

LIVRE DE RECETTES



Apprentis Romands & Tessinois

**Furer Lindsay
NEUCHÂTEL**

Tiramisu cointreau

Fiche descriptive

1 Mousse mascarpone

Le tiramsu est conposer d'une première couche de biscuit pélerine imbiber avec du sirop cointreau. Par-dessus une gelée de marmelade d'orange recouvert par une oncteuse mousse mascarpone avec des zestes d'oranges. D'une deuxième couche de biscuit pélerine imbiber avec du sirop au café recouvert par une mousse mascarpone au café.

2 Croquant à l'orange

Le croquant est composer d'amande moulu, de sucre, de beurre et de jus d'orange presser.

Il apport un petit goûts d'orange et du croquant au tiramisu

3 Décorations

La décorations est composer du kumquat pour rappeler l'orange et pour amener de la fraîcheur. De décors en chocolat pour rappeler le thème et pour amener un peu de croquant



Tiramisu cointreau

Ingrédients

Biscuit pélerine

300 g sucre
400 jaunes d'œufs
300 blanc d'œufs
200 g farine
150 g amidon

Croquant orange

300 g amande moulues
300 g sucre
230 g jus d'orange
150 g beurre fondu

Mascarpone café

300 g mascarpone
200 g crème
20 g café

1 Le biscuit

Mousser les jaunes œufs et le sucre. Mousser les blancs œufs avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs avec les jaunes en alternant avec la farine. Verser dans une capsule et cuire à 190°C 15 minutes.

2 Croquant à l'orange

Mélanger à sec le sucre et la poudre d'amande, ajouter le jus d'orange et le beurre fondu. Verser dans une capsule et cuire à 170°C 10 minutes.

3 Sirop cointreau et café

Cuire l'eau et le sucre, laisser refroidir et ajouter le cointreau.
Cuire l'eau et ajouter le café.

4 Mascarpone café

Mélanger tout les ingrédients et ajouter du café.



Tiramisu Cointreau

Mascarpone orange

450 mascarpone
300 g crème
60 g sucre

Décor tourte

Chocolat plume
kumquat
chocolat masque
point gelée neutre

Le décor pâtisseries

chocolat plume
kumquat
point gelée neutre

4 Mascarpone orange

Battre tout les ingrédients en chantilly et ajouter zeste d'oranges.

5 Le montage

Mettre le biscuit pélerine au fond du cadre, imbiber avec le sirop cointreau. Ajouter une fine couche de marmelade orange et recouvrir avec la crème mascarpone à l'orange.

Mettre le 2 ème bisuit dessus, imbiber de sirop café et recouvrir de crème mascarpone café. Bien lisser le dessus et congelé.

Une fois congelé démouler du cadre et couper un rectangle de 10 sur 22 cm et 10 rectangle de 3 cm sur 9.

Sur le dessus dresser une jolie ligne avec le reste de la crème mascarpone et remettre au congèle.

Sortir du congèle et gicler avec du beurre de cacao et de la couverture vanille.

Poser sur le croquant à l'orange, mettre les bandes de couverture sur le côté et décore la tourte avec 3 plumes, des kumquat, des points de geler et le masque.

Pour la pâtisserie décorer avec 2 plumes, une rondelle de kumquat et des points de gelée.



Spécialités spéculose et cacahouette

Ingrédients

Fonds spéculose

73 g pâte sucrée rapée
94 g masse praliné
50 g beurre cacao
100 g c.lait
140 g spéculose

Gianduja

500g sucre glace
250 g pistaches
250 g noisettes
400 g c.lait
250g beurre

1 Fond spéculose

Mélanger tout les ingrédients ensemble et étaler entre 2 barres à 3mm.

2 Gianduja

Faire un gianduja cacahouette, ajouter le beurre ramolie. Mettre le gianduja dans les moules.

3 le montage

Mouler les branches en couverture lait.
Mouler le gianduja et lisser le dessus.
Laisser tirer et démouler.
Décorer avec de la poudre d'or sur le dessus et coller les branches sur les fonds.



Praliné moulé cassis

Ingrédients

Purée cassis

100 g purée cassis
70 g sucre
2 g pectine
10 g jus de citron

Ganache lait

150 g crème
150 g lait
40 g de beurre
300 g c. lait

1 Gelée de cassis

Chauffer la purée cassis, ajouter le mélangeur pectine et sucre, ajouter le jus de citron et cuire 3 mnt.

2 la ganache

Cuire le lait et la crème, verser sur la couverture lait grand cru et ajouter le beurre ramolli.
Laisser refroidir la ganache.

3 le montage

Réaliser des coques de chocolat foncées. Les remplir avec un point de gelée cassis au fond puis remplir le reste de ganache lait. Laisser tirer et les refermer délicatement d'une fine couche de chocolat noir.

4 le décor

Gicler le moule au beurre de cacao couleur cassis.



Mignardises poires

Ingrédients

Short breads

100 beurre
1 g sel
60 g sucre glace
10 g jaunes œufs
125 g farine
1 gousse vanille

Biscuit roulade

32 g beurre fondu
175 g poudre d'amande
150 g sucre glace
45g farine
150 g blancs oeufs
25 g sucre

Ganache dulcey

100 g lait
100 g crème
200 g c.dulcey
20 g beurre

Chantilly vanille

400 g crème
120 g mascarpone
60 g sucre glace
1 bâton vanille

1 Short breads vanille

Mousser le beurre avec le sucre glace, le sel et les grains de vanille. Ajouter les jaunes petite à petite et ajouter la farine.
Laisser reposer ensuite abaisser à 2,5 mm et emporter. Cuire à 180°C 6 minutes.

