

Praliné fraise-gingembre :

<u>Gelé fraise :</u>	500 g	purée de fraises
	12 g	pectine
	150 g	sucres 1
	50 g	glucose
	400 g	sucres 2
	8 g	acide citrique

Procédé : Chauffer la purée de fraise.

Mettre dans une bassine le sucre 1 et la pectine, bien mélanger.

Lorsque la purée est chauffée ajouter la bassine avec la pectine.

Remuer constamment pendant 1 minute.

Ajouter le glucose ainsi que le sucre en minimum trois fois.

Cuire tout en mélangeant jusqu'à 102°C.

Ajouter l'acide citrique puis verser rapidement entre des barres de 6 mm.

<u>Infusion gingembre :</u>	142 g	crème
	22 g	gingembre frais

Procédé : Râper le gingembre dans la crème, faire bouillir le tout, filmer et laisser infuser 1 heure.

<u>Ganache gingembre:</u>	122 g	Infusion
	260 g	Couverture criolet 38%
		Acide sorbique

Procédé : Bouillir l'infusion, verser sur la couverture.

Mélanger, mixer verser sur la gelée fraise entre des barres de 12mm

Finition : Couper à la guitare, tremper avec de la couverture noire et décorer à l'aide de spirale et de « décors fruits rouges ».

Praliné croquant à l'orange :

Masse praliné : 220 g noisettes rôtis
 220 g sucre
 220 g couverture noire tempérée

*Procédé : Faire un caramel à sec, y verser les noisettes et laisser refroidir sur un silpat.
Passer brièvement au robot coupe puis ajouter la couverture.
Couler le tout entre des barres de 6 mm.*

Infusion à l'orange : 200 g purée d'orange
 1/2 p zeste d'orange

Procédé : Cuire à ébullition le tout, filmer et laisser infuser 30 minutes.

Ganache à l'orange : 182 g infusion d'orange
 88 g crème
 6 g beurre
 250 g couverture criolait 38%
 250 g couverture créole 49%
 42 g couverture maracaibo 65%
 Acide sorbique

Procédé : Chauffer l'infusion, la crème et le beurre puis le verser en trois fois sur les couvertures. Mélanger ajouter l'acide sorbique et mixer. Laisser reposer une nuit.

Finition : Couper à la guitare avec la barre rouge puis tremper avec de la couverture noire tempérée et décorer à l'aide de demi spirale en couverture lait et noire et de quelques feuilles d'or.

Praliné café :

Ganache blanche : 200 g crème
500 g couverture blanche
Acide sorbique

Procédé : Faire le fond en couverture noir dans le cadre. Parsemer, avant que ça tire, de la feuellantine.

Cuire la crème puis la verser sur les cristaux de couverture blanche.

Mélanger doucement, ajouter l'acide sorbique puis mixer.

Laisser refroidir jusqu'à 32°C puis couler dans le cadre (1 cadre vert).

Ganache café : 350 g crème
80 g sucre inverti
16 g grains de café
40 g beurre
6 g café soluble
300 g couverture maracaïbo 65%
160 g couverture lait
15 g beurre cacao

Procédé : Cuire la crème, le sucre inverti, le beurre et les grains de café puis laissé infuser 20 min.

Ajouter le café soluble, cuire et verser tout en tamisant sur les couvertures ainsi que le beurre de cacao.

Mélanger délicatement puis mixer.

Laisser refroidir jusqu'à 32°C puis verser dans le même cadre que la couverture blanche où l'on a ajouté 1 cadre vert.

Laisser tirer une nuit.

Finition : Couper à la guitare avec la barre rouge.

Tremper avec de la couverture lait tempérée puis décorer à l'aide de demi spirale en couverture noire ainsi que des grains de café en chocolat.

Praliné caramel beurre salé :

<u><i>Ganache caramel beurre salé :</i></u>	22 g	glucose
	73 g	sucre
	369 g	crème
	8 g	fleur de sel
	650 g	couverture caramélia
	150 g	couverture caramel de suchard
	108 g	beurre
		Acide sorbique

Procédé : Faire un caramel avec le glucose et le sucre. Déglacer avec la crème chaude, le beurre et la fleur de sel.

