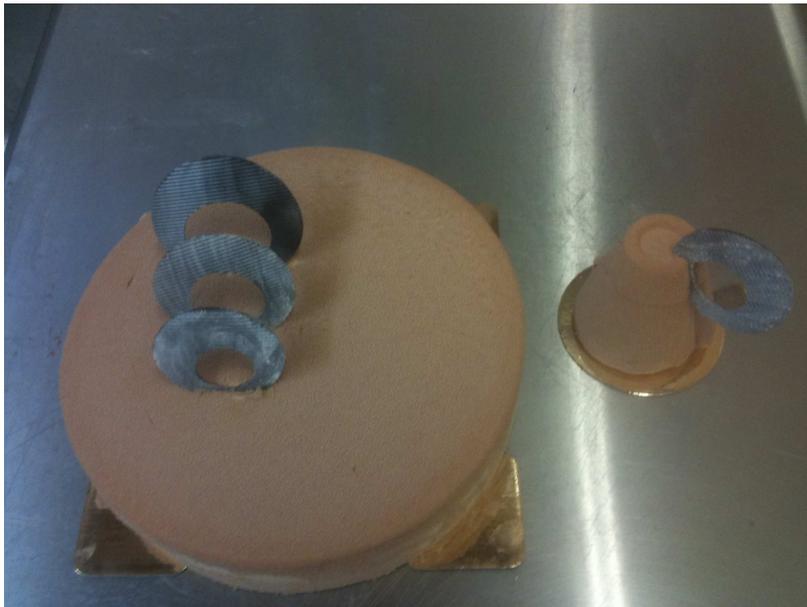
150 gr sirop
25 gr gélatine
130 gr eau
180 gr jaunes d'œufs
675 gr caramel
850 gr crème battue

Mélanger la gélatine avec l'eau, réserver.

Cuire le sirop à 118°C et mousser les jaunes au batteur. Ajouter le sirop dans les jaunes gentiment. Laisser refroidir et ajouter la gélatine fondue.

Mélanger le caramel avec le mélange jaunes-sirop, et ajouter la crème battue.

Montage : Dresser une couche de crème caramel tonka dans un cercle, mettre le crémeux chocolat. Refaire une couche de crème caramel tonka, et finir par le biscuit brownies.



Mignardises

Orange-cointreau/ framboises :

Sablé Breton :

200 gr	farine
20 gr	levure
4 gr	sel
150 gr	beurre pommade
140 gr	sucré
60 gr	jaunes d'œufs

Mélanger le tout, laisser reposer une nuit.

Crème vanille orange-Cointreau :

500 gr	lait
100 gr	sucré
65 gr	poudre vanille
25 gr	jaunes d'œufs
3 gr	gélatine
18 gr	eau
1	zeste d'orange
70 gr	Cointreau
250 gr	crème battue

Mélanger la gélatine avec l'eau, réserver.

Cuire le lait, le sucre et le zeste. Dans une bassine, mélanger les jaunes et le sucre. Cuire le tout. Laisser refroidir au frigo

Une fois froide, ajouter le Cointreau puis la crème battue.

Montage : Dresser la crème vanille orange-Cointreau sur le sablé breton. Mettre le décor chocolat, puis une framboise rempli de confiture framboise.

Saupoudrer le tout de sucre glace.

Brownie-passion :

Biscuit brownie :

500 gr beurre pommade
240 gr couverture fondue (65%)
600 gr sucre
400 gr œufs
250 gr farine
300 gr noix de pécan

Mélanger le beurre pommade avec la couverture fondue au batteur.

Ajouter le sucre, et les œufs. Hors batteur, ajouter la farine et les noix de pécan.

Cuisson : 190°C/ env. 15min

Crémeux passion :

200 gr purée passion
60 gr jaunes d'œufs
80 gr œufs
60 gr sucre
3 gr gélatine
18 gr eau
60 gr beurre

Mélanger la gélatine avec l'eau, réserver.

