

Ganache 70%

Indication concernant la recette

Domaine

Groupe de produit

Rendement base de la recette

10

Pièces

Rendement voulue

20 Pièces

Poids de la pièce

0

Poids final par pièce

0

Quantité brute de la recette | Base

0

Quantité brute de la recette | Voulue

1378



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	487	g	crème	
	112	g	sucre inverti	
	137	g	beurre	
	642	g	couverture 70%	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1378	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire chauffer la crème, le beurre et le sucre inverti.

Verser en 3x sur la couverture en faisant bien l'émulsion.

Couler sur la pâte de fruit banane en cadre vert.

Cuisson

Température de cuisson

Temps de cuisson

Tirage

Ouvert

Fermé

Vapeur

Oui

Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Indication concernant la recette

Domaine

Groupe de produit

Rendement base de la recette

10

Pièces

Rendement voulue

20

Pièces

Poids de la pièce

0

Poids final par pièce

0

Quantité brute de la recette | Base

0

Quantité brute de la recette | Voulue

0

Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
		g		
		g		
		g		
		g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire chauffer la crème, le beurre et le sucre inverti.

Verser en 3x sur la couverture en faisant bien l'émulsion.

Couler sur la pâte de fruit banane en cadre vert.

Cuisson

Température de cuisson

Temps de cuisson

Tirage

Ouvert

Fermé

Vapeur

Oui

Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Pâte sablée amande

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie	
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		457



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	200	g	farine	
	120	g	beurre	
	80	g	sucre glace	
	1	g	sel	
	16	g	poudre d'amande	
	40	g	oeufs	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	457	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Sabler le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine
 Ajouter les oeufs et juste mélanger débarasser et mettre au frais.
 Abaisser à 1cm et emporte piécer en cercle.
 Cuire à 160°C- 17 minutes.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Pain de gène carotte

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce		0	
Poids final par pièce		0	
Quantité brute de la recette Base		0	
Quantité brute de la recette Voulue		574	



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	185	g	pâte d'amande	
	30	g	sucre	
	125	g	oeufs	
	40	g	farine	
	4	g	poudre à lever	
	30	g	beurre	
	160	g	carottes râpées	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	574	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Emulsionner la pâte d'amande avec le sucre et les oeufs pendant 10 minutes.

Ajouter la farine, la poudre à lever et mélanger.

Ajouter le beurre fondu et les carottes râpées, mélanger.

Puis mettre en cadre et cuire à 170°C-16 minutes.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Date d'impression

Mousse gingembre

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce			0
Poids final par pièce			0
Quantité brute de la recette Base			0
Quantité brute de la recette Voulue			504



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	4	g	gélatine en feuille	
	50	g	crème	
	50	g	lait	
	20	g	gingembre	
	30	g	jaunes d'oeufs	
	30	g	sucre	
	20	g	crème double	
	300	g	crème fouetter	
	0	g		
	0	g		
0	504	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Hydrater la gélatine.
 Porter à ébullition la crème, le lait et le gingembre.
 Verser sur les jaunes et le sucre blanchi.
 Ajouter la gélatine, puis la crème double.
 Laisse refroidir sans que ce soit tirer et ajouter la crème montée.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Insert carotte-gingembre

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce			0
Poids final par pièce			0
Quantité brute de la recette Base			0
Quantité brute de la recette Voulue			2030



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	1270	g	carotte	
	10	g	vanille	
	4	g	cannelle	
	6	g	grué	
	250	g	sucre	
	300	g	eau	
	120	g	jus d'orange	
	60	g	eau	
	10	g	gélatine	
	0	g		
0	2030	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire cuire les carottes dans l'eau.
 Mixer avec la vanille, la cannelle, les grués, l'eau et le jus d'orange.
 Mettre à cuire et ajouter la gélatine préalablement hydrater.
 Mixer et mettre en moule, faire prendre au congélateur.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Plat trempé et individuels carotte-gingembre

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Pâtisseries		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce		0	
Poids final par pièce		0	
Quantité brute de la recette Base		0	
Quantité brute de la recette Voulue		2131	



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	700	g	insert carotte	
	500	g	mousse gingembre	
	300	g	pain de gène carotte	
	350	g	sablé amande	
	30	g	glacage neutre	
	100	g	crème double	
	1	g	astina	
	50	g	billes de carottes	
	100	g	décors chocolat blanc	
	0	g		
0	2131	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire l'insert carotte au fond du moule faire congeler.
 Verser la mousse gingembre, mettre le pain de gène et remettre de la mousse. Mettre au congélateur.
 Démouler sur le sablé, mettre le décors chocolat blanc autour.
 Mettre le glçage neutre sur l'insert, dresser la crème double.
 Mettre les billes de carottes et les astinas.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Chantilly vanille

Indication concernant la recette

Domaine

Groupe de produit

Rendement base de la recette

10

Pièces

Rendement voulue

20 Pièces

Poids de la pièce

0

Poids final par pièce

0

Quantité brute de la recette | Base

0

Quantité brute de la recette | Voulue

1233



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	1000	g	crème	
	80	g	sucre	
	3		feuille de gélatine	
	150	g	mascaprone	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1233	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Chauffer la crème et le sucre, ajouter la gélatine hydrater.

