

# Cahier de Recettes



*Maria Carmela Corcetto*

*Concours Romand et Tessinois 2015*

## Entremet : « Vanille-Griottes »

### Fond japonais :

Poids en gramme	Ingrédients
250	Blanc d'œuf
250	Sucre
175	Noisettes fines
25	Farine
125	Sucre

### Procédé de fabrication :

Monter le sucre et blanc. Broyer les noisettes le sucre et la farine. Ajouter au blanc battus. Cuir à 140 degrés.

### Mousse chocolat griottines :

Poids en gramme	Ingrédients	
350	Couverture Maracaibo	
250	Crème	
75	Jaunes d'œufs	
35	Sirop	
5	Feuilles de gélatine	
40	Jus de macération des griottes	
500	Crème fouettée	

### Procédé de fabrication :

Porter à ébullition la crème et la verser sur la couverture petit à petit, faire une ganache. Chauffer les jaunes et le sirop et les faire monter. Chauffer le jus avec les feuilles de gélatine et ajouter à la ganache. Ensuite ajouter le sirop et les jaunes et pour finir la crème fouettée.

### Crème Anglaise :

Poids en gramme	Ingrédients	
500	Lait	
4 bâtons	Vanille	
100	Sucre	
25	Sucre vanillé	
150	Jaunes d'œufs	
5 feuilles	Gélatine	
500	Crème fouettée	

Procédé de fabrication :

Porter à ébullition le lait avec les bâtons de vanille et le sucre vanillé. Blanchir le sucre avec les jaunes. Verse un peu de lait dedans et mélanger et cuir le toute à 82 degrés Celsius. Ajouter les feuilles de gélatine. Laisser refroidir et ajouter la crème fouettée.

**Insert aux griottes :**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
600	Purée de griotte
10 feuilles	Gélatine

Procédé de fabrication :

Chauffer la purée et ajouter la gélatine. Couler dans un cadre de 1cm.

## Mignardises : « Les raviolis »

Pâte sablée Bretonne au wasabi :

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
160	Sucre
80	Jaunes d'œufs
160	Beurre mou
280	Farine
10	Poudre à lever
30	Wasabi en poudre

Procédé de fabrication :

Mousser le sucre et les jaunes. Ajouter le beurre mou petit à petit. Mélanger la farine, le wasabi et la poudre à lever. Mélanger le tout. Abaisser à 3.5mm.

Mousse chocolat au jasmin :

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
190	Crème fouettée
125	Couverture vanille
20	Thé jasmin
3 gouttes	D'arôme jasmin

Procédé de fabrication :

Laisser infuser la crème et le thé une nuit. Monter la crème. Fondre la couverture et ajouter l'arôme. Mélanger avec la crème battue.

## Mignardises : « Les sushis »

### Roulade noir :

Poids en gramme	Ingrédients
170	Amandes moulues
170	Sucre glace
60	Farine
240	Œuf entier
35	Beurre fondu
180	Blanc d'oeuf
30	Sucre

### Procédé de fabrication :

Mélanger les amandes moulues avec le sucre glace et la farine. Tamiser. Ajouter ceci aux œufs mélangés. Puis ajouter le beurre fondu pas trop chaud. Puis ajouter les blancs d'œufs battus. Cuisson à 200 degrés tirage ouvert.

### Mousse coco :

Poids en gramme	Ingrédients
500	Purée coco
5 feuilles	Gélatine
100	Sucre
400	Crème battue
50	Coco râpée

### Procédé de fabrication :

Cuire la moitié de la purée avec le sucre. Rajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau. Ajouter la purée froide et la coco râpée. Une fois assez froide mélanger à la crème.

### Insert au citron vert-yuzu :

Poids en gramme	Ingrédients
120	Citron vert
150	Sucre
3 feuilles	Gélatine
3 gouttes	D'arôme yuzu

### Procédé de fabrication :

Cuire le citron vert et le sucre. Ajouter la gélatine préalablement ramollie et ensuite l'arôme.

## **Praliné au gingembre : « Ginguà »**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
550	Crème
25	Gingembre râpé
900	Couverture lait
15	Beurre pommade

### Procédé de fabrication :

Laisser le gingembre infuser une nuit avec la crème. Porter à ébullition la crème, verser en plusieurs fois sur la couverture et faire une émulsion. A moins de 40 degrés rajouter le beurre. Et couler dans un cadre de 1cm de largeur. Faire un pied le lendemain et découper à la guitare. Décor gingembre confit.

## **Praliné Matcha : « Matchima »**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
350	Crème
40	Thé Matcha
900	Couverture blanche
100	Beurre pommade

### Procédé de fabrication :

Laisser le thé infuser une nuit avec la crème. Porter à ébullition la crème, verser en plusieurs fois sur la couverture et faire une émulsion. A moins de 40 degrés rajouter le beurre. Et couler dans un cadre de 1cm de largeur. Faire un pied le lendemain et découper à la guitare. Décor plaquette verte.

## **Praliné moulé : « The Stone »**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
75	Purée passion
75	Purée mangue
20	Jaunes d'œufs
40	Sucre
175	Couverture blanche
50	Beurre pommade

### Procédé de fabrication :

Porter à ébullition les purées. Mélanger le sucre et les jaunes. Verser de la purée dans le mélange et verser le tout dans la bassine. Porter à ébullition. Verser en plusieurs fois sur la couverture et faire une émulsion. A moins de 40 degrés rajouter le beurre. Et couler dans les moules préalablement décorer.

## **Praliné au poivre de Sichuan : « Sichuà »**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
480	Crème
15	Poivre de Sichuan
750	Couverture lait
50	Beurre pommade

### Procédé de fabrication :

Laisser le poivre infuser une nuit avec la crème. Porter à ébullition la crème, verser en plusieurs fois sur la couverture et faire une émulsion. A moins de 40 degrés rajouter le beurre. Et couler dans un cadre de 1cm de largeur. Faire un pied le lendemain et emporter. Décor papier calque.

## **Praliné au saké et Jack fruit : « Keigo »**

<b>Poids en gramme</b>	<b>Ingrédients</b>
100	Crème
200	Purée de Jack Fruit
300	Couverture lait
300	Couverture vanille
100	Saké
100	Beurre pommade

### Procédé de fabrication :

Laisser les fruits mixer infuser une nuit avec la crème. Porter à ébullition la crème, verser en plusieurs fois sur la couverture et faire une émulsion. En dehors du feu ajouter le saké. A moins de 40 degrés rajouter le beurre. Et couler dans un cadre de 1cm de largeur. Faire un pied le lendemain et découper à la guitare. Décor zeste de Jack Fruit.

## La spécialité : « Fleur de Lotus »

### Fond :

Poids en gramme	Ingrédients
200	Glucose
300	Fondant
125	Sésame blanc
125	Sésame noir

### Procédé de fabrication :

Cuir le glucose et le fondant à couleur désirée. Ajouter le sésame et aplatir au rouleau et emporter.

### Intérieur :

Poids en gramme	Ingrédients
250	Cacahuète torréfiée
250	Sucre glace
190	Couverture lait
33	Huile d'arachide

### Procédé de fabrication :

Broyer les cacahuètes et le sucre glace. Ajouter la couverture tempérée et l'huile et mixer.