

Bonbon en chocolat à la pistache

320g crème
35g sucre inverti
85g pâte de pistache
5g cannelle en bâtons
670g couverture Ivoire
150g beurre pasteurisé de détournage, dit « sec »

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti et la cannelle. Laisser infuser quelques minutes, puis retirer la cannelle et ajouter la pâte de pistache. Verser le mélange bouillant sur la couverture fondu, en remuant au centre, d'un mouvement circulaire à l'aide d'une spatule. Lorsque la ganache est à env. 35-40°C, ajouter le beurre en dés.

Bonbon en chocolat à l'anis

400g crème
80g sucre inverti
10g anis étoilé
100g beurre pasteurisé de détournage, dit « sec »
750g couverture lactée Jivara

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti et l'anis étoilé. Laisser infuser quelques minutes, puis retirer l'anis étoilé. Verser le mélange bouillant sur la couverture fondu, en remuant au centre, d'un mouvement circulaire à l'aide d'une spatule. Lorsque la ganache est à env. 35-40°C, ajouter le beurre en dés.

Bonbon en chocolat au caramel à l'orange

500g sucre
5g cannelle en poudre
1 gousse de vanille
2 zestes d'oranges
150g beurre pasteurisé de détournage, dit « sec »
375g couverture noire
375g praliné

Caraméliser le sucre à sec et laisser mousser. Stopper la cuisson en ajoutant le beurre, puis les zestes, la cannelle et l'intérieur de la gousse de vanille. Etaler sur un silpat, et, après complet refroidissement, réduire en poudre à l'aide d'un broyeur.

Bonbon en chocolat à la pâte de fruit

1000g pâte de fruit
25g pectine
100g sucre
330g glucose
1250g sucre
10g acide citrique

Bien mélanger la pectine et le sucre ensemble, puis ajouter à la pulpe tiède. Cuire et laisser à ébullition durant 3 minutes. Ajouter le sucre et le glucose (chaud) puis cuire entre 103-108°C en vérifiant la cuisson. Enlever du feu et ajouter l'acide citrique. Couler dans un cadre.

1000g crème
800g couverture noire
100g glucose
200g beurre

Porter à ébullition la crème. Hors du feu, ajouter le glucose fondu et la couverture. Lorsque la ganache est à env. 35-40°C, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la ganache soit homogène. Couler la ganache au dessus de la pâte de fruit.

Bonbon en chocolat à la framboise

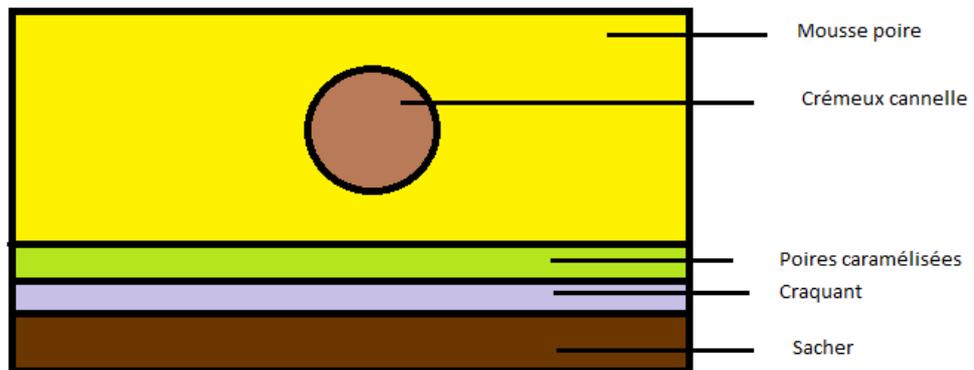
500g pulpe de framboise
100g jaunes d'œufs
120g œufs
150g beurre
10 feuilles de gélatine
1cl alcool de framboise

Mélanger tous les ingrédients, sauf le beurre et la gélatine. Chauffer jusqu'au frémissement tout en remuant. Ajouter la gélatine. Lorsque le mélange est à env. 35-40°C, incorporer le beurre en dés, et émulsionner au mixer.

1000g pulpe de framboise
500g sucre
12g pectine NH

Mélanger le sucre et la pectine NH. Ajouter à la pulpe et cuire à 105°C.

Entremet poire-cannelle



Mousse poire :

800g pulpe
10.5 feuilles de gélatine
200g sucre
75g eau
200g blancs d'œufs
600g crème
500g jus de pomme
100g calvados

Réduire de moitié le jus de pomme et faire fondre la gélatine dedans. Faire une meringue italienne avec le sucre, l'eau et les blancs, cuit à 118°C. Mélanger délicatement à la maryse, la pulpe, la meringue, la crème fouettée, le jus de pomme et le calvados.

