

Macarons au caramel et noix

Masse à macarons

Ingrédients :

- 57g Blanc d'œufs
- 150g Amandes moulues
- 150g Sucre glace
- 150g Sucre cristallisé
- 30g Eau
- 57g Blanc d'œufs

Procédé :

- Faire un sirop de sucre à 114°C avec le sucre cristallisé et l'eau. A coter monter les 57g de blancs.
- Mélanger le sucre glace tamisé avec les amandes moulues et le blanc d'œuf restant.
- Une fois el sirop de sucre à 114°C verser sur les blancs montés et battre pour faire une meringue.
- Incorporer la meringue bien montée dans le reste et faire retomber la masse pour quelle soit un peu liquide mais qu'elle ne coule pas trop non plus.
- Dresser des points de la taille souhaitée sur une plaque, laisser reposer 30 minutes et cuire à 150°C pendant 10-12 minutes.

Caramel mou beurre salé

Ingrédients :

- 43g Sirop de glucose
- 93g Sucre cristallisé
- 150g Crème 35%
- 2g Fleur de sel
- 50g Beurre
- 2 Feuilles de gélatine

Procédé :

- Mélanger la crème et la fleur de sel et porter à ébullition.
- Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose.
- Déglacer le caramel bien coloré avec la crème chaude.
- Ajouter le beurre et la gélatine et bien mélanger.
- Laisser refroidir le plus vite possible et dresser sur le macaron.

Noix caramélisées

Ingrédients :

- 200g Sucre cristallisé
- 150g Cerneaux de noix

Procédé :

- Passer les noix au four pour qu'elles soient juste chaudes.
- Faire un caramel a sec avec le sucre.
- Verser les noix sur le caramel et bien mélanger.
- Verser le tout sur un silpat et laisser refroidir concasser une fois le tout froid.

Chantilly Mascarpone

Ingrédients :

- 500g Crème 35%
- 250g Mascarpone
- 85g Sucre cristallisé
- 1pc Gousse de Vanille

Procédé :

- Mélanger tous les ingrédients bien froids.
- Monter le tout jusqu'à ce que la crème soit facile à dresser.

La surprise aux pruneaux

Cake financier

Ingrédients :

73g	Beurre noisette
50g	Farine t400
2g	Poudre à lever
120g	Sucre glace
48g	Poudre de noisettes
135g	Blancs d'œufs
28g	Miel

Procédé :

- Cuire le beurre jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur de noisette (brun noisette). Laisser refroidir le beurre à environ 45°C.
- Mélanger toutes les poudres ensemble.
- Ajouter le miel aux poudres.
- Verser les blancs d'œufs sur les poudres et bien mélanger.
- Verser le beurre à 45°C tout en mélangeant.
- Verser en plaque et cuire à 180°C pendant environ 8-10 minutes.

Compotée aux pruneaux

Ingrédients :

207g	Pruneaux coupés en brunoise
50g	Eau
1	Bâton de cannelle
37g	Sucre cristallisé
2g	Pectine NH
3g	Sucre

Procédé :

- Mélanger les pruneaux coupés en brunoise avec l'eau, la grande partie du sucre et le bâton de cannelle.
- Laisser mijoter tout en mélangeant de temps en temps cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide.
- Laisser refroidir à environ 40-45°C.
- Mélanger le sucre et la pectine NH.
- Ajouter en pluie le mélange sucre pectine et recuire le tout. Couler en moules et congeler.

Crèmeux Vanille

Ingrédients :

224g	Crème 35%
30g	Sucre cristallisé
48g	Jaunes d'œufs
1	Feuille de gélatine
1g	Fleur de sel
2	Gousses de vanille

Procédé :

- Faire infuser la vanille environ 24-48h dans la crème.
- Mélanger le sucre avec les jaunes et blanchir.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Ajouter la fleur de sel à la crème et porter le tout à ébullition.
- Verser la crème chaude dans le mélange blanchis, bien mélanger et recuire le tout à 82°C.
- Une fois le tout cuit ajouter la gélatine égouttée.
- Laisser refroidir.
- Bien mélanger avant de dresser sur la compotée.