Mixer et ajouter le mascarpone.

Mettre au frais 24H.

Monter et dresser en pointe.

Cuisson

Température de cuisson

Temps de cuisson

Tirage

Ouvert

Fermé

Vapeur

Oui

Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Mousse capuccino

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie	
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		478



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	2	g	feuille de gélatine	
	60	g	crème	
	6	g	nescafé	
	100	g	couverture lait	
	30	g	sucre	
	30	g	jaunes d'oeufs	
	25	g	oeufs	
	225	g	crème montée	
	0	g		
	0	g		
0	478	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Hydrater la gélatine.

Faire chauffer la crème, ajouter le nescafé et la couverture lait, mixer.

Fouetter le sucre, les jaunes d'oeufs et les oeufs, en chauffant à 45°C.

Ajouter la gélatine et mettre à tourner au batteur. Ajouter à la ganache. et ensuite ajouter la crème montée.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Praliné café

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	1000



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	250	g	grains de café	
	250	g	amande	
	500	g	sucre	
		g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1000	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire un caramel à sec.
 Torréfier les amandes et les grains de café.
 Verser le caramel sur les fruits torréfié.
 Laisser refroidir et mixer.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Coque de meringue

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce		0	
Poids final par pièce		0	
Quantité brute de la recette Base		0	
Quantité brute de la recette Voulue		1600	



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	600	g	blancs d'oeufs	
	500	g	sucre glace	
	500	g	sucre	
		g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1600	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Tous mettre en cuve et monter.
Dresser sur les demi-sphère et cuire à 90°C pendant 3H.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Date d'impression

Pavlova Capuccino

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produit	Pâtisseries
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	576



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	25	g	meringue	
	100	g	praliné café	
	50	g	mousse capuccino	
	325	g	chantilly vanille	
	50	g	décors chocolat noir	
	25	g	grains de café	
	1	g	poudre de cacao	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	576	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Dresser le parliner dans la coque de meringue, déposer le dôme sur le dessus.
 Déposer l'anneau de chocolat, ensuite dresser la chantilly vanille en pointe.
 Supoudrer de poudre de cacao, déposer le carré de chocolat et le grain de café.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Eclair abricot-dulcey

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie
Groupe de produit	Pâtisseries
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	476



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	175	g	pâte à choux	
	150	g	ganache dulcey	
	125	g	confit abricot	
	25	g	abricot frais	
	1	g	feuille d'or	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	476	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Couper le dessus du choux, garnir de confit abricot.
 Monter la ganache dulcey et dresser à la douille st-honoré.
 Mettre du confit sur le dessus, des abicots frais et des feuilles d'or.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Ganache dulcey

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce			0
Poids final par pièce			0
Quantité brute de la recette Base			0
Quantité brute de la recette Voulue			398



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	310	g	crème	
	3	g	gélatine en poudre	
	15	g	eau	
	70	g	couverture dulcey	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	398	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Hydrater la gélatine.
 Chauffer la crème, ajouter la gélatine et mélanger.
 Verser sur la couverture en 3x. Mettre au frais 24H.
 Le lendemain monter au batteur.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Confit abricot

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce		0	
Poids final par pièce		0	
Quantité brute de la recette Base		0	
Quantité brute de la recette Voulue		414	



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	215	g	purée abricot	
	120	g	sucre	
	8	g	péctine NH	
	60	g	glucose	
	1	g	vanille	
	10	g	zeste de citron vert	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	414	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Cuire la purée, le glucose, la vanille et les zestes.
 Et cuire à 50°C ajouter la péctine et le sucre en pluie.
 Mettre à refroidir et mixer.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Pâte à choux

Indication concernant la recette

Domaine	Pâtisserie		
Groupe de produit	Semi-fabriqués Pâtisserie		
Rendement base de la recette	10	Pièces	
Rendement voulue	20	Pièces	
Poids de la pièce		0	
Poids final par pièce		0	
Quantité brute de la recette Base		0	
Quantité brute de la recette Voulue		1050	



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	168	g	lait	
	168	g	eau	
	168	g	beurre	
	4	g	sel	
	4	g	sucre	
	201	g	farine	
	337	g	oeufs	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1050	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine et desécher.

Mettre au batteur et ajouter les oeufs.

