

Entremet citron vert, mangue-passion

Ingrédients :

	Pâte sucrée
	Croquantine
	Insert mangue-passion
	Dacquoise chocolat
	Mousse citron vert
	Glaçage citron vert

Procédé de fabrication :

Pour le montage de la mousse, déposé un fond de pâte sucrée sur le fond.

Déposé la masse croquantine.

Mettre une couche de mousse puis l'insert mangue-passion.

Remettre une couche très fine de mousse.

Déposé le biscuit dacquois.

Terminer part de la mousse citron vert.

Avant de démouler glacer.

Décorer.

Pâte sucrée

Ingrédients :

1800 g	Sucre glace
3000 g	Beurre
700 g	Blancs d'œufs
4000 g	Farine
1600 g	Amande blanche en poudre
60 g	Zeste de citron
50 g	Sel

Procédé de fabrication :

Mélanger le beurre et le sucre glace.

Ajouter les blancs d'œufs.

Ajouter la farine, le sel, les zestes et les amandes.

Mélanger et laisser reposer la pâte.

Abaisser a 2.5 millimètres.

Cuire à 190°C tirage ouvert.

Mousse citron vert

Ingrédients :

864 g	Purée de citron vert
550 g	Purée de citron jaune
86 g	Gélatine
651 g	Blanc d'oeufs
885 g	Sucre inverti
425 g	Glucose
2690 g	Crème

Procédé de fabrication :

Monté la crème baveuse.

Chauffer le sucre inverti et la gélatine.

Verser délicatement sur les blancs qui sont au batteur.

Chauffer une partie de la purée de fruit avec la gélatine.

Mélanger la purée de fruit et la gélatine avec le meringuage.

Ajouter la crème montée.

Dacquoise

Ingrédients :

900 g	Blancs d'oeufs
900 g	Sucre
600g	Couverture 65 %
900 g	Amande en poudre
4 g	Sel

Procédé de fabrication :

Battre les blancs avec le sucre et le sel.

Ajouter la couverture fondue.

Puis les amandes.

Etaler sur plaques.

Cuire a 190°C.

Glaçage citron vert

Ingrédients :

200 g	Eau
240 g	Glucose
1440g	Sucre
800g	Crème
1600 g	Purée citron vert
60 g	Gélatine
	Colorant vert

Procédé de fabrication :

Cuire l'eau, le glucose et le sucre à 165 °C.

Bouillir la crème et la purée puis décuire le sucre.

Ajouter la gélatine.

Insert mangue passion

Ingrédients :

500 g	Purée de mangue
500 g	Purée passion
133g	Glucose
66 g	Sucre inverti
30 g	Pectine NH
200g	Sucre

Procédé de fabrication :

Chauffer à 40°C les purées, le glucose et le sucre inverti.

Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélanger.

Cuire le tout.

Croquantine

Ingrédients :

330 g	Beurre
158 g	Couverture 65 %
2244g	Praliné
900 g	Feuillantine

Procédé de fabrication :

Chauffer le beurre et le verser sur la couverture.

Mélanger.

Ajouter la feuillantine et la masse praliné.

Mélanger le toute et étaler sur plaque.

Mignardise chocolat, orange

Ingrédients :

	Pâte sucrée chocolat
	Gelée orange
	Crème diplomate chocolat

Procédé de fabrication :

Déposer la gelée orange sur le biscuit chocolat.

Dresser la crème diplomate.

Décorer.

Pâte sucrée chocolat

Ingrédients :

1000 g	Sucre glace
1750 g	Beurre
190 g	Blancs d'oeufs
2300 g	Farine
200 g	Cacao
10 g	Sel
60 g	Poudre à lever

Procédé de fabrication :

Mélanger le beurre et le sucre glace.

Ajouter les blancs d'oeufs

Ajouter la farine et le cacao et la poudre à lever.

Abaisser a 2.5 millimètres.

Cuire à 190°C tirage ouvert.

