

## Pralinés caramel au mangue (ganache)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 74 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 3 g  
*Poids final* 3 g

### Recette

### CCP

90 g	crème	<i>liquide</i>	X
15 g	sucre inverti		
18 g	beurre	<i>doux</i>	X
100 g	couverture vanille		
223 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
223 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faire bouillir la crème et le sucre inverti.  
 Mélanger avec la couverture et le beurre.  
 Mixer.  
 Refroidir.  
 Replisser la chemise.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés Cointreau (Gelée Orange)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 72 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 2 g  
*Poids final* 2 g

### Recette

### CCP

100 g	pulpe orange	X
30 g	sucre	
7 g	couverture blanche	
4 g	pectine	
3 g	acide citrique	
144 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
144 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faites chauffer la pulpe d'orange.  
 Avant qu'il n'atteigne 40°C, ajouter le sucre et la pectine bien mélangés.  
 Porter à ébullition et retirer du feu.  
 Ajouter l'acide citrique.  
 Ajouter le tout au couverture et mélanger.  
 Refroidir et remplir.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Mignardies grappa et raisins (gelée raisins)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

### Recette

### CCP

200 g	jus de raisins	X
40 g	gelée d'or	
240 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
240 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

### CCP

melanger le tout.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

## Pralinés gianduia et lime

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 58 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 3 g  
*Poids final* 3 g

### Recette

### CCP

95 g	couverture vanille	45 °C	
36 g	pulpe lime		X
15 g	beurre		X
12 g	dextrose		
8 g	glucosiosirup		
8 g	sucre inveti gianduia		X
174 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
174 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Chauffer la pulpe, le sucre, le glucosiosirup et le dextrose à 30 °C.  
 Ajouter à la couverture et au beurre.  
 Mélanger.  
 Remplir les chemises à moitié de gianduia, puis remplir de ganache.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés au Nocino

### Notes sur la recette

**Entreprise** Confiserie Al Porto  
**Classification** Confiserie  
**Groupe** Pralinés et produits dragéifiés

**Rendement** 34 Pièce(s)  
**Poids de la pièce** 9 g  
**Poids final** 9 g

### Recette

### CCP

105 g	couverture Grand Cru	<i>pastille</i>	
90 g	noix caramélisées		X
50 g	crème	<i>liquide</i>	X
37 g	nocino		
17 g	sucre inverti		
10 g	beurre	<i>doux</i>	X
309 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
309 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faire bouillir la crème et le sucre inverti.  
 Mélanger avec la couverture et le beurre.  
 Ajouter les noix caramélisées et mélanger.  
 Remplir les chemises

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Mignardies châtaignes (masse vermicelles)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

### Recette

CCP

500 g	masse vermicelles	
50 g	siropnger	
550 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
550 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger la masse Vermicelles avec le sirop.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

## Mignardies châtaignes (mousse)

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 46 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 12 g  
*Poids final* 12 g

## Recette

## CCP

300 g	purée châtaignes		X
150 g	crème fouettée		X
50 g	blanc d'oeuf	<i>pasteurisé</i>	X
25 g	sucré		
20 g	kirsh		
5 g	gelée d'or sale		
550 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
550 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Mélanger la purée et le kirsh.  
 De côté, fouetter la crème.  
 De côté, fouetter le blanc d'oeuf en ajoutant le sucre petit à petit.  
 Ajoutez enfin le blanc d'oeuf à la purée à toute la crème.

