

Ganache lait à la cannelle :

Ingrédients :

- 150g crème liquide
- 5g cannelle en poudre
- 100g lait
- 500g chocolat au lait 38% marcaibo
- 50g beurre de cuisine

Procédé de fabrication :

1. Chauffer la crème avec la cannelle. Laisser infuser 10 minutes.
2. Ajouter le lait dans la casserole, porter à ébullition.
3. Verser la préparation, en la passant au chinois, sur les pastilles de chocolat, en trois fois pour faire une émulsion.
4. Ajouter le beurre quand la préparation est à 40°C et mixer.
5. Verser dans un cadre, lisser. Laisser cristalliser une nuit.



Ganache Passion :

Ingrédients :

- 125g crème 35%
- 125g purée passion
- 25g sucre inverti
- 300g couverture vanille
- 50g beurre
-

Procéder de fabrication :

1. Porter à ébullition la crème et la purée passion avec le sucre inverti.
2. Verser sur les pastilles de couverture en trois fois en faisant une émulsion.
3. Ajouter le beurre à 40°C, mixer et couler dans le cadre.



Pâte de fruit framboise :

Ingrédients :

- 200g purée de framboise
- 6g pectine ruban jaune
- 250g sucre cristallisé
- 100g glucose
- 8g solution acide citrique

Procéder de fabrication :

1. Chauffer la purée de fruit à environ 40°C.
2. Ajouter une partie du sucre mélanger avec la pectine, cuire à ébullition.
3. Ajouter le reste du sucre et le glucose.
4. Cuire le tout à 104°C, en mélangeant sans cesse.
5. Ajouter l'acide citrique, bien mélanger.
6. Verser dans le cadre.



Ganache lait à la noix de coco et Malibu :

Ingrédients :

- 125g purée de coco
- 125g crème 35%
- 25g sucre inverti
- 500g couverture lait
- 50g beurre
- 30g Malibu coco

Procéder de fabrication :

1. Porter à ébullition la purée, la crème et le sucre inverti.
2. Verser en trois fois sur les pastilles de couverture pour créer une émulsion.
3. A 40°C ajouter le beurre, mixer, couler et lisser.



Ganache Sambirano 68% :

Ingrédients :

- 250g crème 35%
- 25g sucre inverti
- 300g couverture vanille sambirano 68%
- 50g beurre
-

Procéder de fabrication :

1. Porter à ébullition la crème avec le sucre inverti.
2. Verser sur les pastilles de couverture en trois fois en faisant une émulsion.
3. Ajouter le beurre à 40°C, mixer et couler dans le cadre.

Pâte de fruit yuzu :

Ingrédients :

- 200g purée de yuzu
- 6g pectine ruban jaune
- 250g sucre cristallisé
- 100g glucose
- 8g solution acide citrique

Procéder de fabrication :

7. Chauffer la purée de fruit à environ 40°C.
8. Ajouter une partie du sucre mélanger avec la pectine, cuire à ébullition.
9. Ajouter le reste du sucre et le glucose.
10. Cuire le tout à 105°C, en mélangeant sans cesse.
11. Ajouter l'acide citrique, bien mélanger.
12. Verser dans le cadre.



Compotée de prunes au cointreau :

Ingrédients :

- 250g prunes bleues
- 50g eau
- 50g sucre
- 2g feuilles de gélatine
- 30g cointreau

Procéder de fabrication :

1. Chauffer prunes couper en petite cube, eau, sucre à feux doux pendant 15 minutes.
2. Ajouter la gélatine réhydrater.
3. Ajouter le cointreau. Laisser refroidir.
4. Pocher dans les bonbons.



Ganache pour bonbons moulés aux épices à pain d'épices :

Ingrédients :

- 200g crème 35%
- 25g sucre inverti
- 250g couverture vanille
- 25g beurre
- 3g Épice à pain d'épices

Procéder de fabrication :

1. Chauffer la crème, le sucre inverti et les épices. Laisser infuser 10 minutes.
2. Porter à ébullition, Passer au chinois et verser en trois fois sur les pastilles de couverture pour faire une émulsion.
3. A 40°C ajouter le beurre, mixer et couler.