Gelée orange

Ingrédients :

900 g	Jus d'orange frais
121 g	Glucose
60g	Sucre inverti
90 g	Sucre
28 g	Pectine NH

Procédé de fabrication :

Chauffer le jus, le glucose et le sucre inverti à 40 °C.

Ajouter la pectine et le sucre préalablement mélanger.

Cuire le tout.

Crème diplomate chocolat

Ingrédients :

1000 g	Lait
200 g	Sucre
120 g	Poudre à crème
108 g	Gélatine
5 g	Vanille
4 g	Sel
250 g	Couverture 65 %
1000 g	Crème montée

Procédé de fabrication :

Chauffer le lait et le sucre.

Ajouter la poudre à crème et cuire 2 minutes.

Ajouter la gélatine.

Ajouter la couverture.

Après refroidissement ajouter la crème montée.

Mignardise pomme, raisiné

Ingrédients :

	Crumble
	Gelée raisiné
	Mousse pomme
	Insert pomme
	Glaçage pomme

Procédé de fabrication :

Déposer la raisiné sur le crumble.

Chauffer le glaçage.

Glacer les mousses pomme qui contiennent les inserts pomme.

Déposer sur la raisiné.

Décorer.

Crumble

Ingrédients :

500 g	Beurre
500 g	Sucre
500 g	Amande blanche en poudre
500 g	Farine fleur
10 g	Sel
	Vanille

Procédé de fabrication :

Mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter la farine et les amandes

Mélanger et laisser reposer la pâte.

Abaisser a 4 millimètres.

Cuire à 190°C tirage ouvert.

Emporter après cuisson.

Mousse

Ingrédients :

1000 g	Purée de pomme
500 g	Crème
100g	Blancs d'oeufs
133 g	Sucre inverti
66 g	Glucose
28 g	Gélatine

Procédé de fabrication :

Chauffer une partie de la purée avec la gélatine.

Monter la crème baveuse.

Chauffer le sucre inverti et le glucose.

Verser sur les blancs qui sont entrain de monter.

Ajouter la purée et la gélatine dans le meringuage.

Ajouter la crème montée.

Insert pomme

Ingrédients :

3000 g	Pommes
1500g	Sucre
	Jus de citron
40 g	Beurre

Procédé de fabrication :

Caraméliser le sucre à sec.

Ajouter les pommes.

Ajouter le jus de citron et le beurre.

Laisser fondre le caramel.

Cuire les pommes croquantes.

Glaçage pomme

Ingrédients :

500 g	Purée de pomme
250 g	Eau
150g	Glucose
12g	Pectine NH
140g	Sucre

Procédé de fabrication :

Chauffer la purée de pomme, l'eau et le glucose entre 40-60°C.

Mélanger la pectine avec le sucre, puis ajouter.

Cuire.

Gelée raisiné

Ingrédients :

300g	Raisinée
200 g	Crème
100 g	Jaune d'œufs
86 g	Gélatine

Procédé de fabrication :

Mousser les jaunes avec une partie de raisiné.

Chauffer la crème avec la raisiné.

Verser ce mélange petit à petit sur les jaunes.

Cuire le toute a 83 °C

Ajouter la gélatine.

Mettre en cadre.

.

Praliné Irish coffee

Ingrédients :

500 g	Crème
100g	Sucre inverti
130 g	Beurre
1200g	Couverture blanche
35 g	Whisky
375g	Crème
20g	Café moulu
690g	Couverture 52 %
95g	Sucre inverti
95g	Beurre

Procédé de fabrication :

Pour la première ganache.

Chauffer la crème avec le sucre inverti.

Verser ce mélange en trois fois sur la couverture.

A 40 °C ajouter le beurre pommade et le whisky dans la ganache et mixer.

Mettre en cadre.

Laisser prendre avant de verser la deuxième ganache.

Pour la deuxième ganache.

Infuser la crème et le café moulu pendant 1 jour.

Chauffer la crème filtrée avec le sucre inverti.

