

Mignardise trio de chocolat

Fond feuillantine :

- 120g couverture opus lait
- 20g masse praliné noisette
- 20g noisettes grillées concassées
- 140g feuillantine

- Mélanger la masse praliné avec la couverture, ajouter les noisettes concassées et pour finir la feuillantine.
- Mettre la masse avec une cuillère dans le moule et bien tasser.

Crèmeux blanc :

- 125g crème
- 35g lait
- 20g sucre
- 40g jaunes
- 260g couverture opus blanc

- Chauffer la crème, le lait, le sucre et les jaunes d'œufs à 82°C.
- Verser sur la couverture et mixer.
- Une fois refroidi, le couler et spatuler dans le moule rond plat.

Disque chocolat noir :

- Couler de la couverture noir sur un plastique et étaler avec une spatule finement.
- Emporter 25 ronds puis emporter un rond au milieu. Laisser cristalliser au frigo et démouler.

Crèmeux chocolat noir :

- 254g crème
- 68g lait
- 40g sucre
- 80g jaunes
- 200g couverture maracaïbo **65%**

- Chauffer la crème, le lait, le sucre et les jaunes à 82°C.
- Verser sur la couverture.

Montage mignardise :

- 25 fonds feuillantine
- 25 disques crèmeux blanc
- 25 disques chocolat noir
- 25 pointes avec le crèmeux chocolat noir ajouter une feuille d'or dessus

Mignardise pruneau - jasmin

Fond breton :

- 300g beurre
- 280g sucre
- 8g sel
- 120g jaunes
- 400g farine
- 15g poudre à lever

- Mélanger le beurre, le sucre et le sel.
- Ajouter les jaunes petit à petit.
- Ajouter la farine et la poudre à lever.
- Abaissier des ronds à 5mm au laminoir et les mettre dans le moule graisser.
- Cuire au rotatif à **175°C** pendant **20 minutes** environs.
- À la sortie du four, isoler avec de la dorure.

Confit pruneau :

- 8g pectine NH
- 63g sucre
- 250g pruneau
- 63g glucose
- 38g sucre inverti

- Cuire les pruneaux, le glucose et le sucre inverti.
- Ajouter la pectine NH et le sucre.
- Cuire jusqu'à bonne consistance.
- Couler dans les disques ronds et spatuler.

Disque chocolat lait :

Couler de la couverture noir sur un plastique et étaler avec une spatule finement.
Emporter 25 ronds puis emporter un rond au milieu. Laisser cristalliser au frigo et démouler.

Bavaroise jasmin :

- 170g lait
- 50g sucre
- 50g jaunes
- 20g thé vert jasmin
- 56g masse gélatine
- 200g crème

- Cuire le lait, le thé vert jasmin et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à **82°C**.
- Passer au tamis pour enlever le thé vert au jasmin.
- Ajouter la masse gélatine.
- Quand la bavaroise est à **30°C** on peut rajouter la crème et mixer.

Montage mignardise :

- 25 mini fonds breton
- 25 disques pruneaux
- 25 disques en couverture
- 25 pointes de bavaroise jasmin

Entremets et tartelette pruneau - figue

Pâte amande :

- 500g farine
- 300g beurre
- 10g sel
- 188g sucre glace
- 63g poudre amande
- 110g œufs

- Fraser la farine avec le beurre. Ajouter le sel, le sucre glace et la poudre d'amande.
- Ajouter gentiment les œufs.
- Emporter **10 ronds de 9cm** pour les tartelettes et **1 ronds de 24cm**.
- Mettre au frigo, une fois un peu refroidi, fonder les tartes et tartelettes et couper les bords qui dépassent du cercle avec un couteau lisse.
- Cuire à **150°C** pendant environs **20 minutes** au four rotatif.

Confit figue :

- 16g pectine NH
- 500g figues
- 126g glucose
- 76g sucre inverti

- Cuire les figues, le glucose et le sucre inverti.
- Ajouter la pectine NH et le sucre.
- Cuire jusqu'à bonne consistance.
- Couler dans les tartes et tartelettes.

Bavaoise pruneaux :

- 340g purée pruneaux
- 100g sucre
- 100g jaune d'œufs
- 112g masse gélatine
- 400g crème

- Cuire la purée pruneaux et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à **82°C**
- Ajouter la masse gélatine.
- Quand la bavaoise est à **30°C**, on peut rajouter la crème et mixer.
- Dresser avec une poche la bavaoise dans les tartes et tartelettes et spatuler.

Gelée figues :

- 800g eau
- 160g sucre
- 2 gousses de vanille
- 12 figues
- 800g purée figues et pruneaux
- 112g masse gélatine

- Cuire l'eau, le sucre et les gousses de vanille.
- Déposer les tranches de figues et laisser cuire à feu doux pas longtemps.
- Passer au tamis.
- Chauffer légèrement la purée et ajouter la masse gélatine fondue.
- Déposer dans les moules les figues, faire bien attention à la disposition. Couler la gelée par dessus.

Bavaroise verveine :

- 340g lait
- 100g sucre
- 100g jaunes d'œufs
- 40g verveine
- 112g gélatine
- 400g crème

- a) Cuire le lait, la verveine et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à **82°C**.
- b) Passer au tamis pour enlever les feuilles de verveine.
- c) Ajouter la masse gélatine.
- d) Quand la bavaroise est à **30°C**, on peut rajouter la crème et mixer.

