

Praliné thé

80 gr crème

6 gr thé mango – strawberry

5 gr sorbex

13 gr glucose sec

99 gr couverture 65%

43 gr couverture 38%

13 gr beurre de cacao

11 gr beurre

270 gr TOTAL



Praliné café

80 gr crème

6 gr café soluble

5 gr sorbex

13 gr glucose sec

99 gr couverture 65%

43 gr couverture 38%

13 gr beurre de cacao

11 gr beurre

270 gr TOTAL



Mignardise planète-terre

Dacquoise noisette

130 gr blanc d'œufs

130 gr sucre inverti

40 gr sucre glace

110 gr poudre noisette brute

30 gr Farine Fleur

440 gr TOTAL

Crèmeux

242 gr crème

53 gr jaunes

26 gr sucre

88 gr couverture 65%

88 gr couverture 38%

497 gr TOTAL

Mousse caramel

184 gr couverture caramel

83 gr crème liquide

21 gr eau

5 gr gélatine en poudre

207 gr crème montée

1 gr fleur de sel

501 gr TOTAL

Sablé chocolat

470 gr farine fleur

30 gr cacao

300 gr beurre

150 gr sucre

25 gr jaunes

50 gr oeufs

2 gr sel

1027 gr TOTAL



Bonbons moulé

300 gr liqueur Cointreau

Ganache chocolat noir

300 gr crème

30 gr glucose sec

270 gr couverture 65%

600 gr TOTAL



Barre de chocolat

Coulis jus de cacao

225 gr jus de cacao

200 gr sucre

45 gr glucose sirop

25 gr sucre

4 gr pectine jaune

499 gr TOTAL



Ganache chocolat

300 gr crème

30 gr glucose sec

270 gr couverture 65%

600 gr TOTAL

Croustillant caramel

150 gr riz soufflé

100 gr couverture blanche

200 gr praliné amande

70 gr caramel concassé

520 gr TOTAL

Praliné cacahuètes

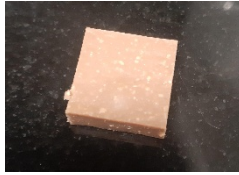
203 gr cacahuètes salé

182 gr sucre glace

135 gr couverture lait 38%

41 gr beurre de cacao

561 gr TOTAL



Entremet + pâtisseries

Biscuit chocolat doux

90 gr noisettes en poudre torréfiés

75 gr sucre cassonade

20 gr sucre glace

0,3 gr sel

50 gr oeufs

20 gr jaunes

40 gr farine 45

3 gr levure chimique

40 gr chocolat 65%

20 gr chocolat 38%

70 gr beurre

90 gr blancs

15 gr sucre cassonade

533,3 gr TOTAL

Croustillant grues

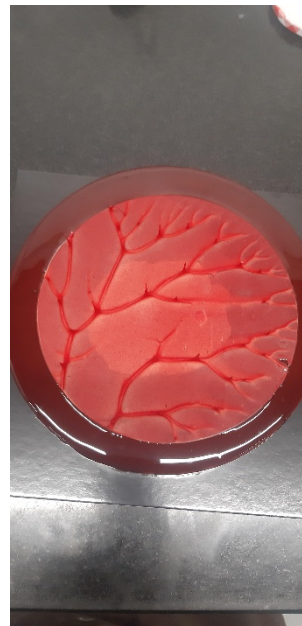
90 gr praliné noisette

90 gr croquantine

38 gr couverture 65%

20 gr grues

238 gr TOTAL



Crèmeux chocolat

60 gr crème

55 gr purée framboise

50 gr glucose

70 gr couverture 65%

20 gr beurre

Mousse chocolat

170 gr crème

170 gr jaunes

119 gr sucre

340 gr couverture 65%

38,4 eau

9,6 gélatine en poudre

765 gr crème montée

1570 gr TOTAL

Mignardise Champignon

Mousse chocolat blanc

200 gr Couverture blanche

90 gr Crème liquide

22,4 gr Eau

5,6 gr Gélatine en poudre

450 gr Crème Fouettée

948 gr TOTAL

Insert framboise

142 gr purée framboise

51 gr crème

49 gr sucre

13 gr maizena

19 gr beurre de cacao

274 gr TOTAL

Croustillant crispy

300 gr crispy

200 gr couverture blanche

400 gr praliné amande

900 gr TOTAL

Streusel

150 gr beurre

185 gr Farine 550

185 gr Sucre brut

520 gr TOTAL



Duo- myrtille

1^{ère} couche

104 gr purée myrtille

3 gr pectine jaune

20 gr sucre

55 gr glucose sirop

118 gr sucre

4 gr acide citrique

304 gr TOTAL

2^{ème} couche

76 gr crème

16 gr glucose sec

127 gr couverture 38%

47 gr couverture 70 %

20 gr beurre

10 gr beurre de cacao

296 gr TOTAL