Verser sur la couverture en trois fois

A 40°C ajouter le beurre pommade et mixer.

Verser sur la ganache précédente et laisser cristalliser 48 heures

Chabloner et couper la ganache.

Laisser cristalliser et tremper.

Décorer.

Praliné miel-cannelle

Ingrédients :

500 g	Crème
320 g	Miel
600 g	Couverture Maracaïbo 65%
100 g	Beurre
50 g	Bâton de cannelle

Procédé de fabrication :

Chauffer la crème avec le miel et la cannelle.

Laisser infuser 10 minutes puis filtrer.

Verser ce mélange en trois fois sur la couverture.

A 40 °C ajouter le beurre pommade dans la ganache et mixer.

Mettre en cadre.

Laisser cristalliser 48 heures.

Chabloner et couper la ganache.

Laisser cristalliser et tremper.

Décorer.

Praliné moulé cointreau

Ingrédients :

187 g	Sucre
30 g	Glucose
187g	Crème
1 pièce	Zeste d'orange
187 g	Couverture 40 %
21g	Cointreau

Procédé de fabrication :

Infuser les zestes dans la crème.

Caraméliser le sucre et le glucose.

Décuire avec la crème chaude.

Verser ce mélange en trois fois sur la couverture.

Ajouter l'alcool et laisser refroidir.

Ouater les moules.

Faire une première couche de couverture.

Remplir de ganache et enlever le surplus.

Etaler de la couverture sur un papier guitare et retourner sur les moules.

Avec une spatule enlever tout le surplus de couverture.

Laisser durcir et démouler.

Praliné rose-litchi, framboise

Ingrédients :

500g	Purée framboise
90 g	Sucre inverti
770 g	Couverture Maracaïbo 65%
25g	Liqueur framboise
165g	Beurre
440g	Litchi
4g	Eau
450g	Sucre
10g	Pectine jaune
110g	Glucose
24g	Jus citron jaune
6g	Extrait de rose

Procédé de fabrication :

Préparer la pâte de fruit rose litchi.

Mixer les litchis et récupérer le jus.

Chauffer une partie du sucre avec le jus de litchi.

Ajouter le glucose et la pectine mélangée avec le sucre puis cuire à 108°C

Ajouter le jus de citron et l'extrait de rose.

Verser dans un cadre et laisser reposer 48H.

Préparer la ganache framboise.

Chauffer la purée de fruit avec le sucre inverti.

Verser ce mélange en trois fois sur la couverture.

A 40 °C ajouter le beurre pommade et l'alcool dans la ganache et mixer.

Verser dans le cadre ou repose déjà la pâte de fruit

Laisser cristalliser 48 heures.

Chabloner et couper la ganache.

Laisser cristalliser et tremper.

Praliné safran

Ingrédients :

375 g	Crème
50 g	Glucose
1062 g	Couverture 38%
50 g	Sucre inverti
87 g	Beurre
1.5g	Safran

Procédé de fabrication :

Chauffer la crème, le glucose, le sucre inverti et le safran.

Laisser infuser 10 minutes puis filtrer.

Verser ce mélange en trois fois sur la couverture.

A 40 °C ajouter le beurre pommade dans la ganache et mixer.

Mettre en cadre.

Laisser cristalliser 48 heures.

Chabloner et couper la ganache.

Laisser cristalliser et tremper.

Décorer.

Barre nougatine aux fruits secs

Ingrédients :

400 g	Sucre
100 g	Miel
100 g	Sucre inverti
800 g	Crème
10 g	Sel
450 g	Noix
130g	Abricots secs
50 g	Raisins secs
75 g	Pistaches
75 g	Cramberies

Procédé de fabrication :

Cuire le sucre, le miel, le sucre inverti, le sel et la crème à 120 °C

Ajouter les fruits à coques préalablement hachés grossièrement.

Etaler dans un cadre entre deux silpats.

Laisser refroidir et découper.

Trempé, décorer.