Montreux 22.09.2012

Classeur

De

Recettes

Delphine Bohren Pâtissière-Confiseuse Valais

Programme

- Sauce caramel au beurre salé (laisser dans une bassine)
- Panna-cotta (mettre au congèle)
- Mousse William's (faire la mousse et mettre au congèle)
- Pralinés Passoa (vanille) (faire la purée de fruit, faire la ganache, mettre le beurre de cacao jaune dans les moules, mettre le beurre de cacao rouge, mouler une 1ère fois)
- Pralinée coco (vanille) (commencer à tremper entre temps, décorer)
- Pralinés Passoa (vanille) (mouler la 2ème fois)
- Pralinés coco (vanille) (continuer à tremper)
- Pralinés Passoa (vanille) (dresser la purée et mettre au frigo, quand ok dresser la ganache et remettre au frigo)
- Spécialité au Cointreau (faire la mousse, dresser, décorer)
- Mini tartellettes (faire le meringuage, dresser la crème, dresser le meringuage, flamber, décorer)
- Pralinés lavande (lait) (tremper, décorer)
- Pralinés abricot (lait) (tremper, décorer)
- Glaçage blanc (faire et laisser refroidir légèrement)
- Truffes Chardonnet (ivoire) (tremper et décorer)
- Pralinés Passoa (fermer, remettre au frigo et démouler à la fin)
- Panna-cotta (démouler, coller, décorer)
- Mousse william's (démouler, glacer, décorer)

Ingrédients

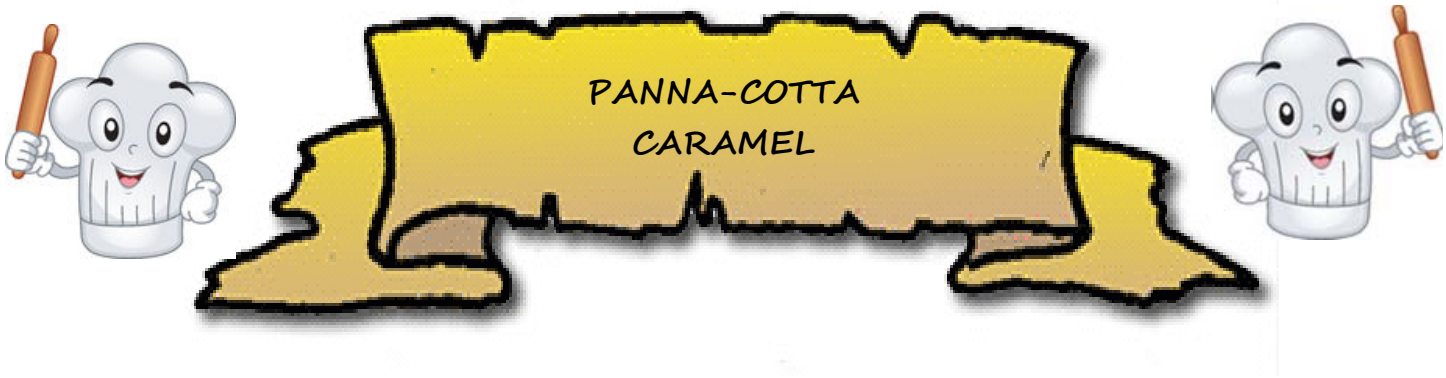
- 160gr sucre
- 200gr crème
- 60gr beurre salé
- 6 pincées de fleur de sel

Recette

1- Chauffer la crème.
2- Faire fondre le sucre à sec.
3- Hors du feu ajouter le beurre et le sel dans le sucre.
4- Incorporer la crème bouillante.
5- Remettre sur le feu 2-3 minutes en remuant.
6- Verser dans un bocal, laisser refroidir.

Remarque

Utiliser pour arômatiser la Panna Cotta et comme décor.



