

Biscuit dacquoise coco

- 150g Blanc d'œufs
- 50g sucre
- 25g amandes blanches moulues
- 125g sucre glace
- 100g coco râpé



Insert banane gingembre

- 40g banane mixées
- 12g jus de citron
- 12g sucre
- 0,5g gélatine
- 1g gingembre frais râpé
- 14g rondelles de banane



Caramel tropical

- 140g glucose
- 300g sucre
- 400g crème
- 200g purée tropicale
- 90g beurre

Mousse tropical

- 200g lait
- 300g purée tropicale
- 150g jaunes d'œufs
- 7 feuilles de gélatine
- 120g sucre
- 500g crème fouettée

Ganache fruits rouges

- 200g purée de framboise
- 20g purée de groseille
- 120g couverture blanche
- 12g sucre inverti



Insert fruits frais

- 100g groseilles
- 150g framboises
- 7g pectine jaune
- 30g sucre

Ganache café

- 100g crème
- 80g miel de fleurs
- 20g glucose
- $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 12g café instantané
- 270g couverture zartbitter



Ganache Cointreau

- 180g crème
- 28g glucose
- 12g sorbitol
- 220g chocolat excellence
- 26g beurre
- 45g cointreau



Caramel orange

- 100g sucre
- 60g glucose
- 50g jus d'orange
- 100g crème
- 35g beurre
- 4g cointreau

Ganache oranges – épices

- 140g crème
- 3g cannelle en bâtons
- $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 1g gingembre en poudre
- 13g sucre inverti
- 80g extrabitter 73%
- 170g couverture lindt extra lait
- 33g beurre pommade
- 40g orangettes en dés



Ganache piment – framboise

- 45g crème
- 2-4g piment d'espelette
- 26g sucre inverti
- 46g beurre pommade
- 190g couverture noir
- 100g purée de framboise
- 5g spiritueux framboise



Ganache tonka

- 130g crème
- 13g sucre inverti
- 5g fèves de tonka
- 165g couverture 36%
- 70g couverture 66%
- 35g beurre pommade



Fonds Japonais

- 750g blancs d'œufs
- 525g sucre
- 375g sucre
- 750g amandes blanches moulues



Ganache menthe

- 750g couverture lindt lait
- 200g crème
- 40g glucose
- 25g menthe
- 110g get 27 (liqueur menthe)

Fond en pâte sucré garni de masse amande et imbibé au jus de citron vert.

Crème citron vert – basilic

- 60g eau
- 12g sucre
- 6g basilic
- 100g jus de citron vert
- 140g œufs
- 125g sucre
- 5g zeste de citron
- 230g beurre



Meringue basilic

- 150g blancs d'œufs
- 5g blanc d'œufs en poudre
- 300g sucre
- 3g basilic hachés