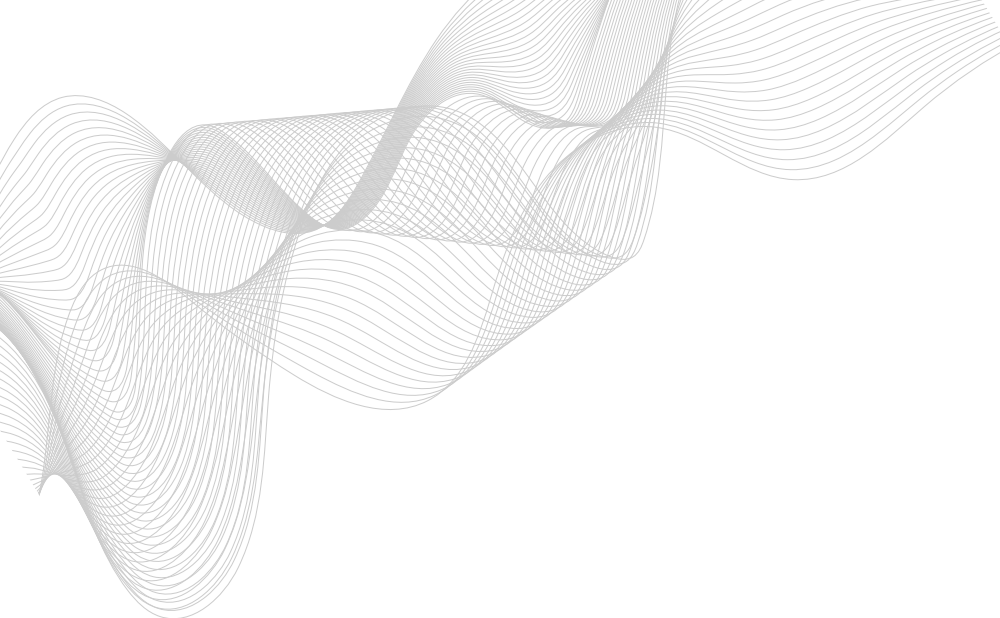




Classeur de recettes

Alexandra Jaquet



Gâteau poire - safran - faustrime

I. CROUSTILLANT FAUSTRIME

150 CHOCOLAT BLANC
120 DENTELLE
- ZESTE DE FAUSTRIME

II. FINANCIER AU SAFRAN

140 BEURRE NOISETTE
60 FARINE
120 BLANCS
100 POUDRE AMANDE
100 SUCRE GLACE
2 SACHETS SAFRAN

III. INSERT POIRE - FAUSTRIME

400 PURÉE POIRE
250 DÉS POIRE
9 PECTINE
40 SUCRE
- ZESTE DE FAUSTRIME

IV. MOUSSE POIRE

350 PURÉE POIRE
88 SUCRE
26 EAU
105 JAUNES
100 GÉLATINE
350. CRÈME

V. CRÈME MASCARPONE

287 CRÈME
96 SUCRE CRISTALISÉ
6 GÉLATINE EN POUDRE
34 EAU
287 MASCOARPONE
287 CRÈME

VI. GEL POIRE - FAUSTRIME

200 JUS POIRE
3 AGAR-AGAR
- ZESTE DE FAUSTRIME

Gâteau poire - safran - faustrime

PROCÉDÉ

- I. FONDRE LE CHOCOLAT BLANC, AJOUTEZ LA DENTELLE, ZESTER LE FAUSTRIME ET MÉLANGEZ.
- II. MÉLANGEZ LES POUDRES SÈCHES ENSEMBLE PUIS LES BLANCS ET ENSUITE LE BEURRE NOISETTE.
- III. CHAUFFEZ LA PURÉE PUIS METTRE LE SUCRE ET LA PECTINE. FAIRE BOUILLIR, METTRE LES DÉS DE POIRE ET LA PULPE DE FAUSTRIME. MÉLANGEZ.
- IV. CHAUFFEZ LA PURÉE, AJOUTEZ LA GÉLATINE PUIS FAIRE UN SIROP. MÉLANGEZ AVEC LES JAUNES ET MONTEZ LA CRÈME.
- V. CHAUFFER LA CRÈME AVEC LE SUCRE. PUIS AJOUTEZ LA MASSE GÉLATINE PUIS LA MASCARPONE ET MIXER. SJOUPER LA DEUXIÈME PARTIE DE SUCRE ET MIXER
- VI. METTRE LE TOUT DANS UNE CASSEROLE ET CUIRE JUSQU'À ÉBULLITION.

