

# RECETTES

## CHOCOLAT MOUSSEUX

Biscuit chocolat temp. Du four: **200 °C** tirage ouvert temps de cuisson: **30-35** min.

- 2400 g. oeufs\*
  - 1600 g. sucre
  - 1000 g. farine
  - 400 g. fécule
  - 200 g. poudre cacao
- Battre en mousse les oeufs et le sucre.
  - Ajouter la farine, la fécule et la poudre cacao tamisées.
  - Couler dans les cercles, cuire.

Meringuage italien temp. Du four: **180 °C** tirage ouvert temps de cuisson: **15** min.

- 700gr. Sucre
  - 200 gr. Eau
  - 300 gr. Blancs d'oeufs frais\*
  - 100 gr. Sucre
  - 300 gr. Couverture liquide
- Cuire le sirop à 120 °C
  - Battre les oeufs en mousse pas trop ferme lorsque le sirop atteint la température de 110 °C.
  - Verser le sirop en filet, battre en mousse ferme.
  - Ajouter la couverture délicatement, dresser, cuire

### Sirup d'imbibage

- 500 g. Sucre
  - 2,5 dl. Vin rouge
  - 2,5 dl. Jus de pruneaux
- Cuire le tout jusqu'à ébullition

### Ganache

- 250 gr. Crème 35%\*
  - 225 gr. Couverture vanille
  - 85 gr. Beurre
- Cuire la crème à ébullition, ajoutera la couverture puis mélanger.

## CHOCOLAT MOUSSEUX

### Moelleux aux noix

400 gr. Sucre  
50 gr. Glucose

- Caraméliser le sucre avec le glucose
- Ajouter la crème cuite, mélanger.
- Ajouter les noix coupées grossièrement.

500 gr. Crème 35%\*  
750 gr. Noix\*

### Mousse au chocolat

225 gr. Couverture lait  
150 gr. Couverture vanille

- Fondre les couvertures
- Ajouter, mélanger à la crème et aux jaunes mélangés.
- Incorporer la crème fouettée puis les blancs montés en neige.

75 gr. Crème 35%\*  
112 gr. Jaunes d'œufs pasteurisés\*

375 gr. Crème fouettée\*

112 gr. Blancs d'œufs pasteurisés\*  
52 gr. Sucre

### Glacage au chocolat

480 gr. Crème\*  
580 gr. Eau  
720 gr. Sucre  
100 gr. Glucose  
240 gr. Poudre cacao  
24 gr. Gélatine

- Cuire la crème, l'eau et le glucose à ébullition.
- Ajouter la poudre cacao, cuire 5 min. Environ.
- Ajouter la gélatine ramollie, passer au tamis.
- Laisser refroidir au frigo environ 40 min. avant utilisation.

## Mignardises pommes & citron vert

Biscuit      temp. Du four: **200 °C**      temps de cuisson: **30-35** min.

2400 gr.    Oeufs\*      - Battre en mousse les oeufs et le sucre.  
1600 gr.    Sucre      - Ajouter la farine et la fécule tamisée.  
1200 gr.    Farine      - Verser dans les cercles, cuire  
400 gr.    Fécule

## Mousse aux pommes

10 gr.    Gélatine      - Fondre la gélatine  
160 gr.    Purée de pomme      - Ajouter peu à peu la purée  
0.4 gr    acide ascorbique      - Ajouter les blancs battus en neige, puis la crème fouettée  
10 gr    sucre

54 gr.    Sucre  
36 gr.    Blancs d'oeufs pasteurisés\*

125 gr.    Crème fouettée\*

## Mousse aux citrons verts

63 gr.    Jus de citron vert      - Chauffer le jus puis ajouter la gélatine ramollie fondue  
5 gr.    Gélatine      - Ajouter les blancs montés en neige, puis la crème.

