

Barquette fraise vanille/tonka

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Pâtisserie
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	Confit fraise/menthe	
	Mousse crème double vanille/tonka	
	Biscuit Emmanuel vanille	Détaillé
	Croustillant feuillantine	Détaillé
	Biscuit sablé citron	Cuit
	Nappage Neutre	
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Couler la mousse dans le moule et chablonner.
2. Ajouter l'insert de confit/biscuit et croustillant.
3. Lisser le surplus de mousse.
4. Laisser prendre au congélateur.
5. Démouler et déposer le confit fraise sur le dessus qui a préalablement été moulé dans le moule silicone à 75gr.
6. Passer du nappage neutre sur la surface à l'aide d'un pistolet.
7. Décorer à l'aide de feuille d'or et de pensées.

Autres images



Barquette individuelle fraise vanille/tonka

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Pâtisserie
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	Confit fraise/menthe	
	Mousse crème double vanille/tonka	
	Biscuit Emmanuel vanille	Détaillé
	Croustillant feuillantine	Détaillé
	Biscuit sablé citron	Cuit
	Nappage Neutre	
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Couler la mousse dans le moule et chablonner.
2. Ajouter l'insert de confit/biscuit et croustillant.
3. Lisser le surplus de mousse.
4. Laisser prendre au congélateur.
5. Démouler et passer du nappage neutre sur la surface à l'aide d'un pistolet.
6. Ajouter le confit fraise chaud sur le dessus des pâtisseries.
7. Décorer à l'aide de feuille d'or et de pensées.

Autres images



Barre colza

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Spécialités au chocolat
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	Gianduja amande	
	Praliné colza	
	Couverture lait	Tempérée
	Beurre de cacao jaune	Fondu
	Beurre de cacao noir	Fondu
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Tempérer le beurre de cacao jaune et l'appliquer dans les moules à l'aide d'une brosse.
2. Tempérer le beurre de cacao noir et passer les moules au pistolet.
3. Mouler les moules à barres en couverture lait.
4. Laisser cristalliser puis garnir d'une fine couche de praliné colza.
5. Garnir ensuite de gianduja tempéré à 28.5°C en laissant 1mm de marge.
5. Laisser cristalliser 15 minutes au frigo.
6. Obstruer les barres avec de la couverture lait
7. Laisser cristalliser puis démouler.

Autres images



Biscuit Emmanuel vanille

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	628 g
Poids final par pièce	628 g
Quantité brute de la recette	628 g
Quantité nette de la recette	628 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
200 g	Beurre	fondu
265 g	Farine Fleur	
3 g	Sel	
145 g	Sucre glace	
10 g	Poudre à lever	
5 g	Gousse de vanille	
628 g	Total Quantité de la recette	
628 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
2. Battre légèrement les oeufs, le lait, le sucre inverti et la gousse de vanille grattée.
3. Mélanger ensemble toutes les poudres et le sel.
4. Ajouter les poudres au mélange précédent.
5. Ajouter à la fin le beurre fondu froid en filet et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.
6. Etaler sur plaque avec un papier cuisson et enfourner dans un four à 180°C pendant environ 15 minutes.

Biscuit feuillantine

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	511 g
Poids final par pièce	511 g
Quantité brute de la recette	511 g
Quantité nette de la recette	511 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
230 g	Beurre ramolli	
100 g	Sucre	
120 g	Farine fleur	
60 g	Blanc d'oeuf	
1 g	Sel	
511 g	Total Quantité de la recette	
511 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mélanger le beurre ramoli avec le sucre.
2. Ajouter les blancs d'oeufs petit à petit.
3. Incorporer au mélange la farine et le sel.
4. Etaler très finement sur un silpat à l'aide d'une spatule.
5. Cuire pendant environ 6-7 minutes à 170°C.
6. Conserver la feuillantine dans une boîte au sec.

