

Bonbon chocolat au jus de cacao

Recette pour 1 cadre de 1000g de 1cm

Ganache au jus de cacao

260g KOA jus de cacao
60g glucose en poudre
60g sorbitol
52g dextrose
65g beurre fondu
520g Bolivia 68%-60h
20g beurre de cacao

Procédé de fabrication

Mettre dans une casserole le jus de cacao, le glucose, le sorbitol et le dextrose. Chauffer à 45°C. Verser le liquide sur la couverture et le beurre de cacao. Mixer jusqu'à 33°C. Couler en cadre de 1cm de haut et laisser tirer une nuit.

Finition

Tremper les pralinés à la main en couverture foncée. Décorer avec un tampon.

Bonbon chocolat au sapin

Pour un cadre de 1cm

Masse praliné rustique au sapin

233g sucre aromatisé au sapin

33g glucose

un peu d'eau pour mouiller

166g pignons de pin

166g amandes

43g beurre à rôtir

56g beurre de cacao

266g couverture criolait 38%

40g de pignons hachés

5 gouttes d'huile essentielle de sapin

Procédé de fabrication

Torrifier les fruits à coques. Réaliser un caramel avec le sucre, le glucose et l'eau. Mixer les fruits à coques avec le caramel jusqu'à former une masse homogène. Ajouter le beurre, le beurre de cacao, la couverture et l'huile essentielle. Mixer à 45°C. Tabler la masse à 33°C, ajouter les pignons hachés, puis la couler dans le cadre avec un fond en chocolat. Laisser tirer et couper à la watercut.

Finition

Tremper en lait et laisser cristalliser. Déposer le décor en chocolat et un pignon de pin.

Bonbon chocolat caramel au beurre salé

Recette pour un cadre de 1cm

Fond croustillant

111g noisettes rôties
33g sucre glace
10g glucose
une pincée de sel
14g beurre à rôtir
19g beurre de cacao
cacao
89g couverture 38%
61g spéculoos
38%

Procédé de fabrication

Mixer les noisettes, le
fabrication
sucre glace, glucose et
avec
le sel. Ajouter le beurre,
glucose et
le beurre de cacao et
avec la
la couverture. Mixer à
crème
45°C. Tabler à 33°C.
caramel.
Ajouter les spéculoos
sur le
concassés. Couler en cadre
de 0.25cm
couvertures.

Ganache caramel

83g sucre
9g de glucose
30g eau
50g crème
9g de sorbex
20g beurre de

146g couv 65%
146g de couv.

16g beurre à rôtir

Procédé de

Cuire un caramel
le sucre, le
l'eau. Décuire
crème. Ajouter la
Et le sorbex au
Verser le liquide
beurre, le beurre de
cacao, les

couler
croustillant.

Mixer à 33°C et
sur le fond

Finition

Tremper en noir et laisser cristalliser. Faire un trait en couverture noir en diagonale et parsemer de crisp caramel.

Bonbon chocolat citron cardamome

Pour un cadre de 1cm

Pâte de fruit citron

cardamome

250g purée citron vert
8g de pectine ruban jaune
cardamome
75g sucre
250g sucre
85g de glucose

cacao

Procédé de fabrication

lait

Mélanger la pectine et le sucre.
Ajouter la purée et cuire.

fabrication

Ajouter en 3 fois le sucre et
le glucose mélanger. Cuire
nuit.

à 75°brix. Couler en cadre
le 1er
de 0.5 cm
crème,

glucose
liquide sur

33°C.

de
un fond.

Ganache

183g crème
20g de

183g crème
23g sorbex
23g glucose
9g beurre de

265g de couv.

Procédé de

Infuser la crème et la
cardamome une

Chauffer à 45°C

mélange, la

le sorbex et le
Verser le

le reste. Mixer à

Couler en cadre
0.5cm avec

Montage

Mettre la pâte de fruit sur la ganache. Couper à la watercut.

Finition

Tremper en lait. Mélanger de l'alcool et du colorant jaune, tremper un emporte-pièce et déposer sur le praliné.

Bonbon chocolat moulé au cointreau

Recette pour 25 pralinés

Ganache thé matcha cointreau

vert

47g eau
citron
4g de thé matcha
30g de cointreau
27g de sirop de glucose
23g de dextrose
200g de couverture blanche
37g de beurre à rôtir

Gelée citron

165g purée
40g glucose
50g sucre
6g pectine nh

Procédé de fabrication

fabrication

Mélanger de l'eau tempérée avec le
avec le
thé. Chauffer le thé, le cointreau,
pectine mé-
le sirop de glucose et le dextrose à 30°C.
ébullition
Verser le liquide sur la couverture tempéré
glucose.
et le beurre fondu. Mixer à 33°C.
frigo.

Procédé de

Chauffer la purée
sucre et la
Langé. Porter à
Ajouter le
Réserver au

Finition

Mélanger un peu de couverture blanche avec du beurre de cacao
vert.

Faire un point au fond de chaque moule et enfoncer le tampon.

Mouler une couche de blanc quand celà a tiré et laisser tirer.
Remplir les moules avec $\frac{1}{3}$ de gelée citron vert et $\frac{2}{3}$ de ganache
cointreau. Laisser tirer. Fermer en blanc.

Entremet vin cuit et poire à botzi

Recette pour un entremet de 8 personnes et 10 pâtisseries individuelles

Financier

250g amandes moulues
sablée

590g sucre glace
feuillantine

150g farine
couverture noir

490g blanc d'oeufs

40g miel

fabrication

490g beurre

Croustillant

170g de pâte

60g de

90g de

Procédé de

Mélanger les 3
ingrédients

Procédé de fabrication

Faire un beurre noisette.

Mélanger les amandes, le sucre glace
et la farine. Ajouter gentilement le
miel et les blancs. Ajouter le beurre
noisette. Verser dans un cadre.

Cuire 20min à 165°C.

Crèmeux vin cuit

40g jaunes d'oeufs

82g lait
vanille

221g vin cuit
d'oeufs

10g poudre pour crème vanille

30g eau

8g gélatine

Mousse vanille

260g lait

2 gousses de

70g jaunes

115g sucre

11g gélatine

46g eau

500g crème

montée

Procédé de fabrication
fabrication

Cuire la crème, les jaunes, le lait, gosses, le vin cuit et la poudre pour crème sucre à vanille à 82°C. Ajouter la masse masse gélatine et mixer.

au frigo.

crème et in-

montée

Procédé de

Cuire le lait, les les jaunes et le 82°C. Ajouter la gélatine et mixer. Laisser refroidir

Détentre la

corporer la crème

Glaçage vin cuit

480g vin cuit
240g crème
l'eau.
60g gelée neutre
13g gélatine
neutre
75g eau

Procédé de fabrication

Cuire le vin cuit et la crème.
Faire gonfler la gélatine dans

Ajouter la gélatine fondue au mélange cuit et mixer. Ajouter la gelée et mixer.

Montage

Dans un cercle de 18cm, étaler 100g de croustillant puis disposer le biscuit. Couper des poires à botzi et mettre 150g sur le financier. Couler ensuite 180g de crémeux vin cuit. Faire prendre au congélateur.

Démouler l'insert. Dans un cercle de 22cm, disposer l'insert puis

couler de la mousse vanille jusqu'à rabord. Congeler

Finition

Démouler la tourte. Glacer avec le glaçage vin cuit. Décorer

Le merveilleux abricot

Pour 25 pièces

Meringue craquante d'abricot

125g blancs d'oeufs
abricot

125g sucre
passion

125g sucre glace

Procédé de fabrication

Commencer à monter les blancs.

Ajouter petit à petit le sucre.

Quand les blancs sont fermes,
incorporer le sucre glace à

fabrication

l'aide d'une marise. Pocher
avec la

la meringue sur les demi-
sucre

sphères en silicone.

Ajouter la

Cuire à 100°C 2h.

quantité de

ébullition,

Ganache montée amande

glucose.