55 gr.    Sucre  
55 gr.    Blancs d'oeufs pasteurisés\*  
110 gr.    Crème fouettée\*

## Mignardises champagne & orange

### Imbibage a l orange

50 gr.	Cointreau 60°
100 gr	jus d orange
250 gr.	sirop

### Creme bavaroise a l orange

250 gr.	Lait	- Porter a ebullition le lait avec le zeste
1	zeste d orange	- Blanchir sucre et oeufs, cuire a la rose (82°)
60 gr.	Sucre glace	- Ajouter la gelatine ramollie, passer au tamis
80 gr.	Jaunes d oeufs pasteurises	- Ajouter le cointreau apres refroidissement, puis
5 gr.	Gelatine	puis la crem fouetee
15 gr.	Cointreau 60°	
225 gr.	Creme fouetee*	

### Sabayon champagne

85 gr.	Sirop	- Blanchir au bain-marie le sirop avec les jaunes et le zeste. Refroidir.
120 gr.	Jaunes d oeufs past.	
1/2	zeste d orange	- Ajouter la gelatine, ramollie fondue
6 gr.	Gelatine	- Incorporer le champagne puis la creme fouetee.
125 gr.	Clairette de Die	
175 gr.	Creme fouette*	

## Bonbons au chocolat

### Pralines caramel

250 gr.	Sucre	- Caraméliser le sucre.
270 gr.	Crème	- Ajouter la crème cuite avec le beurre, mélanger puis passer au tamis.
300 gr.	Beurre	
550 gr.	Couverture lait	- Ajouter la couverture et le beurre de cacao mélanger, verser dans le cadre à 1 cm d'épaisseur.
50 gr.	Beurre de cacao	- Refroidir, étaler une fine couche de couverture de chaque côté, couper à la guillotine puis tremper

### Douceur de thé

3000 gr.	Lait	- Cuire le lait avec la trimoline, ajouter le thé et laisser infuser pendant 5 min. Chinoiser, presser ( 250 gr. De liquide )
50 gr.	Trimoline	
20 gr.	Thé de Chine	- Verser sur la couverture et le beurre laisser refroidir jusqu'à 31°C.
20 gr.	Earl grey tea	
270 gr.	Couverture lait	- Couler dans le cadre 36 cm de côté et 8 mm d'épaisseur. Laisser durcir. Recouvrir dessus, dessous de couverture noire non-temp. Des tirées couper à la guillotine 3 cm/3cm. Tremper.
500 gr.	Couverture vanille	
50 gr.	Beurre	

### Truffes passoa

310 gr.	Crème	- Cuire la crème avec le glusor.
180 gr.	Glusor	- Ajouter, mélanger à la couverture
775 gr.	Couverture blanche	- Régler la machine à 6.2 Coques blanches
120 gr.	Passoa 55%	- Remplir, tremper.

## Bonbons chocolats

### Coeur d amandes

500 gr.	Amandes moulues	- Broyer les amandes avec le sucre, jusqu a ce que la
500 gr.	Sucre	masse devienne huileuse.
625 gr.	Couverture blanche	- Ajouter la couverture ( 40 ° C ).
		- Laisser tirer le gianduja puis couper et tremper.

### Ganache au coïntreau

60 gr.	Creme	- Cuire la creme avec le glucose
30 gr.	Glucose	- Ajouter a la couverture, melanger, puis le coïntreau
		- Verser le caramel dans les moules prealablement
70 gr.	Criolo	moulee puis la ganache. Fermer, demouler
70 gr.	Couverture lait	
60 gr.	Beurre	
25 gr.	Coïntreau 55%	
150 gr.	Caramolla	
15 gr	coïntreau 55%	

### Ganache Remy

1250 gr.	Creme	- Cuire la creme avec le glusor.
370 gr.	Glusor	- Ajouter a la couverture, melanger
3100 gr.	Couverture lait	- Ajouter l alcool puis remplir les moules
480 gr.	Remy Martin 55%	prealablement moulees