

biscuit cuillère sans sucre

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

110 g	blanc d'oeuf	
50 g	maltitol	
140 g	jaune d'oeuf	
30 g	maltitol	
50 g	farine	
10 g	amidon de maïs	
390 g	Masse de la recette 1	
390 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Monter les blanc et les jaunes en parallèle avec le maltitol
 Mélanger les deux masses, puis incorporer la farine et l'amidon de maïs
 Etaler à 1cm d'épaisseur et cuire au four ventilé à 180°C pendant 12 minutes
 Laisser refroidir et emporter des disques

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Biscuit noisette 2 textures

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

430 g	oeuf	
600 g	sucre	
635 g	poudre de noisette	
180 g	farine	
360 g	beurre	
270 g	blanc d'oeuf	
310 g	sucre	
2 785 g	Masse de la recette 1	
2 785 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mousser les oeufs et le sucre
 Ajouter la poudre de noisette délicatement
 Ajouter la farine puis le beurre tiède
 Monter les blancs et les ajouter délicatement

 Répartir sur le streussel et cuire à 180 pendant 20 min environ

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Crèmeux passion sans sucre

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

70 g	oeuf	
75 g	maltitol	
60 g	pulpe passion	
100 g	beurre	
305 g	Masse de la recette 1	
305 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger vivement les œufs, le maltitol et la pulpe
 Porter le mélange à ébullition
 Ajouter le beurre et mixer
 Verser dans les demis sphère en silicone et congeler

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Glacage mangue sans sucre et finition entremet sans sucre

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

150 g	eau	
300 g	purée de mangue	
300 g	maltitol	
12 g	pectine NH	
8 g	jus de citron	
770 g	Masse de la recette 1	
770 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la purée et l'eau
 Ajouter le maltitol et la pectine en mélangeant
 Porter à ébullition
 Ajouter le jus de citron et mixer

 Glacer les mousses et les déposer sur un sablé noisette

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

merigue espagnol

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

150 g	blanc d'oeuf	
80 g	sucre	
230 g	Masse de la recette 1	
230 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Diluer le sucre dans les blancs en chauffant
 Monter bien ferme
 Réserver de côté

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

mousse Café

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

420 g	crème anglaise	
14 g	extrait de café liquide	
49 g	Masse gélatine	
280 g	crème montée	
763 g	Masse de la recette 1	
763 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger la crème anglaise avec l'extrait de café liquide
 Ajouter la masse gélatine fondue
 Ajouter délicatement la crème montée

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

mousse cointreau- mascarpone et montage entremet

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

330 g	crème anglaise	
250 g	mascarpone	
75 g	meringue espagnol	
60 g	Masse gélatine	
25 g	cointreau	
740 g	Masse de la recette 1	
740 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Monter le mascarpone et la crème vanille bien froide
 Ajouter le cointreau
 Ajouter la gélatine fondue
 Ajouter la Meringue espagnol

 Montage entremet
 Imbiber le biscuit noisette avec le sirop orange sanguine
 Couler la crème café laisser tirer
 Couler la crème cointreau
 Démouler, glacer avec un nappage neutre, portionner
 Entremet 15 sur 20 cm
 Portion 3.5 cm sur 9

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

mousse mangue sans sucre et montage

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

260 g	purée de mangue	
25 g	citron	
42 g	Masse gélatine	
100 g	blanc d'oeuf	
30 g	maltitol	
80 g	crème	
537 g	Masse de la recette 1	
537 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Fondre la masse gélatine et la mélanger à la purée de mangue et le jus de citron.
 Monter les blancs en neige avec le maltitol et les ajouter au mélange précédent
 Monter la crème et l'ajouter délicatement

Remplir les moules de mousse y insérer l'insert avec le biscuit cuillère lisser le tout et congeler

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

sablé noisettes sans sucre

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

75 g	beurre	
75 g	maltitol	
65 g	poudre de noisette	
10 g	noisettes concassée	
2 g	fleur de sel	
75 g	farine	
302 g	Masse de la recette 1	
302 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger le beurre, le maltitol, la fleur de sel, et les noisettes
 Ajouter la farine
 Placer la pâte au frigo
 Etaler la pâte à 3mm et emporter des disques
 Laisser refroidir au frigo 30 min
 Cuire au four ventilé à 160 °c pendant 20 min

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Sablés breton

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

250 g	Beurre	
140 g	Sucre brun	
100 g	Jaune d oeuf	
335 g	Farine blanche	
12 g	Poudre à lever	
2 g	Fleur de sel	
839 g	Masse de la recette 1	
839 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mousser le beurre et le sucre
 Ajouter les jaunes d oeuf
 Ajouter la farine, la poudre à lever et la fleur de sel
 Stocker au frigo

 Étaler à 3,5mm et détailler des rectangles de 8cm x 0.8cm

 Cuire au four à 160 pendant 15 min

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Sauce Vanille

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

750 g	lait	
200 g	sucre	
180 g	jaune d'oeuf	
1 130 g	Masse de la recette 1	
1 130 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer le lait
 Blanchir le sucre et le jaune d'œuf
 Verser le lait sur les jaunes et cuire à la rose 85° c

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

sirop orange sanguine

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

300 g	jus d'orange sanguine	
100 g	sucre	
50 g	cointreau	
450 g	Masse de la recette 1	
450 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire le sucre, le jus et l'eau
 Ajouter le Cointreau une fois froid

(160g pour un cadre)

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Streussel noisettes

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

570 g	beurre mou	
720 g	cassonade	
520 g	poudre de noisettes	
410 g	farine	
340 g	noisettes grossièrement haché	
2 g	fleur de sel	
2 562 g	Masse de la recette 1	
2 562 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger le tout et étaler à 5mn cuire à 160° c

