

RECETTE

Mignardise: L'acidulé



Préparation

Couper le chou en deux. Garnir avec le crémeux citron. Couper des suprêmes de citron et les déposer sur le crémeux citron basilic. Recouvrir avec le crémeux, lisser. Déposer le carré de chocolat ajouré, pocher la ganache fleurette et décorer.

Noisettes caramélisées

- 200g sucre
- 65 g eau
- 500g noisettes

Pâte à chou

- 50g eau
- 50g lait
- 45g beurre
- 1g sel
- 1g sucre
- 53 g farine fleur
- 100g oeufs

Craquelin

- 70g beurre
- 85g sucre
- 100g farine

Crémeux citron basilic

- 160 g oeufs
- 170g sucre
- 180g de jus de citron vert
- zeste citron vert
- 200g beurre
- 2 feuille de gélatine
- 24g de basilics frais (infuser)

Ganache fleurette

- 500g crème
- 55 g sucre inverti
- 55 g glucose
- 680 g couverture blanche
- 1300 crème

RECETTE

Mignardise: La fraîcheur



Préparation

Préparer le streusel et le réserver au congélateur dans des cercles. Dresser la ganache kataleya dessus, remplir le milieu avec du praliné pistache et des pistaches. Disposer dessus un cercle de chocolat lait ajouré, pocher de la ganache comme en dessous. Déposer l'insert framboise gelée.

Décorer

Streusel noisette

- 130g beurre
- 120g farine
- 120g cassonade
- 70g poudre de noisette
- 65g noisette torréfié
- 2g fleur de sel
- 55g chocolat lait (pour 100g de streusel)

Ganache Kataleya

- 500g crème entière
- 55 g sucre inversi
- 55 g glucose
- 678g couverture blanche
- 75g pistache
- 1505 g crème entière

Insert framboise

- 375g purée framboise
- 30g sucre
- jus de citron
- fécule
- 37g eau

Praliné pistache

- 100g pistache entière torréfiés
- 100g sucre

RECETTE

Tourte, pâtisserie: La douceur



Préparation

Abaisser, emporter et cuire le spéculoos. Couper le haut du biscuit madeleine, imbiber avec un sirop au calvados et coller avec un caramel beurre salé. Déposer la gelée de pommes granny sur le dessus. Pocher la ganache dulcify et décorer.

Spéculoos

- 360 g beurre
- 200g sucre
- 320g cassonade
- 8g citron râpé
- 4g épices pain épice
- 150g oeufs
- 8g sel
- 8g poudre à lever
- 1g vanille
- 1000 g farine fleur
- 30g rhum

Biscuit madeleine

- 240 g beurre fondu
- 6 oeufs
- 180g sucre
- zeste citron vert
- 3cc lait
- 390 g farine fleur
- 30g de levure

Gelée de pommes Granny

- 1100 g jus de pomme
- 200g jus citron vert
- 80g sucre
- 72 g pectine violet
- 20 g alcool de pomme
- 720 g granny coupées

Ganache dulcey

- 450g crème entière
- 50g glucose
- 50 g sucre inverti
- 660g couverture Dulcey
- 1210 g crème entière

Caramel

- 375 g sucre
- 250g glucose
- 625 g crème
- ½ gousse de vanille
- 125g beurre

Sirop calvados

- 200g eau
- 280g sucre
- calvados



RECETTE

Praliné: Tea time



Préparation

Couler la pâte de fruit dans un cadre de 18/18 cm.

Couler ensuite la ganache par-dessus une fois figée. Laisser tirer, découper des carrés de 2/2.

Tremper en couverture vanille et décorer.

Ganache truffé

- 125g crème
- 25g glucose
- 15g sorbitol
- zeste citron jaune
- 300g couverture excellence
- 5g gin
- 5g kirsh
- 25g beurre
- zeste de citron

Pâte de fruit thé,citron

- 250g jus citron
- 250g thé
- 290g sucre
- 20g pectine jaune
- 235g glucose
- 853g sucre
- 24 acide

RECETTE

Praliné: Pistachio



Préparation

Couler la ganache truffée dans un cadre de 18/18cm.

Une fois tiré, déposer le massepain abaissé. Découper des carrés de 2/2.

Tremper en couverture vanille et décorer.

Ganache framboise

- 180g purée framboise(réduire à 150g)
- 22,5 g framboise aromatic
- 131g crème entière
- 100g beurre
- 34 g glucose
- 555 g couverture lait
- 101 g couverture Madagascar
- 11g alcool de framboise
- poudre de framboise séchées

Massepain pistache

- 250g amandes brutes
- 250g pistache entière
- 500g sucre
- 250g eau
- sirop

RECETTE

Praliné: Pécan



Praliné pécan

- 250g noix de pécan
- 250 g de sucre
- 28g eau
- baies rose
- fleur de sel

Praliné pécan lié

- 260g couverture lait
- 35g beurre de cacao
- 500g praliné pécan

Préparation

Préparer le praliné brut. Lier avec de la couverture lait. Couler dans les formes de gouttes, faire un fond en couverture lait et démouler. Tremper en lait et décorer.

RECETTE

Praliné: Le fondant



Préparation

Préparer le gianduja brut. Lier avec de la couverture blanche. Couler dans un cadre de 18/ 18 cm. Faire un fond en couverture lait et couper des carrés de 2/2 cm. Tremper en lait et décorer.

Gianduja amandes brut

- 200 g amande brute torréfié
- 200 g sucre glace

Gianduja amandes lié tonka

- 300 gianduja amande
- 75g couverture lait
- 40 g couverture blanche
- 40 g graisse de coco
- 50g beurre de cacao
- fève tonka râpé

RECETTE

Spécialité: Mojito



Ganache menthe

- 200g crème
- 34 g menthe fraîche
- 28 g glucose
- 12 g sorbitol
- 500 g couverture lait
- 60 g couverture vanille
- 120 g jus de citron vert
- 20 g zeste de citron vert
- alcool

Préparation

Préparer la ganache et la garder en poche.

Floquer les moules à sucette en vert.

Taper les moules en couverture vanille.

Remplir de ganache, disposer les citrons confits et le biscuit japonais.

Fermer en couverture vanille.

Démouler et décorer.

Biscuit japonais

- 50g blancs d'oeufs
- 35g sucre
- 25g sucre
- 50 g noisette brute

RECETTE

Bonbons au cointreau: Le puissant



Préparation

Préparer la ganache et la réserver en poche, faire pareil pour la pâte de fruit.

Floquer des demis sphères en orange, jaune et points blanc. Taper en couverture vanille et remplir des deux préparations. Fermer, démouler et décorer.

Ganache cointreau

- 50g cointreau environ
- 180g crème
- 28g glucose
- 12g sorbex
- 220 g couverture lait
- 26g beurre

Pâte de fruit mandarine, poivre

- 200 g purée mandarine
- 30g sucre
- 8g pectine jaune
- 80 g glucose
- 270 g sucre
- 12g acide citrique
- poivre