



Thème "Les quatre saisons"

# RECETTES



# MIGNARDISES

## RELIGIEUSE

### **CREME VANILLE AU COINTREAU**

450 gr. lait  
150 gr. sucre  
1 dosette sucre vanillé  
150 gr. jaunes d'oeufs  
6 feuilles gélatine  
525 gr. crème  
QS cointreau



Mettre la gélatine tremper dans de l'eau froide.  
Cuire le lait, le sucre et le sucre vanillé.  
Mousser les jaunes d'œufs en même temps.  
Quand cuit et moussé, mélanger les 2 parties et cuire à la rose (82° C).  
Eteindre le feu et ajouter la gélatine et la crème.  
Mixer pendant 3 min. avec un mixeur plongeur.

### **MOUSSE PASSION**

1'000 gr. purée de passion (sucrée à 10 %)  
266.66 gr. sucre  
16 feuilles gélatine  
1'333.33 gr. crème

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide la veille.  
Mélanger le sucre à la purée de passion et laisser 2-3 h. au frigo.  
Battre la crème.  
Essorer la gélatine et la faire fondre avec un petit peu de purée de fruit. Mélanger à la purée de fruit et chauffer un petit peu.  
Mélanger à la crème fouettée.

### **PATE A CHOUX**

1'000 gr. eau  
30 gr. sucre  
20 gr. sel  
500 gr. beurre  
700 gr. farine  
18-20 oeufs

# OPERA

## **GANACHE MOCCA**

170 gr. crème  
170 gr. lait ou lait condensé  
430 gr. couverture noire surfin  
220 gr. crème au beurre café

Cuire la crème et le lait. Ajouter la couverture. Laisser un peu refroidir et ajouter la crème au beurre café.

## **CREME AU BEURRE MOCCA**

400 gr. sorbex  
3'600 gr. sucre  
1'000 gr. eau  
30 oeufs  
500 gr. graisse à 30° C (coco)  
3'500 gr. beurre  
160 gr. nescafé



Cuire le sucre, le sorbex et l'eau à 94° R.  
Quand à mi-cuisson, mousser les œufs avec le nescafé.  
Mélanger sur 2, le sirop dans les œufs et laisser battre jusqu'à ce que ce soit froid.  
Fondre la graisse et la mélanger avec le beurre, mousser.  
Mélanger les deux sur 1.

## **BISCUIT JOCONDE**

900 gr. masse amande  
300 gr. oeufs  
  
150 gr. farine  
300 gr. oeufs  
90 gr. beurre fondu  
  
324 gr. blancs d'oeufs  
60 gr. sucre

Battre 300 gr. d'œufs avec la masse amande.  
Incorporer en mélangeant la farine, les œufs et le beurre fondu.  
Simultanément monter les blancs en neige avec 60 gr. de sucre.  
Mélanger les 2 parties délicatement.  
Pour 3 plaques.  
Cuire 180 ° C tirage ouvert.

## **GLAÇAGE CHOCOLAT**

760 gr. eau  
920 gr. sucre  
240 gr. cacao en poudre  
100 gr. poudre de lait

1'000 gr. crème  
100 gr. glucose  
300 gr. couverture noire  
1'000 gr. pâte à glacer (ultra dark rando)  
13 feuilles gélatine

Cuire à 103° C l'eau, le sucre, le cacao en poudre et la poudre de lait (ne pas s'arrêter de mélanger car attache vite).

Cuire à ébullition la crème et le glucose. Ajouter la couverture noire, la pâte à glacer et la gélatine (préalablement trempée).

Mélanger les deux parties.



# SPECIALITES CHOCOLAT

## BOULES DE CHOCOLAT

### **MOUSSE CHOCOLAT**

1'000 gr. couverture noire  
3 dl lait  
8 jaunes  
1'000 gr. crème  
8 blancs  
100 gr. sucre

Faire fondre en bain-marie la couverture. Chauffer le lait.  
Mousser les jaunes. Monter la crème en chantilly.  
Monter les blancs en neige avec le sucre.  
Mélanger le lait dans la couverture. Puis mélanger aux jaunes, à la crème et enfin aux blancs.

### **MASSE NOUGATINE**

2'000 gr. nussana  
2'000 gr. couverture noire amère  
2'000 gr. couverture lait  
4'000 gr. gianduja (praliné noisette)

Fondre en bain-marie la nussana.  
Quand fondu, ajouter les 2 couvertures.  
Quand tout est fondu, éteindre le bain-marie et ajouter le gianduja.

### **PATE NOUGATINE**

2'240 gr. noisettes fines rôties  
2'240 gr. sucre glace tamisé  
4'800 gr. beurre mélangé (moitié beurre, moitié nussana)  
4'800 gr. farine fleur type 400

Rôtir les noisettes râpées. Tamiser le sucre glace.  
Mélanger dans le pétrin, vitesse 1, le beurre mélangé ramolli, les noisettes et le sucre glace.  
Ajouter ensuite la farine et juste mélanger pour que cela forme une pâte.



# BONBON CHOCOLAT

## FRAICHEUR COCO

### PRALINE

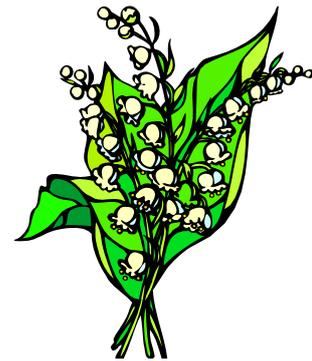
325	gr. noisettes	}	116° C
225	gr. sucre semoule		
55	gr. eau		
65	gr. noix de coco râpée		

Verser le sucre sur les fruits secs. Faire sabler.  
Caraméliser sur le gaz à feu réduit pour que les fruits se torréfient correctement, ajouter en fin de cuisson la coco râpée.  
Broyer finement et homogénéiser.

