

Classeur de recettes

Concours Romand

2015

Herrmann Dimitri
Genève

Pâtisserie Christophe Berger

Table des Matières

- Bonbons au Chocolat

Bonbons Coco 4

Bonbons Lychee & Framboise 5

Bonbons Sésame 6

Bonbons Piment 7

- Spécialités en Chocolat

Sucettes Pralinées 8

- Bonbons Moulés

Bonbons Thé Vert & Caramel Passion-Yuzu 9

- Entremet et Pâtisseries

Entremet et Pâtisseries aux Griottes 11

- Mignardises

Macarons aux Agrumes 14

Financiers aux Pistaches 16

Bonbons au Chocolat

- **Bonbons Coco :**

Indications :	
Cadre	1 cm
Découpe	Moyen carré
Enrobage	Noir
Décor	Coco râpées

Praliné coco :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Fondre le beurre de cacao env. 45°C	347	Praliné amandes (Gianduja) 60%
Ajouter le Jivara et descendre à 30°C	70	Jivara 40%
Mélanger et verser dans le cadre.	27	Beurre de cacao
Laisser cristalliser avant de couler la ganache	56	Coco râpées caramélisées

Ganache coco :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Émulsionner la pulpe, le sucre inverti et le glucose avec les chocolats.	237	Pulpe de coco
A 40°C mixer, ajouter le beurre et mixer	237	Guanaja lacté 41%
Couler la ganache sur le praliné coco cristallisé	237	Jivara 40%
	38	Sucre inverti
	24	Glucose 60 DE
	59	Tainori 64%
	118	Beurre laitier

- **Bonbons Lychee & Framboise :**

Indications :	
Cadre	1 cm
Découpe	Petit rectangle
Enrobage	Noir
Décor	Fourchette

Pâte de fruits lychee & framboise :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer les purées	225	Purée de lychee
Ajouter la pectine avec un peu de sucre	125	Purée de framboise
Ensuite ajouter le sucre et le glucose	6	Pectine jaune
A 104°C ajouter l'acide citrique	396	Sucre
Couler dans un cadre sur un silpat	72	Glucose
NE PAS CHABLONER DE CHOCOLAT !!!	6	Acide citrique

Ganache lait et noire :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Emulsionner la crème, le glucose et le sucre inverti avec les chocolats.	369	Crème 35%
Mixer à 40°C ajouter le beurre, mixer	44	Glucose 60 DE
Couler sur la pâte de fruits durcies	37	Sucre Inverti
	270	Guanaja Lactée 41%
	74	Guanaja 70%
	185	Extra Bitter
	56	Beurre laitier

- **Bonbons Sésame :**

Indications :	
Cadre	6 mm
Découpe	Grand carré
Enrobage	Noir
Décor	Nougatine + Sésame

Ganache sésame :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Emulsionner la crème et sucre inverti avec le Jivara.	270	Crème 35%
Mixer à 38°C ensuite ajouter l'huile de sésame et mixer à nouveau.	495	Jivara
Répartir dans le cadre	72	Sucre inverti
Avant l'enrobage coller un carré de nougatine sésame.	1	Fleur de sel
	9	Huile de sésame

Nougatine sésame :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Faire un caramel à sec	50	Glucose 60 DE
Ajouter le sésame	250	Sucre
Étaler finement et découper	200	Sésame chaud
Coller la nougatine avant d'enrober		

- **Bonbons Piment :**

Indications :	
Cadre	8 mm
Découpe	Grand rectangle
Enrobage	Noir
Décor	Douille avec cuivre dilué

Ganache Vietnam au piment :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer la crème le sorbitol, le glucose et le piment.	472	Vietnam (Weiss)
Chinoiser la crème sur les chocolats	69	Jivara
Emulsionner la crème avec le chocolat	381	Crème 35%
Mixer à 40 °C ajouter le beurre, mixer	56	Glucose 60 DE
Répartir dans le cadre chabloné	20	Sorbitol poudre
	52	Beurre laitier
	2	Piment en poudre

