

Bonbon praliné aux canneberges

Massepain aux macadamia

Sucre	600g
Eau	100g
Sirop de glucose	66g
Noix de macadamia	333g
Canneberges hachées	50g

Cuire le sirop de sucre à 124°C, ajouter les fruits à coques grossièrement hachés et faire masser. Refroidir sur marbre. Broyer sans faire huiler, rectifier la consistance avec du sucre glace ou du sirop à 30°B. Ajouter les canneberges hachées à la main et étaler au laminoir à 5mm. Poser un cadre sur le massepain.

Gelée aux canneberges

Jus de canneberge	100g
Jus de citron	12g
Zestes d'orange	1pc
Purée de pomme	65g
Sirop de glucose	60g
Sucre	140g
Agar-Agar	5g
Paillettes or	QS

Cuire tous les ingrédients ensemble pendant 1 minute, répartir une fine couche de gelée sur le cadre de massepain et laisser durcir une nuit.

☞ Étaler une fine couche de couverture tempérée et couper à la guitare des carrés.

☞ Tremper dans la couverture noire et déposer un décor chocolat en forme de plume.

Bonbon praliné au cookie

Pâte à cookie

Beurre pommade	85g
Cassonade	180g
Œufs	50g
Farine T450	170g
Cannelle	2g
Fleur de sel	4g
Noix de pécan	130g
Pépites de chocolat	50g

Mélanger le beurre et la cassonade à la feuille, ajouter petit à petit les œufs. Incorporer sans corser la pâte, les poudres, puis les noix hachées et les pépites de chocolat. Étaler au laminoir à 1 $\frac{3}{4}$.

Cuisson au four ventilé à 155°C pendant 15 minutes. Cuisson à cœur pour pouvoir mixer finement ensuite.

Gianduja aux noix de pécan

Noix de pécan	125g
Sucre glace	125g
Couverture lait tempérée	190g
Beurre de cacao	30g

Torréfier les noix de pécan à 140°C pendant 20-25 minutes. Mixer avec le sucre glace au robot-coup jusqu'à une consistance huileuse. Ajouter le beurre de cacao fondu, puis à 30°C la couverture tempérée.

☞ Coller la pâte à cookie avec le gianduja :

200g de cookie

120 gianduja

35g de pépites

Répartir dans des demies sphères (10g) et laisser figer une nuit.

☞ Démouler et détailler avec un emporte-pièce le pourtour du cookie.

☞ Tremper la moitié du cookie dans de la couverture noire et parsemer de noix de pécan torréfiées hachées.

Bonbon praliné à la cerise et au citron

Gelée griotte et citronnelle

Purée de cerise	430g
Jus de citron	20g
Citronnelle	1 bâton
Sirop de glucose	100g
Sucre	420g
Agar-agar	20g

Chauffer la purée de griotte et faire infuser le bâton de citronnelle pendant 1heure. Chinoiser et porter à ébullition avec tous les autres ingrédients pendant 1minute et verser dans un cadre.

Ganache au citron

Crème	250g
Sucre inverti	20g
Sirop de glucose	60g
Zestes de citron	1pc
Concentré de citron	10g
Couverture blanche	380g
Beurre de cacao	265g

Porter la crème, le sucre inverti, le glucose et le citron à ébullition. Verser en trois fois sur la couverture et le beurre de cacao. Émulsionner au mixeur plongeur et verser une fine couche sur la gelée prise. Laisser figer une nuit.

Sablé diamant

Farine T450	165g
Beurre	125g
Fleur de sel	2.5g
Sucre glace	100g
Vanille gousse	½ pc

Abaisser le sablé à 3mm et cuire à 165°C. Détailler des ronds de 3cm à mi-cuisson et terminer la coloration (cuisson totale de 10-12minutes).

- ☞ Détailler la gelée et la ganache avec un rond de 3cm. Déposer côté ganache sur le biscuit.
- ☞ Tremper dans la couverture blanche et à l'aide d'un emporte-pièce réaliser deux traits colorés (Cointreau et poudre bronze, colorant alimentaire orange).

Bonbon praliné façon Oréo

Biscuit Oréo

Beurre pommade	65g
Cassonade	60g
Farine T450	60g
Cacao poudre	20g
Lait	15g

Abaisser au laminoir avec un papier à impression « Oréo » à 2.5mm. Cuire à 180°C pendant 5 minutes, détailler à mi-cuisson des ronds de 4mm.

