

NEW YORK

Manhattan: Ganache

- 225 gr. Purée Kalamensi
- 60 gr. Beurre
- 500 gr Couverture lait tempérée
- 35 gr sucre inverti
- 1 point de sel

Porter à ébullition la purée, le sucre inverti et le sel. Mélanger après avec la couverture lait tempérée et enfin ajouter le beurre. Bien mélanger et culer dans le cadre. Laisser prendre

Manhattan : Base croquante

- 300 gr Fine noble Piemontese
- 105 gr Couverture noir liquide
- 50 gr. Fève cacao torréfié
concassés

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler dans le cadre.

Manhattan : Pâte de fruit au kalamensi

- 190 gr. purée kalamensi
- 7 gr. pectine
- 275 gr. sucre

- 29 gr. glucose
- 28 gr. acide citrique

Porter à ébullition la purée de kalamensi, mélanger 1/3 de sucre avec la pectine et ajouter le tout à la purée chaude. Bien mélanger et après incorporer le reste du sucre avec le glucose. Cuire jusqu'à 107°C et ajouter l'acide citrique. Verser dans le cadre et laisser prendre

Montage Manhattan

Préparer le fond croquant et le laisser bloquer. Dans le même temps faire la pâte de fruit et la verser dans un autre cadre avec un sil pâte. Quand la pâte de fruit c'est refroidi, faire la ganache et la couler directement sur la pâte de fruit. Laisser cristalliser et, un fois prise coller la base croquante. Laisser reposer 24h. Chablonner avec la couverture noir les deux côtés et découper avec l'aide d'une importe pièces ronde. Tremper dans la couverture noir et décorer.

Brooklyn : Ganache

- 65 gr crème
- 25 gr glucose
- 33 gr Bourbon
- 75 gr pâte dd vanille
- 150 gr couverture noir tempéré

Porter à ébullition la crème avec la pâte de vanille et le glucose. Verser le composte dans la couverture, mélanger et ajouter le Bourbon. Couler dans

le cadre et laisser cristalliser pour 48h. Chabloner avec la couverture noir les deux côté et découper ,avec l'aide de la guitare. Tremper dans la couverture noir tempéré et décorer.

Bronx : Fond de feillantine

- 300 gr caramel beurre salé
- 125 gr feillantine
- 65 gr couverture lait tempéré
- 200 gr pâte de praliner

Mélanger la pâte de pralinés avec la caramel beurre salé, et ajouter la couverture. Après ajouter, petit a petit, le feillantine. Étaler dans le cadre et laisser prendre.

Bronx : Ganache à la bière

- 250gr bière 7% Vol
- 25 gr glucose
- 25 gr dextrose
- 15 gr sucre inverti
- 300 gr couverture blanche tempéré
- 40 gr beurre de cacao

Liquéfier la beurre de cacao a 45°C et mélanger avec la couverture blanche. Cuire la bière jusqu'à on obtient une réduction de son volume du 50%. Ajouter les sucres et mélanger avec l'aide d'une fouets. Faire refroidir a 32°C et mélanger avec la couverture. Mixer pour 2'. Couler dans le cadre, sur la base précédemment fait. Laisser cristalliser pour 24h.

Chabloner avec la couverture lait, les deux côtés et découper avec l'aide d'une importe pièces rondes. Tremper dans la couverture lait tempéré et décorer.

Queens : Base gianduja amande

- 63 gr couverture lait tempéré
- 125 gr rustica valencia

Mélanger les deux ingrédients et étaler dans le cadre. Laisser figées.

Queens : Ganache thé

- 190 gr lait
- 14 gr the roiboise amande
- 16 gr the Noël

- 350 gr couverture lait tempéré
- 60 gr beurre mou.

Chauffer le lait avec le thé, un fois à ébullition laisser reposer 5' bien filmer. Tamiser et mélanger avec la couverture lait tempéré. Un fois que on a un composé homogène, ajouter le beurre et mélanger. Couler sur le fond précédemment fait et laisser cristalliser pour 24h. Chabloner avec la couverture lait les deux côté et découper avec l'aide de la guitare. Tremper dans la couverture lait tempéré et décorer.