Glaçage abricot :

Ingrédients :

- 375g purée abricot
- 300g eau
- 75g glucose
- 107g sucre
- 15g pectine NH
- 1500g gelée neutre

Procéder de fabrication :

1. Cuire la purée, l'eau et le glucose.
2. Mélanger la pectine et le sucre, ajouter et cuire.
3. Couler sur la gelée neutre et mixer.
4. Utiliser à environ 40°C.



Insert abricot-romarin :

Ingrédients :

- 6 branches de romarin
- 900g purée abricot
- 18g gélatine en feuilles
- 90g sucre cristallisée

Procéder de fabrication :

1. Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
2. Quand les feuilles ont absorbé 6 fois leur poids en eau, égoutter et ajouter le reste des ingrédients.
3. Chauffer le tout et laisser infuser 30min à température ambiante.
4. Réchauffer et couler dans le moule à insert pour la tourte. Pour les pâtisseries, couler dans un cadre, mettre au congélateur et emporter des anneaux.



Meringuage italien au miel Suisse :

Ingrédients :

- 23g eau
- 180g miel suisse
- 142g blancs d'œufs

Procéder de fabrication :

1. Mettre les blancs d'œufs au batteur.
2. Mettre l'eau et le miel dans une casserole. Chauffer le sirop jusqu'à 120°C, puis le verser au filet dans les blancs d'œufs montés.
3. Fouetter en troisième vitesse, puis plus doucement, jusqu'à que le meringuage soit froid.



Pâte sablée noisette :

Ingrédients :

- 130g noisettes brutes râpées
- 100g beurre
- 210g farine fleur
- 130g sucre
- 5g sucre vanillé
- 55g œufs entiers

Procéder de fabrication :

1. Phraser le beurre mou avec la farine et les noisettes.
2. Ajouter le sucre et le sucre vanillé.
3. Pour finir ajouter l'œuf.
4. Filmer et mettre au frigo pour refroidir la pâte.
5. Pour les pâtisseries abaisser à 2mm au laminoir et pour la tourte à 3.5mm.
6. Faire 11 cercles de 7cm et au centre avec un emporte pièce de 4cm. Pour la tourte, 16cm de diamètre et 7cm au centre.
7. Cuire à 170°C pendant 10-15min pour les pâtisseries et 20min pour la tourte.



Mousse abricot-miel

Ingrédients :

- 18g gélatine en feuilles
- 845g purée abricot
- 255g crème 35%
- 345g meringuage italien au miel suisse

Procéder de fabrication :

1. Mettre la gélatine dans l'eau froide.
2. Monter la crème au batteur.
3. Quand la gélatine à bien absorbé l'eau, la faire fondre avec un peu de purée abricot, puis verser dans le reste de la purée.
4. Incorporer le meringuage à la purée d'abricot au fouet, puis la crème, légèrement montée, à la maryse.
5. Couler dans les moules à la poche ou à la louche.



Pâte sablée :

Ingrédients :

- 60g poudre d'amande
- 200g sucre glace
- 500g farine fleur
- ½ c.c sel
- 300g beurre froid
- 100g œufs entiers

Procéder de fabrication :

1. Mélanger toutes les matières sèches.
2. Ajouter le beurre froid et phraser.
3. Ajouter les œufs, mélanger. Mettre au frigo pour refroidir la pâte.
4. Abaisser à 1.5mm pour les fonds des mignardises et 2mm pour les spécialités en chocolat.
5. Cuire à 170°C environ 10min.



Caramel au beurre salé :

Ingrédients :

- 370g crème 35%
- 40g sirop glucose
- 370g sucre
- 50g beurre
- 5g sel

Procéder de fabrication :

1. Faire un caramel à sec
2. Verser le beurre, puis la crème chaude et cuire le tout à 118°C.
3. Verser sur une plaque et laisser refroidir.



Masse pralinée lait aux cacahuètes :

Ingrédients :

- 375g sucre
- 375g cacahuètes (non salée) **torréfiées**
- 300g couverture lait **tempérée**

Procéder de fabrication :

1. Faire un caramel à sec, quand il est à la couleur désirée, incorporer les fruits à coques préalablement torréfiés.
2. Broyer jusqu'à consistance huileuse, puis lier avec la couverture tempérée.



