

Gianduja blanc Sésame



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

110 g	amande blanche	
220 g	sésame rôti	
330 g	sucre glace	
400 g	couverture blanche tempérée	
1 060 g	Masse de la recette 1	
1 060 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Broyer huileux le amande, le sésame et le sucre glace.
Ajouter la couverture blanche tempérée
Laisser tirer et rebroyer le tout
Mettre le gianduja dans les formes.
Laisser tirer et faire les pieds.
Démouler.
Tremper, décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Truffe blanche Wasabi

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

250 g	crème 35%	
250 g	couverture blanche	
1 pcs	wasabi en pâte	
500 g	Masse de la recette 1	
500 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème et la verser sur la couverture.
Mélanger.
Ajouter la pâte de wasabi.
Mélanger, mixer
Remplir les boules creuses blanches.
Laisser tirer une nuit.
Faire les pieds.
Tremper, décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Gelée Yuzu



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Travail de sucre

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

123 g	purée de yuzu	
81 g	eau	
95 g	glucose	
11 g	pectine bande jaune	
27 g	sucre	
190 g	sucre	
8 g	acide citrique	
535 g	Masse de la recette 1	
535 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire le yuzu, l'eau et le glucose.
Prémélanger la pectine et le 27gr de sucre.
Ajouter.
Cuire.
Ajouter le sucre en 3x.
Cuire à 85° R.
Ajouter l'acide citrique.
Verser le tout dans un cadre de 16X25cm.
Laisser refroidir.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache Criollo Yuzu



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

51 g	crème 35%	
25 g	purée de yuzu	
25 g	lait condensé non sucré	
20 g	beurre	
147 g	couverture Criollo	
11 g	sorbit liquide	
279 g	Masse de la recette 1	
279 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème, la purée de yuzu, le lait condensé non sucré et le beurre.
verser sur la couverture Criollo, mélanger.
Ajouter le sorbit liquide.
Mixer.
Couler sur la gelée au yuzu dans un cadre de 16X25cm.
Laisser tirer.
Faire le pied.
Couper de carrés avec la guitare bleu.
Tremper et décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Ganache lait Poivre

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

200 g	crème 35%	
50 g	beurre	
	poivre moulu	
300 g	couverture lait	
550 g	Masse de la recette 1	
550 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème, le beurre et le poivre.
Infuser jusqu'à refroidissement
Cuire encore une fois et verser sur la couverture lait.
Mélanger, mixer.
Couler dans un cadre de 5mm de hauteur.
Laisser tirer

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Ganache Excellence Gingembre

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

200 g	crème 35%	
50 g	beurre	
	gingembre frais	
300 g	couverture Excellence	
550 g	Masse de la recette 1	
550 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème, le beurre et le gingembre en morceaux.
Infuser jusqu'à refroidissement.
Cuire encore une fois et verser sur la couverture excellence.
Mélanger, mixer et passer.
Verser sur la ganache poivre à 5mm de hauteur.
Laisser tirer.
Faire le pied.
Couper des rectangles avec la guitare rouge et jaune.
Tremper et décorer

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache Umeshù



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 32 Pièce(s)
Poids de la pièce 8 g
Poids final 8 g



Recette

CCP

15 g	sorbex	
80 g	Umeshù	
150 g	couverture lait tempérée	
32 pcs	morceaux de prune séchée	
245 g	Masse de la recette 1	
245 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger le sorbex et l'Umeshù.
 Ajouter la couverture lait tempérée.
 Mélanger.
 Couler dans les moules.
 Laisser durcir au frigo.
 Faire le pied.
 Laisser durcir.
 Démouler et décorer

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Praliné Cacahuète salé

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Spécialités au chocolat

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

50 g	glucose	
500 g	sucre	
250 g	amande blanche	
250 g	cacahuètes	
5 g	sel	
2 g	sucre vanillé	
600 g	couverture lait tempérée	
165 g	cacahuète en morceaux	10% de la masse
1 822 g	Masse de la recette 1	
1 822 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Fondre le glucose et ajouter petit à petit le sucre jusqu'à belle coloration de caramel.
Ajouter les amandes, les cacahuètes, le sel et le sucre vanillé.
Refroidir.
Broyer huileux.
Ajouter la couverture lait tempérée.
Ajouter les morceaux de cacahuètes.
Dresser dans les fromes.
Tremper et décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Macaron Pistache



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 80 Pièce(s)
Poids de la pièce 8 g
Poids final 8 g



Recette

CCP

150 g	sucre	
75 g	eau	
55 g	blanc	
75 g	sucre galce	
150 g	pistache moulu	
75 g	sucre glace	
55 g	blanc	
15 g	pâte pistache	
650 g	Masse de la recette 1	
650 g	Masse de la recette nette	



Macaron Pistache

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 140 °C

Temps de cuisson : 12 Minutes

Tirage :

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire un sirop à 118° C

Monter le meringage et ajouter le sirop.