Ingrédients

- 750gr crème
- 75gr sucre
- 5 feuille de gélatine
- 120gr sauce caramel

- 30 fonds en pâtes sablée (2mm / 4cm sur 9cm)
- Sauce caramel
- Décor en chocolat

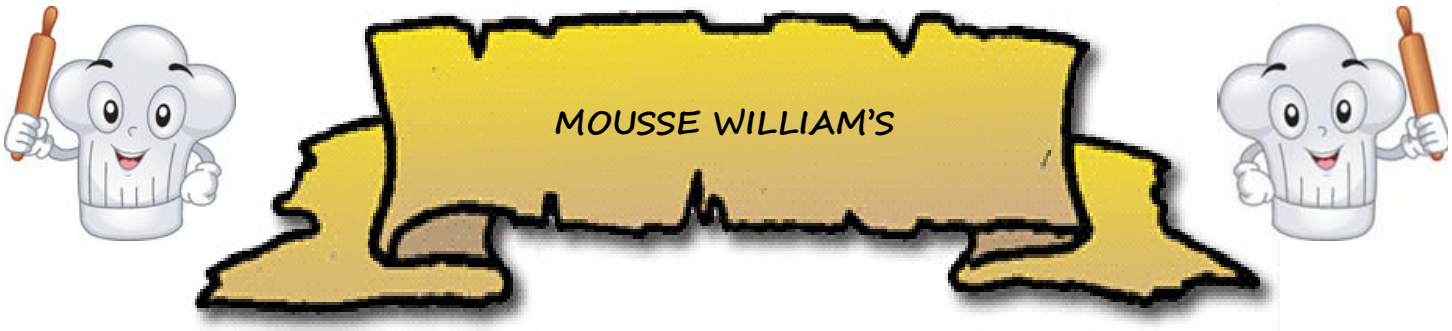
Recette

1- Cuire 250gr de crème avec le sucre et le caramel.
2- Ajouter la gélatine ramolie.
3- Ajouter le reste de la crème (500gr).
4- Couler dans les moules en silpate.
5- Mettre au congèlateur 3h.
6- Démouler et finir.

Finition

Coller deux bandes de panna-cotta sur un fond avec un peu de sauce caramel.

Décorer avec des point de sauce caramel et un décor en chocolat.



Ingrédients

- 135gr sucre
- 135gr oeufs
- 20gr de gélatine
- 130gr williamine
- 1000gr crème fraîche battue

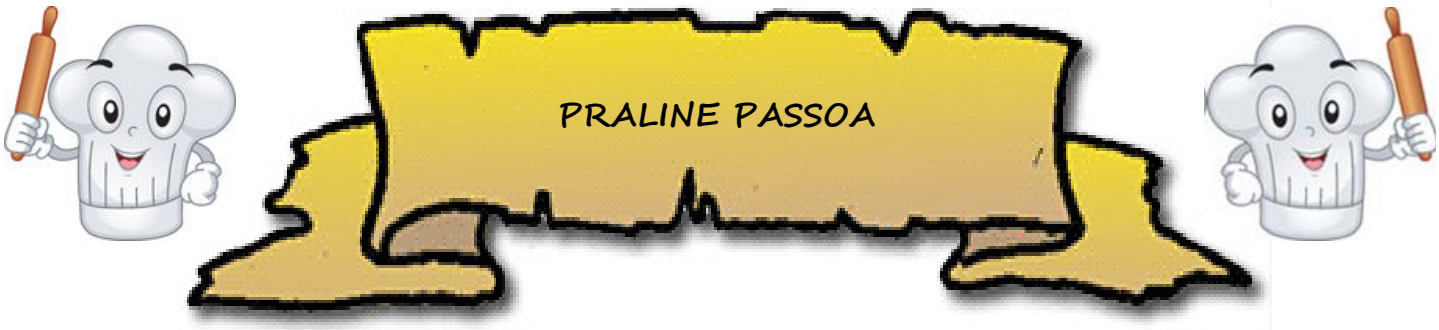
- 1 grand et 10 petits fonds en pâte sablée (2mm)
- 1 grand et 10 petit biscuit génoise blanc
- 3 Poires fraîche

Recette

1 - Mettre la gélatine à tremper.
2 - Battre la crème fraîche.
3 - Mélanger le sucre et les œufs.
4 - Chauffer à température du corps.
5 - Mousser.
6 - Faire fondre la gélatine dans la Williamine.
7 - Ajouter dans les œufs.
8 - Mélanger avec la crème battue.

Montage

Disposer les biscuits en pâte sablée au fond des moules. Mettre une première couche de mousse. Disposer des morceaux de poires pellée. Poser les biscuits génoise et compléter avec le reste de crème. Mettre au congélateur 3h et démouler. Décorer.