Crème diplomate :

Ingrédients :

- 390g crème vanille
- 215g crème 35%

Procéder de fabrication :

1. Battre la crème vanille au batteur pour la détendre.
2. Battre la crème, jusqu'à qu'elle soit montée.
3. Mélanger délicatement la crème fouetter à la crème vanille.



Crème vanille :

Ingrédients :

- 250g lait
- 50g jaunes d'œufs
- 60g sucre cristallisé
- 25g maïzena
- 25g beurre
- 1 gousse de vanille
- 4g gélatine en feuille

Procéder de fabrication :

1. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la gousse de vanille, fendue et gratter.
3. Mélanger le sucre et la maïzena, puis ajouter les jaunes d'œufs et blanchir.
4. Verser le lait sur le mélange précédent, bien mélanger, puis remettre dans la casserole et cuire.
5. Incorporer le beurre et la gélatine.
6. Verser sur une plaque filmer et filmer au contact puis refroidir rapidement.



Nappage Neutre :

Ingrédients :

- 625g eau
- 25g pectine NH
- 685g sucre cristallisé
- 60g glucose

Procéder de fabrication :

1. Mélanger le sucre et la pectine.
2. Mélanger dans l'eau froide et porter à ébullition le tout en y ajoutant le glucose.

Verser dans une bassine et laisser refroidir avant d

Poire caramélisée et gélifié au yuzu :

Ingrédients :

- 4pcs grosses poires
- 50g miel
- 1g Vanille en poudre
- 100g de sucre cristallisé
- 45g crème 35%
- 30g beurre
- 2 feuilles de gélatines
- 25g purée de yuzu

Procéder de fabrication :

1. Eplucher, épépiner et couper en petits cubes les poires.
2. Fondre le beurre et le miel et y ajouter les poires et la vanille, jusqu'à qu'elles soient fondantes, puis réserver.
3. Faire un caramel à sec, puis ajouter la crème chaude dans le caramel petit à petit.
4. Ajouter la gélatine réhydrater, puis les pommes et le yuzu
5. Mettre la préparation dans les moules et mettre au congélateur jusqu'à que le tout soit bien congeler pour un démoulage facile.



Sablés Bretons :

Ingrédients :

- 110g beurre (pommade)
- 2g sel
- 105g sucre cristallisée
- 50g jaunes d'œufs
- 150g farine fleur
- 10g poudre à lever

Procéder de fabrication :

1. Monter légèrement le beurre, le sel et le sucre au batteur avec la feuille.
2. Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger.
3. Incorporer la farine et la poudre à lever, mélanger légèrement.
4. Filmer le tout et laisser refroidir au réfrigérateur.
5. Une fois la pâte froide, abaisser au laminoir entre deux feuilles à 1mm.

Cuire dans un four à 170°C, au bout de 4min, a mis cuisson, emporter des ronds de la taille souhaitée, puis finir la cuisson, environ 3-4min.



Crèmeux caramel-mascarpone :

Ingrédients :

- 4g gélatine en feuille
- 230g crème 35%
- 2g fleur de sel
- 180g sucre cristallisé
- 115g beurre
- 350g mascarpone

Procéder de fabrication :

1. Tremper la gélatine dans l'eau froide.
2. Faire le caramel à sec et à côté chauffer la crème avec la fleur de sel.
3. Décuire le caramel.
4. Ajouter le beurre et la gélatine, mixer.
5. Ajouter le mascarpone, mixer si besoin.



Glaçage caramel-passion :

Ingrédients :

- 240g sucre cristallisé
- 70g sirop de glucose
- 80g eau
- 155g crème 35%
- 155g purée passion
- 6g gélatine en feuille
- 60g couverture lait

Procéder de fabrication :

1. Tremper la gélatine.
2. Verser le sucre, glucose et l'eau pour faire le caramel.
3. Chauffer la crème et la purée passion puis verser sur le caramel, faire cuire à 105°C.
4. Laisser refroidir 10 minutes, puis verser le caramel sur la couverture et la gélatine, mixer.