Mettre un coeur de purée au centre, et recouvrir la mousse avec le biscuit aux morrons.  
 Décorer avec masse vermicelles et de meringues.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés au Nocino (noix caramélisées)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 3 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 90 g  
*Poids final* 90 g

### Recette

### CCP

150 g	noix	<i>grillées</i>	X
150 g	sucre		
300 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
300 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faire griller les noix à 180°C pendant 15 minute.  
 Dissoudre le sucre dans un bol en cuivre, quand il commence à brunir, ajouter les noix.  
 Laissez-le refroidir.  
 Hacher grossièrement et tamiser.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



## Mignardies châtaignes (patê sablé au chocolat)

## Notes sur la recette

Entreprise Confiserie Al Porto  
 Classification Pâtisserie  
 Groupe Pâtisseries

Rendement 0 Pièce(s)  
 Poids de la pièce 0 g  
 Poids final 0 g

## Recette

## CCP

41 g	amnde finement moulues		X
78 g	fecule		
26 g	cacao en puodre		
246 g	farine		
2 g	sel		
136 g	sucre en poudre		
143 g	beurre	doux	X
79 g	oeuf		X
751 g	Masse de la recette 1		
751 g	Masse de la recette nette		

## Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 15 Minutes

Tirage : fermé

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Fouetter le beurre avec le sucre en poudre.  
 Ajouter le sel, les amandes.  
 Ajouter les oeufs.  
 Tamiser les pauvres

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Spécialité au chocolat

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

## Recette

## CCP

450 g	couverture vanille	
300 g	beurre cacao	
1,5 pcs	tonca	
100 g	pistaches	X
50 g	amande	X
50 g	noisettes	X
50 g	cranberries	X
1 000 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
1 000 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Laisser infuser les haricots tonca dans le beurre de cacao pendant une nuit.  
 Melanger le beurre avec le chocolat.  
 Siphoner le tout dans la forme avec la fruit seche.  
 Gelr.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

# Pralinés Cointreau

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 8 g  
*Poids final* 0 g

## Recette

CCP

couverture vanille	<i>tempéré</i>	
beurre de cacao noir	<i>tempère</i>	
beurre de cacao blanche	<i>tempère</i>	
<b>Masse de la recette 1</b>		

## Données pour la confection de la recette

CCP

Saupoudrer les moules de beurre de cacao noir.  
 Créer une chemise de couverture à la vanille.  
 mettre une couche de gelée d'orange.  
 Remplir avec la ganache au Cointreau.  
 Fermer avec couverture vanille.  
 Retirer du mule.  
 Dé corer avec une épogne et du beurre de caco blanc.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Mignardies châtaignes (biscuit)

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 1 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 300 g  
*Poids final* 300 g

## Recette

## CCP

150 g	sucre	
100 g	farine châtaigne	
25 g	farine	
25 g	fecule	
5 pcs	oeuf	X
1 pcs	vanille	
	sale	
300 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
300 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

## Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 40 Minutes

Tirage : fermé

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Fouetter les oeufs avec la vanille, le sucre et une pincée de sel.  
 Tamiser la farine et la fécule dedans.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés caramel au mangue (caramel au mangue)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 75 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 4 g  
*Poids final* 4 g

### Recette

### CCP

200 g	caramel brulé	
100 g	pulpe mangue	X
1 pcs	vanille	
300 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
300 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Cuire le caramel à 116°C.  
 Ajouter la pulpe et la vanille et atteindre 103°C.  
 Refroidir.  
 Remplir la chemise à moitié.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Entremets "La forêt" (crème miel)

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

## Recette

## CCP

600 g	crème	<i>fouettée</i>	X
110 g	crème vanille		X
70 g	miel		
50 g	gelée d'or		
40 g	sucre en poudre		
870 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
870 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Mélanger la crème vanille et le sucre en poudre.  
 Ajouter la gelée à la crème au miel et mélanger avec la crème vanille.  
 Ajouter le tout à la crème fouettée.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Entremets "La forêt" (crème noisette)

## Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

## Recette

## CCP

300 g	crème fouette	X
55 g	crème vanille	X
30 g	crème noisette	X
25 g	gelée d'or	
20 g	sure en poudre	
430 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
430 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Mélanger la crème vanille et le sucre en poudre.  
 Ajouter la gelée à la crème de noisette et mélanger avec la crème vanille.  
 Ajouter le tout à la crème fouettée.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés Cointreau (ganache Cointreau)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 33 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 6 g  
*Poids final* 6 g