Ingrédients

Purée de fruit

- 1gr péctine jaune
- 45gr sucre
- 125gr purée de fruit de la passion
- 45gr sucre
- 2gr acide citrique

Ganache

- 40gr crème
- 8gr sorbitol
- 190gr couv. Ivoire
- 40gr passoa

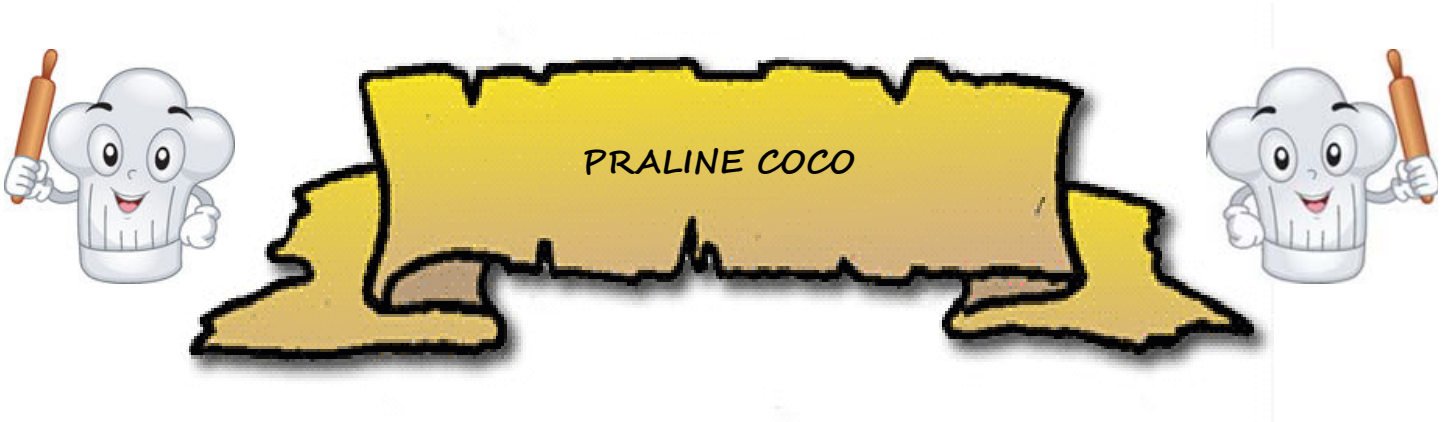
Recette

1 - Porter la purée de fruit et le sucre à ébulition.
2 - Ajouter la péctine préalablement mélanger avec le sucre.
3 - Cuire à 102°C.
4 - Couper le feu, ajouter l'acide.
5 - Laisser refroidir.

1 - Cuire la crème et le sorbitol.
2 - Mélanger avec la couverture solide.
3 - Ajouter la passoa.
4 - Laisser refroidir.

Fabrication

Décorer le moule avec du beurre de cacao coloré. Couler deux fois le moule avec la couverture vanille. Dresser la purer de fruit au fond. Compléter avec la ganache et fermer le praliné. Démouler.



Ingrédients

- 120gr cocos torréfiées
- 120gr sucre glace
- 120 gr couv. Vanille
- 160gr couv. Lait

- Décor en chocolat
- Cocos rappés
- Couverture vanille

Recette

1 - Broyer les cocos et le sucre glace.
2 - Mélanger avec les deux couverture tempérée.
3 - Dresser à l'aide d'une poche dans le moule silpate.
4 - Démouler une fois sec.
5 - Décorer.

Finition

Tremper dans la couverture vanille. Parsemer des cocos rappées sur une moitiée. Coller un décor en chocolat blanc sur l'autre côté.

Ingrédients

- 3 feuilles de gélatine
- 30gr cointreau 60%
- 70gr eau
- 80gr sucre en poudre
- 1 œufs
- 250gr crème battue

- 25 fonds « tasses » en chocolat
- Décor en chocolat

Recette

1-Mettre la gélatine à tremper.

2-Mousser le sucre et l'œuf.