Entremet mirabelles, tonka

Biscuit pain de gène

Ingrédients :

200g	Pâte d'amandes
200g	Œufs entiers
36g	Maïzena
3g	Poudre à lever
52g	Beurre fondu froid

Procédé :

- Mélanger la pâte d'amandes avec la maïzena et la poudre à lever, bien détendre la masse au batteur.
- Verser les œufs entiers en filet sur la masse, corner de temps en temps pour ne pas avoir de morceaux.
- Monter la masse comme une génoise
- Ajouter le beurre.
- Verser en paque et cuire à 180°C pendant environ 15 minutes.

Crèmeux tonka

Ingrédients :

672g	Crème 35%
90g	Sucre cristallisé
144g	Jaunes d'œufs
6	Fèves de tonka
3g	Fleur de sel
5	Feuilles de gélatine

Procédé :

- Faire infuser 24-48h les fèves de tonka dans la crème.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Porter à ébullition la crème avec la fleur de sel et la tonka.
- Verser sur les jaunes tout en mélangeant et recuire le tout à 82°C toujours en mélangeant.
- Ajouter la gélatine égouttée.
- Couler sur le biscuit, et congeler.

Confit mirabelles

Ingrédients :

268g	Purée mirabelles
670g	Mirabelles coupées en brunoise
108g	Sucre cristallisé
6g	Pectine NH
7g	Menthe hachée

Procédé :

- Mélanger les mirabelles coupées avec la menthe hachée.
- Chauffer la purée mirabelles à 40-45°C
- Mélanger la pectine avec le sucre.
- Verser en pluie le mélange pectine/sucre sur la purée à 40 tout en mélangeant et recuire à ébullition.
- Mélanger la purée avec le mélange mirabelles/menthe.
- Couler sur le crèmeux et laisser congeler.

Entremet mirabelles, tonka

Mousse mirabelles

Ingrédients :

712g	Purée mirabelles
200g	Sucre cristallisé
71g	Eau
214g	Jaunes d'œufs
14	Feuilles de gélatine
605g	Crème 35%

Procédé :

- Monter la crème baveuse (mousseuse)
- Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Monter les jaunes d'œufs au batteur
- Faire un sirop de sucre avec le sucre et l'eau et cuire à 120°C.
- Une fois le sirop à 120°C verser en filet sur les jaunes montés tout en faisant attention de ne pas en mettre trop sur les bords, battre jusqu'à ce que la masse soit minimum à température ambiante.
- Chauffer la purée de mirabelles à 40°C.
- Mélanger la gélatine égouttée avec la purée à 40°C.
- Incorporer délicatement la crème montée baveuse dans la purée.
- Incorporer délicatement la pâte à bombe.
- Bien mélanger le tout et couler ne moules.
- Ajouter les inserts et congeler à cœur.

Glaçage miroir

Ingrédients :

300g	Sirop de glucose
300g	Sucre cristallisé
150g	Eau
200g	Lait condensé
300g	Couverture Dominica Blanc 36%
10	Feuilles de gélatine
Colorants	

Procédé :

- Mélanger le glucose avec le sucre, l'eau et le lait condensé.
- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Porter à ébullition le mélange avec le glucose.
- Verser le mélange à ébullition sur la couverture blanche.
- Ajouter la gélatine égouttée.
- Bien mixer le tout de façon à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter les colorants et bien mixer.

Ganaches à tremper à la main

Ganache anis étoilé

Ingrédients :

250g Crème 35%
28g Sirop de glucose
260g Couverture Maracaibo Criolait
38%
90g Beurre
10pcs Anis étoilé

Procédé :

- Infuser l'anis pendant 24-48h dans la crème.
- Passer la crème et ajouter le glucose.
- Porter à ébullition la crème et verser sur la couverture, bien mixer un coup et ajouter le beurre.
- Mixer de façon à ce que la ganache soit bien homogène sans incorporer d'air.
- Couler en cadre et laisser cristalliser.

