

Les spécialités coco-ananas

Ingrédients

biscuit coco

125 g de blancs
150 g de sucre
50 g de sucre
75 g de coco rapée
75 amande blanches
moulues
20 g de fécule
20 g de beurre liquide
froid

ganache au beurre au rhum

135 g de beurre
pommade
67 g de fondant
315 g de couverture
foncée tempérée
50 g de rhum

crèmeux ananas basilic

1 ananas
6 feuilles de basilic
50 g de fécule
100 g de beurre

Préparer les moules spécialités.

1 Le biscuit coco

Monter les blancs d'œufs en y ajoutant petit à petit les 150 g de sucre. Ajouter une fois montée le mélange coco, amandes, sucre et fécule. Puis une fois bien mélangé le beurre liquide froid. Chablonner sur un silpat, laisser 1 nuit à l'étuve et cuire 25 mn à 170°C

2 la ganache au beurre au rhum

Mousser le beurre avec le fondant, y ajouter la couverture foncée tempérée puis petit à petit le rhum. Réserver.

3 le crèmeux ananas

Découper et mixer l'ananas avec le basilic, cuire et y ajouter le mélange fécule-jaunes et cuire. Mixer et ajouter à 40°C le beurre.

4 le montage

Mouler en 2 fois les moules avec de la couverture foncée tempérée et laisser durcir. Une fois dur remplir avec une poche au fond le crèmeux ananas puis recouvrir de ganache et enlever l'excédent pour qu'il ne reste que 2 mm. Mettre au réfrigérateur 5 minutes puis refermer avec de la couverture noire tempérée, remettre au réfrigérateur 5 minutes. Démouler.

Entremet griottines, yuzu et thé vert

Ingrédients

pâte sablée chocolat

crèmeux griottines

250 g de griottines
80 jus des griottines
15 feuilles de basilic
20 gr de jaune d'œufs
20 g de féculé d'amidon
80 g de sucre
200 g de crème fouettée

appareil à gicler

200 g de beurre de cacao coloré vert
200 g de couverture blanche

Suite de la recette des entremets et pâtisseries.

4 la pâte sablée

Mousser le beurre, le sucre glace. Chauffer le glucose, le jus d'orange, les zestes d'oranges et ajouter tiède à la mousse. Mélanger les amandes et la farine, incorporer à la masse. Etaler sur une plaque et cuire en deux fois à 220 °C 10 -12 mn sans vapeur, couleur caramel. Laisser refroidir puis casser en petits morceaux. Ajouter le beurre cacao fondu mélanger avec la poudre de cacao et laisser refroidir.

5 le crèmeux griottines

Mixer les griottines avec le jus, laisser cuire 15 minutes avec les feuilles de basilic, égoutter puis recuire avec le prémélange jaune, sucre et amidon. Laisser refroidir et une fois froid ajouter la crème fouettée.

6 le montage

La veille, réaliser l'insert griottines, en attendant qu'il congèle réaliser la daquoise thé vert et emporter dedans des ronds de 2 fois 10 cm de diamètre et 12 fois de 4 cm de diamètre. Réaliser la mousse yuzu puis remplir la forme de demi sphères pour l'entremet au 1/4 et placer un premier biscuit, daquoise remettre un peu de mousse puis l'insert griottines et de nouveau un biscuit daquoise. Il faut pas que la mousse arrive jusqu'en haut mais jusqu'à 2 cm du haut. Pour les pâtisseries, mettez un peu de mousse puis l'insert et la daquoise, congeler. Le jour même réaliser la pâte sablée, gicler les ronds au beurre de cacao. Démouler les pâtisseries et l'entremet et les gicler avec le mélange beurre de cacao coloré vert et couverture blanche à 40 °C et les déposer sur les fonds en pâte sablée chocolat. Réaliser puis dresser tout autour le crèmeux griottines.