Biscuit Madeleine citron

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	830 g
Poids final par pièce	830 g
Quantité brute de la recette	830 g
Quantité nette de la recette	830 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
200 g	Farine fleur	
200 g	Sucre	
220 g	Oeufs	
5 g	Poudre à lever	
200 g	Beurre	Fondu
5 g	Zeste de citron jaune	
830 g	Total Quantité de la recette	
830 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Monter le sucre avec les oeufs.
2. Mélanger la farine, poudre à lever et zestes dans les oeufs montés.
3. Ajouter petit à petit le beurre fondu froid jusqu'à former une pâte homogène.
4. Etaler sur papier cuisson à l'aide d'une spatule.
5. Cuire le biscuit à 180°C pendant environ 15 minutes.

Bonbon moulé Cointreau

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Pralinés
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	Pâte d'orange confite	
	Gianduja noix de macadamia/baie de timur	
	Beurre de cacao Rouge	
	Beurre de cacao orange	
	Beurre de cacao Blanc	
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Tempérer les beurres de cacao.
2. Passer au pinceau une couche de beurre de cacao rouge, puis une couche d'orange et finir avec une couche de blanc.
3. Mouler avec la couverture noir les bonbons moulés.
4. Laisser cristalliser avant de garnir.
5. Remplir 1/3 de pâte d'orange confite à l'aide d'une poche.
6. Tempérer le gianduja et remplir les cavités.
7. Laisser cristalliser puis obturer les bonbons avec de la couverture.
8. Démouler les bonbons.

Autres images



Bonbon praliné cacahuète/caramel

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Pralinés
Rendement	90.00 Pièce
Poids de la pièce	10 g
Poids final par pièce	10 g
Quantité brute de la recette	900 g
Quantité nette de la recette	900 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
300 g	Gianduja cacahuète	
600 g	Ganache caramel	
900 g	Total Quantité de la recette	
900 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Tempérer le gianduja cacahuète et couler dans le cadre.
2. Laisser cristalliser légèrement puis couler par dessus la ganache caramel.
3. Châblonner et couper le cadre à la guitare le lendemain.
4. Tremper les pralinés à la main dans la couverture lait
5. Décorer les praliné en déposant la feuille décors sur le dessus.

Autres images



Bonbon praliné framboise/jasmin

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Pralinés
Rendement	112.50 Pièce
Poids de la pièce	8 g
Poids final par pièce	8 g
Quantité brute de la recette	900 g
Quantité nette de la recette	900 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
700 g	Ganache thé vert jasmin	
200 g	pâte de fruits framboise	
900 g	Total Quantité de la recette	
900 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Cuire la pâte de fruit et la couler dans le cadre.
2. Laisser tirer la pâte de fruit puis couler par dessus la ganache jasmin.
3. Châblonner et couper le cadre à la guitare le lendemain.
4. Tremper les pralinés à la main dans la couverture noir.
5. Décorer les praliné en déposant la feuille rhodoïde sur le dessus.
6. Passer au pinceau le décors avec le scintillant rouge et la laque.

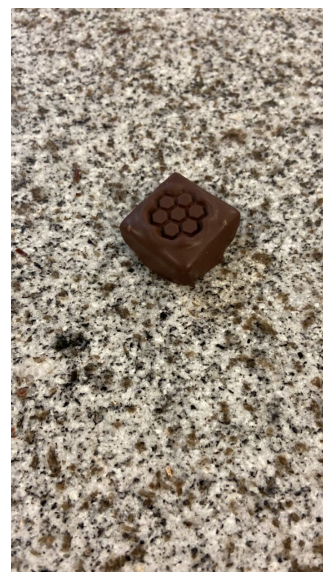
Autres images



Bonbon praliné miel/pollen

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Pralinés
Rendement	112.50 Pièce
Poids de la pièce	8 g
Poids final par pièce	8 g
Quantité brute de la recette	900 g
Quantité nette de la recette	900 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
300 g	Praliné amande/pollen	
600 g	Ganache miel de châtaignier	
900 g	Total Quantité de la recette	
900 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Tempérer le praliné amande/pollen et couler dans le cadre.
2. Laisser cristalliser légèrement puis couler par dessus la ganache miel.
3. Châblonner et couper le cadre à la guitare le lendemain.
4. Tremper les pralinés à la main dans la couverture noir.
5. Décorer avec le tampon avant que la couverture cristallise.