Laisser refroidir a 40° C en vitesse moyenne.

Tamiser le sucre glace et les pistache moulu.

Mélanger la pâte pistache et 55gr de blanc.

Mélanger le tout.

Ajouter le meringage à la masse et macaronner pour avoir une masse pas trop ferme.

Dresser avec un douille de 10 des mini macaron sur une natte de cuisson.

Laisser crouter environ 20 minutes.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache Litchi



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

200 g	couverture blanche tempérée	
100 g	purée de litchi morceaux de litchi framboise	
300 g	Masse de la recette 1	
	30 pcs	
300 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger la couverture blanche tempérée et la purée de litchi.
 Mettre au frais si besoin.
 Dresser la ganache sur les macarons pistache.
 Mettre 2 petit morceaux par pièces.
 Refermer les macarons.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Tartelette Cacao



© iStock/ Thinkstock

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

90 g	sucre glace	
30 g	fécule	
20 g	cacao en poudre	
120 g	beurre pommade	
50 g	1 pcs oeuf	
180 g	farine fleur	
490 g	Masse de la recette 1	
490 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 6-8 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Tamiser le sucre glace, la fécule et le cacao en poudre, mélanger.
Ajouter le beurre pommade, mélanger.
Ajouter l'oeuf, mélanger.
Ajouter la farine tamisé, mélanger.
Laisser reposer au frais pendant environ 2heures.
Abaissé à 1,5mm.
Foncer les moules rectangle.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Crèmeux Coco



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

50 g	beurre pommade	
50 g	sucre	
50 g	coco râpée	
50 g	1 pcs oeuf	
200 g	Masse de la recette 1	
200 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 6-8 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger le beurre pommade et le sucre.
Ajouter la coco râpée.
Ajouter l'oeuf.
Dresser à plat dans les tartelette cacao cru.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Crème Mangue



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

200 g	purée de mangue	
20 g	purée de yuzu	
85 g	sucre	
100 g	2 pcs oeuf	
30 g	beurre en morceaux	
4 g	2 pcs gélatine	
439 g	Masse de la recette 1	
439 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 82 °C

Temps de cuisson : -

Tirage :

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la purée de mangue et de yuzu
Mélanger l'oeuf et le sucre ensemble.
Ajouter la purée de mangue chaude.
Cuire comme une crème vanille, à la rose.
Ajouter le beurre en dés.
Ajouter la gélatine trempée et essorée.
Laisser complètement refroidir.
Dresser sur les tartelette cacao.
Décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



Mousse Yogourt Cannelle

Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

600 g	yogourt nature	
200 g	sucre	
16 g 3cs pcs	cannelle moulu	
800 g	crème fouettée	
16 g 8 pcs	gélatine en feuille	
1 632 g	Masse de la recette 1	
1 632 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger le. yogourt et le sucre et la cannelle
Tremper la gélatine puis la fondre sur le gaz.
Ajouter le yogourt/sucre/cannelle.
Fouetter la crème et ajouter au mélange en 2-3 fois.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Génoise Matcha



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

4 g	oeuf	
120 g	sucre	
100 g	farine	
20 g	fécule	
10 g	poudre matcha	
80 g	beurre fondu froid	
334 g	Masse de la recette 1	
334 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 12 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer en fouettant les oeufs et le sucre.
Mousser
Tamiser la farine, fécule et le matcha.
Ajouter à la main.
Ajouter le beurre.
Etendre à 9mm comme une roulade.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Biscuit Matcha



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

70 g	beurre pommade	
130 g	sucre glace	
50 g	1 pcs oeuf	
160 g	farnie fleur	
40 g	fécule	
5 g	1 pcs cc Poudre matcha	
455 g	Masse de la recette 1	
455 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 8-10 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Fraiser le beurre et le sucre glace.
Ajouter l'oeuf.
Mélanger la farnie, la fécule et la poudre matcha et ajouter.
Stocker au froid.
Abaisser à 1,5mm.
Couper des rectangle de différente hauteur sur 3cm de large.
Cuire.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Biscuit Paprika