Entremet griottines, yuzu et thé vert

Ingrédients

daquoise thé vert

90 g blancs d'œufs
15 g sucre de canne
45 g de sucre
65 g de poudre
d'amandes
65 g de sucre glace
15 g de farine
5 g de thé vert matcha

mousse yuzu

150 g de jus de yuzu
45 g de lait
275 g œufs
180 g de sucre
180 g de beurre
500 g de crème fouettée
9 g de gélatine

insert griottines

250 g griottines
3 feuilles de gélatine
50 g de griottines

Préparer un dome de 18 cm de diamètre en silicone et 12 domes de 6 cm de diamètre en silicone.

1 la daquoise thé vert

Préchauffer le four à 210 °C. Montez les blancs d'œufs en neige en y ajoutant petit à petit le sucre de canne. Ajouter le sucre, mélanger ensemble les poudres puis mélanger les aux blancs. Etaler la masse sur un silpat à 10 mm d'épaisseur et cuire 15 minutes.

2 la mousse au yuzu

Tremper la gélatine. Cuire ensemble le jus de yuzu, le lait, les œufs et le sucre. Ajouter une fois à 40 °C le beurre et mixer. Prendre 750 g de ce crémeux et incorporer la gélatine fondu puis une fois froid la crème fouettée.

3 l'insert griottines

Tremper la gélatine. Mixer les griottines avec un peu de leurs jus, cuire la purée et y ajouter la gélatine. Remplir avec la purée : un moule de 1 cm de hauteur et 10 cm de large à tarte avec une bande plastique autour puis 12 formes demi sphère en silicone. Placer une griottines dans chaque petit et 10 dans le grand, congeler.

Entremet griottines, yuzu et thé vert

Ingrédients

pâte sablée chocolat

190 g beurre
70 g de sucre
70 g poudre d'amande
30 g jaunes d'œufs
160 g de farine
100 g chocolat lait
3 g fleur de sel

crèmeux griottines

250 g de griottines
80 jus des griottines
15 feuilles de basilic
20 gr de jaune d'œufs
20 g de fécule d'amidon
80 g de sucre
200 g de crème fouettée

appareil à gicler

200 g de beurre de cacao coloré vert
200 g de couverture blanche

Suite de la recette des entremets et pâtisseries.

4 la pâte sablée

Mettre à fondre le chocolat au micro-onde. Mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande, ajouter ensuite les jaunes d'œufs, la farine et ensuite le chocolat à 40 °C. Pour finir ajouter la fleur de sel. Mettre la pâte 1 heure au réfrigérateur puis abaisser au laminoire à 2,5 mm, mettre au congélateur puis emporter 1 fois un cercle de 20 cm et 12 x 8 cm de largeur. Cuire dans un four à 150 °C durant 15 minutes environ.

5 le crèmeux griottines

Mixer les griottines avec le jus, laisser cuire 15 minutes avec les feuilles de basilic, égoutter puis recuire avec le prémélange jaune, sucre et amidon. Laisser refroidir et une fois froid ajouter la crème fouettée.

6 le montage

La veille, réaliser l'insert griottines, en attendant qu'il congèle réaliser la daquoise thé vert et emporter dedans des ronds de 2 fois 10 cm de diamètre et 12 fois de 4 cm de diamètre. Réaliser la mousse yuzu puis remplir la forme de demi sphères pour l'entremet au 1/4 et placer un premier biscuit, daquoise remettre un peu de mousse puis l'insert griottines et de nouveau un biscuit daquoise. Il faut pas que la mousse arrive jusqu'en haut mais jusqu'à 2 cm du haut. Pour les pâtisseries, mettez un peu de mousse puis l'insert et la daquoise, congeler. Le jour même réaliser la pâte sablée, gicler les ronds au beurre de cacao. Démouler les pâtisseries et l'entremet et les gicler avec le mélange beurre de cacao coloré vert et couverture blanche à 40 °C et les déposer sur les fonds en pâte sablée chocolat. Réaliser puis dresser tout autour le crèmeux griottines.

Mignardise passion- mangue

Ingrédients

pâte sablée choc

190 g beurre
70 g de sucre
70 g poudre d'amande
30 g jaunes d'œufs
160 g de farine
100 g chocolat lait
3 g fleur de sel

insert mangue

2 mangues
50 g de sucre
5 g de gélatine

crème passion

80 g purée passion
3 g de gélatine
50 g sucre
100 g œufs
65 g beurre
150 g crème fouettée

Mignardise passion - mangue

1 La pâte sablée choc

Mettre à fondre le chocolat au micro- onde. Mélanger le beurre avec le sucre et la poudre d'amande, ajouter ensuite les jaunes d'œufs, la farine et ensuite le chocolat à 40 °C. Puis finir ajouter la fleur de sel. Chablonner de petit rectangle. Cuire 15 minutes à 150 °C. Sortir et gicler au beurre de cacao.