Dresser à 5cm et cuire à 180°C-18 minutes.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Gimauve groseille

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	647



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	12	g	feuille de gélatine	
	300	g	sucre	
	95	g	sucre inverti	
	30	g	eau	
	70	g	jus de groseille	
	140	g	sucre inverti	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	647	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Tremper les feuille de gélatine.
 Cuire l'eau, le sucre, le sucre inverti et le jus de groseille à 110°C.
 Ajouter les feuille de gélatine.
 Verser le sirop sur la deuxième partie de sucre inverti.
 Faire refroidir au batteur.
 Dresser au fond du moule.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

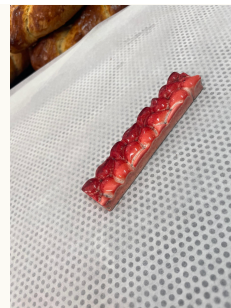
Autres

--	--	--	--	--

Tapenade olive-groseille

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	371



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	170	g	tapenade d'olive de Taggiasca	
	130	g	groseille	
	15	g	sucre	
	50	g	eau	
	3	g	péctine ruban jaune	
	3	g	sucre	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	371	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Mettre dans une casserole la tapenade, les groseilles, le sucre et l'eau porter à ébullition.
 Mélanger le sucre et la péctine verser en pluie et mettre en poche au frais.
 Dresser sur la gimauve.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Spécialité olive-groseille

Indication concernant la recette

Domaine

Groupe de produit

Rendement base de la recette

10

Pièces

Rendement voulue

20 Pièces

Poids de la pièce

0

Poids final par pièce

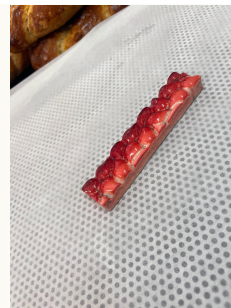
0

Quantité brute de la recette | Base

0

Quantité brute de la recette | Voulue

790



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	300	g	tapenade olive et groseille	
	75	g	gimauve groseille	
	375	g	couverture 65%	
	10	g	beurre de cacao rose	
	10	g	beurre de cacao rouge	
	20	g	beurre de cacao blanc	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	790	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Pulvériser les couleurs et ensuite le blanc.

Mouler en couverture noir.

Mettr la gimauve et ensuite la tapenade.

Refermer et mettre au frais 1H.

Démouler.

Cuisson

Température de cuisson

Temps de cuisson

Tirage

Ouvert

Fermé

Vapeur

Oui

Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Croustillant quinoa soufflé

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	250



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	50	g	quinoa soufflé	
	200	g	couverture blanche	
		g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	250	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Prendre de la couverture tempérer et mélanger avec le quinoa.
Mettre en cadre 1jaune laisser tirer et emporter en rond.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Date d'impression

Pâte de fruit orange

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	851



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	300	g	purée orange	
	45	g	sucre	
	10	g	péctine ruban jaune	
	90	g	glucose	
	400	g	sucre	
	6	g	acide citrique	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	851	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Cuire la purée à ébullition.
 Mélanger le sucre vet léa péctine, ajouter en pluie.
 Cuire 1 minutes, ajoute le sucre et le glucose.
 Cuire à 103 °C mettre en cadre et emporter en rond.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Ganache cointreau

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	705



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	40	g	alcool de cointreau	
	140	g	crème	
	105	g	glucose	
	70	g	sucre inverti	
	315	g	couverture noir	
	35	g	beurre	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	705	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire chauffer la crème, le beurre, le sucre inverti, le glucose et l'alcool
 Verser en 3x sur la couverture en faisant bien l'émulsion.
 mettre en poche.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Bonbon moulé cointreau-orange

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie	
Groupe de produit	Pralinés et produits dragéifiés	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		896



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	175	g	ganache cointreau	
	175	g	pâte de fruit orange	
	245	g	croustillant quinoa soufflé	
	300	g	couverture 65%	
	1	g	poudre or	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	896	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Mouler les moules en couverture 65%.
 Mettre la ganache cointreau, la pâte de fruit orange et par dessus le croustillant quinoa.
 Recouvrir.
 Mettre au frais 1H.
 Démouler.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Praliné poivre rose

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie	
Groupe de produit	Pralinés et produits dragéifiés	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		1611



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	487	g	crème	
	68	g	sucre inverti	
	681	g	couverture 65%	
	143	g	beurre	
	27	g	poivre rose	
	200	g	couverture 65%	
	5	g	poivre rose	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1611	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire chauffer la crème, le beurre, le sucre inverti et le poivre mixer et broyer.

Verser en 3x sur la couverture en faisant bien l'émulsion.

Mettre en cadre 2vert et 1jaune, laissercristaliser 24H.

Couper en caré de 2cm/2cm.