Autres images



Bonbon praliné noisette/truffe

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Pralinés
Rendement	112.50 Pièce
Poids de la pièce	8 g
Poids final par pièce	8 g
Quantité brute de la recette	900 g
Quantité nette de la recette	900 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
900 g	Ganache noisette/truffe	
900 g	Total Quantité de la recette	
900 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Faire la ganache et couler dans le cadre.
2. Laisser cristalliser jusqu'au lendemain.
3. Châblonner et couper avec un emporte-pièce de 3cm de diamètre.
4. Tremper les pralinés à la main dans la couverture lait.
5. Décorer avec une chips de truffe séchée déposée sur le dessus du praliné.

Autres images



Chantilly chocolat lait

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	576 g
Poids final par pièce	576 g
Quantité brute de la recette	576 g
Quantité nette de la recette	576 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
400 g	Crème	
160 g	couverture sambirano lait 38%	
16 g	Glucose	
576 g	Total Quantité de la recette	
576 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer à ébullition la crème avec le glucose.
2. Verser sur les pastilles de couverture puis mixer.
3. Réserver dans une bassine et laisser refroidir au frigo.
4. Mettre en poche sous-vide la chantilly

Chantilly mascarpone citron vert

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	435 g
Poids final par pièce	435 g
Quantité brute de la recette	435 g
Quantité nette de la recette	435 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
250 g	Crème	
40 g	Sucre	
18 g	Masse gélatine	
125 g	Mascarpone	
2 g	Citron vert zesté	
435 g	Total Quantité de la recette	
435 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer à ébullition la crème avec le sucre et les zestes de citron.
2. Ajouter la masse gélatine préalablement fondue.
3. Verser le tout sur la mascarpone et mixer.
4. Laisser reposer une nuit et mettre en poche sous-vide.
5. Monter au batteur la chantilly avant de l'utiliser.

Confit fraise/menthe

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	598 g
Poids final par pièce	598 g
Quantité brute de la recette	598 g
Quantité nette de la recette	598 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
500 g	Purée fraise	
50 g	Sucre	
8 g	Péctine NH	
15 g	Maïzena	
25 g	Menthe fraîche	Lavée
598 g	Total Quantité de la recette	
598 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Laver et garder uniquement les feuilles de la menthe.
2. Chauffer la purée avec la menthe et laisser infuser environ 10 minutes.
3. Filtrer la purée pour enlever la menthe.
4. Mélanger la péctine, sucre et maïzena et incorporer dans la purée à 40°C.
5. Porter le tout à ébullition et mixer le confit.
6. Mettre en poche sous-vide lorsque le confit a refroidi.

Confit passion/mangue

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	458 g
Poids final par pièce	458 g
Quantité brute de la recette	458 g
Quantité nette de la recette	458 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
150 g	Purée fruit de la passion	
200 g	Purée mangue	
50 g	Jus de citron vert	
40 g	Sucre	
5 g	Péctine NH	
13 g	Maïzena	
458 g	Total Quantité de la recette	
458 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer les purées et le jus de citron à 45°C.
2. Mélanger préalablement le sucre, maïzena et péctine et ajouter à la purée chaude.
3. Porter le tout à ébullition.
4. Laisser refroidir le confit au frigo.
5. Mixer le confit puis le mettre en poche sous-vide.

Crèmeux noisette

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	415 g
Poids final par pièce	415 g
Quantité brute de la recette	415 g
Quantité nette de la recette	415 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
250 g	Crème	
60 g	Sucre	
40 g	Jaune d'oeuf	
15 g	Masse gélatine	
50 g	Pâte de noisette	
415 g	Total Quantité de la recette	
415 g	Quantité nette de la recette	