2 l'insert mangue

Mixer les mangues, ajouter le sucre et cuire. Ajouter en dehors du feu la gélatine. Mouler dans des moules en silicone et détailler une fois congelé de petit cube de 0,5 cm sur 1 cm de longueur, garder au congélateur.

3 la crème passion

Cuire la purée passion, ajouter le mélange œufs et sucre et recuire. Hors du feu ajouter la gélatine et une fois à 40 °C ajouter le beurre. Une fois complètement refroidie ajouter la crème fouettée.

4 le Montage

Tout d'abord réaliser l'insert mangue. Ensuite la crème passion et remplir les moules à mini-quenelles, déposer l'insert mangue dedans et lisser, congeler. Une fois congelé démouler les puis déposer les sur les rectangles de pâte sablée et décorer les avec un trait en chocolat. Vous pouvez aussi les gicler avec de la gelée pour les faire briller.

Mignardise pistache - fraise

Ingrédients

Pâte à chou avec craquelin

125 g lait
125 g eau
13 g de sucre
3 g de sel
63 g de beurre
150 g de farine
4 œufs

Craquelin

50 g de beurre
60 g de sucre de canne
60 g de farine

crème légère pistache

240 g crème
30 g de sucre
3 g de pectine
50 g de jaunes
17 g de pâte de pistache
3 g de gélatine
200 g de crème fouettée

Confit fraise

200 g purée fraise
4 feuilles basilic
20 g glucose
2 g pectine jaune
3 g de gélatine

Mignardise pistache fraise

1 pâte à chou avec craquelin

Tout d'abords réaliser le craquelin : Mélanger le beurre pommade avec le reste des ingrédients, laisser 1 heure au réfrigérateur et abaisser à 2 mm au laminoire, réserver au réfrigérateur. Réaliser la pâte à chou: mettre à cuire tout sauf la farine et les œufs, ajouter la farine et désecher, ajouter les œufs hors du feu et dresser des boules, poser le craquelin dessus et cuire environ 20 minutes à 190 °C.

2 crème légère pistache

Cuire la crème et la pâte de pistache, ajouter le mélange pectine- sucre, recuire. Hors du feu ajouter les jaunes et la gélatine et mixer, après une nuit réchauffer légèrement la préparation et ajouter la crème fouettée.

3 Confit fraise

Mixer la purée avec les feuilles de basilic, cuire avec le sirop de glucose et la pectine, hors du feu ajouter les feuilles de gélatine, filmer au contact et réserver au frais.

4 le Montage

Découper les petits choux en deux, saupoudrer le dessus avec du sucre neige. Garnir le dessous avec le confit et quelques fraises coupées en cube puis faites une rosette avec la crème pistache, disposer un éventail de fraises et refermer.

Les pralinés du bonheur

Ingrédients

Truffe au thé

500 g de crème
20 g de sorbex
50 g de bergamote
100 g de beurre
850 g de couverture va.

Losange café

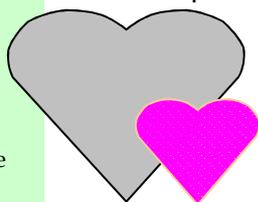
500 crème
20 g sorbex
20 g expresso
2 c.c.nescafé
100 g de beurre
450 g de c. foncée
300 g de c. lait

Gianduja du cœur

400 g de sucre glace
400 g de noisettes
100 g d'amandes
200g de c.foncée
100 g de c. lait
100 g de beurre
100 g de beurre de cacao
20 de sorbex

Framboise

500 g de pulpe
150 g de beurre
30 g de sorbex
400 g de c. lait
800 g de c.criollo
50 g de crème
60 g liqueur framboise



Préparer les deux sortes de couverture, papiers, fourchettes à tremper et les décors

1 La truffe au thé

Cuire la crème et le sorbex, ajouter le thé et laisser infuser 10mn. Filtrer ajouter le beurre et la couverture. Laisser refroidir puis dresser en demi-sphère sur un petit fond de couverture.