Mignardise café - chocolat

I. CRÉMEUX CAFÉ CHOCOLAT

72 LAIT
30 CRÈME
16 OEUFS
4 JAUNES
7 SUCRE
58 COUVERTURE 65%
2 CAFÉ SOLUBLE

III. GAVOTTE

65 SUCRE GLACE
35 FARINE
75 BLANCS
31 EAU
1 SEL
35 BEURRE

II. PRALINÉ AU GRUÉ DE CACAO

50 PRALINÉ AMANDE
15 GRUÉ DE CACAO
1 FLEUR DE SEL

IV. PAIN DE GÊNES CAFÉ

50 OEUFS
50 PÂTE D'AMANDE
15 BEURRE FONDU
13 FARINE
1 POUDRE À LEVER
5 CAFÉ SOLUBLE

Mignardise café - chocolat

PROCÉDÉ

- I. CHAUFFEZ LE LAIT, LA CRÈME ET LE CAFÉ SOLUBLE. PUIS MÉLANGEZ LES OEUFs, LES JAUNES ET LE SUCRE ENSEMBLE. AJOUTEZ NOS LIQUIDES DESSUS PUIS RÉCHAUFFER À 82°C.
- II. MÉLANGEZ NOTRE PRALINÉ AVEC LE GRUÉ DE CACAO ET UN PEU DE FLEUR DE SEL.
- III. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 165°C. DANS UNE CASSEROLE FAIRE CHAUFFER L'EAU, LE BEURRE ET LE SEL PUIS L'AJOUTEZ À NOTRE SUCRE GLACE, FARINE ET BLANCS D'OEUFs.
- IV. PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 165°C. FAIRE FONDRE LE BEURRE. MIXER LES OEUFs AVEC NOTRE PÂTE D'AMANDE PUIS FOUETTER. AJOUTEZ LE BEURRE FONDU PUIS METTRE NOS POUDRES TAMISÉES.

Mignardise litchi - verveine

I. CHANTILLY GÉLIFÉE VERVEINE

200 CRÉME
20 SUCRE
2 POUDRE GÉLATINE
12 EAU
1 SACHET DE THÉ VERVEINE

II. FOND PIE TEE

20 FARINE
80 FARINE DE RIZ
18 FÉCULE DE MAÏS
10 EAU
1 OEUF
- COLORANT

III. GEL LITCHI

113 PURÉE LITCHI
13 GLUCOSE
9 SUCRE
2 PECTINE NH
14 SUCRE
4 JUS DE CITRON

IV. CRUMBEL

100 FARINE
62 SUCRE ROUX
62 FARINE

V. MADELEINE

100 OEUFS
100 SUCRE
30 LAIT
140 FARINE
6 POUDRE À LEVER
100 BEURRE NOISETTE

Mignardise litchi - verveine

PROCÉDE

- I. CHAUFFER NOTRE CRÈME AVEC LE SACHET DE THÉ VERVEINE ET LAISSEZ INFUSER. AJOUTEZ NOTRE GÉLATINE ET LAISSER UNE NUIT AU FRIGO.
- II. METTRE TOUS NOS INGRÉDIENTS DANS UN DOSEUR ET MIXER. CHAUFFER NOTRE FRITEUSE À 160°C. METTRE NOTRE EMPORTE-PIÈCE DEDANS ET LAISSEZ FRIRE 3 MIN.
- III. CHAUFFER NOTRE PURÉE AVEC LE GLUCOSE ET UNE PARTIE DU SUCRE. AJOUTEZ À 50°C. NOTRE SUCRE ET PECTINE NH. CHAUFFER JUSQU'À ÉBULLITION PUIS AJOUTEZ LE JUS DE CITRON.
- IV. MÉLANGEZ DANS UN BATTEUR NOTRE BEURRE, SUCRE ROUX ET FARINE PUIS METTRE SUR UNE PLAQUE ET CUIRE À 160°C .
- V. CHAUFFER LE FOUR À 180°C. MÉLANGER LES OEUFS ET LE SUCRE. FAIRE UN BEURRE NOISETTE. TOUT MÉLANGER ENSEMBLE PUIS CUIRE.

Mignardise litchi - verveine

PROCÉDE

- I. CHAUFFER NOTRE CRÈME AVEC LE SACHET DE THÉ VERVEINE ET LAISSEZ INFUSER. AJOUTEZ NOTRE GÉLATINE ET LAISSER UNE NUIT AU FRIGO.
- II. METTRE TOUS NOS INGRÉDIENTS DANS UN DOSEUR ET MIXER. CHAUFFER NOTRE FRITEUSE A 160°C. METTRE NOTRE EMPORTE PIÈCE DEDANS ET LAISSEZ FRIRE 3 MIN.
- III. CHAUFFER NOTRE PURÉE AVEC LE GLUCOSE ET UNE PARTIE DU SUCRE. AJOUTEZ À 50°C NOTRE SUCRE ET PECTINE NH. CHAUFFER JUSQU'À ÉBULLITION PUIS AJOUTEZ LE JUS DE CITRON.
- IV. MÉLANGEZ DANS UN BATTEUR NOTRE BEURRE, SUCRE ROUX ET FARINE PUIS METTRE SUR UNE PLAQUE ET CUIRE À 160°C
- V. CHAUFFER LE FOUR À 180°C. MÉLANGER LES OEUFs ET LE SUCRE. FAIRE UN BEURRE NOISETTE. TOUT MÉLANGER ENSEMBLE PUIS CUIRE.