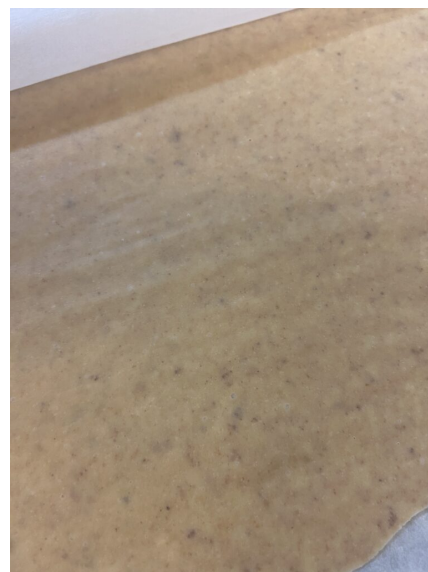
Fabrication / Traitement ultérieur

1. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
2. Chauffer la crème puis verser sur les jaunes blanchis.
3. Cuire le tout à 82°C.
4. Ajouter la gélatine fondue.
5. Verser le tout sur la pâte de noisette et mixer.
6. Laisser refroidir au frigo puis mettre en poche sous-vide.

Croustillant feuillantine

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	300 g
Poids final par pièce	300 g
Quantité brute de la recette	300 g
Quantité nette de la recette	300 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
125 g	Biscuit feuillantine	
175 g	Couverture blanche	
300 g	Total Quantité de la recette	
300 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mixer le biscuit feuillantine en petit morceaux.
2. Ajouter la couverture fondue.
3. Etaler très finement entre deux feuilles.
4. Mettre au congélateur.
5. Détailler en forme de barquette à l'aide du châblon et déposer sur les biscuits Emmanuel.

Flocage petit beurre

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	250 g
Poids final par pièce	250 g
Quantité brute de la recette	250 g
Quantité nette de la recette	250 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
150 g	Couverture Caramelia Valhrona	
100 g	Beurre de cacao	
250 g	Total Quantité de la recette	
250 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mélanger le beurre de cacao fondu avec la couverture.
2. Utiliser à 45°C a l'aide d'un pistolet.

Ganache Caramel

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	461 g
Poids final par pièce	461 g
Quantité brute de la recette	461 g
Quantité nette de la recette	461 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
110 g	Crème	
70 g	Sucre	
20 g	Sucre inverti	
240 g	Couverture caramélia Valhrona	
20 g	Beurre anhydre	
1 g	Fleur de sel	
461 g	Total Quantité de la recette	
461 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer la crème avec les sucres et la fleur de sel.
2. Verser en 3x sur la couverture et le beurre anhydre pour former la ganache.
3. Couler en cadre et laisser cristalliser une nuit.

Ganache Miel de châtaignier

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	494 g
Poids final par pièce	494 g
Quantité brute de la recette	494 g
Quantité nette de la recette	494 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
135 g	Crème	
14 g	Sorbitol	
64 g	Miel de châtaignier	
81 g	Couverture Sambirano 38%	
186 g	Couverture Mekong 70%	
14 g	Beurre anhydre	
494 g	Total Quantité de la recette	
494 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer la crème avec le sorbitol.
2. Ajouter le miel de châtaignier.
2. Verser en 3x sur la couverture et le beurre anhydre pour former la ganache.
3. Couler en cadre et laisser cristalliser une nuit.

Ganache noisette/truffe

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	907 g
Poids final par pièce	907 g
Quantité brute de la recette	907 g
Quantité nette de la recette	907 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
250 g	Crème	
50 g	Glucose	
22 g	Sorbitol	
250 g	Couverture Sambirano 38%	
160 g	Couverture Sambirano 68%	
60 g	Pâte de noisette	
40 g	truffe fraîche	
75 g	Beure anhydre	
907 g	Total Quantité de la recette	
907 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer la crème avec les truffes en morceaux et ensuite laisser infuser pendant 3 jours en infusion à froid.
2. Mixer les truffes avec la crème.
3. Chauffer la crème truffée avec les sucres.
2. Verser sur les couvertures en 3x pour former la ganache.
3. Couler la ganache en cadre et laisser cristalliser une nuit.

