

NORMAND JUBIN

LIVRE DE RECETTES

LIVRE DE RECETTES

ENTREMET

KOMOE

Dacquoise Coco :

- 360 g Blanc d'œuf
- 160 g Sucre

- 160 g Amandes moulues
- 160 g Noix de coco râpée
- 250 g Sucre
- 60 g Farine Fleur

Dresser et cuire à 180°C dans un four à sole pendant environ 10 ~ 12 minutes.

Une fois refroidis, recouvrir le biscuit d'une couche de couverture blanche.

Crèmeux Passion :

- 400 g Purée de fruits passion

- 120 g Jaunes d'œufs
- 150 g Œufs entiers
- 120 g Sucre

- 150 g Beurre

Chauffer le tout à 82°C environ, laisser refroidir.

Une fois arrivé à 40°C, ajouter le beurre pommade et mixer.

Couler le crèmeux sur la dacquoise.

LIVRE DE RECETTES

Mousse Coco :

- 1000 g Purée coco
- 100 g Sucre

- 13 Feuilles de gélatine

- 1000 g Crème fouettée

Chauffer la puée de coco avec le sucre, ajouter la gélatine et ajouter ensuite la crème fouettée.

Glaçage chocolat miroir jaune :

- 150 g Eau
- 300 g Glucose
- 300 g Sucre

- 200 g Lait condensé sucré

- 140 g Masse gélatine

- 300 g Couverture blanche
- 1 g Oxyde de titane
- 5 g Colorant liposoluble jaune citron

Cuite l'eau, le sucre et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait condensé, puis sur la masse gélatine. Ajouter le reste s des ingrédients et mixer.

Chauffer à 40°C et utiliser à 30°C – 35°C

LIVRE DE RECETTES

MIGNARDISES

ARABICA

Sous-tasse croustillante :

- 120 g Masse pralinée aux noisettes
- 120 g Pâte de noisette
- 75 g Couverture vanille tempéré
- 30 g Beurre pommade
- 150 g Feuillantine

Etendre sur entre deux papiers silicone et laminer à 3 mm. Emporter un disque de 4 cm.

Faire un fond en couverture vanille et gicler au pistolet.

Crème au café

- 600 g Crème
- 500 g Lait
- 40 g Café soluble
- 100 g Jaune
- 140 g Sucre
- 50 g Poudre crème
- 20 g Beurre
- 12 Feuilles de gélatine
- 400 g Chocolat blanc
- 140 g Crème fouettée

Crème chantilly au mascarpone :

- 330 g Crème
- 110 g Mascarpone
- 50 g Sirop à crème
- 10 g Sucre vanillé

Remplir les demi-sphères à l'aide de la crème, répartir des grains de café au chocolat émiettés, finir de remplir la demi sphère de crème puis dresser une rosace de crème chantilly au mascarpone. Parsemer de croquants noisette et saupoudrer très légèrement de cacao en poudre.

LIVRE DE RECETTES

AMBIANCE

Coulis de fruits :

- 400 g Purée de framboises
- 4 g Pectine violette
- 55 g Sucre
- 50 g Glucose
- 25 g Sucre inversé

Porter à ébullition des fruits dans une bassine en cuivre

Mélanger la pectine avec le sucre et ajouter à la purée

Ajouter le glucose et le sucre inversé directement dans la bassine en cuivre

Utiliser tout de suite, remplir le flexipan de 5mm de coulis.

Crème au yogourt :

- 150 g Lait
- 90 g Sucre
- ½ gousse de vanille
- 36 g Jaunes d'œufs
- 210 g Yogourt
- 4.5 feuilles de gélatine
- 200 g Crème fouettée

Cuire le lait à ébullition, verser sur les jaunes moussés et cuire à 82°C, ajouter le yogourt, la gélatine fondue et la crème fouettée. Verser la crème sur le coulis froid et congeler.

Démouler, poser la mousse sur un fond en pâte sablée nappé de gelée à froid puis garnir d'une framboise fraîche et d'une plaquette.

PATE SABLÉE AMANDES

- 120 g Farine
- 90 g Beurre
- 66 g Sucre glace
- 1 g Sel
- 18 g Œufs
- 45 g Poudre amande

Fraser la farine et le beurre, Ajouter la poudre d'amandes. Ajouter le sucre, le sel et les œufs.

LIVRE DE RECETTES

PRALINE MOULE AU COINTREAU

Fruité au Cointreau

- 100 g Jus d'orange
- 10 g Zeste d'orange
- 40 g Dextrose
- 35 g Sorbex en poudre
- 5 g Feuilles de thé

- 160 g Crème
- 400 g Couverture lait
- 50 g Beurre
- 80 g Cointreau

Infuser le jus, le zeste, les sucres avec les feuilles de thé, ajouter la crème et porter à ébullition.

Verser en chinoisant sur la couverture, ajouter le beurre, mixer, puis ajouter le Cointreau.

Gicler le moule demi-sphère, en vert, blanc, jaune. Taper le moule de couverture vanille, puis mettre quelque instant au grand froid lorsque le moule aura tiré.

Remplir de ganache, lorsque celle-ci a atteint 28°C – 30°C.

Fermer le moule avec de la couverture vanille.

Démouler et décorer.

LIVRE DE RECETTES

PRALINES

CHILI

- 30 g Sorbex
- 40 g Glucose
- 375 g Crème
- 478 g Trinidad 68%
- 70 g Beurre
- 50 g Rhum St-James
- 1 g Chili en poudre
- 1 g Poivre rose

TONKA

- 140 g Crème
- 14 g Glucose
- 5 g Sorbex liquide
- ¼ Bâton de vanille
- 160 g Couverture lait
- 115 g Couverture Criollo 66%
- 12 g Beurre
- 1 g Fèves de Tonka râpée.

GOUTTE

- 500 g Gianduja amande à l'ancienne
- 300 g Couverture lait tempérée
- 20 g Eclats de pistaches à la fleur de sel
- 15 g Nip's
- 15 g Feuillantine

LIVRE DE RECETTES

MOJITO

Ganache menthe fraîche – citron vert :

- 100 g Crème
- 17 g Menthe fraîche
- 14 g Glucose
- 6 g Sortibol liquide
- 250 g Couverture lait
- 30 g Couverture vanille
- 60 g Jus de citron vert
- 10 g Zeste de citron vert

Verser la ganache mixée sur le massepain au rhum préalablement abaissé à 5 mm.

Massepain au rhum St- James :

- 450 g Sucre
- 150 g Eau
- 100 g Glucose
- 250 g Amandes moulues
- 30 g Rhum St-James

LIVRE DE RECETTES

SPECIALITES

Caramel mou :

- 190 g Sucre
- 315 g Crème
- 125 g Glucose
- ½ Bâton de vanille

- 60 g Beurre

Intérieur noisette :

Cônes blanc :

- 80 g Masse pralinée noisette 60%
- 80 g Pâte de noisette 80 %
- 20 g Beurre de cacao
- 60 g Couverture blanche

Cône lait :

- 80 g Masse pralinée noisette 60%
- 80 g Pâte de noisette 80 %
- 10 g Beurre de cacao
- 70 g Couverture lait

Cône noir :

- 80 g Masse pralinée noisette 60%
- 80 g Pâte de noisette 80 %
- 80 g Couverture vanille