Liberty : Ganache framboise-menthe

- 105 gr pulpe de framboise
- 1 gr menthe séchée
- 6 gr sucre inverti
- 160 gr couverture lait tempéré
- 30 gr beurre mou

Chauffer la pulpe avec la menthe et le sucre inverti. Un fois à ébullition tamiser et mélanger avec la couverture lait tempéré. Ajouter le beurre et mélanger. Laisser refroidir à température ambiante et après dresser dans les moules précédemment décoré et mouler avec du chocolat noir tempéré.

Cosmopolitan revisité : Sablés bretons au citron vert

- 64 gr beurre température ambiante
- 64 gr sucre
- 1 gr sel
- 31 gf jaunes d'œuf
- 90 gr farine
- 7 gr poudre a lever
- 5 gr zeste de citron vert

Mélanger le beurre, le sucre et le zestes de citron vert. Incorporer les jaunes petit a petite. Mélanger la farine et la poudre a lever et la incorporer dans le composte.

Étaler dans deux papier à 2,5 mm. Graisser les moules ronde et découper le biscuit. Mettre a cuire avce les moules à 190°C pour 6'.

Cosmopolitan revisité : Pâte de fruit orange sanguine et Cointreau

- 104 gr pulpe orange sanguine
- 4 gr pectine
- 120 gr sucre

- 20 gr glucose
- 2 gr acide citrique
- 50 gr Cointreau

Mélanger un part du sucre avec la pectine. Porter à ébullitions la pulpe d'orange et après ajouter le mélange sucre pectine, et bien mélanger avec un fouet. Un fois a ébullition ajouter le reste du sucre et le glucose, et cuire jusqu'à 106°C. Élever du feu, ajouter le Cointreau et après l'acide citrique. Couler dans un cadre avec un sil pâte et laisser figer. Un fois prise découper avec l'aide d'une importe pièces rondes.

Cosmopolitan revisité : Ganache cassis et

Cointreau

- 158 gr pulpe cassis
- 9 gr glucose
- 200 gr couverture noir tempéré
- 18 gr Cointreau

Porter a ébullition la pulpe de cassis avec le glucose. Mélanger avec la couverture noir tempéré et ajouter après le Cointreau.

Cosmopolitan revisité : Assemblages

Tremper le fond du biscuit dans la couvertures lait et laisser figer. Poser dessus la pâte de fruit à l'orange ,précédemment découpé, et dresser 15 gr de ganache. Couvrir le tour avecdes coques en chocolat lait.

The hot-dog : Pâte à choux

- 250gr lait
- 250 gr eau
- 300 gr farine
- 200 gr beurre
- 350 gr œuf
- 10 gr sel
- 5 gr sucre

Porter à ébullitions eau, sucre, lait, sel et beurre. Verser la farine, puis mélanger au batteur jusqu'à dessèchement. Ajouter les œuf petit a petit. Dresser avec une douille 12. Lisser avec le beurre fondue. Cuire à 185°C pour 20' tirage ouvert. Une fois refroidir couper en deux la mini éclair.

The hot-dog : Ganache monté au chocolat 65%

- 375 gr crème
- 136 gr couverture noir

Porter à ébullition la crème et la verser dans le chocolat. Mélanger bien, le filmer et laisser reposer pour 24h. Sortir et monter au batteur. Dresser avec la douille dans l'éclair.

The hot-dog : Coulis passion et coulis fruits rouges

Fruits rouges : 3 gr pectine jaunes

- 110 gr sucre
- 15 gr glucose
- 2 gr acide citrique
- 100 gr fruits rouges

Porter à ébullition la purée de fruits rouges. Ajouter la pectine, mélangé avec un partie du sucre et reporter à ébullition. Ajouter le test du sucre et le glucose, et cuire à 103° C. Ajouter enfin l'acide citrique et mélanger. Bien filmer et laisser refroidir.

Passion : 100 gr passion

- 3 gr pectine jaunes
- 115 gr sucre
- 25 gr glucose
- 1 gr acide citrique

Porter à ébullition la pulpe de passion. Ajouter la pectine, mélangé avec un partie du sucre et reporter à ébullition. Ajouter le test du sucre et le glucose, et cuire à 103° C. Ajouter enfin l'acide citrique et mélanger. Bien filmer et laisser refroidir.