Ganache lait

Crème	105g
Sirop de glucose	20g
Sucre inverti	6g
Beurre	40g
Couverture lait tempérée	210g

Faire fondre le beurre et les humectants dans la crème. Utiliser ce mélange entre 30-31°C, ajouter la couverture tempérée et émulsionner brièvement. Couler dans un cadre plat et laisser refroidir à température ambiante jusqu'à 20-25°C.

Caramel Snickers

Sirop de glucose	80g
Sucre	400g
Beurre	80g
Crème	420g
Vanille	2pcs

Chauffer le glucose et ajouter le sucre en 5-6 fois. Caraméliser. Décuire avec le beurre, puis avec la crème chaude. Ne pas mélanger tant que tout le liquide n'a pas été versé. Cuire à 108°C le caramel Snickers. Réserver à température ambiante.

- ☞ Dresser la ganache lait entre deux biscuits cuits et ajouter le caramel Snickers au centre du bonbon.
- ☞ Tremper le bonbon dans de la couverture noire tempérée.

Bonbon moulé pomme cannelle

Mignardise pamplemousse et basilic

Pâte sucrée aux zestes de lime

Beurre mou	120g
Sucre glace	76g
Fleur de sel	1g
Vanille en poudre	QS
Œufs	45g
Farine T450	200g
Poudre amande	24g
Zestes de lime	1pc

Mélanger le beurre mou, le sucre glace, la vanille et la fleur de sel. Ajouter petit à petit les œufs. Ajouter les poudres en dernier et les zestes. Mélanger sans corser la pâte. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2mm. Laisser reposer et détailler des disques.

Mouler dans des petites formes de tartelettes graissées, cuire à 165°C pendant 8-10minutes. Bien aplatir avec le doigt à mi-cuisson. Laisser refroidir et imperméabiliser avec du beurre de cacao.

Crèmeux pamplemousse

Jus de pamplemousse	110g
Jaunes d'œuf	48g
Sucre	105g
Gélatine	2g
Beurre	135g
Zestes de pamplemousse	½ pc

Même principe qu'une crème anglaise, cependant porter à ébullition le crèmeux. Ajouter la gélatine et le beurre à 45-50°C. Mixer au mixeur plongeur.

Répartir à la poche le crèmeux dans les tartelettes.

Chantilly au basilic

Crème	200g
Basilic	8gr
Sucre	20g
Zestes de citron	½ pc

Porter à ébullition la crème et faire infuser le basilic entre 8-12 minutes. Chinoiser et compléter la crème manquante. Répartir dans un bac plat et laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à 4-5°C. Monter la crème avec le sucre et les zestes.

Segment pamplemousse infusé

Segments	100g
Eau	50g
Jus de citron	10g
Jus d'orange	30g
Basilic	5g
Sucre	15g
Vanille	½ pc

Réaliser un sirop avec les jus, le sucre, le basilic et la vanille. Verser sur les segments et laisser infuser 1heure.

- œ Dresser le crémeux dans les fonds de tartelettes et laisser figer au réfrigérateur au moins 1heure.
- œ Dresser un gros point de chantilly et poser le segment sur le côté (papier absorbant avant d'utiliser).
- œ Décorer avec une plaquette de chocolat NYC.

Mignardise petit chou « girly »

Craquelin rose

Beurre	60g
Cassonade	76g
Farine T450	76g
Colorant rose	QS

Mélanger le tout et abaisser à 1 ¼ au laminoir, congeler et détailler des ronds de 3cm.

Pâte à chou

Lait	120g
Eau	120g
Fleur de sel	5g
Sucre	5g
Beurre	108g
Farine	132g
Œufs coquille	192g

Réaliser une pâte à chou et dresser dans des demi-sphères. Congeler.

Cuire sur un silpain avec le craquelin posé dessus au four à sole à 180°C pendant 35-40 minutes.

Chantilly au fraise Tagada

Crème	400g
Fraise Tagada	40g

Faire fondre les fraises Tagada dans la crème et mettre dans un bac plat pour refroidir au réfrigérateur jusqu'à 5°C. Monter au batteur.

Confit fraise et lime

Fraises fraîches	500g
Sucre	90g
Pectine NH	7g
Zestes de citron vert	10g
Vanille	QS

Couper les fraises et passer au robot-coup pour obtenir une purée. Chauffer à 40°C et ajouter les poudres en pluie. Porter à ébullition et laisser ensuite refroidir au réfrigérateur.

