

Mini Muffins myrtilles sans gluten

Ingrédients :

Masse :

- 130 g. farine de riz
- 80g. sucre
- 2g. sel
- 50g. œufs
- 3 cl d'huile
- 7 cl de lait
- 90 myrtilles

Chantilly :

- 120 g. Myrtilles
- 10 g. sucre
- 50 cl. Crème liquide

Préparation :

Préchauffez le four à 175 degrés. Dans un récipient tamisez la farine puis ajoutez le sucre et le sel. Dans un autre récipient, battre les œufs. Ajoutez l'huile et le lait. Incorporez la première préparation et mélangez pour que la masse soit homogène. Répartir la masse dans 30 moules à mini muffins beurrés ou huilés puis répartir 3 myrtilles dans chaque moule. Enfournez 15-20 min. Laissez refroidir.

Montez la crème avec le sucre. Mixez les myrtilles et les passez au chinois avant de les incorporer à la chantilly.

A l'aide d'une poche à douille dressez une rosette de crème. Décorez avec une myrtille.

Mini Donuts Marshmallow sans gluten

Ingrédient :

Masse :

- 65 g. Sucre
- 130 g. Farine de riz
- 20 g. Lait
- 85 g. Œufs
- 2,5 cl huile de tournesol
- 140 g. Marshmallow nature

Glaçage :

- couverture 52%
- marshmallows nature

Préparation :

Préchauffez le four à 180 degrés. Faites fondre les marshmallows avec le lait. Battrer le sucre avec les œufs. Versez l'huile et battre. Ajouter la farine puis les marshmallows fondus. Laissez reposer la pâte 15-20 min. Repartir la masse dans 15 moules.

Cuire 10-15 min. Laissez refroidir.

Faites fondre la couverture puis glacez les mini donuts. Décorez avec les marshmallows coupez en petits morceaux.

Entremet « Pomme »

Ingrédients :

Cookies :

- 160 g. Beurre
- 180 g. Sucre
- 55 g. Œufs
- 20 g. Jaunes
- 180 g. Farine fleur
- 160 g. Beurre cacahuète
- 3 g. Sel

Crèmeux caramel beurre salé :

- 35 g. Sucre
- 95 g. Lait
- 6 g. Sucre
- 30 g. Jaune d'œufs
- 7 g. Maïzena
- 1 feuille de gélatine
- 50 g. Beurre salé

Comptée de pommes :

- 125 g. Pommes épluchées et vidées
- 1 c. à c. Jus de citron
- 30 g. Eau (25g. + 5g.)
- 20 g. Sucre
- 3 g. Maïzena

Mousse cheesecake :

- 180 g. Crème liquide entière
- 14 ml eau
- 50 g. Sucre
- 30 g. Jaune d'œufs
- 150 g. Philadelphia
- 5 g. Gélatine

Glaçage vert :

- 160 g. Couverture blanche
- 25 g. Glucose
- 50 g. Lait
- 15 g. Crème
- 1 feuille de gélatine
- 2 g. Colorant vert pour chocolat

Préparation :

Pour le cookie, tamisez la farine puis mélangez tous les ingrédients. Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à l'épaisseur désirée. Coupez un cercle de 22 cm. Cuire à 190 degrés avec le cercle pendant 10-15 min.

Pour le crémeux caramel, réalisez un caramel à sec assez foncé avec la première partie de sucre. Ajoutez le lait chaud. Battez les jaunes et le sucre. Ajoutez la maïzena. Versez le caramel sur la préparation. Ajoutez la gélatine égouttée puis le beurre salé. Coulez dans un cercle de 18 cm. Réservez au congélateur.

Pour la compotée, coupez et mettez dans une casserole 87g. de pommes en morceaux. Ajoutez l'eau et le sucre. Chauffez et laissez compoter pendant 1 heure. Coupez le reste des pommes en brunoise et arrosez de jus de citron. Quand la compotée est cuite, mixez. Délayez la maïzena dans 5 g. d'eau. Versez sur la compotée et portez à ébullition sans cessez de remuer pendant 2 minutes. Ajoutez la brunoise puis coulez dans un cercle de 18 cm. Réservez au congélateur.

Pour la mousse cheesecake, trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et cuire à 118 degrés. Dès que le thermomètre indique 110 degrés, battez les jaunes. À 118 degrés, versez le sirop de sucre en filet et battez jusqu'à complet refroidissement. Faites tiédir le Philadelphia à 25/30 degrés. Montez la crème mais attention il ne faut pas trop la monter. Faites fondre la gélatine, ajoutez une partie de Philadelphia et mélangez. Ajoutez le reste de Philadelphia et mélangez délicatement. Ajoutez la pâte à bombe et la crème fouettée.

