

Catégorie Pâtes**Nom** Pâte à choux

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
62		Lait
62		Eau
50		Beurre
75		Farine
	2	Œufs
2		Sel
1		Sucre

Procédé

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter la farine et dessécher à la spatule dans la casserole.

Mettre dans le robot et ajouter les œufs 1 par 1 en vérifiant la texture.

Dresser des choux avec une douille de 10mm.

Déposer le craquelin sur les choux avant cuisson.

252

Masse de la recette

Paramètres de cuisson

Température
185°C

Temps
20 min

Soupirail
Ouvert

Remarques

Catégorie Insert**Nom** Confit de mangue

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
	1	Mangue
	1	Gousse de vanille

Procédé

Couper la mangue en fine brunoise.

Diviser en 2 parties.

Faire compoter la moitié sur feu doux avec la vanille gratée.

Une fois compotée, mettre dans un cul de poule et ajouter la brunoise crue.

Débarrasser dans des moules en demi-sphères.

Placer au congélateur avant utilisation.

0 Masse de la recette

Paramètres de cuisson

Température

Temps

Soupirail

Remarques

Catégorie Crèmes**Nom** Crème légère à la passion

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
117		Lait
58		Crème
44		Sucre
17		Poudre à crème
11		Jaunes d'œufs
60		Pulpe passion
125		Crème montée

Procédé

Faire chauffer le lait et la crème avec la moitié du sucre.

Dans un cul de poule, mettre la poudre à crème et le sucre.

Ajouter un peu de lait dans ce mélange puis les jaunes d'œufs.

Quand le mélange de lait est à ébullition, le verser sur le mélange de jaunes d'œufs avant de tout remettre sur le feu.

Faire épaissir jusqu'à ce que ça soit à ébullition.

Ajouter la pulpe passion dans la crème pâtissière et faire refroidir.

Quand la crème est froide, la lisser et ajouter la crème montée.

Dresser.

432

Masse de la recette

Paramètres de cuisson

Température

Temps

Soupirail

Remarques

Catégorie Mignardises**Nom** Brownies et chantilly jivara

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
		Brownies
		Chantilly Jivara
		Demi-cercles en chocolat
		Feuille d'or



0 Masse de la recette

Procédé

Détailler les brownies en rectangles de 3x4cm.

Faire un trait dans la longueur avec la chantilly.

Déposer la fine feuille de chocolat dessus.

Dresser un tourbillon de chantilly.

Déposer un demi-cercle en chocolat dessus
avant de poser un morceau de feuilles d'or.

Paramètres de cuisson

Température

Temps

Soupirail

Remarques

Catégorie Pièces sèches**Nom** Brownies

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
	2	Œufs
128		Beurre
150		Sucre
28		Cacao bloc
57		Couverture 52%
57		Farine
57		Noix de pécan concassées

Procédé

Concasser les noix de pécan.

Blanchir les œufs et le sucre.

Chauffer le beurre et le verser sur les chocolats pour les faire fondre.

Ajouter le mélange dans les œufs blanchis.

Rajouter la farine et bien mélanger, mais pas trop.

Terminer en ajoutant les noix et très peu travailler.

Couler en cadre et cuire.

Laisser refroidir et détailler des rectangles de 4x3cm.

477

Masse de la recette

Paramètres de cuisson

Température
185°C

Temps
20min

Soupirail

Remarques

Catégorie Crème**Nom** Chantilly Jivara

Recette pour

pce.

Ingrédients

gr.	pce.	
200		Crème
100		Jivara 40%

Procédé

Porter la crème à ébullition.

La verser sur la couverture et bien mélanger.

Filmer au contact et mettre au réfrigérateur une nuit.

Mettre au robot et monter en chantilly ferme pour dresser.

300 Masse de la recette

Paramètres de cuisson

Température

Temps

Soupirail

Remarques