2 Biscuit roulade

Mousser les jaunes avec les amandes et le sucre glace. Monter les blancs avec le sucre. Incorporer les blancs au jaune et ajouter la farine.
Cuire à 200 °C 10 minutes.

3 Poire au vins rouge

Couper des poires en cube, les cuire dans du vin rouge avec un peu de cannelle.

4 Ganache dulcey

Cuire le lait, la crème et verser sur la couverture dulcey et ajouter le beurre ramolli.

5 Chantilly vanille

Cuire tout les ingrédients jusqu'à ébullition, laisser poser laisser poser minimum 3h et battre en chantilly.

6 Le montage

Coller les demi coques en chocolat sur le short breads. Dans la coque mettre un morceau de roulade imbiber avec le jus de cuisson des poires. Par-dessus déposer des poires au vin, par-dessus couler la ganache dulcey jusqu'au rabord de la coque. Mousser la chantilly et la dresser sur un papier et la congelée.

Une fois congelé il faut les gicler avec avec un peu de beurre de cacao rouge et déposer la rosette par-dessus la ganache.
Décorer avec une poire en chocolat sur le dessus.



Mignardise chocolat blanc-pistache

Ingrédients

Biscuit pistache

265 g pâte amande
17 g pâte pistache
125 g d'œufs
65 g beurre
15 g farine

Mousse blanc

70 g lait
13 g glucose
30 g jaunes œufs
165 g c.ivoire
180 g crème battue

Gelée cassis

150 purée cassis
70 sucre
3 g pectine
1,5 feuilles gélatine

1 Biscuit pistache

Mousser la masse amande avec la pâte de pistache. Ajouter les jaunes œufs et la farine. Mettre dans des petits moules graisser et cuire à 170°C 10 minutes.

2 Mousse chocolat blanc

Cuire le lait et le glucose, verser sur les jaunes et recuire en bavaroise. Ajouter la gélatine ramolie et verser sur la couverture ivoire. Une fois refroidis ajouter la chantilly et mettre dans des petits moules en laissant un espace pour mettre la gelée cassis. Mettre la gelée cassis et lisser le tout.

3 Gelée cassis

Cuire la purée de cassis, ajouter le sucre, pectine et cuire 3 minutes, ajouter la gélatine ramolie et laisser refroidir.

4 Le montage

Démouler la mousse chocolat blanc et la poser sur le biscuit pistache imbibé de champagne. Entre les 2 couches déposer un peu de gelée de cassis. Napper de gelée neutre le dessus et décorer avec une plaque en chocolat recouvert de pistache.



Les pralinés

Ingrédients

Thé vert

500 g lait
500 g crème
30 g thé vert
750 g c. vanille
100 g beurre

Basilic

250 g crème
250 g lait
5 g feuilles basilic
375 g c. vanille
50 g beurre

Fraise

150 crème
150 lait
200 g purée de fraise
425 g c.lait
50 beurre

Passion

150 g crème
150 g lait
200 purée passion
50 g beurre
425 c.ivoire

Grand cru

250 g lait
250 g crème
375 g c.grand cru
50 g beurre

Ducley

250 g lait/250 g crème
425 g c.dulcey
50 g beurre

Citron vert

150 g lait/150 g crème
200 g purée citron vert
375 g c.vanille
50 g beurre

Préparer les deux sortes de couverture, papiers, fourchettes à tremper.

1 Praliné thé vert

Infuser le thé le jour avant dans le lait et la crème

Cuire le lait et la crème, la verser sur la couverture vanille et ajouter le beurre ramolie. Mettre en cadre, laisser tirer et faire une fine couche de chocolat sur le dessus, couper et tremper. En couverture vanille. Décorer avec une ligne de chocolat vert.



2 Praliné basilic-fraise

Basilic: Cuire le lait et la crème avec le basilic, infuser 20 minutes, recuire et verser sur la couverture vanille, ajouter le beurre ramolie. Verser dans la moitié du cadre.

Fraise: Cuire le lait, la crème et la purée de fraise. Verser sur la couverture lait et ajouter le beurre ramolie. Verser sur la couverture basilic. Laisser tirer et faire une fine couche de chocolat sur le dessus, couper et tremper en couverture lait. Décorer avec une ligne de chocolat rouge.



3 Praliné passion-grand cru

Passion : Cuire le lait, la crème et la purée de passion. Verser sur la couverture blanche et ajouter le beurre ramolie, verser dans la moitié du cadre.

Grand cru: Cuire le lait et la crème, verser sur la couverture grand cru, ajouter le beurre ramolie et verser sur la passion. Laisser tirer et faire une fine couche de chocolat sur le dessus, couper et tremper. Décorer avec une ligne de chocolat vert.



4 Praliné dulcey-citron vert

Dulcey: Cuire le lait et la crème, verser sur la couverture dulcey et ajouter le beurre ramolie, verser dans la moitié d'un cadre.

Citron vert: Cuire le lait, la crème et la purée de citron vert, verser sur la couverture noir et ajouter le beurre ramolie et verser sur la dulcey. Laisser tirer et faire une fine couche de chocolat sur le dessus, couper et tremper. Décorer avec une ligne de chocolat jaune.