Spécialité en Chocolat

• Sucettes Pralinées :

Praliné noisette :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer le beurre de cacao ajouter le Jivara	172	Praliné fruit croquant
A 27°C ajouter au reste	172	Praliné noisette
Couler dans les moules à sucettes	21	Pâte de noisette
Poser les bâtons et disposer des noisettes caramélisées fleur de sel	28	Jivara
Enrober en chocolat noir, poser sur la feuille de guitare avec du grué.	55	Beurre de cacao
	52	Feuillantine (éclats d'or)
		Noisettes caramélisées

Bonbons Moulés

• Bonbons Thé Vert & Caramel Passion-Yuzu :

Indications :	
Moulage	Lait
Décor	Feuille guitare : cuivre + argent
Moule	Pt. rodin

Caramel yuzu-passion :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Faire un caramel à sec	200	Sucre
Chauffer les pulpes avec la vanille	170	Pulpe passion
Décuire le caramel avec les pulpes chaudes	170	Pulpe yuzu
Ajouter le chocolat à 50-45 °C et mixer	135	Sirop de glucose
Ajouter le beurre et la fleur de sel 32°C env. et mixer	1 gousse	Vanille
A 29°C env. Remplir les moules avec une légère pointe de caramélé	150	Jivara
Laisser légèrement refroidir avant de couler la ganache	85	Beurre
	2 pcs	Fleur de sel

Ganache thé vert :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer la crème avec le sorbitol et le thé vert	238	Crème (ajouter le manque de crème si nécessaire après cuisson)
Chinoiser sur le chocolat et émulsionner	23	Sorbitol en poudre
	534	Chocolat blanc
Ajouter le beurre à 40°C	61	Beurre laitier
Couler dans les moules au-dessus du caramel à 31°C	1 pcs	Fleur de sel
Laisser cristalliser et obturer en chocolat lait	8	Thé vert Matcha

Entremet & Pâtisseries

• Entremet et Pâtisseries aux Griottes :

Schéma	Composition
Décor	
Mousse	
Biscuit	8 mm
Crèmeux	Griottes vers le bas
Mousse	
Croustillant	
Biscuit	8 mm

Mousse chocolat noir citron vert :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer à ébullition le sirop et les zestes	180	Sirop à 30°B
Chinoiser et mélanger avec les jaunes d'oeuf puis mousser au mélangeur	4 pcs	Zeste de citron vert
A 40°C env. verser la gélatine ramollie fondue dans la pâte à bombe.	140	Jaunes d'oeuf
Fondre le Manjari à 45°C env.	2 feuilles	Gélatine
Émulsionner le chocolat avec un peu de crème. Chauffer à 40°C env. puis mélanger à la marise la pâte à bombe.	380	Manjari
Ajouter le reste de la crème et procéder au montage.	750	Crème 35%

Crèmeux vanille :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
	140	Crème froide
Chauffer 224 gr de crème avec la vanille	224	Crème chaude
Ajouter les feuilles de gélatines ramollies dans la crème chaude.	2pcs	Gousse de vanille
Emulsionner la crème avec le chocolat	2 feuille	Gélatine
Verser la crème froide et mixer. Couler dans un cercle de 18 cm 240 gr + 130 gr de griottes. Dans 11 petits silpat couler 15 gr de crème + 6 griottes	145	Chocolat ivoire

Sirop pour les griottes :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Cuire le tout à ébullition	350	Eau
Ajouter directement les griottes égouttées	200	Sucre
Laisser macérer 2 jours les griottes.	200	Purée de griottes
Egoutter et passer entre 2 papiers avant de les poser dans le crèmeux. Retourner l'insert lors du montage.		