Ganache coing

Ingrédients :

18g Sirop de glucose
226g Couverture Maracaibo Criolait
38%
113g Liqueur Coing
45g Beurre

Procédé :

- Porter à ébullition la liqueur avec le glucose.
- Verser sur la couverture, mixer un coup, ajouter le beurre.
- Mixer sans incorporer d'air et de façon à ce que la ganache soit bien homogène.
- Couler en cadre et laisser cristalliser.

Ganache Vanille

Ingrédients :

20g Sirop de glucose
279g Couverture Maracaibo
Criolait38%
63g Beurre
140g Liqueur Vanille
1 Gousse de vanille

Procédé :

- Gratter la gousse de vanille et la mettre dans la liqueur avec le glucose.
- Porter le mélange à ébullition.
- Verser sur la couverture, mixer un coup, ajouter le beurre.
- Mixer sans incorporer d'air de façon à ce que la ganache soit bien homogène.
- Couler en cadre et laisser cristalliser.

Ganache caramel- framboise

Ingrédients :

175g Purée Framboise
109g Sucre cristallisé
8g Sirop de glucose
62g Couverture Noir Sambirano 68%
63g Beurre

Procédé :

- Porter la purée à ébullition.
- Faire un caramel à sec avec le glucose et le sucre, déglacer avec la purée chaude.
- Verser le caramel sur la couverture, mixer un coup, ajouter le beurre.
- Mixer sans incorporer d'air et de façon à ce que la ganache soit bien homogène.
- Couler encadre et laisser cristalliser.

Bonbons moulés au Cointreau

Ganache cannelle Cointreau

Ingrédients :

125g	Crème 35%
3	Bâtons de cannelle
6g	Sirop de glucose
80g	Couverture Maracaibo Criolait 38%
45g	Beurre
30g	Cointreau

Procédé :

- Faire infuser la cannelle dans la crème pendant environ 30 minutes, ensuite passer.
- Porter à ébullition la crème avec le glucose.
- Verser sur la couverture et mixer un coup, ajouter le beurre.
- Mixer sans incorporer d'air et une fois le mélange bien homogène ajouter le cointreau.
- Mettre en poche et laisser refroidir à 32°C.

Spécialité au chocolat de longue conservation

Feuillantine

Ingrédients :

150g	Cassonade
100g	Farine t400
100g	Beurre
60g	Blanc d'œuf
2g	Fleur de sel
½	Gousse de vanille

Procédé :

- Mélanger le beurre à température ambiante (pommade) avec la cassonade la fleur de sel et la vanille et blanchir.
- Une fois bien blanchis ajouter la farine et bien mélanger.
- Ajouter les blancs d'œuf et bien mélanger.
- Abaisser le plus fin possible sur un silpat et cuire à 150°C pendant environ 8 minutes.

Masse pralinée

Ingrédients :

200g	Noisettes entières
200g	Sucre cristallisé

Procédé :

- Peler les noisettes si nécessaire.
- Caraméliser le sucre.
- Ajouter les noisettes et bien mélanger.
- Couler sur une plaque et laisser refroidir.
- Mixer jusqu'à ce que la masse huile et soit bien fine.

Caramel à la liqueur pêche de vigne

Ingrédients :

200g	Liqueur pêche de vigne
57g	Sirop de glucose
124g	Sucre cristallisé
3g	Fleur de sel
67g	Beurre
5	Feuilles de gélatine

Procédé :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Porter la liqueur et la fleur de sel à ébullition.
- Faire un caramel à sec avec le glucose et le sucre.
- Déglacer avec la liqueur.
- Ajouter le beurre et la gélatine et mixer.

Fond praliné croustillant.

Ingrédients :

315g *Feuillantine*
273g *Masse pralinée*
154g *Couverture Maracaibo Criolait 38%*

Procédé :

- *Mélanger la masse pralinée non liée avec la feuillantine émiettée.*
- *Ajouter la couverture tempérée et bien mélanger.*
- *Couler en cadre et bien laisser tirer avant de couler le caramel.*