Crème chantilly :

- a) Faire monter **500g** de crème au batteur pour décorer les tartes et tartelettes.

Montage tarte et tartelette :

- fond amande
- confit figues
- bavaroise pruneau
- gelée de figues
-

Décor :

- des pointes de bavaroise verveine
- des pointes avec la crème chantilly
- des pointes avec la bavaroise pruneaux
- figues couper en quarts
- des suprêmes de pruneaux
- quelque feuille de verveine

Praliné abricot- basilic

Pâte de fruit abricot :

- 200g purée abricot
- 56g jus d'abricot
- 192g sucre
- 46g glucose
- 31g sucre
- 5g pectine
- 6g acide citrique

- a) Cuire la purée et le jus d'abricot.
- b) Ajouter la pectine et le sucre.
- c) Recuire un peu et ajouter le glucose et le sucre. Cuire à **105°C**.
- d) Avec le piston, verser la pate de fruit au fond des moules ronds.

Ganache basilic :

- 160g crème
- 400g couverture rio huimbi
- 47g sucre inverti
- 72g beurre
- 15g feuille de basilic

- a) Cuire la crème, le sucre inverti et le beurre.
- b) Quand c'est à ébullition, verser en **3 fois** sur la couverture et mixer.
- c) Passer au tamis pour enlever les feuilles.
- d) Couler sur la pâte de fruit avec un sac à dresser dans les moules ronds.
- e) Laisser une nuit, les démouler le lendemain et faire un fond en couverture.

Praliné verveine

Ganache verveine :

- 160g crème
- 400g couverture maracaïbo 65%
- 47g sucre inverti
- 72g beurre sec
- 15g feuille de verveine

- a) Cuire la crème, le sucre inverti et le beurre.
- b) Passer au tamis pour enlever les feuilles de verveine.
- c) Quand c'est à ébullition, verser en **3 fois** sur la couverture et mixer.
- d) Passer au tamis pour enlever les feuilles de verveine.
- e) Couler dans un demi cadre avec 2 cadres verts.
- f) Laisser une nuit, le lendemain faire le fond avec de la couverture non tempérée et mettre **01h00** au frigo et emporter avec l'emporte pièce rond.

Praliné vin cuit au chaudron et une ganache lait :

Nougat au vin cuit au chaudron :

- 200g crème
- 50g miel
- 200g vin cuit
- 220g noisettes concassées

- Cuire la crème, le miel et le vin cuit à **120°C**.
- Ajouter les noisettes concassées, mélanger et couler dans 2 cadres rouges avec une barre au milieu.

Ganache lait :

- 160g crème
- 320g maracaïbo lait 38%
- 46 sucres invertis
- 72g beurre sec

- Cuire la crème, le sucre inverti et le beurre.
- Quand c'est à ébullition, verser en **3 fois** sur la couverture et mixer.
- Quand le nougat est froid, verser la ganache lait par dessus.

Décor : Gratter un côté avec une brosse en métal.

Pralinahuètes

Gianduja cacahuètes :

- 80g cacahuètes salées
- 80g sucre glace
- 200g couverture lait tempérée
- 10g beurre cacao

- Broyer les cacahuètes avec le sucre glace jusqu'à la bonne consistance.
- Ajouter la couverture lait et le beurre de cacao et mélanger au batteur.
- Verser de la couverture lait sur le chablon pour les fonds de couverture pour les pointes et étaler avec une spatule.
- Ajouter une cacahuète caramélisée au milieu.
- Dresser les pointes par dessus.

Décor : Cacahuètes caramélisées râpées.

Praliné Cointreau

Ganache Cointreau :

- 105g crème
- 80g jus d'orange
- 70g miel
- 380g grenada
- 42g beurre
- 40g Cointreau

- a) Cuire la crème, le jus d'orange et le miel.
- b) Une fois à ébullition, verser en 3 fois sur la couverture.
- c) Mélanger avec une Maryse et incorporer le Cointreau, mixer.

- Montage :**
- 1- Mouler les pralinés ronds
 - 2- Mettre au frigo
 - 3- Dresser la ganache dans les 25 moules
 - 4- Mettre au frigo
 - 5- Fermer avec de la couverture noire tempérée
 - 6- Démouler

Décor : Coller une pastille en couverture noire « *Cointreau* » et saupoudrer avec le pinceau un peu de poudre bronze.

Spécialité en chocolat

Masse praliné coriandre :

- 200g sucre
- 325g noisette
- 13g coriandre
- 200g couverture lait

- a) Faire un caramel à sec, quand il a la bonne couleur.
- b) Ajouter les noisettes et la coriandre et mélanger.
- c) Une fois refroidi, broyer à la broyeuse jusqu'à bonne consistance.
- d) Mélanger la masse pralinée avec la couverture lait.

Ganache sésame :

- 150g crème
- 100g lait
- 17g beurre cacao
- 650g opus lait

- 50g beurre sec
- 30g nougat sésame

a) Cuire la crème, le lait et le beurre sec.

b) Verser sur la couverture en **3 fois** mixer et ajouter le nougat sésame.

Montage spécialité :

mouler 25 spécialités

- mettre au frigo
- dresser la masse pralinée coriande et mettre une pastille de nougat sésame
- mettre au frigo
- dresser la ganache sésame
- mettre au frigo
- fermer le moule avec de la couverture noire