

Recette bonbon

Passion Praliné noix du brésil

Pâte de fruit

50 g sucre
9,33 g pectine jaune
333 g purée de fruit passion
133 g sirop de glucose
266 g sucre
4 g eau
4 g acide citrique

Mélanger le 1er sucre avec la pectine, chauffer la purée de fruit, incorporer ce premier mélange, faire bouillir. Ajouter le glucose, faire bouillir, et ajouter le reste de sucre en 2 fois. Cuire à 102°C puis ajouter l'acide citrique préalablement dilué avec l'eau. Couler en cadre 30x30cm. Laisser durcir à température ambiante.

Masse praliné rustique noix du brésil

300 g noix du brésil
100 g sucre
225 g couverture lait

Réaliser un caramel à sec, couler sur les noix du brésil préalablement poser sur plaque avec papier cuisson. Laisser refroidir. Mixer. Incorporer la couverture tempéré.
Couler sur la pâte de fruit. Laisser cristalliser.

Tremper avec de la couverture noir. Brosser la moitié du carré et poudrer au pinceau avec de la poudre d'or.

Tonka vanille

Pâte d'amande

600 g amande
250 g sucre
70 g eau
5 g vanille en poudre
18 g cognac

Réaliser un sirop de sucre à 121°C, mélanger les amandes au batteur avec la feuille, incorporer le sirop de sucre. Laisser masser le mélange. Débrasser sur plaque, refroidir. Mixer et ajouter le cognac pour lier le massepain. Diviser en 2 la masse. Etaler entre 2 feuille de cuisson à 3mm.

Ganache tonka vanille

120 g couverture lait
120 g couverture noir
1,7 g fleur de sel
14 gr sorbitol liquide
195 g crème
1,17 g vanille
1,56 g tonka
36 g beurre

Faire bouillir la crème avec la tonka râpée et la vanille grattée, infuser 20 minutes puis ajouter le sorbitol. Réaliser une ganache, ajouter la fleur de sel, et le beurre, mixer.
Disposer un carré de pâte d'amande de 450 gr dans le fond d'un cadre 30x30cm couler la ganache, laisser cristalliser. Déposer le deuxième carré de pâte d'amande. Détailler des carrés de 3x3.

Chocolat blanc citron vert

Ganache chocolat blanc

330 g couverture blanche
110 g crème
10 g sorbitol
10 g glucose

Faire chauffer la crème avec le glucose et le sorbitol à 60°C, verser sur la couverture. Mixer et incorporer le beurre. Incorporer les billes de citron vert, couler en moule demi-sphère. Laisser cristalliser. Démouler.

Caviar citron vert

100 g purée citron vert
2 g agar agar
1 pointe Colorant vert

Huile de pépin de raisin très froide

Faire bouillir la purée de fruit avec l'agar agar, ajouter le colorant. Mettre en pipette. Verser des gouttes de liquide dans le cul de poule avec l'huile de pépin de raisin froide. Passer au chinois et rincer.

Noix de cajou caramel

Masse praliné rustique noix de cajou

400 g noix de cajou
200 g sucre
300 g couverture lait

Torréfier les noix de cajou, réaliser le caramel, ajouter les noix mélanger et débarrasser sur plaque. Laisser refroidir. Mixer. Incorporer la couverture lait tempéré. Mouler en demi-sphères en incorporant le caramel à la poche au milieu. Laisser cristalliser.

Caramel au miel

133 g miel
66 g double crème
16 g glucose
1 g fleur de sel

Chauffer tout les ingrédients a 118°C. Laisser légèrement cristalliser. Mettre en poche.

Orange lemon pepper

Ganache lemon pepper

Infusion

300 g crème

20 g lemon pepper

117 g crème

104 g couverture noir

13 g sorbitol

35 g beurre

Faire bouillir la crème avec le lemon pepper, laisser infuser 20 minutes. Prélever le poids de crème et réaliser la ganache. Mixer et incorporer le beurre.

Couper des morceaux d'orangettes. Disposer dans les moules, puis pocher la ganache par dessus.