Verser le tout sur les couvertures et mélanger délicatement. Ajouter l'acide sorbique puis mixer. Couler soit dans un cadre (2 cadres vert) ou dans des petites coques en chocolat.

Finition : Couper à la guitare ou fermer les petites coques puis les tremper dans de la couverture noire tempérée et décorer en faisant un trait d'argent et déposer une feuille d'or.

Praliné moulé exotique :

Préparation du moule : Bien ouater puis tacher à l'aide de la poudre d'or et du kirsch. Couler deux couches de couverture noire et laisser tirer.

Insert liquide :

100 g	purée passion
50 g	sucré

Procédé : Chauffer pour dissoudre le sucre puis couler dans des moules silicones, mettre au congélateur.

Ganache exotique :

30 g	purée passion
30 g	purée mangue
30 g	crème
18 g	trimoline
18 g	beurre
65 g	excellence
40 g	couverture lait

Procédé : Mettre dans une bassine les deux couvertures. Cuire tout le reste et verser sur les couvertures. Mélanger. Laisser refroidir jusqu'à 30°C.

Mettre les demi-sphères de passions congelées dans le moule et recouvrir de ganache passion.

Laisser reposer une nuit puis fermer avec de la couverture tempérée. Mettre au frigo 15 minutes et démouler.

Tiramisu au Cointreau revisité :

<u>Crème mascarpone :</u>	95 g	sucré
	25 g	eau
	126 g	jaune
	13 g	gélatine
	76 g	eau
	315 g	mascarpone
	510 g	crème liquide
	82 g	Cointreau

Procédé : Cuire le sirop jusqu'à 120°C. Battre les jaunes et verser au filet le sirop dans ceux-ci. Fondre la gélatine et l'incorporer délicatement.

Ramollir le mascarpone avec le chalumeau puis mélanger avec la crème. Une fois le mélange terminé, ajouté délicatement au jaune. Ajouter le Cointreau.

<u>Insert à l'orange :</u>	250 g	purée d'orange sanguine
	20 g	sucré
	7 g	gélatine
	39 g	eau

Procédé : Mettre les cercles, moules au congélateur.

Fondre la purée et le sucre. Fondre également la gélatine et l'incorporer dans la purée. Verser dans les moules et mettre immédiatement au congélateur.

Fond praliné noix de pécan :

96 g	couverture maracaïbo fondue
85 g	masse praliné
300 g	noix de pécan caramélisées et hachées

Procédé : Tout mélanger faire des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et mettre au congélateur.

Noix de pécan caramélisées :

250 g	noix de pécan
125 g	sucré
5 g	beurre

Procédé : Rôtir les noix de pécan pendant 20 minutes à 140°C

Faire un caramel avec le sucre, y verser les noix bien mélanger ajouter le beurre et verser sur un silpat. Laisser refroidir.

Hacher au couteau assez fin les noix de pécan caramélisées.

Biscuit blanc :

500 g	œufs
300 g	sucré
275 g	farine
50 g	fécule
100 g	beurre fondu froid

Procédé : Chauffer les œufs et le sucre à 40°C et battre en deuxième vitesse pendant 15 minutes. Ajouter le beurre délicatement puis incorporer les poudres tamisées.

Dresser dans des cercles et cuire à 180°C pendant 30 minutes. Sortir du four, les retourner et les démouler.

Glaçage orange :

200 g	eau
250 g	sucré
80 g	glucose
750 g	harmony neutre
300 g	eau
1000 g	harmony
	colorant jaune véritable

Procédé : Cuire puis refroidir l'eau, le sucre et le glucose. Chauffer l'harmony et l'eau dans une casserole, faire le mélange avec le « sirop », ajouter les 1000g d'harmony ainsi que le colorant et mixer.

Montage de la tourte :

Mettre le fond de praliné noix de pécan, y ajouter une légère couche de crème mascarpone au Cointreau, déposer l'insert orange délicatement.

Ajouter une fine tranche de biscuit blanc et lisser le tout avec la crème mascarpone.

Mettre au congélateur.