Autres images



Ganache thé vert jasmin

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	772 g
Poids final par pièce	772 g
Quantité brute de la recette	772 g
Quantité nette de la recette	772 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
30 g	Thé vert Jasmin	
310 g	Crème	
1 g	Fleur de sel	
34 g	Sorbitol	
70 g	Glucose	
32 g	Dextrose	
13 g	Sucre inverti	
200 g	Couverture Maracaïbo 65%	
60 g	Couverture Maracaïbo criolait 38%	
22 g	Beurre anhydre	
772 g	Total Quantité de la recette	
772 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Infuser le thé vert jasmin dans la crème à froid pendant une nuit.
2. Repeser la crème à 200gr.
3. Porter à ébullition avec les sucres.
4. Verser la crème chaude en 3x sur la couverture.
5. Cadrer la ganache et laisser cristalliser une nuit avant de couper.

Gianduja amande

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Spécialités au chocolat
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	662 g
Poids final par pièce	662 g
Quantité brute de la recette	662 g
Quantité nette de la recette	662 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
200 g	Amande	
200 g	Sucre glace	
260 g	Couverture lait sambirano 38%	
2 g	Fleur de sel	
662 g	Total Quantité de la recette	
662 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Torrifier les amandes.
2. Mixer les amandes et le sucre glace puis passer à la broyeuse.
3. Ajouter la couverture tempéré et mixer.
4. Tempérer le gianduja à 28.5°C pour l'utiliser.

Autres images



Gianduja noix de macadamia/baie de Timur

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	970 g
Poids final par pièce	970 g
Quantité brute de la recette	970 g
Quantité nette de la recette	970 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
300 g	Noix macadamia	Torréfiée
300 g	Sucre glace	
270 g	Couverture lait Sambirano 38%	
100 g	Sablé baie de Timur	Mixé
970 g	Total Quantité de la recette	
970 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mixer les noix de macadamia avec le sucre glace.
2. Ajouter la couverture fondue.
3. Incorporer le sablé mixé dans le gianduja.
4. Tempérer à 28.5°C avant utilisation.

Le Donut exotique

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Pâtisserie
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	Confit passion/mangue	
	Chantilly mascarpone citron vert	
	Biscuit Madeleine citron	Détaillé
	Nappage neutre	
	Plume en chocolat blanc	
	Citron vert	
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mettre 10gr de confit par cavité.
2. Laisser congeler le confit.
3. Monter au batteur la chantilly mascarpone citron vert.
4. Chemiser de chantilly et déposer le biscuit Madeleine au fond.
5. Mettre au congélateur.
6. Chauffer le nappage neutre et les passer de nappage à l'aide du pistolet.
7. Décorer d'une plumme en chocolat blanc et des zestes de citron vert.
8. Déposer les migniardises sur cartons.

Autres images



Mousse crème double vanille/tonka

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Pâtisserie
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	1'191 g
Poids final par pièce	1'191 g
Quantité brute de la recette	1'191 g
Quantité nette de la recette	1'191 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
10 g	Pâte de vanille	
4 g	Fève de tonka	
255 g	Crème double de Gruyère	
255 g	Lait	
100 g	Jaune d'oeuf	
50 g	Sucre	
77 g	Masse gélatine	
440 g	Crème montée	
1'191 g	Total Quantité de la recette	
1'191 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer le lait avec la vanille et la tonka puis laisser infuser environ 15 minutes.
2. Filtrer le lait puis rechauffer le lait.
3. Verser sur les jaunes d'oeufs/sucre.
4. Cuire le tout à 82°C.
5. Incorporer la gélatine fondue et ajouter la crème double.
6. Laisser refroidir jusqu'à 32°C et mélanger délicatement avec la crème montée.

Nappage neutre

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	499 g
Poids final par pièce	499 g
Quantité brute de la recette	499 g
Quantité nette de la recette	499 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
210 g	Eau	
200 g	Sucre	
73 g	Glucose	
7 g	Péctine NH	
8 g	Jus de citron	
1 g	Acide citrique	
499 g	Total Quantité de la recette	
499 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffer l'eau, sucre et glucose.
2. Ajouter la péctine NH à 45°C.
3. Porter le tout à ébullition et ajouter à la fin le jus de citron et l'acide.
4. Réserver au frais.
5. Dilluer avec 20% d'eau avant de l'utiliser.