Spécialité Chocolat

Feuilletine

280 g feuilletine

Ganache coco

175 g crème

35 g noix de coco

126 g infusion

14 g sorbitol

42 g beurre

210 g couverture blanche

14 g malibu

Infuser la crème et les coco râpé pendant 30 minutes. Chauffer cette infusion avec le sorbitol, le beurre à 80°C. Verser sur la couverture blanche et le malibu. Mélanger. Utiliser à 26°C.

Confit ananas

175 g purée ananas

91 g eau

5,6 g pectine jaune

125 g sucre

3 g acide citrique

3 g eau

Chauffer la purée de fruit et l'eau à 40°C, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangé. Cuire à 60° brix. Laisser refroidir à 20°C et garnir aux 2/3 de la barre.

Entremet Cointreau Tiramisu 8 personnes et 10 pâtisserie individuelle

Fond sablé cannelle

88 gr beurre
44 gr sucre glace
15 gr oeuf
1 gr fleur de sel
143 gr farine
1,5 gr cannelle

Mélanger le beurre et le sucre, incorporer les oeufs, le sel la cannelle, terminer avec la farine. Laisser reposer 1 heure.

Abaissier à 2 au laminoir

Détailler cercle 18cm trou de 4 cm et 6,5 cm pour indiv.

Cuire à 175°C pendant 14 minutes.

Caramel exotique

159 gr pulpe citron vert
63 gr glucose
122 gr sucre
95 gr beurre
4,3 gr gélatine
21 gr eau

Cercle de 14 cm milieu 7 cm 100 gr/cercle

Cercle de 4,5cm 10 gr/cercle

Réaliser un caramel, décuire avec le beurre. Ajouter la pulpe et la gélatine.

Couler. Surgeler.

Biscuit cuillère

117 gr blanc
5 gr blanc sec
80 gr sucre
65 gr jaune
3 gr sucre inverti
42 gr farine
42 gr fécule de PDT

Monter les blancs d'oeufs, avec le sucre et les blancs sec. Ajouter le jaune d'oeufs avec le sucre inverti dans la cuve et refaire tourner. Incorporer délicatement la farine tamisé avec la fécule. Etaler.

Cuire 8' 230°C sur plaque silpat

Détailler cercle de 14 cm ajouré 7cm et 5cm, 0,5 cm épaisseur.

Imbibage biscuit cuillère

110 gr jus d'orange
25 gr cointreau
2 gr zeste d'orange

30 gr d'imbibage /biscuit entremet

3 gr d'imbibage /biscuit individuel

Mousse mascarpone Cointreau

Pour l'entremet 18cm 500gr/moule
Pour les individuels 70gr/moule

12 gr gélatine
57 gr eau
640 gr crème fouetté
170 gr sucre
70 gr eau
170 gr jaune
430 gr mascarpone
2 zeste orange
75 gr cointreau

Faire tremper la gélatine. Monter la crème. Réaliser un sirop de sucre à 121°C, verser sur les jaunes au batteur. Détendre le mascarpone avec le cointreau infusé dans les zestes, ajouter un peu de pâte à bombe et de crème, finir en incorporant délicatement le reste des deux masses. Utiliser aussi tôt.

Gelée insert framboise

240 gr pulpe framboise
47 gr sucre
1 gr sel
5,7 gr gélatine
29 gr eau

Entremet 14cm 150gr/cercle 1cm hauteur
Individuels 5cm 10gr/cercle 0,5cm hauteur

Chauffer 1/3 de la pulpe avec le sucre et le sel. Incorporer la gélatine à 50°C. Couler et surgeler.

Flocage

500 g chocolat blanc
250 g beurre de cacao
1 g colorant rouge

Montage de l'entremet

Mousse 200 g
insert gélifié 150 g cercle de 14 cm 1cm hauteur
Mousse 200 g
Biscuit cuillère 0,5 cm hauteur
Mousse 100 g
Caramel 100 g cercle de 14 cm 100 gr
Mousse Lisser à ras
Fond sablé Cercle de 18 cm hauteur 2 mm

Montage des individuels

Mousse 10 g
Biscuit cuillère 5 g cercle de 3,5 cm hauteur 0,5cm
Caramel 10 g cercle de 4,5 cm
Mousse 20 g
Insert gélifié 10 g cercle de 5cm hauteur 5mm
Mousse 37 g
Fond sablé cannelle cercle de 6cm hauteur 2 mm

Sablé chocolat noir fleur de sel, crème légère avocat banane, banane caramélisées 30 pièces

Montage : Rouler dans le sucre et caraméliser des lamelles de bananes emporte-emporte-pièce à 2cm, disposer sur papier absorbant. Déposer sur les sablés chocolat les dômes de gelée citron vert, laisser décongeler. Déposer les décors chocolat par dessus. Pocher la crème à la banane et avocat par dessus et poser les lamelles de bananes par dessus.