Pour le glaçage, mettez à tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Faites fondre légèrement la couverture. Dans une casserole chauffez le lait, la crème et le glucose.

Versez sur la couverture, mixez puis ajoutez la gélatine bien égouttée. Ajoutez le colorant puis mixez.

Pour le montage, garnir les bords et le fond de mousse. Mettre l'insert pomme, un peu de mousse puis celle au beurre salé. Complétez avec le reste de mousse. Réservez au congélateur. Glacez puis mettre une queue de pomme en chocolat.

Pomme New York, New York

Ingrédients :

Cookies :

- 160 g. Beurre
- 180 g. Sucre
- 55 g. Œufs
- 20 g. Jaunes
- 180 g. Farine fleur
- 160 g. Beurre cacahuète
- 3 g. Sel

Crèmeux caramel beurre salé :

- 70 g. Sucre
- 190 g. Lait
- 12 g. Sucre
- 60 g. Jaune d'œufs
- 14 g. Maizena
- 1,5 feuille de gélatine
- 100 g. Beurre salé

Comptée de pommes :

- 250 g. Pommes épluchées et vidées
- 2 c. à c. Jus de citron
- 60 g. Eau (50g. + 10g.)
- 40 g. Sucre
- 5 g. Maizena

Mousse cheesecake :

- 360 g. Crème liquide entière
- 28ml eau
- 100 g. Sucre
- 60 g. Jaune d'œufs
- 300 g. Philadelphia
- 10 g. Gélatine

Glaçage vert :

- 320 g. Couverture blanche
- 50 g. Glucose
- 100 g. Lait
- 30 g. Crème
- 3 feuille de gélatine
- 4 g. Colorant vert pour chocolat

Préparation :

Pour le cookie, tamisez la farine puis mélangez tous les ingrédients. Abaissez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson à l'épaisseur désirée. Coupez des cercles à la taille désirée. Cuire à 190 degrés avec les cercles pendant 10-15 min.

Pour le crémeux caramel, réalisez un caramel à sec assez foncé avec la première partie de sucre. Ajoutez le lait chaud. Battez les jaunes et le sucre. Ajoutez la maïzena. Versez le caramel sur la préparation. Ajoutez la gélatine égouttée puis le beurre salé. Coulez dans des demi sphères de 3,4 cm. Réservez au congélateur.

Pour la compotée, coupez et mettez dans une casserole 175 g. de pommes en morceaux. Ajoutez l'eau et le sucre. Chauffez et laissez compoter pendant 1 heure. Coupez le reste des pommes en brunoise et arrosez de jus de citron. Quand la compotée est cuite, mixez. Délayez la maïzena dans 10 g. d'eau. Versez sur la compotée et portez à ébullition sans cessez de remuer pendant 2 minutes. Ajoutez la brunoise puis coulez dans les demi sphères de 3,4 cm. Réservez au congélateur.

Pour la mousse cheesecake, trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide. Versez l'eau et le sucre dans une casserole et cuire à 118 degrés. Dès que le thermomètre indique 110 degrés, battez les jaunes. À 118 degrés, versez le sirop de sucre en filet et battez jusqu'à complet refroidissement. Faites tiédir le Philadelphia à 25/30 degrés. Montez la crème mais attention il ne faut pas trop la monter. Faites fondre la gélatine égouttée, ajoutez une partie de Philadelphia et mélangez. Ajoutez le reste de Philadelphia et mélangez délicatement. Ajoutez la pâte à bombe et la crème fouettée.

Pour le glaçage, mettez à tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Faites fondre légèrement la couverture. Dans une casserole chauffez le lait, la crème et le glucose. Versez sur la couverture, mixez puis ajoutez la gélatine bien égouttée. Ajoutez le colorant puis mixez.

Pour le montage, garnir les bords du moule « Pomme » de mousse. Mettre une insert pomme, un peu de mousse puis celle au beurre salé complétez avec le reste de mousse. Réservez au congélateur. Glacez puis mettre une queue de pomme en chocolat.