174g crème

citron

16g sucre inverti

16g glucose

Confiture

190g purée

50g purée

40g glucose

50g sucre

5g pectine

15g sucre

25g jus de citron

Procédé de

Cuire les purées

petite quantité de

et la pectine.

deuxième

sucre, porter de
nouveau à

ajouter le

Ajouter le jus de

à 50°C

64g couverture blanche
21g beurre de cacao
85g masse amande 1:1
34g amandes moulues
320g crème
10g amaretto

Procédé de fabrication

Porter à ébullition la crème, le sucre inversé et le glucose. Verser le liquide sur la couverture, le beurre de cacao, la masse amande et les amandes moulues, mixer. Ajouter la crème froide et l'amaretto, mixer. Réserver au frigo

Finition

Châblonner les meringues avec du chocolat blanc. Remplir le fond avec la confiture abricot et des abricots coupés en brunoise. Monter la ganache montée et la dresser avec une douille de 15mm. Avec la cuillère parisienne, creuser la rosette et mettre à nouveau un peu de confiture d'abricot. Décorer.

Mignardise tatin déstructurée

Pour 25 pièces

Pain perdu aux pommes

600g pain rassis
cuite
200g de pommes
feuillantines
500g lait
100g crème
120g beurre
fabrication
300g oeufs
20g sel
160g sucre
20g sucre vanillé
3g cannelle

Procédé de fabrication

Couper le pain et les pommes en petits cubes. Cuire le lait, la crème, le beurre, le sucre, le sel et la cannelle. Verser le liquide sur le pain, mélanger et sucre et laisser refroidir. Ajouter les oeufs, Ajouter le jus mouler dans un moule à tarte. Cuire 25min à 180°C

Crèmeux caramel pommes

75g sucre

Croustillant

170g pâte sablée

60g de

90g chocolat noir

Procédé de

Mélanger les trois ingrédients.

Glaçage neutre

1000g eau

600g sucre

25g pectine nh

50g jus de citron

Procédé de

Cuire l'eau, le

la pectine.

de citron.

Gelée de

180g jus de

pomme
45g glucose
un peu d'eau
gélatine
355g crème
pommes
75g jaune
3g gélatine
15g eau
sucre.

20g sucre
42g masse

160g brunoise de

Procédé de fabrication

Chauffer le jus avec le

Ajouter la masse

la brunoise de

gélatine et
pommes.

Procédé de fabrication

Cuire un caramel avec le sucre, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème. Ajouter la moitié aux jaunes et chauffer à 82°C
Ajouter la masse gélatine fondue, mixer.

Montage

Dans un cercle de 18cm de 3cm de haut, étaler 130g de croustillant dans le fond. Ajouter le pain perdu de 0,75cm de haut. Verser 250g de crémeux puis congeler. Verser la gelée de pomme et remettre au congélateur.

Une fois bien congelé, démouler et détailler avec un emporte-pièce les 25 mignardises.

Finition

Glacer à la gelée neutre et poser la demi pomme.

Pâtisserie vin cuit poire à botzi

Recette voir entremet

Montage

Dans un cadre de 25cm sur 16cm, disposer 180g de croustillant.
Déposer le biscuit financier dessus. Couper 215g de poires à botzi en cube et mettre sur le biscuit. Finir avec 250g de crémeux vin cuit. Congeler.

Emporter 10 cercles d'insert. Remplir les moules avec la mousse vanille et déposer l'insert au centre. Congeler.

Finition

Démouler les pâtisseries, puis les glaçer avec le glaçage vin cuit.
Décorer.

Spécialités façon energy balls

Recette pour 25 pièces de 20g

Masse aux céréales

77g de noisettes

77 de pistaches

77g sésame

77g graines de tournesol

77g d'abricots secs

77g de canneberges

70g glucose

27g de miel

18g de jus de cacao concentré

Procédé de fabrication

Hacher grossièrement les noisettes et les pistaches, puis torrifier tous les fruits à coques. Hacher les canneberges et les abricots. Chauffer le glucose, le miel et le jus de cacao concentré jusqu'à ce que le tout soit fluide. Mélanger dans un kenwood avec la feuille, les fruits à coques et séchés avec le liquide pour obtenir une masse. Répartir ensuite la masse dans des moules demi-sphère. Laisser sécher quelques minutes puis démouler.

Finition

Poser les spécialités sur des pics de golf. Remplir une poche de couverture foncée et enrober les spécialités. Quand la couverture a tiré, enlever les spécialités des pics.