Sablé chocolat 3cm diamètre

120 g farine
20 g cacao
4 g bicarbonate sodium
105 g beurre
80 g cassonade
35 g sucre
2 g fleur de sel
100 g chocolat haché

Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le cacao, le beurre, le sucre, la cassonade, le bicarbonate, le chocolat haché. Ajouter la farine et la fleur de sel. Etaler à 6 au laminoir. Cuire à 170°C pendant 15'. Détailler des cercles de 3 cm.

Crème légère avocat banane

3 g Acide ascorbique
32 g avocat
6 g jus citron
30 g banane mixer
7 g sucre
1/4 zeste citron vert
2 goutte tabasco
1,4 g gélatine
7 g eau
108 g crème liquide
34 g mascarpone

Mixer Avocat, citron, banane, sucre, zeste, tabasco et l'acide ascorbique. Fondre la gélatine avec un peu de crème. Incorporer au mélange et terminer avec le reste de crème et mascarpone, mixer. Laisser prendre. Monter au batteur. Mettre en poche et laisser un peu reprendre la crème.

Insert Citron vert

125 g pulpe citron vert
62 g eau
37 g sucre
6 g pectine NH
1,3 g gélatine
7 g eau

Chauffer à 50°C la pulpe, incorporer le sucre mélanger a la pectine NH. Faire bouillir.
Ajouter la gélatine. Couler en moule demi-sphère
Au milieu une belle tranche de banane ou insert citron vert, dessus une lamelle de banane caramélisé dessus, décoration disque de chocolat noir coloré 4cm diamètre

Litchis en trompe l'oeil 30 pièces

Montage : Pocher la crème à moitié dans 60 demi sphère. Déposer 30 biscuit soufflés dans les demi sphères puis 3 g de litchis dans les 30 autres demi sphères. Surgerler. Démouler. Coller les demi-sphères ensembles. Tremper à l'aide d'un cure dent dans le glaçage. Déposer sur sablé. Décorer avec une tige et une feuille en chocolat.

Litchis hachés 100 g

Décoration : Trognon en chocolat et feuille verte.

Glaçage Chocolat blanc rose

400 g chocolat blanc
120 g éclat amande
20 g huile pépin raisin
PM colorant alimentaire rouge

Chauffer le chocolat blanc a 45°C incorporer le colorant, puis l'huile et les éclats d'amandes.
Utiliser à 40°C. Tremper les sphère et poser sur sablé diamant.

Biscuit soufflé

36 gr beurre
15 gr lait
50 gr farine
60 gr oeuf
60 gr jaune
120 gr blanc
44 gr sucre

Fondre le beurre le lait, ajouter la farine, incorporer les oeufs à froid avec les jaunes. Monter les blancs avec le sucre et incorporer délicatement.
Etaler sur plaque et cuire 16' à 160°C
Détailler des cercles de 2cm.
Imbiber avec le jus des litchis.

Mousse litchis

50 gr chocolat blanc
1,6 gr gélatine
175 gr crème
40 gr pulpe litchis

Réaliser une ganache avec la moite de la crème, ajouter la gélatine, puis le reste de crème et terminer par la pulpe de litchis.
Laisser prendre au frais.
Monter en chantilly. Garnir les demi sphère.

Pâte diamant

75 gr beurre
60 gr sucre glace
100 gr farine
2 gr fleur de sel

Mélanger le sucre glace et le beurre pommade puis incorporer la farine, Travailler le moins possible.

Abaissier à 2mm au laminoir. Cuire à 170°C 13 minutes. Détailler à mi cuisson des cercles de 3 cm.