### Recette

### CCP

60 g	couverture au lait	45 °C	
60 g	couverture vanille	45 °C	
45 g	crème	liquide	X
25 g	Cointreau		
6 g	glucosiosirup		
196 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
196 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faire bouillir la crème et le glucosiosirup.  
 Les ajouter aux couvertures pesées et mélanger.  
 Ajouter le Cointreau et mélanger.  
 Refroidir et remplir les chocolats.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



## Pralinés cassis e grand cru (ganache grand cru)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 51 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 4 g  
*Poids final* 4 g

### Recette

### CCP

90 g	couverture Grand Cru	<i>pastille</i>	
88 g	crème	<i>liquide</i>	X
17 g	sucre inverti		
10 g	beurre	<i>doux</i>	X
205 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
205 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Faire bouillir la crème et le sucre inverti.  
 Mélanger avec la couverture et le beurre.  
 Mixer et remplir les chemises.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Entremets "La forêt" (culis framboise)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Pâtisserie  
*Groupe* Pâtisseries

*Rendement* 0 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 0 g  
*Poids final* 0 g

### Recette

### CCP

200 g	pulpe framboise	X
40 g	sucre en poudre	
5 g	gelée d'or	
245 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
245 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

### CCP

chauffer la pulpe et le sucre, puis ajouter la gélatine.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Pralinés cassis e grand cru (confit au cassis)

### Notes sur la recette

*Entreprise* Confiserie Al Porto  
*Classification* Confiserie  
*Groupe* Pralinés et produits dragéifiés

*Rendement* 53 Pièce(s)  
*Poids de la pièce* 3 g  
*Poids final* 3 g

### Recette

### CCP

120 g	pulpe cassis	X
20 g	glucose	
16 g	sucre	
3 g	pectine	
159 g	<b>Masse de la recette 1</b>	
159 g	<b>Masse de la recette nette</b>	

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Dissoudre la pulpe et le glucose.  
Avant qu'elle n'atteigne 40°C, ajouter le sucre mélangés avec la pectine.  
Bouillir.  
Laissez-le refroidir.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Mignardies grappa et raisins (crème grappa)

### Notes sur la recette

**Entreprise** Confiserie Al Porto  
**Classification** Pâtisserie  
**Groupe** Pâtisseries

**Rendement** 0 Pièce(s)  
**Poids de la pièce** 0 g  
**Poids final** 0 g

### Recette

### CCP

300 g	crème	<i>fouettée</i>	X
55 g	crème vanille		X
35 g	grappa		
22 g	gelée d'or		
20 g	sucre en poudre		
0,5 pcs	vanille		
432 g	<b>Masse de la recette 1</b>		
432 g	<b>Masse de la recette nette</b>		

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Mélanger la crème vanille et le sucre en poudre.  
 Ajouter la gelée à la crème vanille.  
 Ajouter la grappa et mélanger.  
 Ajouter le tout à la crème fouetter.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Mignardies grappa et raisins (sablée "farina bona")

## Notes sur la recette

**Entreprise** Confiserie Al Porto  
**Classification** Pâtisserie  
**Groupe** Pâtisseries

**Rendement** 0 Pièce(s)  
**Poids de la pièce** 0 g  
**Poids final** 0 g

## Recette

## CCP

300 g	farina bona			X
170 g	beurre	<i>froid</i>		X
90 g	sucre			
	1 pcs jaune d'oeuf			X
	sel			
560 g	<b>Masse de la recette 1</b>			
560 g	<b>Masse de la recette nette</b>			

## Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 20 Minutes

Tirage : ouvert

## Données pour la confection de la recette

## CCP

Mélanger beurre, sucre et sel.  
 Ajouter la farine.  
 Ajouter le jaune d'oeuf.  
 Laisser reposer 30min un réfrigérateur.  
 Cuisinier.

Légende: X défini comme CCP

## Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage