

Entremets – Pâtisseries (Mr. William)

Praliné noisettes – macadamia

1124 g	Praliné amandes noisettes
210 g	Couverture Caramélia
378 g	Feuillentine
85 g	Macadamia

Fondre la couverture puis ajouter le praliné et mélangé. Ajouter la feuillentine puis les noix de macadamia légèrement concasser et mélanger à nouveau.

Brownies poire chocolat blanc

340 g	Beurre
450 g	Sucre
305 g	Œufs
180 g	Couverture Opalys
250 g	Farine
5 p	Poires

Rendre le beurre pommade puis mélanger au batteur à la feuille avec le sucre. Ajouter peu à peu les œufs tempérés puis la couverture à 50°C. Tamiser la farine puis ajouter à la masse en mélangeant à la main à l'aide d'une corne. Coupé les poires en petits dés. Etendre la masse sur une plaque de cuisson, mettre les morceaux de poires puis cuire dans un four à 190°C / soupirail ouvert durant environ 20 minutes.

Crème brûlée vanille

200 g	Lait
500 g	Crème
3 p.	Gousses de vanille
120 g	Sucre
150 g	Jaunes d'œufs
6 f.	Gélatines

Cuire le lait, la crème et les gousses de vanille puis verser sur le sucre et les jaunes préalablement blanchis. Verser dans une casserole puis cuire à 160°C durant environ 40 minutes. Laisser refroidir et ajouter la gélatine.

Mousse poire

500 g	Purée de poire
40 g	Sucre
350 g	Crème fouettée
7 f.	Gélatines
50 g	Alcool de poire William

Chauffer la purée avec le sucre pour faire dissoudre le sucre, ajouté la gélatine dissoute puis ajouter délicatement la crème fouettée et l'alcool.

Glaçage blanc vanille

960 g	Sucre
240 g	Eau
800 g	Crème
320 g	Glucose
240 g	Lait
160 g	Abricoture
50 g	Colorant blanc
15 f.	Gélatine

Chauffer le sucre et l'eau à 110°C, à côté, chauffer la crème avec le lait, et le glucose puis décuire dans le sucre cuit. Ajouter l'abricoture puis mixer en ajoutant peu à peu le colorant blanc puis ajouter à la fin la gélatine fondue. Puis passer au tamis.

Praliné menthe / citron vert (*Fraîcheur*)

Pâte de fruits citron vert

252 g	Jus de citron vert
43 g	Sucre
10 g	Pectine jaune
145 g	Purée de pommes
432 g	Sucre
100 g	Glucose
4.3 g	Acide tartrique
2 g	Eau

Chauffer le Jus de citron vert avec la purée de pommes à 40°C dans une bassine en cuivre, ajouter la pectine jaunes mélanger avec les 43 g de sucre puis mélanger jusqu'à ébullition. Ajouter le glucose et la deuxième partie de sucre puis chauffer le tout à 105°C. Ajouter l'acide tartrique dissout dans l'eau puis mélanger et couler.

Ganache menthe

240 g	Crème
15 g	Glucose
12 g	Sucre inverti
240 g	Couverture 55%
30 g	Beurre
12 g	Menthe lavée

Chauffer la crème avec la menthe puis laisser infuser. Mixer le tout et passer à l'étamine. Chauffer à nouveau la crème jusqu'à ébullition avec le sucre inverti et le glucose puis réaliser une ganache avec la couverture. Ajouter le beurre lorsque la ganache atteint la température de 35°C puis couler la ganache.

Indications :

Trempage : Noire

Spécialité au chocolat framboise / praliné aux noisettes

Praliné noisettes avec éclats de noisettes caramélisées

140 g	Couverture Jivara
325 g	Praliné noisettes
15 g	Beurre
160 g	Noisettes caramélisées

Fondre la couverture avec le beurre puis ajouter le praliné, mélanger et ajouter les noisettes caramélisées concassées puis étendre.

Ganache Framboise

300 g	Purée de framboises
45 g	Sucre inverti
390 g	Couverture 55%
12 g	Liqueur de framboises

Cuire la purée de framboises avec le sucre inverti puis réaliser une ganache avec la couverture 55% puis ajouter la liqueur de framboises.

Indication :

<i>Moulage :</i>	<i>Noire puis sprayer velours</i>
------------------	-----------------------------------

Praliné moulé aux Cointreau (Shot d'orange)

Ganache Cointreau

112 g	Crème
20 g	Glucose
120 g	Couverture Kalapaïa
60 g	Cointreau
60 g	Jus d'orange

Cuire la crème avec le glucose puis réaliser une ganache avec la couverture puis ajouter le Cointreau et le jus d'orange.

Ganache Dulcey / Orange

140 g	Crème
40 g	Sucre inverti
300 g	Couverture Dulcey
45 g	Jus d'orange

Cuire la crème avec le sucre inverti jusqu'à ébullition puis réaliser une ganache avec la couverture Dulcey. Mixer puis ajouter ensuite le jus d'orange.

Indication :

Moulage : Dulcey

Praliné noire-pommes / épices (Noël avant l'heure)

Ganache Chocolat 55%/pommes verte

252 g	Purée de pommes vertes
70 g	Sucre inverti
630 g	Equatorial 55 %
155 g	Beurre
10 %	Calvados

Cuire la purée de fruits avec le sucre inverti puis réaliser une ganache avec la couverture. Mixer puis ajouter le beurre pommade dans la ganache à 35°C et couler en cadre.

Ganache épices

106 g	Crème
10 g	Sucre inverti
85 g	Couverture 55 %
108 g	Couverture Criolait
30 g	Beurre
10 g	Mélange d'épices

Chauffer la crème et infuser le mélange d'épice durant environ 30 minutes. Une fois infuser, passer la crème dans un tamis puis chauffer à nouveau celle-ci avec le sucre inverti et réaliser une ganache avec les couvertures. Une fois la ganache à 35°C, ajouter le beurre pommade et couler en cadre.

Praliné Passion

Praliné coco

140 g	Couverture Jivara
285 g	Praliné amandes-noisettes
40 g	Praliné noisettes
15 g	Beurre
70 g	Poudre de cocos

Fondre la couverture avec le beurre puis ajouter les pralinés. Torréfier légèrement la poudre de noix de cocos puis ajouter au reste du mélange.

Ganache passion

252 g	Purée de passion
70 g	Sucre inverti
693 g	Couverture Jivara
155 g	Beurre

Cuire la purée de fruits avec le sucre inverti puis réaliser une ganache avec la couverture. Mixer puis ajouter le beurre pommade dans la ganache à 35°C et couler en cadre.

Indication :

Trempage : *Lait*

Praliné thé vert mangue (Prali'thé)

Ganache thé vert mangue

338 g	Crème
20 g	Thé vert mangue
63 g	Jaunes
50 g	Sucre inversé
40 g	Sorbex
340 g	Criolait 38 %
340 g	Equatorial 55 %

Cuire la crème puis ajouter le thé et infuser environ 30 minutes. Passer la crème au tamis puis chauffer à nouveau la crème. Sur un bain marie chauffer les jaunes avec le sucre à 82°C puis verser dans la crème chaude. Avec le mélange, réaliser une ganache avec les couvertures, mixer puis couler en cadre.

Indication :

Trempage : Lait

Mignardises (Mon Choux)

Mousse framboises

150 g	Purée de framboise
15 g	Sucre
120 g	Crème fouetté
1,5 f.	Gélatine

Chauffer la purée avec le sucre pour dissoudre le sucre. Battre la crème, et tremper la gélatine dans de l'eau. Fondre la gélatine puis ajouter celle-ci à la purée de fruits. Ajouter la crème fouetté et réaliser une mousse.

Pâte à choux

250 g	Lait
250 g	Eau
250 g	Beurre
10 g	Sel
20 g	Sucre
300 g	Farine
500 g	Oeufs

Cuire la crème, l'eau, le beurre et le sucre puis ajouter la farine avec le sel et dessécher la masse. Mettre la masse au batteur à la feuille et ajouter les œufs peu à peu.

Chantilly Tonka

125 g	Crème
6 g	Glucose
10 g	Fèves de tonka
1 f.	Gélatine
180 g	Couverture opalys
250 g	Crème

Chauffer la crème et ajouter les fèves de tonka concasser et laisser infuser environ 14 minutes. Passer la crème au tamis puis ajouter le glucose et chauffer à nouveau avec le glucose puis réaliser

une ganache avec la couverture. Mixer en ajoutant le reste de crème et laisser refroidir avant utilisation.

Crumble Framboise

300 g	Cassonade
300 g	Beurre
200 g	Amandes éfilées
60 g	Riz soufflé
20 g	Amidon
1 p.	Sel
100 g	Crispi framboise
6 g	Zestes de citron vert

Mélanger le tout ensemble jusqu'à l'obtention d'un crumble. Réduire en miette sur une plaque de cuisson et cuire à 180°C.

Glaçage fruits rouges

250 g	Purée de fruits rouges
125 g	Sucre
280 g	Nappage à chaud
425 g	Nappage « absolu cristal »
5 f.	Gélatine
1000 g	Nappage « absolu cristal »
33 f.	Gélatine

Chauffer tous les nappages séparément à 70°C, d'un autre côté chauffer la purée avec le sucre afin de faire dissoudre le sucre puis tremper la gélatine dans de l'eau froide. Fondre la gélatine et ajouter à la purée. Une fois les nappages chaud, ajouter le nappage chaud à la purée puis le nappage « absolu cristal », mélanger et mixer. Fondre la deuxième partie de gélatine et l'ajouter au mélange puis ajouter la dernière partie de glaçage, mixer à nouveau et passer dans un tamis fin.

Mignardises Passion / Chocolat (Le Touriste)

Sablée breton chocolat

1000 g	Beurre
3 g	Sel
850 g	Sucre
400 g	Jaunes d'œufs
1150 g	Farine
60 g	Poudre à lever
130 g	Cacao

Rendre le beurre pommade puis mélanger celui-ci au batteur à la feuille avec le sel et le sucre. Tempéré les jaunes d'œufs puis ajouter peu à peu. Tamiser la farine, la poudre à lever et le cacao puis ajouter au restant de la masse.

Pâtissière passion

250 g	Purée de passion
62 g	Sucre
20 g	Amidon
25 g	Œufs
25 g	Jaunes d'œufs
10 g	Beurre

Cuire la purée et ajouter le sucre, l'amidon, les jaunes et les œufs préalablement mélanger et remuer jusqu'à épaississement (gélatinisation de l'amidon). Ajouter le beurre. Conditionner et stocker au congélateur jusqu'à ce que la pâtissière atteigne une température de 5°C.

Diplomate passion

300 g	Pâtissière passion
175 g	Crème fouetté
3 f.	Gélatine

Mélanger une partie de la pâtissière à la gélatine fondu et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y a plus de grumeaux. Ajouter le reste de pâtissière et mélanger à nouveau puis ajouter la crème fouetté en deux parties.