Crémeux à la cannelle :

600g lait
30g glucose
9 feuilles de gélatine
870g couverture Ivoire
600g crème
90g pâte de cannelle

Porter à ébullition le lait et le glucose. Ajouter la gélatine, la couverture et la pâte de cannelle. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Biscuit sacher :

630g pâte d'amande
240g sucre
390g jaunes d'œufs
210g œufs
195g cacao
195g farine
195g beurre
600g blancs d'œufs
240g sucre

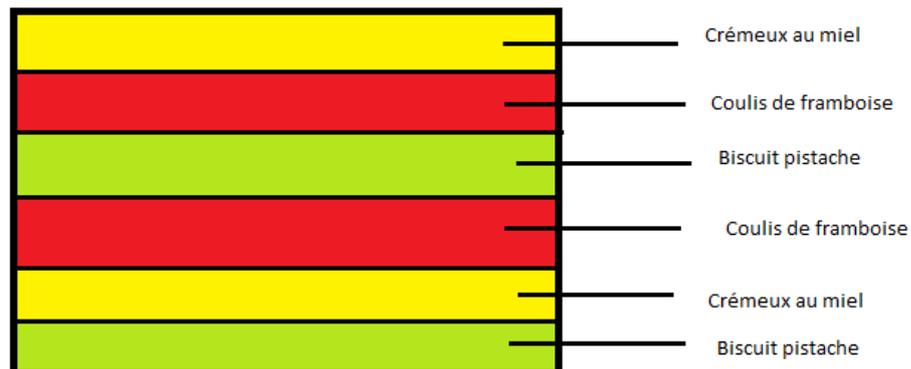
Emulsionner la pâte d'amande, la première partie de sucre, les jaunes et les œufs. Ajouter le cacao et la farine tamisée, puis le beurre fondu. Monter les blancs en neige et les serrer avec le restant de sucre. Mélanger le tout délicatement à la maryse.

Craquant :

180g pâte de turrón
70g couverture noire
170g pailleté feuilletine

Mélanger le tout ensemble.

Mignardise d'été



Biscuit pistache :

625g sucre glace
625g amande en poudre
850g œufs
100g jaunes d'œufs
450g beurre
125g fécule
200g pâte de pistache
500g blancs d'œufs
125g sucre

Au batteur, à la feuille faire monter le sucre glace tamisé, la poudre d'amande, les œufs, les jaunes, le beurre pommade, la fécule et la pâte de pistache. Incorporer les blancs d'œufs montés, serrés avec le sucre.

Coulis de framboise :

500g pulpe de framboise
80g sucre inverti
12g pectine NH
80g sucre

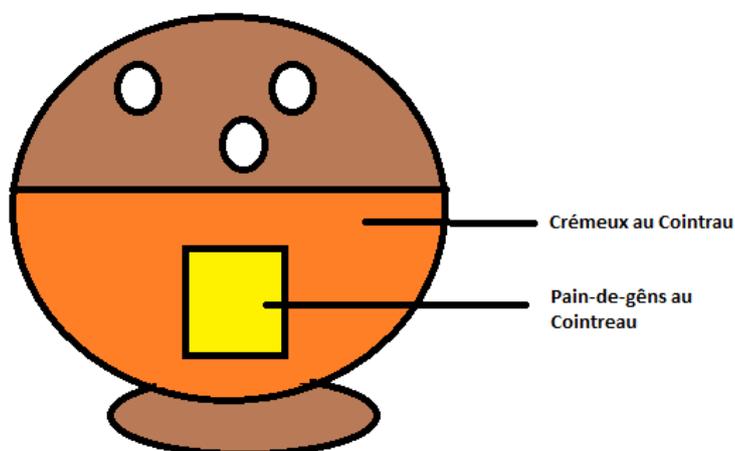
Mélanger tous les ingrédients ensemble et donner une bonne ébullition.

Crèmeux au miel :

500g lait
350g crème
150g jaunes d'œufs
200g miel
45g farine
20g amidon
100g beurre
200g beurre

Porter à ébullition le lait et la crème. Mélanger les jaunes d'œufs, le miel, la farine et l'amidon ensemble. Mélanger avec le lait et la crème et cuire 2 minutes. Ajouter la première partie du beurre et lorsque le crèmeux est à env. 35-40°C ajouter la 2^{ème} partie du beurre.

Mignardise au Cointreau



Biscuit pain-de-gênes :

150g pâte d'amande
100g œufs
20g farine
20g fécule
90g crème
1 orange zestée
8g Cointreau 60% vol.

Détendre et faire monter la pâte d'amande avec les œufs. Ajouter la farine et la fécule tamisée, la crème, les zestes d'orange et le Cointreau. Cuire dans un four à 200°C.

Crèmeux au Cointreau :

2 zestes d'orange
100g pulpe cocktail d'agrumes
100g sucre
200g œufs
100g sucre
3.5 feuilles de gélatine
170g beurre
25g Cointreau 60% vol.

Porter à ébullition la pulpe avec la première partie de sucre et les zestes d'orange. Ajouter les œufs avec la 2^{ème} partie de sucre et porter à nouveau à ébullition. Ajouter la gélatine et lorsque le crèmeux est à env. 35-40°C ajouter le beurre et le Cointreau.