- ☞ Couper le chapeau du chou et garnir de confit fraise.
- ☞ Dresser une rosasse de chantilly Tagada. Parsemer de pralines roses concassées.
- ☞ Recouvrir avec chapeau et coller un décor chocolat en forme de bouche glamour.

Entremet façon « Cheesecake » aux agrumes et pommes

Pâte sucrée aux zestes

Beurre mou	240g
Sucre glace	152g
Fleur de sel	2g
Vanille en poudre	QS
Œufs	90g
Farine T450	400g
Poudre amande	48g
Zestes de lime	1pc
Zestes de pamplemousse	1pc
Zestes d'orange	1pc

Mélanger le beurre mou, le sucre glace, la vanille et la fleur de sel. Ajouter petit à petit les œufs. Ajouter les poudres en dernier et les zestes. Mélanger sans corser la pâte. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 ¼mm. Laisser reposer, détailler des disques de 18cm et de 4cm.

Cuire au four ventilé à 165°C pendant 10-15 minutes entre deux Silpats. Conserver à l'étuve avant d'utiliser.

Cheesecake (insert)

Philadelphia	400g
Sucre	120g
Œufs	96g
Jaune d'œuf	16g
Crème	30g
Farine	20g
Vanille	1pc
Zestes de citron	1pc
Zestes de lime	1pc
Zestes d'orange	1pc

Cuire dans un cadre à 90°C pendant 50-60minutes.

Comptée de pomme

Pommes acidulées	600g
Jus de citron	10g
Jus d'orange	20g
Sucre	60g
Gélatine	2g

Faire compoter des petits dés de pommes avec le sucre et le jus. Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, ajouter la gélatine et répartir sur le cheesecake cuit.

Biscuit madeleine

Sucre glace	200g
Farine T450	200g
Poudre à lever	5g
Œufs coquilles	176g
Beurre fondu chaud	200g
Fleur d'oranger	4g

Mélanger les poudres au batteur, ajouter les œufs. Battre à nouveau, terminer par le beurre fondu et la fleur d'oranger. Battre.

Étaler le biscuit avec la règle Pascale (pas trop fin) et cuire au four ventilé à 180°C pendant 12-13minutes. Aplatir légèrement après la cuisson avec une seconde plaque et retirer de la plaque.

Mousse façon cheesecake

Eau	75g
Sucre	240g
Jaunes d'œufs	135g
Philadelphia	720g
Sucre glace	45g
Vanille	2pcs
Gélatine	12g
Crème montée	900g

Réaliser une pâte à bombe (121°C). Mélanger le Philadelphia avec le sucre glace et la vanille. Faire fondre la gélatine avec une partie du Philadelphia. Rassembler les deux appareils, celui-ci doit être à 30-31°C au moment du mélange avec la pâte à bombe. Finir délicatement avec la crème montée.

Glaçage blanc (rouge et bleu)

Sirop de glucose	300g
Sucre	300g
Eau	150g
Lait condensé	200g
Couverture blanche	400g
Masse gélatine	140g

Porter à ébullition le glucose, le sucre, l'eau et le lait condensé. Ajouter la gélatine et verser sur la couverture mixer soigneusement (sans buller) en ajoutant les colorants voulus.

Réchauffer le glaçage à 28-30°C pour l'utiliser. Enlever les bulles au mixeur si nécessaire.

- ☞ Montage à l'envers, couler la mousse et déposer l'insert au centre de l'entremet.
- ☞ Couler à nouveau de la mousse et déposer la pâte sucrée imperméabilisée.
- ☞ Lisser à la spatule et bloquer.

- ☞ Démouler et glacer en 3 étapes (blanc, rouge, bleu).
- ☞ Décorer avec un décor chocolat en forme de la statue de la liberté.

Spécialité au Cointreau et orange

Gelée à l'orange

Purée orange sanguine	200g
Sirop de glucose	50g
Zestes d'orange	1/2pc
Cointreau	50g
Sucre	8g
Pectine NH	6g

Bouillir tous les ingrédients et laisser refroidir à 25°C pour couler dans les moules à chocolat.

Ganache orange et Cointreau

Crème	132g
Purée orange sanguine	132g
Sucre inverti	30g
Sirop de glucose	30g
Couverture lait	700g
Beurre de cacao	25g
Beurre	30g
Cointreau	35g

Porter à ébullition la crème et les humectants. Verser en trois fois sur la couverture et le beurre de cacao, émulsionner. Ajouter le beurre à 45°C. Émulsionner à nouveau. Couler à 30°C dans les moules.

☞ Décorer avec un décor chocolat en forme de bâtiments style New York.