

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
70		jaune d'oeuf	
70		sucré	
350		serée	
200		purée de mangue	mélanger les ingrédients et les chauffer à 25°C
30		gélatine	mettre dans de l'eau froide dissoudre la gélatine et la mélanger avec le reste
700		crème	fouetter la crème et la mélanger avec le reste
	10	biscuits clairs	dresser la mousse sur les bisuits congeler les pâtisseries
		nappage à la mangue	napper les pâtisseries
	10	physalis	
	10	myrtilles	
	10	décorations giraffe	décorer les pâtisseries
1420		poid de recette	= 10 pièces plus 1 entremets



Entremets à la mangue



Pâtisserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
70		jaune d'oeuf	
70		sucré	
350		serée	
200		purée de mangue	mélanger les ingrédients et les chauffer à 25°C
30		gélatine	mettre dans de l'eau froide dissoudre la gélatine et la mélanger avec le reste
700		crème	fouetter la crème et la mélanger avec le reste
	1	biscuit clair	dresser la mousse sur le biscuit congeler l'entremets
		nappage à la mangue	napper l'entremets
	3	physalis	
	2	morceaux de figue	
	5	myrtilles	
	2	fèves de cacao en chocolat	
	1	décoration giraffe	décorer l'entremets
1420		poid de recette	= 1 pièce plus 10 pâtisseries



Mignardises aux fruit de la passion



Pâtisserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
30		jaune d'oeuf	
30		sucré	
130		serée	
80		purée fruit de la passion	mélanger les ingrédients et les chauffer à 25°C
10		gélatine	mettre dans de l'eau froide dissoudre la gélatine et la mélanger avec le reste
130		crème	fouetter la crème et la mélanger avec le reste
			mettre la crème pour 5-10 min dans le frigo
	25	fonds en chocolat hauts	dresser la mousse dans les fonds avec une douille ronde, enlever le reste avec une spatule
	25	moitiés de physalis	poser sur la crème
	25	feuilles de physalis	1 feuille comme décoration par mignardise
	25	décorations zèbre	décoration finale
410		poind de recette	= 25 pièces



Mignardises aux myrtilles



Pâtisserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
50		jaune d'oeuf	
50		sucré	
250		serée	
140		purée de myrtilles	mélanger les ingrédients et les chauffer à 25°C
10		gélatine	mettre dans de l'eau froide dissoudre la gélatine et la mélanger avec le reste
250		crème	fouetter la crème et la mélanger avec le reste
			mettre la crème pour 5-10 min dans le frigo
	25	fonds en chocolat rectangles	dresser la mousse dans les fonds avec une douille à étoile
	75	myrtilles	poser 3 myrtilles par mignardise comme décoration
	50	morceaux de chocolat	décoration finale
750		poind de recette	= 25 pièces



Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
45 90		sucré amandes entières	chauffer les amandes au four faire fondre le sucre et ajouter les amandes laisser refroidir puis mixer
200 200 180 180		gianduja Amande gianduja Noisette couverture vanille couverture au lait	mélanger les ingrédients
350 130		pralinosa couverture vanille	ajouter au reste et y mettre le croquant mélanger le tout et remplir les moules terminer les bonbons et les décorer
1375		poid de recette	= 25 pièces



Bonbons chocolat à la gianduja



Confiserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
250		amandes moulues	chauffer au four
250		sucré en poudre	mélanger avec les amandes
250		couverture au lait	mélanger avec le reste
70		beurre de cacao	ajouter et masser jusqu'à la consistance voulue
			former un rectangle étendre la pâte à 11 mm découper la gianduja à l'emporte-pièce ronde
		couverture vanille	tremper les bonbons dans la couverture
			terminer les bonbons et les décorer
820		poid de recette	= 25 pièces



Bonbons chocolat au kirsch



Confiserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
200		beurre	
200		fondant blanc	mélanger avec le beurre
450		couverture vanille	mélanger avec le reste
180		kirsch	ajouter et masser jusqu'à la consistance voulue
			dresser la masse avec une douille normale
			laisser reposer une nuit
		couverture au lait	tremper les bonbons dans la couverture
			terminer les bonbons et les décorer
1030		poid de recette	= 25 pièces



Bonbons chocolat Maracaïbo 65%



Confiserie

Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
65		crème	
5		sirop de glucose	
3		sorbit	
5		beurre	chauffer à 60°C
50		couverture Maracaïbo 65%	mixer avec les autres ingrédients
5		Rum	
	25	boules de chocolat vanille	remplir la ganache dans les boules
		couverture vanille	tremper les bonbons dans la couverture
			terminer les bonbons et les décorer
133		poid de recette	= 25 pièces



Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
50		crème	
5		sirop de glucose	
3		sorbit	
5		beurre	chauffer à 60°C
50		couverture Maracaïbo 65%	
5		pâte à la mocca	
3		kirsch	mixer avec les autres ingrédients
	25	boules de chocolat au lait	remplir la ganache dans les boules
		couverture au lait	tremper les bonbons dans la couverture
			terminer les bonbons et les décorer
121		poid de recette	= 25 pièces



Poids (g)	Pièces	Ingrédients	Fabrication
270		crème	
600		couverture au lait	
50		cointreau	
15		crisps à l'orange sanguine	mélanger les ingrédients
		couverture vanille	préparer les moules
			remplir les moules avec la ganache
			couvrir les moules
			terminer les bonbons et les décorer
935		poid de recette	= 25 pièces