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Spécialités au chocolat

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

450 g	farine fleur
300 g	beurre pommade
45 g	oeuf
150 g	sucre glace
10 g	paprika
955 g	Masse de la recette 1
955 g	Masse de la recette nette

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 6-8 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Fraiser la farine et le beurre.
Mélanger l'oeuf, le sucre glace et le paprika.
Ajouter à la farine/beurre.
Laisser reposer 24 heures.
Abaisser à 1,5mm.
Découper des carrés de 3,5cm

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Caramel



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Spécialités au chocolat

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

60 g	crème	
60 g	lait condensé	
120 g	beurre	
360 g	sucre	
1,5 g	sucre vanille	
60 g	glucose	
8 g	sorbex	
669 g	Masse de la recette 1	
669 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème, le lait condensé et le beurre.
fondre le sucre, sucre vanille et le glucose jusqu'à belle couleur.
Ajouter le mélange chaud petit à petit.
Puis le sorbex.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Nougat Sésame



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

100 g	sucre	
100 g	glucose	
25 g	eau	
110 g	sésame	
20 g	beurre	
355 g	Masse de la recette 1	
355 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire le sucre, le glucose et l'eau.
Hors du feu ajouter le sésame et le beurre.
Cuisson au four en surveillant, soit dans les moules soit sur plaque silicone et couper après.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Biscuit sucré



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

450 g	farine fleur	
300 g	beurre pommade	
45 g	oeuf	
150 g	sucre glace	
945 g	Masse de la recette 1	
945 g	Masse de la recette nette	

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 170 °C

Temps de cuisson : 10 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

CCP

Fraiser la farine et le beurre.
Ajouter le mélangeur oeuf/ sucre glace.
Laisser reposer 1 jour.
Abaisser à 2,5 mm

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Tourte Griottines



Notes sur la recette

Entreprise Sylvie Despont
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

Biscuit sucré	
couverture vanille	<i>tempérée</i>
Génoise Matcha	
Mousse Yogourt Cannelle	
Griottines cointreau	<i>égouter et rincer à l'eau</i>
Biscuit Matcha	
Masse de la recette 1	

Données pour la confection de la recette

CCP

Prendre un fond de biscuit sucré, le badigeonner d'une fin couche de couverture vanille, avant que la couverture tire mettre un disque de génoise matcha de même grandeur.
Mettre en cercle. Dresser une couche de mousse yogourt cannelle.
Disposer une couche de Griottines et remplir de mousse.
Lisser, laisser tirer au congélateur.
Une fois tirer, lisser avec la gelée puis démouler.
Mettre sur carton, mettre des biscuit Matcha autour 1 sur 2 et décorer.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Mini-présentation (mise en valeur) des produits pour le Jury de dégustation

Nom et Prénom : ___despont sylvie_____ Canton :

___be_____

✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂

A	Bonbon-Chocolat Exemple	<i>Une Ganache à la crème de Gruyère et au Safran de Mund AOP, et une Ganache extra-noire 70% de São Tomé</i>
	Bonbon-Chocolat A	Gianduja blanc au sésame. Décoré d'une plaquette de nougat au sésame.
	Bonbon-Chocolat B	une ganache excellence au gingembre et une ganache extra-lait au poivre. Décoré d'une fine tranche de gingembre confit.
	Bonbon-Chocolat C	gélée de citron yuzu sur une ganache criollo 66%.
	Bonbon-Chocolat D	truffe blanche à la ganache wasabi.

✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂

B	Bonbon-Chocolat réalisé sur place	ganache au lait à la liqueur umeshù (prune japonaise) autour d'un morceau de prune séchée.
	Entremets et ses pâtisseries	Mousse yogourt-cannelle, génoise au thé vert Matcha, griottines au Cointreau. Décorée de biscuit matcha.

✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂ ----- ✂

C	Spécialité chocolat	Masse pralinée cacahuètes salées sous une fine couche de caramel. Enrobée de couverture vanille et Décorée d'un chapeau au paprika.
	Mignardise A	crème à la mangue sur Tartelette coco-cacao.

Mignardise B

Macarons pistache fourrés d'une Ganache au litchi.