### BONBON

500	gr. praliné coco noisette
55	gr. beurre de cacao
55	gr. couverture lait 37 %
80	gr. coco râpée grillée

Mélanger les pralinés avec couvertures.  
Tabler. Incorporer la noix de coco râpée grillée à la fin.  
Couler en cadre.



## PASSION DU CROQUANT

### CROUSTILLANT PETILLANT

100	gr. praliné noisette
100	gr. pâte de noisette
100	gr. feuillantine
100	gr. couverture lait 45 %
80	gr. peta zeta

Fondre la couverture, mélanger avec la pâte de noisette et le praliné. Ajouter la feuillantine, puis le peta zeta. Couler en cadre.

## **GANACHE PASSION**

340 gr. purée passion  
50 gr. sucre inverti  
690 gr. couverture lait 45 %  
125 gr. beurre

Chauffer la purée et le sucre inverti. Verser sur la couverture, bien émulsionner. Ajouter le beurre à 40 ° C puis mixer. Couler en cadre.

## **BONBON AMARETTO / ABRICOT**

### **GANACHE VANILLE / AMARETTO**

400 gr. crème  
2 gousses de vanille  
80 gr. sucre inverti  
130 gr. beurre  
900 gr. couverture ivoire  
100 gr. amaretto

### **PATE DE FRUIT ABRICOT**

470 gr. pulpe abricot  
50 gr. sucre semoule  
12 gr. pectine ruban jaune  
500 gr. sucre  
70 gr. glucose  
10 gr. acide citrique

Faire bouillir ensemble la pulpe, le sucre et la pectine.  
Ajouter les 500 gr. de sucre et le glucose, puis cuire le tout à 72° réfractométrique.  
Ajouter l'acide en fin de cuisson.

## **GANACHE THE**

320 gr. crème  
72 gr. sucre inverti  
30 gr. thé  
400 gr. couverture Manjari  
80 gr. beurre

Faire infuser le thé 2-3 min. dans la crème et le sucre inverti, chinoiser puis faire une émulsion sur la couverture tempérée (la mettre à l'étuve à 30° C.). Mettre le beurre à 40° C. Couler en cadre.

## ***PRALINE MOULE***

1'000 gr. graisse à 30° C. (coco)  
3'000 gr. gianduja noisette

Fondre la graisse en bain-marie et ajouter le gianduja.

Préparer les moules et mettre la couverture noire ou lait. Laisser durcir et remplir presque jusqu'en haut de masse. Laisser durcir au frigo pas trop longtemps et fermer avec de la couverture.

Laisser au frais et démouler.

# ENTREMETS ET PATISSERIE

## TOUT POMME

### **BAVAROISE VANILLE**

480	gr. lait
170	gr. jaunes d'oeufs
150	gr. sucre
2	gousses de vanille
80	gr. gelée dessert
1'500	gr. crème

Chauffer le lait avec les gousses de vanille. Blanchir les jaunes et le sucre. Cuire à 85° C. Ajouter la gelée dessert. Faire refroidir à 20° C. Incorporer la crème montée. Dresser aussitôt.

### **CREMEUX POMME**

450	gr. crème
1	gousse de vanille
200	gr. purée de pomme Granny Smith sucrée surgelée
75	gr. jaunes d'oeufs
70	gr. sucre
2.5	gr. gélatine
30	gr. calvados 40 % vol.

Chauffer la crème avec la purée. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre. Cuire le tout à 85° C. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et fondue, mettre l'alcool. Couler. Réserver au grand froid.

### **POMME FAÇON TATIN**

750	gr. pommes golden
1	kg sucre semoule
450	gr. beurre fin

Cuire à 165° C le sucre et le beurre. Couper les pommes en quartier et les disposer dans une plaque. Verser le mélange sucre-beurre sur les pommes. Enfourner à 160° C. jusqu'à ce que les pommes soient enrobées de caramel. Ensuite, déposer les quartiers sur feuilles de papier cuisson. Réserver.

## **BISCUIT SABLE**

900 gr. beurre  
1'200 gr. farine fleur type 400 ou farine multi-céréales  
20 gr. sel  
800 gr. sucre  
360 gr. jaunes  
50 gr. poudre à lever

Mousser le beurre, ajouter le reste et la farine en dernier.

## **GENOISE**

4'500 gr. oeufs  
1'000 gr. jaunes d'oeufs  
2'000 gr. sucre  
900 gr. poudre d'amandes  
2'100 gr. farine  
60 gr. poudre à lever  
900 gr. huile tournesol



## **GLAÇAGE**

200 gr. eau  
150 gr. sucre  
100 gr. lait en poudre  
400 gr. crème  
20 gr. gélatine  
2 gr. colorant blanc  
2 gr. colorant vert  
1 goutte arôme pomme

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le lait en poudre et la crème. Refroidir et introduire gélatine et colorants.

# FICHE EXPLICATIVE

## "TOUT POMME"

Pour mon entremets, j'ai choisi d'utiliser LA POMME !

En effet, ce fruit est disponible toute l'année et se prête donc bien pour le thème des quatre saisons.

La pomme peut être douce, acide, sucrée, il est donc possible de jouer avec toutes ses saveurs. Elle peut se cuisiner et se manger de multiples façons, c'est un fruit intéressant.

On la cultive en Suisse, c'est un fruit du terroir.

Dans mon entremets, on la trouve en purée pour le "crémeux", en tranches caramélisées pour les "pommes façon tatin" et en arôme dans le glaçage.

Pour adoucir le côté sucré et acide des pommes, j'ai choisi de faire une bavaroise vanille qui se marie bien avec les saveurs et pour donner du croquant, il y a un sablé.