Prafiné Popcorn

Ingrédients :

Ganache :

- 160 g. Crème 35%
- 43 g. Glucose
- 174 g. Couverture 36%
- 44 g. Beurre
- 20 g. Popcorn entier nature
- 15 g. Morceaux de popcorn

Préparation :

Faites chauffer la crème avec le popcorn entier. Retirez du gaz et filmez pour garder les arômes. Laissez infuser 15-20 min. Passez au chinois, complétez le poids de crème qui manque. Chauffez avec le popcorn déjà infusé et le glucose. Passez au chinois. Versez la crème sur la couverture en 3 fois et réalisez une émulsion. A environ 35 degrés ajoutez le beurre et mixez. Ajoutez les morceaux de popcorn enrobés de beurre de cacao. Coulez dans le cadre désiré. Laissez cristalliser puis coupez à la taille et à la forme souhaitée. Trempez dans la couverture lait puis décorez avec un popcorn.

Prafiné Coca-Cola

Ingrédients :

Ganache :

- 147 g. Crème 35%
- 32 g. Glucose
- 200 g. Couverture 36%
- 42 g. Beurre
- 80 g. Bonbon coca cola

Préparation :

Faites chauffer la crème, le glucose et les bonbons coca. Retirez du gaz puis filmez pour infuser. Chauffez la crème puis versez sur la couverture en 3 fois. Réalisez une émulsion. Une fois à 35 degrés, ajoutez le beurre puis mixez. Coulez dans un cadre et laissez cristalliser. Coupez à la taille et à la forme désirée. Trempez puis décorez.

Prafiné Brownies

Ingrédients :

Brownies :

- 125 g. Couverture 52%
- 32 g. Beurre
- 56 g. Œufs
- 62 g. Sucre
- 2 g. Sel
- 40 g. Farine
- 50 g. Noix de Pécan torréfiées

Ganache :

- 178 g. Crème 35%
- 12 g. Glucose
- 212 g. Couverture Maracaïbo
- 45 g. Beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 185 degrés. Faites fondre au bain marie la couverture puis ajoutez le beurre.

Battez les œufs, le sel et le sucre. Ajoutez la farine tamisée et les noix de pécan préalablement coupées en morceaux. Ajoutez la couverture et coulez dans un cadre. Cuire 15-20 min.

Chauffez la crème avec le glucose. Versez sur la couverture en 3 fois. Bien émulsionner puis ajoutez le beurre à environ 35 degrés. Mixez et coulez sur le Brownies. Laissez cristalliser puis découpez à la taille et à la forme désirée.

Décorez avec un morceau de noix de Pécan torréfiée.

Praliné Café-Cannelle

Ingrédients :

Ganache :

- 147 g. Crème 35%
- 32 g. Glucose
- 35 g. Grains de Café torréfiés
- 158 g. Couverture 52%
- 57 g. Couverture 36%
- 42 g. Beurre
- 2 g. Cannelle moulue

Préparation :

Chauffez la crème, le glucose, les grains de café et la cannelle. Retirez du gaz, filmez et laissez infuser 15-20 min. Passez au chinois, complétez la crème qui manque et réchauffez avec les grains de cafés. Passez au chinois puis versez sur la couverture en 3 fois. Émulsionnez puis à environ 35 degrés ajoutez le beurre et mixez. Coulez dans un cadre et laissez cristalliser. Couper la ganache à la taille et à la forme désirée. Trempez dans la couverture 52% puis décorez.

Praliné Caramel et Cacaïuète

Ingrédients :

Ganache :

- 140 g. Sucre
- 65 g. Crème
- 100 g. Beurre
- 40 cacaïuètes entières grillées salées

Préparation :

Passez un coup de ouate dans les moules. A l'aide d'un cornet et de couverture blanche décorez les moules. Laissez la couverture tirer puis chemisez les moules avec la couverture lait. Laissez tirer.

Faire un caramel à sec assez foncé avec le sucre. Chauffez la crème et ajoutez au caramel, puis le beurre.

Coulez dans les moules à un peu plus de la moitié. Mettre une cacaïuète au milieu. Laissez la ganache cristalliser, si besoin mettre au frigo. Fermez les moules avec la couverture lait. Démoulez une fois que la couverture a tiré.

Spécialité Cointreau et Cranberries

Ingrédients :

Ganache :

- 192 g. Crème
- 50 g. Glucose
- 200g. Couverture 52%
- 50 g. Beurre
- 30 g. Cointreau
- 128 Cranberries
- quelques cranberries pour le décor

Préparation :

Chauffez la crème et le glucose. Versez sur la couverture en 3 fois puis émulsionnez la ganache. A environ 35 degrés ajoutez le cointreau et le beurre puis mixez. Coulez dans les moules à la moitié. Répartir 4 cranberries par praliné puis complétez avec le reste de ganache. Laissez tirer, si besoin mettre au frigo. Trempez dans la couverture 52% puis décorez avec des morceaux de cranberries.