

Entremet et pâtisseries Gingembre – Café

Mousse Gingembre

320 lait
250 gingembre confit
125 jaune d'œuf
50 sucre
20 gingembre moulu
320 crème chantilly
10 feuilles de gélatine

Cuire à ébullition le lait
Mousser les jaunes avec le sucre
Et fabriquer une crème anglaise
Refroidir
Incorporer la crème chantilly
Fondre et ajouter la gélatine
Ajouter le gingembre confit et moulu

Mousse Café

250 lait
30 café en poudre
125 jaune d'œuf
80 sucre
250 couverture lait
250 couverture blanche
250 crème fouettée
8 feuilles de gélatine

Cuire à ébullition le lait avec le café en poudre
Mousser les jaunes avec le sucre
Fabriquer une crème anglaise
Verser sur les couvertures
Mélanger et refroidir
Fondre et ajouter la gélatine
Incorporer la crème fouettée

Glaçage café

400 crème
40 glucose
520 couverture lait
10 gélatine
300 eau
370 sucre
30 café

Fabriquer une ganache avec la crème le glucose et la couverture

Cuire à 105°C l'eau, le sucre, café

Ajouter ce mélange à la ganache

Incorporer la gélatine fondue

Pâte sablée bretonne

450 beurre
600 farine
10 sel
400 sucre
180 jaune d'œuf

Ramollir le beurre

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte

Mignardise Cointreau – Chocolat

Parfait Cointreau

160 jaune d'oeuf
60 eau
160 sucre
400 crème fouettée
40 Cointreau
3 feuilles de gélatine

Mousser les jaunes
Cuire un sirop à 117°C
Battre jusqu'à refroidissement
Fondre la gélatine avec le Cointreau
Incorporer la crème fouettée

Mousse au chocolat

50 jaune d'oeuf
100 sirop
135 couverture vanille
235 crème fouettée
3 feuilles de gélatine

Chauffer les jaunes avec le sirop
Battre a refroidissement
Fondre la couverture jusqu'à 50°C
Incorporer petit à petit la crème à la couverture
Faire le mélange avec les jaunes et la couverture,
crème
Fondre et ajouter la gélatine

Feuillantine

150 pralinosa
100 feuillantine
100 couverture vanille
30 beurre

Mélanger le tout
Etendre sur papier et laisser tirer au frigo

Spécialité du Jura

Ganache au beurre damassine

100 beurre
100 fondant
50 damassine
260 couverture lait tempérée

Battre en mousse le beurre et le fondant ramolli
Ajouter la couverture tempérée
Ajouter la damassine

Pâte sablée noisette

250 farine
125 beurre
60 œuf
100 sucre glace
5 sel
5 jus de citron
100 noisette râpée

Fraser le beurre avec la farine
Ajouter le mélange de sucre glace, œuf, sel, jus de citron
Ajouter les noisettes râpées

Bonbons chocolats

Boule au mocca

300 couverture lait
200 pralinosa
75 arôme mocca

Mélanger le tout et laisser tirer 1 nuit
Battre légèrement
Dresser sur des fonds en couverture lait

Truffe au thé de Noël

300 crème
15 thé de Noël
350 couverture lait

Cuire à ébullition la crème avec le thé de Noël
Laisser infuser quelques heures
Passer les épices
Faire une ganache avec la crème infusée et la couverture lait

Nougat aux fruits

200 sucre
50 miel
50 glucose
350 crème
150 amande effilées
80 pistache
50 noix
50 citronnade
80 abricot
50 cerise confite

Cuire à 117°C le sucre, miel, glucose, crème
Hacher les fruits et incorporer au mélange

Pâte de fruit aux beutchins

700 sucre
670 purée de beutchins
200 glucose
25 pectine
5 acide citrique
5 eau

Cuire à 60°C la purée
Ajouter le sucre et le glucose
Bien mélanger et ajouter la pectine
Cuire jusqu'à 105°C
Ajouter hors du gaz l'acide et l'eau

Bonbon à la vodka rouge – citron

70 crème
180 couverture vanille
15 couverture lait
30 jus de citron
1 zeste de citron
40 vodka rouge

Cuire à ébullition la crème
Faire une ganache avec les couvertures
Cuire à ébullition le jus de citron et le zeste
Incorporer à la ganache
Incorporer la vodka rouge

Mignardise aux fraises

Mousse aux fraises

200 purée de fraises
20 sucre
1.5 feuilles de gélatine
300 crème fouettée
10 absinthe