Laisser tirer et tremper dans la couverture vanille. Décorer avec 5-6 graines d'anis.



2 le losange café

Cuire la crème le sorbex et l'expresso. Ajouter le café soluble et le beurre. Mélanger et ajouter les couvertures. Refroidir, abaisser à 12 mm. Faire un fond lait et couper. Tremper dans la couverture lait, marquer à l'aide de la fourchette et décorer au cornet.



3 le cœur tendre

Rôtir les fruits secs et les broyer avec le sucre glace. Fondre les couvertures, le sorbex, les beurres et ajouter. Refroidir, broyer et abaisser à 12 mm. Faire un fond emporter et tremper vanille. Marquer et garnir de cœurs.



4 le praliné framboise

Cuire la pulpe, le beurre et le sorbex. Ajouter les chocolats mélanger, ajouter la crème et la liqueur. Refroidir 24°C. Étaler à 12 mm et laisser durcir. Faire le fonds et tremper vanille. Marquer et poser le décors.



Praliné Banane-vanille

Ingrédients

Ganache vanille

250g de crème
3 gousses de vanille
30 g glucose
40 g de beurre de cacao
25 gr de beurre liquide.
680 g de chocolat blanc

Ganache banane

200 g de crème
150 g de purée
banane
350 g de couverture
lait carma
350 g de couverture
noir equateur
100 g de beurre
10 gr de beuure de cacao
mycryo

Préparer les petit carrés en chocolat noir en velours jaune.

1 La ganache vanille

Cuire la crème avec le glucose, laisser infuser les gousses de vanille grattés 15 minutes dedans, recuire en vérifiant que la quantité de crème sois de 230 g, la filtrer en la versant sur le chocolat et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao puis la cadrer.

2 la ganache banane

Cuire la crème avec la purée de banane, la verser sur les deux sortes de couvertures préalablement fondu et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao mycryo. Décadrer la ganache vanille et la mettre dans un cadre plus haut, puis cadrer la ganache banane dessus. Attendre 1 nuit puis décadrer et faire une fine couche de chocolat noir tempéré des deux côtés. Couper a la guitare des rectangles puis tremper et Décorer d'une plaquette de chocolat.



Draliné Banane-vanille

Ingrédients

Ganache vanille

250g de crème
3 gousses de vanille
30 g glucose
40 g de beurre de cacao
25 gr de beurre liquide.
680 g de chocolat blanc

Ganache banane

200 g de crème
150 g de purée
banane
350 g de couverture
lait carma
350 g de couverture
noir maraïcaïbo
100 g de beurre
10 gr de beure de cacao
mycryo

Préparer les petit carrés en chocolat noir en velours jaune.

1 La ganache vanille

Cuire la crème avec le glucose, laisser infuser les gousses de vanille grattés 15 minutes dedans, recuire en vérifiant que la quantité de crème sois de 230 g, la filtrer en la versant sur le chocolat et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao puis la cadrer.

2 la ganache banane

Cuire la crème avec la purée de banane, la verser sur les deux sortes de couvertures préalablement fondu et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao mycryo. Décadrer la ganache vanille et la mettre dans un cadre plus haut, puis cadrer la ganache banane dessus. Attendre 1 nuit puis décadrer et faire une fine couche de chocolat noir tempéré des deux côtés. Couper a la guitare des rectangles puis tremper et Décorer d'une plaquette de chocolat.



Les pralinés thé vert

Ingrédients

biscuit croquant

-
-
-
40g sucre de canne
25 g de farine
25 g de beurre
15 g de blancs d'œufs
1 g de sel
0,5 gr de vanille
grattée
65 g de maraïcabo 65
%
80 g de masse
praliné

Ganache thé vert

120 g de crème 35 %
120 g chocolat lait
créole
1 sachet thé vert

Préparer à l'avance les moule à pralinés, passer avec un pinceau le beurre de cacao coloré vert dans les moules. Laisser- les sécher avant de les mouler.