The hot-dog : Tuiles aux amandes

- 120 gr amandes mi-fin
- 80 gr sucre
- 15 gr farine
- 6 gr beurre fondu
- 60 gr blanc d'œuf

Mélanger tout les ingrédients ensemble et le dresser avec la spatule sur un sil pâte et mettre aux four. Quand est d'un couleur dorées mettre dans un forme ronds et laisser refroidir. Mettre enfin l'eclair dans la tuile et décorer avec les deux coulis.

The streets : Crème au mascarpone

- 600 gr Mascarpone
- 240 gr crème

Monter la crème et à le même temps lisser le mascarpone. Mélanger les deux crèmes enseble et dresser.

The streets : Abricot

- 6 abricot
- 32 gr sucre
- 2 gr poivre
- 20 gr beurre

- 2 gr fécule
- 30 gr purée abricot
- 1 feuille gélatine

Faire gonfler la gélatine avec l'eau froide. Couper en petit cube les abricot et le mettre a cuire avec la purée, le beurre, le sucre et le poivre. Quand est a ébullitions ajouter la fécule, mélanger avec un peux d'eau, et la verser dans le compost. Faire attention de bien mélanger et dissoudre la fécule. Retirer du feu et ajouter le feuille de gélatine. Laisser refroidir et utiliser.

The streets : Assemblage

Prendre un biscuit blanche , imbiber avec du sirop et dresser, avec l'aide d'une douille , la crème . Ajouter au milieu les abricots et recouvrir avec encore un peux de crème. Poser un autre biscuit dessus et recouvrir le tout avec encore de la crème. Mettre en congélateur et un fois endurcis découper. Couvrir les côtes avec la brisure de pistache et décorer.

Donut- cheese : Biscuit

- 300 gr brisure de spéculos
- 160 gr beurre fondu

Mélanger les deux ingrédients ensemble et étaler avec l'aide d'une rouleaux entre deux papier. Mettre en congélateur et après découper.

Donut- cheese : Insert pomme

- 800 gr pomme
- 22 gr beurre
- 10 gr jus de citron
- 190 gr eau
- 70 gr sucre

Couper le pomme en petit cube et rosoler le tout avec tout les ingrédients sur le feu. Couler dans une plaque et congeler. Découper

Donut- cheese : Insert cacahuète et caramel

- 120 gr sucre
- 60 gr glucose
- 150 gr crème
- 2 gr sel
- 48 gr beurre
- 150 gr cacahouète coupé

Faire liquéfier le glucose et ajouter petit a petit le sucre. Dans le même temps porter a ébullition la crème. Un fois que on a obtenue un couler caramel ajouter la crème chaude et cuire le tout ensemble

jusqu'à 110°C. Ajouter le beurre et après le cacaquète. Culer dans le sil pâte et congeler. Découper un fois endurcis.

Donut- cheese : Mousse Philadelphia

- 364 gr Philadelphia
- 75 gr eau
- 174 gr sucre
- 238 gr œuf
- 17 gr gélatine avec 96 gr eau froide
- 580 gr crème monté

Faire gonfler la gélatine. Monter les œuf et cuire le sucre avec l'eau jusqu'à 121°C . Verser le sucre cuit dans les œufs. Chauffer la gélatine et la verser dans les œuf. Lisser la Philadelphia et la mélanger avec les œuf. Incorporer la crème monté et dresser.

Donut-cheese : Glaçage

- 250 gr eau
- 450 gr sucre
- 450 gr glucose
- 450 gr chocolat blanc
- 45 gr gélatin
- 320 gr lait condensés
- 180 gr nappage

- *Colorant alimentaire*

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Cuire l'eau, le sucre et le gàuucose à 103°C. Verser dans la gélatine et après dans le chocolat et mélanger. Ajouter le lait condensé et le nappage et mixer. Ajouter le colorant , mixer et un fois que est à 32°C utiliser.

Donut-cheese : Assemblage

Verser un peu de mousse dans le moule. Faire réapprendre en frigo et après ajouter les inserts. Ajouter la mousse et quand on est presque au bord finir avec le biscuit. Mettre en congélateur. Après 2h démouler et remettre en congélateur. Chauffer les différentes glaçage et couler sur les entremets.