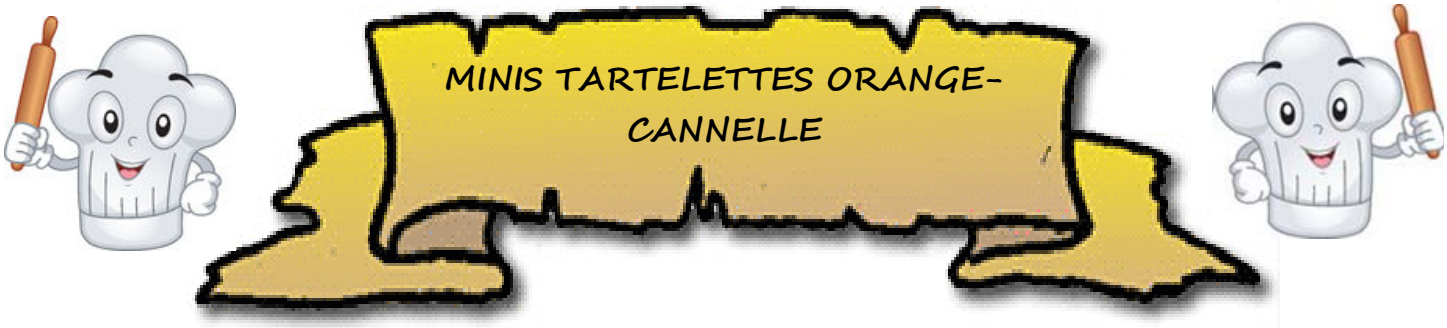
3-Faire fondre la gélatine dans le cointreau.

4-Ajouter dans l'œuf.

5-Mélanger avec la crème battue.

Montage

Dresser la mousse dans les « tasses » à l'aide d'une douille cannelée. Décorer.



Meringuage orange

Ingrédients

- 100gr blanc d'oeufs
- 200gr sucre
- 65gr jus d'orange fraiche
- 25gr eau
- 4 gouttes d'essence d'orange

- 30 fonds en pâte sablée (1,8mm /5,5cm Ø)
- Crème vanille aromatisée à la canelle
- Décors en chocolat

Recette

1 - Cuire 150gr de sucre avec l'eau, le jus et l'essence d'orange à 96°R.
2 - Battre les blancs en neige avec le reste du sucre.
3 - Verser le sirop sur les blancs, laisser refroidir en 1ère vitesse.
4 - Dresser, flamber.

Fabrication

Faire le meringuage. Remplir les fonds avec la crème à la canelle. Dresser le meringuage et flamber. Poser la décoration en chocolat.

Ingrédients

- 180gr crème
- 230gr couv. Ivoire
- 230gr couv. Lait
- 4gr lavande séchée

- Gros sucre coloré en violet
- Mélange alcool/colorant en poudre
- Couverture lait

Recette

1-Cuire la crème avec la lavande.

2-Laisser infuser quelques minutes.

3-Tamiser et verser sur les couvertures solides.

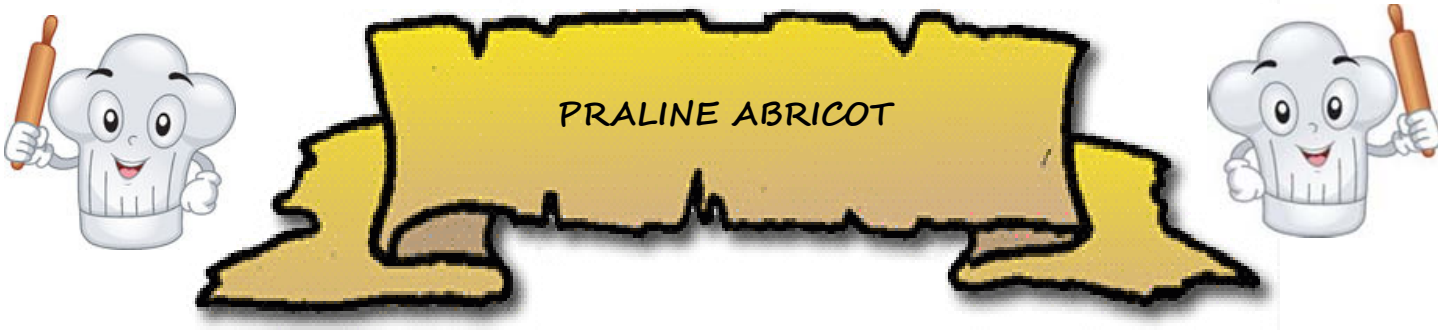
4-Couler dans un cadre 1cm.