1

le croquant

Mélanger le beurre pommade, le sucre de canne et le sel ensemble. Ajouter dans l'ordre le blanc d'œufs, la vanille grattée et la farine, puis étaler finement sur un silpat et cuire 15 mn dans un four à 150 °C. Laisser

refroidir et écraser tout fin, mélanger avec la couverture tempérée et la masse praliné et remplir à 1/4 les pralinés moulés.

2

la ganache

Cuire la crème, et laisser infuser 15 minutes le sachet de thé. Enlever le sachet recuire, compléter avec de la crème pour arriver à 120 g puis verser sur le chocolat, bien mélanger, attendre que la ganache redecende à 26 °C puis mouler les pralinés avec.

3

le montage

Commencer par mouler les pralinés avec de la couviture noir tempérée, réaliser le croquant et remplir les pralinés au 1/4 mettre au frigo. Puis réaliser la ganache et la laisser refroidir jusqu'à 26 °C. Remplir les pralinés à rat du bord, les remettre au frigo, les sortir, attendre 5 mn et les fermer.



Les pralinés thé vert

Ingrédients

biscuit croquant

40g sucre de canne
25 g de farine
25 g de beurre
15 g de blancs d'œufs
1 g de sel
0,5 gr de vanille grattée
65 g de maraïcabo 65 %
80 g de masse praliné

Ganache thé vert

120 g de crème 35 %
120 g chocolat lait créole
1 sachet thé vert

Préparer à l'avance les moule à pralinés, passer avec un pinceau le beurre de cacao coloré vert dans les moules. Laisser- les sécher avant de les mouler.

1 le croquant

Mélanger le beurre pommade, le sucre de canne et le sel ensemble. Ajouter dans l'ordre le blanc d'œufs, la vanille grattée et la farine, puis étaler finement sur un silpat et cuire 15 mn dans un four à 150 °C. Laisser refroidir et écraser tout fin, mélanger avec la couverture tempérée et la masse praliné et remplir à 1/4 les pralinés moulés.

2 la ganache

Cuire la crème, et laisser infuser 15 minutes le sachet de thé. Enlever le sachet recuire, compléter avec de la crème pour arriver à 120 g puis verser sur le chocolat, bien mélanger, attendre que la ganache redescende à 26 °C puis mouler les pralinés avec.

3 le montage

Commencer par mouler les pralinés avec de la couverture noir tempérée, réaliser le croquant et remplir les pralinés au 1/4 mettre au frigo. Puis réaliser la ganache et la laisser refroidir jusqu'à 26 °C. Remplir les pralinés à rat du bord, les remettre au frigo, les sortir, attendre 5 mn et les fermer.



Praliné abricot - romarin

Ingrédients

Pâte de fruit abricot

75 g sucre
25 g pectine bande jaune
500 g purée abricot
200 g sirop glucose
400 g de sucre
12 g acide citrique

Ganache romarin

130 g miel
200 g de crème
525 g couverture lait
80 g de beurre
3 branches de romarin

Préparer le cadre pour la pâte de fruit.

1 la pâte de fruit abricot

Cuire la purée abricot, ajouter le mélange pectine - sucre, et cuire. Ajouter en trois fois en alternance le sirop de glucose et le sucre. Cuire à 107 °C puis ajouter l'acide citrique et cadrer. Enlever le cadre après 1 heure. Remettre un cadre 2x plus haut.

2 La ganache romarin

Cuire la crème puis ajouter les branches de romarin et laisser infuser 15 minutes. Retirer les branches, cuire et verser sur le chocolat. Ajouter le miel puis le beurre, mixer. Cadrer puis laisser 1 heure, si nécessaire mettre au frigo quelques minutes.

3 le montage

Réaliser la pâte de fruit et la cadrer, laisser 1 heure et changer de cadre. Réaliser la ganache romarin puis la cadrer par-dessus la pâte de fruit. Laisser 1 heure, enlever le cadre et couper des carrés à la guitare et laisser 1 nuit à température ambiante. Tremper les pralinés et poser une paille trempée dans de la poudre de bronze dessus et la retirer après 10 minutes.