Tremper en noir, faire un trait et tamiser du poivre rose dessus

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Ganache dresser thé Scandinave

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie	
Groupe de produit	Pralinés et produits dragéifiés	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		717



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	10	g	thé scandinave	
	151	g	crème	
	25	g	sucre inverti	
	21	g	glucose	
	45	g	beurre	
	205	g	couverture lait	
	50	g	couverture noir	
	200	g	couverture noir	
	10	g	thé scandinave	
	0	g		
0	717	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire chauffer la crème et infuser le thé 15 minutes. Egoutter la crème et compléter ajouter le beurre et le sucre inverti, porter à ébullition.
 Verser en 3x sur la couverture en faisant bien l'émulsion.
 Laisser cristalliser 24H. mélanger et dresser sur les socle en chocolat.
 Enrober en noir et déposer les fleurs de thé

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Date d'impression

Caramel mou sirop d'érable et noix

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie	
Groupe de produit	Pralinés et produits dragéifiés	
Rendement base de la recette	10	Pièces
Rendement voulue	20	Pièces
Poids de la pièce		0
Poids final par pièce		0
Quantité brute de la recette Base		0
Quantité brute de la recette Voulue		1150



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	240	g	crème	
	75	g	lait	
	60	g	glucose	
	20	g	sucre inverti	
	160	g	beurre	
	150	g	sucre	
	105	g	sirop d'érable	
	130	g	noix	
	200	g	couverture lait	
	10	g	pépite d'érable	
0	1150	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Faire un caramel à sec, décuire avec le beurre.
 Ajouter le liquide chauffer.
 Cuire à 117°C Mettre en flixipan et couper à 2,5cm/ 1,5cm.
 Enrober en couverture lait et déposer les pépite d'érable.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Date d'impression

Tuile grué

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	5275



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	500	g	lait	
	1500	g	sucre	
	500	g	glucose	
	1250	g	beurre	
	1500	g	grué	
	25	g	péctine ruban jaune	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	5275	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Beurre, glucose et lait à faire bouillir.
 Ajouter le sucre et la péctine refaire bouillir.
 Incorporer les grués.
 Etaler finement.
 Cuire à 200°C 12 minutes.
 Détailler en rond et mettre en goutière.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Praliné noisette, grué et fleur de sel

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	585



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	210	g	praliné piémontaise 60%	
	305	g	couverture noir 65%	
	60	g	fleur de sel	
	10	g	grué caraméliser	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	585	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Mélanger le praliné, la couverture tempérer, le grué et la fleur de sel.
Couler en cadre jaune.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--

Date d'impression

Pâte de fruit banane

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Masses de base
Rendement base de la recette	10 Pièces
Rendement voulue	20 Pièces
Poids de la pièce	0
Poids final par pièce	0
Quantité brute de la recette Base	0
Quantité brute de la recette Voulue	1702



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
	600	g	purée de banane	
	90	g	sucre	
	20	g	péctine ruban jaune	
	180	g	glucose	
	800	g	sucre	
	12	g	acide citrique	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	1702	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Porter la purée à ébullition
 Mélanger le sucre et la péctine, ajouter en pluie.
 Cuire 1 minutes, puis ajouter le glucose et le sucre.
 Cuire à 103°C et mettre en flexipan.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--

Praliné banane-grué

Indication concernant la recette

Domaine	Confiserie
Groupe de produit	Pralinés et produits dragéifiés
Rendement base de la recette	25 Pièces
Rendement voulue	25 Pièces
Poids de la pièce	0,4
Poids final par pièce	0,4
Quantité brute de la recette Base	10
Quantité brute de la recette Voulue	275



Quantité de base	Quantité voulue		Ingrédients	Autres indications
10	50	g	pâte de fruit banane	
	50	g	ganache noir 70 %	
	50	g	praliné noisette et grué	
	100	g	couverture noir 65%	
	25	g	tuile grué	
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
10	275	g	Total Quantité de la recette	

Quantité de base	Quantité voulue	g	Ingrédients	Autres indications
	0	g		
	0	g		
	0	g		
	0	g		
0	0	g	Total Quantité de la recette	

Procédé de fabrication

Couler la pâte de fruit banane dans un flexipan, mettre au frais pour que ça tire.
 Couler la ganache 70% au dessus de la pâte de fruit avec un cadre vert, laisser cristalliser.
 Faire le praliné et couler sur la ganache en cadre jaune, bien liser et laisser cristalliser.
 Faire le fond et retourner, couper en carré de 2cm/2cm
 Enrober noir et déposer la tuile de grué sur le dessus.

Cuisson

Température de cuisson		Temps de cuisson	
Tirage	<input type="checkbox"/> Ouvert	<input type="checkbox"/> Fermé	Vapeur <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Autres

--	--	--	--	--	--