Glacer le tout avec du glaçage orange et décorer avec des spirales, plumes en chocolat.

Zähringerli en sucettes :

Masse à Zähringerli : 800 g couverture double crème
 150 g graisse dure

Procédé : Chauffer le tout au bain-marie puis laisser refroidir une nuit.

Pâte bruxelloise : 200 g beurre
 100 g sucre glace
 30 g œufs
 270 g farine
 30 g féculé

Procédé : Mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter petit à petit les œufs puis fraiser avec les poudres. Abaisser la pâte à 2.8 mm, piquer puis emporter avec l'emporte-pièce à zähringerli. Cuire à 180°C pendant 11 minutes.

Montage :

Mousser la masse, fourrer deux fonds de pâte bruxelloise à l'aide de la machine à zähringerli puis planter un bâton à sucette. Laisser reposer au frigo puis laisser reprendre température ambiante. Tremper avec de la couverture noire et décorer avec une plume en chocolat.

Mignardise à la pomme :

<u>Pâte bruxelloise :</u>	200 g	beurre
	100 g	sucres glace
	30 g	œufs
	270 g	farine
	30 g	fécule

Procédé : Mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter petit à petit les œufs puis fraiser avec les poudres. Abaisser la pâte à 2.8 mm, piquer puis emporter avec un emporte-pièce. Cuire à 180°C pendant 11 minutes.

<u>Brunoise de pomme :</u>	2	pcs pommes
	1	gousse vanille
	200 g	sucres
	5 g	beurre

Procédé : Faire un caramel avec le sucre. Couper les pommes en petit cube. Ajouter les pommes dans le caramel ainsi que la vanille et le beurre, laisser mijoter sur feu doux pendant 5-10 minutes.

<u>Mousse à la pomme :</u>	125 g	purée de pomme
	10 g	sucres
	75 g	crème bavraise
	3 g	gélatine
	18 g	eau

Procédé : Fondre la purée et le sucre. Mettre la gélatine et l'eau dans un pot pour que la gélatine absorbe toute l'eau. Fondre la gélatine puis ajouter à la purée, ainsi que la crème bavraise.

Glaçage vert pomme :

200 g	eau
250 g	sucré
80 g	glucose
750 g	harmony neutre
300 g	eau
1000 g	harmony
	colorant vert pistache
	colorant bleu
1	gousse vanille

Procédé : Cuire puis refroidir l'eau, le sucre et le glucose. Chauffer l'harmony et l'eau dans une casserole, faire le mélange avec le « sirop », ajouter les 1000g d'harmony ainsi que le colorant vert, 1 goutte de colorant bleu, la gousse de vanille et mixer.

Montage :

Couler la mousse dans les moules en silicone rose. Mettre à l'aide d'une cuillère à café quelques morceaux de brunoise de pomme. Recouvrir le tout avec le fond en pâte bruxelloise.

Mettre au congélateur, démouler et glacer avec le glaçage vert. Décorer avec un bâton en chocolat et une feuille d'argent.

Macaron chocolat-framboise :

<u>Coque macaron :</u>	150 g	poudre d'amande
	150 g	sucre glace
	55 g	blanc
	150 g	sucre
	38 g	eau
	55 g	blanc

Procédé : Mixer la poudre d'amande et le sucre glace puis ajouter au blanc, bien mélangé. Faire un sirop avec l'eau et le sucre puis le verser dans les blancs préalablement monté en neige. Laisser refroidir pour en faire un meringage italien. Mettre doucement le meringage dans la première bassine et « macaronner » ce qui veut dire incorporer délicatement en faisant toujours le même geste. Dresser des petits dômes et laisser « croûter » pendant 30 minutes. Cuire à 180°C pendant 11 minutes.

<u>Ganache chocolat-framboise :</u>	140 g	purée de framboise
	150 g	couverture excellence
	35 g	beurre

Procédé : Chauffer la purée puis la verser sur la couverture, bien mélanger. Ajouter le beurre et mixer. Laisser refroidir.

Montage :

Gicler les coques avec du colorant rouge framboise à l'aide de l'aérographe. Dresser un peu de ganache sur une coque retournée puis en déposer une autre dessus.