Orange confite

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	1'600 g
Poids final par pièce	1'600 g
Quantité brute de la recette	1'600 g
Quantité nette de la recette	1'600 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



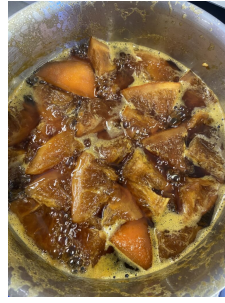
Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
400 g	Orange de Sicile	
400 g	Jus d'orange	
400 g	Jus de citron	
400 g	Sucre	
1'600 g	Total Quantité de la recette	
1'600 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Blanchir 3x les oranges.
2. Découper les oranges en morceaux et ajouter les jus et le sucre avec les orange.
3. Laisser confire pendant minimum 5 heures à feux doux.
4. Débarasser les Oranges confites en poche sous-vide.

Autres images



Pâte de fruit framboise

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Spécialités de sucre
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	620 g
Poids final par pièce	620 g
Quantité brute de la recette	620 g
Quantité nette de la recette	620 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
250 g	Purée framboise	
6 g	Pectine jaune	Mélangée avec 100gr de sucre
225 g	Sucre	
50 g	Glucose en poudre	
87 g	Eau	
2 g	Acide citrique	Dilué dans 10gr d'eau
620 g	Total Quantité de la recette	
620 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Chauffez la purée à ébullition et ajouter la pectine jaune mélangée avec 100gr de sucre.
2. Laisser reposer le mélange 10-15 minutes pour laisser reposer la pectine.
3. Entre-temps cuire à 150 °C 800gr de sucre/le glucose en poudre avec l'eau.
4. Décuire ensuite le sucre cuit avec le mélange purée/pectine et recuire l'ensemble à 75 brix.
5. Ajouter l'acide citrique dilué dans 10gr d'eau dans la pâte de fruit.
6. Couler immédiatement dans un cadre et étaler finement

Pâte d'orange confite

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	270 g
Poids final par pièce	270 g
Quantité brute de la recette	270 g
Quantité nette de la recette	270 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
250 g	Orange confite	
20 g	Cointreau 60% vol	
270 g	Total Quantité de la recette	
270 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mixer les oranges confite.
2. Détendre la pâte d'orange avec le cointreau.
3. Mettre en poche.

Pâte sablée baie de Timur

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	601 g
Poids final par pièce	601 g
Quantité brute de la recette	601 g
Quantité nette de la recette	601 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
150 g	Beurre	
95 g	Sucre glace	
30 g	Maïzena	
1 g	Sel	
55 g	Oeufs	
250 g	Farine fleur	
20 g	Baie de timur	Mixée
601 g	Total Quantité de la recette	
601 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mélanger le beurre avec le sucre glace.
2. Ajouter les oeufs tempérés petit à petit.
3. Incorporer la farine, noisette en poudre, baie de Timur et sel.
4. Mélanger jusqu'à former une pâte homogène.
5. Laisser reposer une nuit la pâte au frigo.
6. Etaler la pâte finement.
7. Cuire pendant environ 12 minutes à 175°C.

Pâte sablée citron

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	586 g
Poids final par pièce	586 g
Quantité brute de la recette	586 g
Quantité nette de la recette	586 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
150 g	Beurre	
95 g	Sucre glace	
30 g	Maïzena	
1 g	Sel	
55 g	Oeufs	
250 g	Farine fleur	
5 g	Zeste de citron jaune	
586 g	Total Quantité de la recette	
586 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mélanger le beurre avec le sucre glace.
2. Ajouter les oeufs tempérés petit à petit.
3. Incorporer la farine, noisette en poudre, zeste et sel.
4. Mélanger jusqu'à former une pâte homogène.
5. Laisser reposer une nuit la pâte au frigo.
6. Détailler la pâte en forme de barquette à l'aide du châblon et les mettre sur Silpain.
7. Cuire pendant environ 12 minutes à 175°C.