5-Couper à la guitare.

6-Tremper et décorer.

Finition

Tremper dans la couverture lait. Marquer avec un rondoïde trempé dans l'alcool coloré. Parsemer du gros sucre violet.



Ingrédients

Purée de fruit

- 10gr péctine jaune
- 25gr sucre
- 150gr abricots frais
- 75gr eau
- 175gr sucre
- 100gr glucose
- 5gr acide citrique
- 5gr eau

Ganache

- 110gr crème
- 25gr sorbitol
- 175gr couv. Lait tempérée
- 200gr couv. Vanille tempérée
- 100gr douce d'abricot

Recette

1-Mixer les abricot, les cuire avec l'eau.
2-Ajouter la péctine préalablement mélanger avec le sucre.
3-Ajouter le sucre et le glucose, cuire à 85°R.
4-Couper le feu, ajouter l'acide et l'eau.
5-Couler dans un cadre 1cm à la moitiée.

1-Chauffer la crème et le sorbitol à 30°C.
2-Mélanger avec les couvertures tempérées.
3-Ajouter la douce d'abricot.
4-Couler dans le cadre 1cm sur la purée de fruit.
5-Couper en losanges à l'aide de la guitare.

Finition

Tremper avec la couverture lait. Poser le décor en chocolat blanc et un morceau d'abricot sec.

GLACAGE BLANC

Ingrédients

- 330gr lait
- 105 gr glucose
- 12gr gélatine
- 400gr couv. Ivoire
- 460gr masse à glacer blanche
- 20gr de blanc de titane
- 100gr williamine

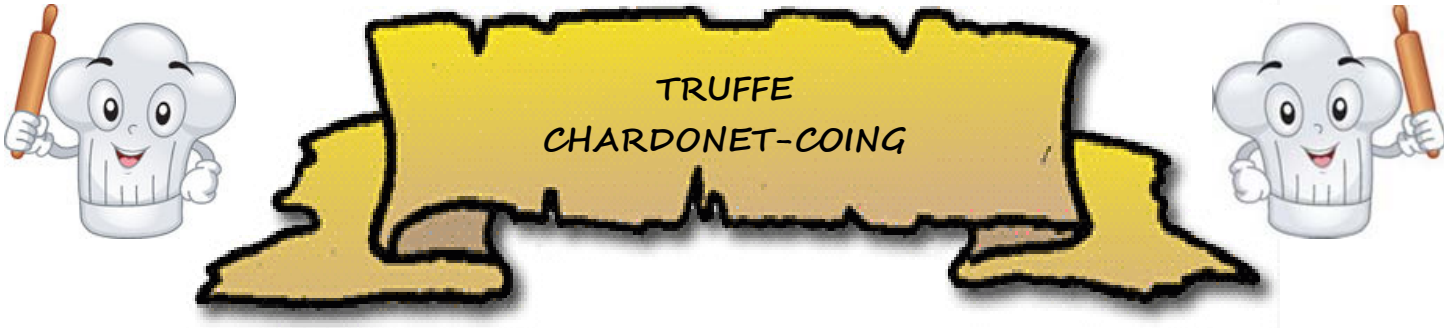
Recette

1 - Ramolir la gélatine dans de l'eau froide.
2 - Faire boullir le lait avec le glucose.
3 - Incorporer la gélatine ramolie.
4 - Verser sur la couverture, la masse à glacer et l'oxyde de titan.
5 - Mélanger.
6 - Ajouter la williamine.

Remarque

Arômatiser avec un peu de williamine.

Utilisé pour glacer le gâteau William's et les petites pêtisseries.



Ingrédients

- 80gr crème
- 15gr sorbitol
- 280gr couv. Ivoire
- 75gr chardonet

- Décor en chocolat
- Billes en sucre dorés
- Poudre d'argent
- Couverture ivoire
- Gelée de coing

Recette

1-Cuire la crème avec le sorbitol.

2-Verser sur la couverture solide.

3-Ajouter le chardonet.

Fabrication

Dresser la gelée de coing au fonds des boules creuses ivoire. Compléter avec la ganache chardonet. Fermer les truffes. Tremper dans la couverture ivoire. Décorer avec le décor chocolat et une bille en sucre. Souffler de la poudre d'argent sur la truffe à l'aide d'un pinceau.