Draliné caramel

Ingrédients

croquant caramel

500 g de crème
550 g de sucre
50 g de beurre
3 gr fleur de sel
180 g couverture mi-amer

ganache caramel

270 g de sucre
300 g de crème
600 g couverture
suchard caramel
50 g de beurre de cacao.

Préparer le cadre pour le croquant ainsi que les boutons en masse glucosé lait pour la décoration.

1 Le croquant caramel

Réaliser un caramel grand-mère avec la crème et le sucre. Décuire avec le beurre et ajouter la fleur de sel, couler sur un papier sulfurisé, laisser sécher 1 heure. Prendre 180 g de ce caramel et le casser en petits morceaux et le mélanger avec la couverture mi-amer. Cadrer puis laisser durcir à température ambiante.

2 la ganache caramel

Caraméliser le sucre, ajouter la crème bouillante, bien mélanger jusqu'à qu'il n'y aie plus de morceaux. Verser sur la couverture et ajouter le beurre de cacao. Cadrer la ganache sur le croquant et laisser durcir 1 heure.

3 le montage

Réaliser le croquant caramel, le cadrer. Ensuite réaliser la ganache, changer de cadre le croquant dans un cadre 2 fois plus haut, couler la ganache dedans. A bonne concistance couper à la guitare des rectangles. Laisser sécher 1 nuit à température ambiante puis tremper les pralinés en donnant un coup de fourchette et poser un bouton.



Draliné caramel

Ingrédients

croquant caramel

500 g de crème
550 g de sucre
50 g de beurre
3 gr fleur de sel
180 g couverture mi-amer

ganache caramel

270 g de sucre
300 g de crème
600 g couverture
suchard caramel
50 g de beurre de cacao.

Préparer le cadre pour le croquant ainsi que les boutons en masse glucosé lait pour la décoration.

1 Le croquant caramel

Réaliser un caramel grand-mère avec la crème et le sucre. Décuire avec le beurre et ajouter la fleur de sel, couler sur un papier sulfurisé, laisser sécher 1 heure. Prendre 180 g de ce caramel et le casser en petits morceaux et le mélanger avec la couverture mi-amer. Cadrer puis laisser durcir à température ambiante.

2 la ganache caramel

Caraméliser le sucre, ajouter la crème bouillante, bien mélanger jusqu'à qu'il n'y aie plus de morceaux. Verser sur la couverture et ajouter le beurre de cacao. Cadrer la ganache sur le croquant et laisser durcir 1 heure.

3 le montage

Réaliser le croquant caramel, le cadrer. Ensuite réaliser la ganache, changer de cadre le croquant dans un cadre 2 fois plus haut, couler la ganache dedans. A bonne concistance couper à la guitare des rectangles. Laisser sécher 1 nuit à température ambiante puis tremper les pralinés en donnant un coup de fourchette et poser un bouton.



Draliné framboise - tonka

Ingrédients

Ganache tonka

250g de crème
5 gr de fève tonka
30 g glucose
40 g de beurre de cacao
25 gr de beurre liquide.
600 g de couverture lait

Ganache framboise

200 g de crème
150 g de purée
framboise
350 g de couverture
lait carma
350 g de couverture
noir maraïcaibo
100 g de beurre
10 gr de beurre de cacao
mycryo

Préparer des morceaux de paille de 5 cm de longueur et les les trempé dans de la poudre couleur bronze.

1 La ganache tonka

Cuire la crème avec le glucose, laisser infuser la fève tonka 15 minutes dedans, recuire en vérifiant que la quantité de crème sois de 230 g, la filtrer en la versant sur le chocolat et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao puis la cadrer.

2 la ganache framboise

Cuire la crème avec la purée de framboise, la verser sur les deux sortes de couvertures préalablement fondu et mixer. Ajouter le beurre et le beurre de cacao mycryo. Décadrer la ganache tonka et la mettre dans un cadre plus haut, puis cadrer la ganache framboise dessus. Attendre 1 nuit puis décadrer et faire une fine couche de chocolat noir tempéré des deux côtés. Couper a la guitare des rectangles puis tremper et Décorer d'une plaquette de chocolat.