Cuire la purée passion. Dans une bassine, mélanger les jaunes, les œufs et le sucre. Cuire le tout à 86°C puis refroidir au frigo jusqu'à 36°C. Ajouter le beurre et mixer. Remettre au frigo.

Montage : Couper le biscuit brownies en rectangles de 4cm sur 2.5cm. Dresser le crémeux passion avec une douille, mettre le décor chocolat, puis un peu de feuilles argentées.



Spécialité chocolat

Pâte de fruit griotte :

336 gr	purée griotte
9 gr	pectine
36 gr	sucre
360 gr	sucre
72 gr	glucose
6 gr	acide citrique
6 gr	kirsch

Chauffer la purée griotte puis ajouter la pectine et les 36gr de sucre. Cuire et ajouter le reste du sucre et le glucose. Cuire à 105°C.

Hors feu, ajouter l'acide citrique et le kirsch, mélanger. Puis couler dans les moules.

Macaron chocolat :

450 gr	sucre
100 gr	eau
150 gr	blancs d'œufs
950 gr	TPT
50 gr	poudre cacao
210 gr	blancs d'œufs

Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Battre les blancs et ajouter le sirop gentiment.

Ajouter hors batteur le TPT, la poudre cacao, et le reste des blancs montés.

Dresser sur une plaque. Cuisson : 140°C/ env.30min

Sablé :

1000gr	beurre
500 gr	sucre glace
150 gr	œufs
1500gr	farine
10 gr	sel

Mousser le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs petit à petit et ensuite la farine et le sel. Mélanger, laisser reposer une nuit au frigo.

Montage : Couler la pâte de fruit dans des moules, et poser directement les coques à macarons dessus. Déposer le tout sur les fonds sablés et tremper à la couverture noire jusqu'au macaron.



Pralinés

Moulé exotique caramel :

410 gr	sucre
560 gr	purée mangue
180 gr	purée passion
270 gr	glucose
30 gr	couverture lait
170 gr	beurre

Caraméliser le sucre et cuire à côté les purées de fruits avec le glucose. Une fois le sucre fondu et caramélisé, ajouter les purées et cuire le tout à 104°C. Laisser refroidir jusqu'à 38°C et ajouter le beurre et la couverture lait. Mixer et laisser bien refroidir.

Ganache cacahuète :

500 gr	masse pralinée cacahuète
100 gr	beurre de cacao
100 gr	couverture lait

Mélanger le tout, mixer, et couler en cadre.

Ganache thé épicé :

400 gr	lait
50 gr	thé épicé
20 gr	sucre inverti
40 gr	glucose
700 gr	couverture lait
450 gr	couverture noire
150 gr	beurre

Infuser un jour avant le thé avec le lait. Passer au chinois.
Cuire le lait avec le sucre inverti et le glucose, verser sur les couvertures lait et noire et ajouter le beurre. Mixer, couler en cadre

Ganache jasmin :

400 gr lait
55 gr jasmin
25 gr sucre inverti
20 gr glucose
550 gr couverture noire
35 gr beurre de cacao

Infuser un jour avant le jasmin avec le lait. Passer au chinois.

Cuire le lait avec le sucre inverti et le glucose, verser sur la couverture noire et ajouter le beurre de cacao. Mixer, couler en cadre.

Ganache mojito :

Rhum :

185 gr crème
120 gr rhum
90 gr glucose
60 gr sucre inverti
650 gr couverture blanche
40 gr beurre cacao

Cuire la crème avec le glucose et le sucre inverti, verser sur la couverture blanche, ajouter le beurre et le rhum. Mixer, couler en cadre.

Citron :

160 gr purée citron
 menthe séchée
20 gr glucose
600 gr couverture blanche
100 gr beurre

Cuire la purée citron avec le glucose, verser sur la couverture blanche, ajouter le beurre et la menthe séchée. Mixer, couler en cadre sur l'autre ganache.