Ganache

I. GANACHE MORILLE

10 DE MORILLES SÉCHÉES
103 CRÈME
78 COUVERTURE LAIT
60 COUVERTURE NOIR
23 SUCRE INVERTI
40 BEURRE

III. GANACHE POIVRE DE SICHUAN - CASSIS

103 CRÈME
138 COUVERTURE NOIR
23 SUCRE INVERTI
23 BEURRE
5 POIVRE DE SICHUAN

V. GANACHE CITRON VERT - BASILIC

120 PURÉE CITRON VERT
390 CHOCOLAT BLANC
45 SUCRE INVERTI
75 BEURRE
- BASILIC

II. GANACHE ACHE DES MONTAGNES - CROUSTILLANT

103 CRÈME
138 COUVERTURE NOIR
23 SUCRE INVERTI
36. BEURRE
- ACHES DES MONTAGNES

IV. PÂTE DE FRUIT CASSIS

213 PURÉE CASSIS
5 PECTINE RUBAN JAUNE
28 SUCRE
161 SUCRE
39 GLUCOSE
5 ACIDE CITRIQUE



Ganache

PROCÉDE

- I. FAIRE TREMPER LES MORILLES DANS LA CRÈME PENDANT UNE NUIT. ÉGOUTTER LES MORILLES PUIS CHAUFFER NOTRE CRÈME AVEC DU SUCRE INVERTI ET METTRE SUR NOTRE COUVERTURE, AJOUTER LE BEURRE ET MIXER.
 - II. CHAUFFER LA CRÈME DE AVEC LE SUCRE INVERTI ET LA LIVÈCHE. LAISSER INFUSER 30 MINUTES PUIS METTRE SUR NOTRE COUVERTURE, AJOUTER LE BEURRE ET MIXER.
 - III. CHAUFFER LA CRÈME AVEC LE SUCRE INVERTI ET LE POIVRE DE SICHUAN. LAISSER INFUSER 30 MINUTES PUIS METTRE SUR NOTRE COUVERTURE, AJOUTER LE BEURRE ET MIXER. POUR LA PÂTE DE FRUITS, CHAUFFER LA PURÉE CASSIS ET AJOUTER NOTRE PECTINE ET LE SUCRE. UNE FOIS À ÉBULITION, AJOUTER LE SUCRE ET DU GLUCOSE. CUIRE À 106°C. ET AJOUTER L'ACIDE CITRIQUE.
 - IV. CHAUFFER LA PURÉE CITRON AVEC LE SUCRE INVERTI ET LE BASILIC. LAISSER INFUSER 30 MIN. PUIS METTRE SUR NOTRE COUVERTURE. AJOUTER LE BEURRE ET MIXER.
- 

Spécialité Cointreau - Passion

I. GUIMAUVE COINTREAU

150 SUCRE
50 GLUCOSE
40 EAU
40 BLANCS
10 COINTREAU

II. GEL PASSION

120 PURÉE PASSION
20 EAU
40 SUCRE
3 AGAR-AGAR
10 GLUCOSE

PROCÉDÉ

I. FAIRE UN SIROP AVEC L'EAU, LE SUCRE ET LE GLUCOSE À 120°C.
PUIS VERSER LES BLANCS D'OEUF ET AJOUTER LE COINTREAU.

II. DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LA PURÉE PASSION AVEC
L'EAU, LE SUCRE, L'AGAR-AGAR ET LE GLUCOSE ET MIXER.

Bonbon Caipirinha

I. GANACHE CACHAÇA

33 CHOCOLAT BLANC
20 GLUCOSE
110 CRÈME
50 CACHAÇA

II. GEL CITRON VERT

120 PURÉE CITRON VERT
20 EAU
40 SUCRE
3 AGAR-AGAR
10 GLUCOSE

PROCÉDÉ

I. FAIRE CHAUFFER LA CRÈME ET LE GLUCOSE, METTRE SUR NOTRE COUVERTURE PUIS AJOUTER LA CACHAÇA ET MIXER.

II. DANS UNE CASSEROLE, FAIRE CHAUFFER LA PURÉE CITRON VERT AVEC L'EAU, LE SUCRE, L'AGAR-AGAR ET LE GLUCOSE ET MIXER.