Biscuit forêt noire :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Mélanger eau et la masse amandes	450	Masse amandes
Ajouter le sucre et le Jilk	375	Eau
Ensuite la farine et la levure chimique.	350	Sucre
Ajouter les oeufs et mousser jusqu'à 3x le volume	60	Jilk
En dernier incorporer le cacao à la marise et répartir dans un grand cadre,	450	Farine
Emporte pièce à 20 cm de diamètre couper des étages de 1cm puis emporte pièce à 18 cm.	30	Levure chimique
Faire de même pour 12 petits fonds pour les pâtisseries.	600	Oeuf
Four : 210°C 20-22 minutes	120	Cacao poudre

Croustillant riz soufflé :

Processus	Poids (gr)	Ingrédients
Mélanger ensemble le praliné et la noisette	375	Pâte de noisette
Ajouter le Jivara tempéré et la feuillantine	900	Praliné
Rouler le riz soufflé avec du Guanaja non tempéré et étaler sur le marbre	200	Jivara
Une fois le riz cristallisé, mélanger aux autres ingrédients	224	Feuillantine (éclat d'or)
Diviser en 2 la masse et étaler dans 2 cadres.	300	Riz soufflé

Décor :

Matière	Autre	Forme
Ganache montée chocolat	Douille étoile 10 mm	Pointe étoilée
Ganache montée chocolat	Douille étoile 10 mm	Rosace
Ganache montée vanille	Douille lisse 12 mm	Boule
Crumble blanc		Cuisson dans Silpat ½ sphère
Crumble chocolat		Cuisson dans Silpat ½ sphère
Griottes		Egouttées et frottées avec du papier
Décor chocolat		Rond de 3 cm choco noir brillant
Décor chocolat		Petit carré bronze choco noir
Cerclage noir	Rhodoïd 4.5 cm et 5 cm	
Glaçage noir brillant		
Feuille d'argent		

Mignardises

• Macarons aux agrumes :

Macarons :

Indications	Poids (gr)	Ingrédients
Mélanger le tant pour tant avec les blancs d'oeufs et le colorant	600	Tant pour tant
	110	Blanc d'oeuf
		Colorant (rouge fraise et jaune citron)
Monter les blancs d'oeufs au mélangeur	110	Blanc d'oeuf
Ajouter le sirop puis refroidir aux alentours de 45°C et mélanger avec le tant pour tant	3	Blanc d'oeuf séché
Cuire le sirop à 118°C	300	Sucre
Dresser la masse et laisser croûter	75	Eau
Mettre au four à 180°C durant 8 min. tirage fermé et 2 min. tirage ouvert.		

Ganache aux agrumes :

Indication	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer le sirop et émulsionner avec le chocolat à 40°C, ajouter le beurre, mixer puis étaler sur une plaque et laisser au frais.	200	Sirop aux agrumes
	333	Chocolat blanc
	33	Beurre

Sirop aux agrumes pour les oranges et la ganache :

Indications	Poids (gr)	Ingrédients
Chauffer le tout à ébullition	500	Pulpe de mandarine
Mettre de côté 200 gr. pour la ganache	300	Pulpe d'orange
Dans le reste du sirop mettre les segments d'orange.	60	Jus de citron vert
Laisser 20 min. minimum puis égoutter et placer sur la ganache dans les macarons.	2	Zestes de citrons jaunes
	2	Zestes de citrons verts

- **Financier pistache:**

Masse à financier :

Indications	Poids (gr)	Ingrédients
Tamiser la farine fleur, la poudre d'amande et le sucre glace	182	Farine fleur
Ajouter les blancs d'oeufs à température ambiante.	182	Poudre d'amande
Ajouter le beurre noisette tiède à la masse	545	Sucre glace
Incorporer à la fin les pistaches	455	Blanc d'oeuf
Laisser reposer au frigo	455	Beurre noisette
Dresser dans des moule (petit cylindre) et disposer des myrtille avant de cuire	70	Pistaches broyées avec pâte de pistache
Cuisson: 160°C 12-14 min		Myrtilles

Décors et finition
Napper du sirop aux agrumes, laisser refroidir et former une rosace de ganache montée vanille
Disposer des myrtilles fraîches et un décor chocolat marguerite.