Pâte sablée noisette

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	581 g
Poids final par pièce	581 g
Quantité brute de la recette	581 g
Quantité nette de la recette	581 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
150 g	Beurre	
95 g	Sucre glace	
30 g	Noisette en poudre	
1 g	Sel	
55 g	Oeufs	
250 g	Farine fleur	
581 g	Total Quantité de la recette	
581 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mélanger le beurre avec le sucre glace.
2. Ajouter les oeufs tempérés petit à petit.
3. Incorporer la farine, noisette en poudre et sel.
4. Mélanger jusqu'à former une pâte homogène.
5. Laisser reposer une nuit la pâte au frigo.
6. Détailler des rectangle de 4cm/3cm avec la roulette cannelée et les mettre sur Silpain.
7. Cuire pendant environ 12 minutes à 175°C.

Petit beurre chocolat/noisette

Indications concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produits	Pâtisserie
Rendement	0.00 Pièce
Poids de la pièce	1 g
Poids final par pièce	0 g
Quantité brute de la recette	0 g
Quantité nette de la recette	0 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %



Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
	chantilly chocolat lait	
	Crèmeux noisette	
	Biscuit sablé noisette	
	Flocage petit beurre	
	Tuile noisette	
0 g	Total Quantité de la recette	
0 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Monter la chantilly au batteur jusqu'à bonne consistance.
2. Garnir les moules en silicone avec la chantilly ainsi que le centre avec le crèmeux et mettre au congélateur.
3. Démouler et déposer sur plaque et passer un coup de flocage sur les petits beurre.
4. Déposer sur les biscuits sablés.
5. Décorer le dessus du petit beurre avec une tuile noisette et la coller avec du crèmeux.

Autres images



Praliné amande/pollen

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	589 g
Poids final par pièce	589 g
Quantité brute de la recette	589 g
Quantité nette de la recette	589 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
120 g	Sucre	
22 g	Glucose	
260 g	Amande	torréfiée
60 g	Pollen	
2 g	Fleur de sel	
40 g	Beurre de cacao	
45 g	Couverture lait Sambirano 68%	
40 g	Feuillantine mixée	
589 g	Total Quantité de la recette	
589 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Faire fondre le glucose et ajouter le sucre petit à petit jusqu'à obtenir un caramel clair.
2. Mixer les amandes torréfiées avec le caramel puis le passer à la broyeuse.
3. Ajouter la fleur de sel et le pollen.
4. Incorporer le beurre de cacao et la couverture fondue.
5. Mettre la feuillantine dans le praliné.
6. Tempérer à 28.5°C et couler en cadre.

Praliné Cacahuète

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Masses de base
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	483 g
Poids final par pièce	483 g
Quantité brute de la recette	484 g
Quantité nette de la recette	484 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
160 g	Cachuète caramélisée	
83 g	Amande caramélisée	
21 g	Beurre de cacao	
175 g	Couverture Sambirano 38%	
45 g	Caramelis felchlin broyé	
484 g	Total Quantité de la recette	
484 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Mixer les amandes et les cacahuètes caramélisées.
2. Ajouter la couverture et le beurre de cacao fondu.
3. Incorporer à la fin les caramélis broyés.
4. Tempérer à 28.5°C et couler en cadre.
5. Laisser cristalliser avant de couper à la guitare.

Praliné colza

Indications concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produits	Semi-fabriqués
Rendement	1.00 Pièce
Poids de la pièce	680 g
Poids final par pièce	680 g
Quantité brute de la recette	680 g
Quantité nette de la recette	680 g
Pertes en grammes	0 g
Pertes en %	0.00 %

Recette

Quantité	Ingrédients	Indication
300 g	Colza	torréfié
300 g	Sucre	
80 g	Huile de colza	
680 g	Total Quantité de la recette	
680 g	Quantité nette de la recette	

Fabrication / Traitement ultérieur

1. Faire un caramel à sec avec le sucre.
2. Mixer le caramel avec le colza et l'huile jusqu'à obtenir un pâte avec encore des petits morceaux.
3. Mettre dans une boîte pour la conservation