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Tatin de pomme gélifiée et finition

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

60 g	sucre	
24 g	beurre	
300 g	pomme en cubes	
8 g	pectine nh	
60 g	sucre	
20 g	crème	
10 g	jus de pomme	
482 g	Masse de la recette 1	
482 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Caraméliser le sucre
 Ajouter le beurre et cuire à 108°C
 Ajouter les pommes
 Une fois bien compotée ajouter la pectine avec le sucre
 Cuire
 Ajouter la crème
 Ajouter le jus de pomme
 Mouler dans des moules demi-sphères
 Et mettre au congélateur

 Démouler les demi sphère et les poser sur le biscuit noisette et la mousse cointreau

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache bionda et finition tubo Macadamia

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

190 g	Crème 35	
38 g	Sorbex	
29 g	Glucose atomisé	
280 g	Couverture bionda	
2 g	Lécithine	
539 g	Masse de la recette 1	
539 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la crème, le sorbex et le glucose
 Compléter avec de la crème pour que le liquide soit équivalent à 257g

Verser sur la couverture fondue légèrement et la lécithine
 Laisser 5 min precristalliser puis mixer
 Couler dans le tubo avec des macadamias torréfiée en morceaux déposer un sablé breton sur le dessus
 Laisser cristalliser et operculer vanille

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache mokka et finition praliné noix-café

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

100 g	Crème	
13 g	Glucose	
10 g	Café moulu	
300 g	Couverture lait fondu	
15 g	Sucre inversé	
50 g	Beurre	
488 g	Masse de la recette 1	
488 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la crème le glucose et le café
 Laisser infuser 15 min
 Filtrer et compenser la perte de crème
 Mélanger avec la couverture
 Ajouter le sucre inversé
 Ajouter le beurre à 30 degré et mixer

Cadrer sur le gianduia noix
 Découper en carré et tremper vanille

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Ganache tonka et finition (praliné pécan)

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

170 g	Crème 35	
38 g	Sorbex	
29 g	Glucose atomisé	
4 g	Noix de tonka râpé	
370 g	Couverture bionda	
2 g	Lécithine	
613 g	Masse de la recette 1	
613 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la crème, le sorbex et le glucose
 Ajouter la noix de tonka râpée et laisser infuser
 Filtrer

Verser sur la couverture fondue légèrement et la lécithine
 Laisser 5 min precristaliser puis mixer
 Couler sur le gianduja pécan
 Laisser cristalliser et couper des rectangles.
 Coller une pécan sur chaque praliné

Tremper lait

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Gianduja noix

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

90 g	noix torréfiée	
52 g	amande blanche torréfiée	
113 g	sucre glace	
76 g	couverture vanille	
19 g	beurre de cacao	
40 g	noix rapées	
30 g	gruée de maracaïbo	
420 g	Masse de la recette 1	
420 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Broyer fin les noix, les amandes et le sucre glace
 Ajouter la couverture tempérée et le beurre de cacao
 Ajouter les noix râpée et la gruée de Maracaibo
 Etaler à 3mm

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Gianduja pécan

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

32 g	Noisette torrefiee	
32 g	Pécan torrefiee	
44 g	Sucre glace	
60 g	Couverture lait	
20 g	Feuilletine	
188 g	Masse de la recette 1	
188 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Broyer finement les oléagineux avec le sucre glace
 Mélanger avec la couverture fondue
 Ajouter la feuilletine
 Étaler à 3mm

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Truffes Napoléon

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

40 g	Sorbex	
40 g	Glucose atomisé	
66 g	Jus d orange	
250 g	Crème	
30 g	Arôme orange	
120 g	Couverture lait	
400 g	Couverture blanche	
40 g	Beurre	
2 g	Lécithine	
60 g	Grand mariner	
1 048 g	Masse de la recette 1	
1 048 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer le glucose, le sorbex, le jus d'orange, la crème et l arôme orange et verser en 3x sur le chocolat légèrement fondu et la lécithine.
 Ajouter le beurre une fois la ganache froide puis le grand marnié
 Remplir les boules creuses vanille
 Tremper vanille

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Truffe abricotine

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

110 g	Crème	
20 g	Sorbitol	
15 g	Glucose atomisé	
190 g	Couverture lait	
18 g	Beurre	
5 g	Arôme abricotine	
1 g	Lécithine	
25 g	Abricotine	
384 g	Masse de la recette 1	
384 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Chauffer la crème, le sorbex, le glucose et l'arôme
 Verser en 3 x sur la couverture et la lécithine
 Laisser refroidir et ajouter le beurre et l'abricotine
 Remplir de ganache les boules creuses lait et tremper lait

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Praliné caramel au vin rouge

Notes sur la recette

Entreprise Taillens SA
Classification Confiserie
Groupe Masses de base

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

CCP

120 g	sucré	
100 g	glucose atomisé	
75 g	eau	
65 g	beurre	
50 g	crème	
60 g	purée fruit rouge	
140 g	dôle	
50 g	beurre	
25 g	Dôle	
30 g	marc de vin rouge	
715 g	Masse de la recette 1	
715 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Faire un caramel avec le sucre le glucose et l'eau
 Déglacer avec le beurre puis la crème
 Ajouter la purée de fruit et la dôle
 Cuire à 118°C
 Couper la cuisson et ajouter le beurre 2
 A 50 °c ajouter la dôle et le marc de dôle
 Réchauffer éventuellement un peu si il y a des morceaux
 Couler la ganache dans les moulage en lait en y mettant une framboisine au milieu

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage