

Carnet de Recettes

Vanina Ançay

Sommaire

Mignardise Poire Vanille

Mignardise Yuzu Pamplemousse

Entremet des du Marais et Galets

Bonbon Espresso Cajou

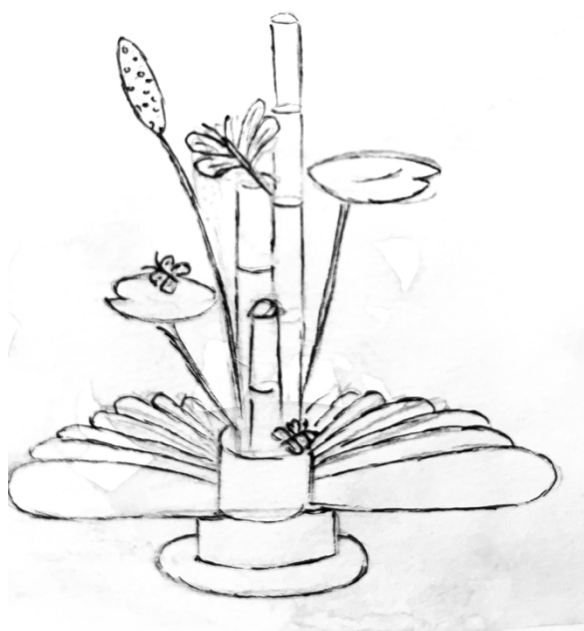
Spécialité Cointreau Earl-Grey

Praliné Amande Fleur de Sel

Praliné Pican

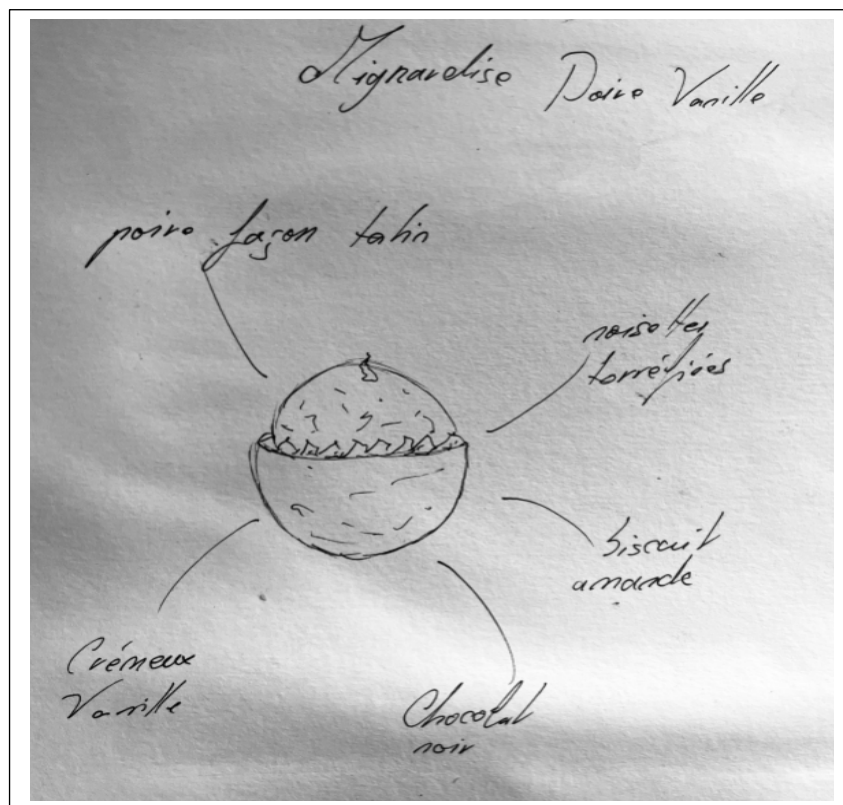
Praliné L'orange

Praliné Cannelle



Mignardise Poire-Vanille

Montage : dans les demi-sphères en chocolat, dresser le crèmeux vanille en laissant 5 mm de marge du bord, disposer le biscuit, puis la demi-sphère tatin entourée de noisettes torréfiées rapées.



Demi-sphère en chocolat

Mouler des demi-sphères de 3cm de diamètre en couverture foncée. Effectuer des pieds afin que les demi-sphères soient stables.

Crèmeux Vanille

Chauffer 250g de crème avec une goutte de vanille grattée. Verser la crème chaude sur le mélange de 75 g de sucre et 150 g de jaunes d'œufs. Cuire le tout à 82 degrés celsius, ajouter 5 g de gélatine préhydratée, mixer et placer une nuit au réfrigérateur.

Biscuit Moelleux amande

Cf. Recette entremet

Détailler des ronds de 2 cm de diamètre à épaisseur de 5mm.

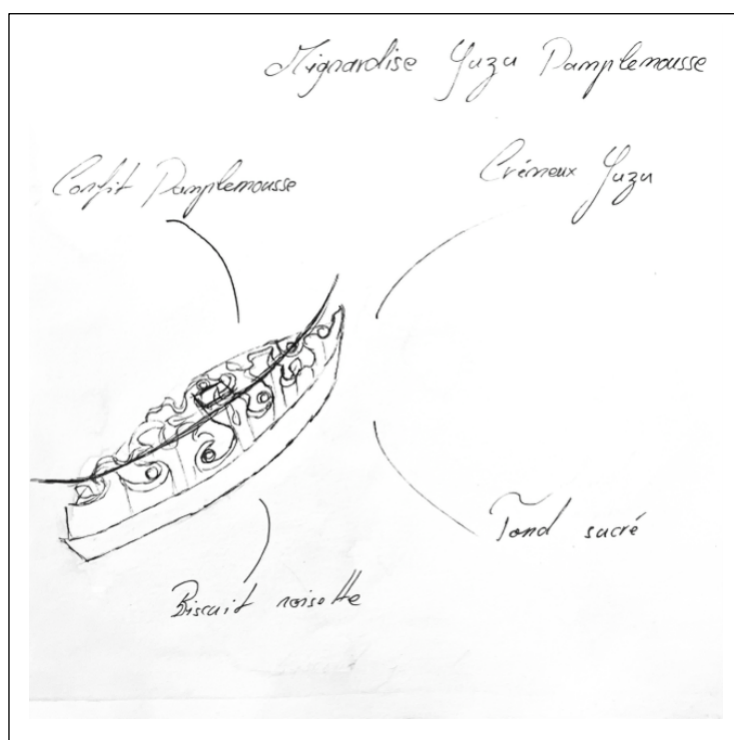
Poire Fason Tatin

Fondre 25g de beurre avec 400g de poire et 25 g de miel, faire revenir trois minutes.

Réaliser un caramel à sec avec 100g de sucre et le déglacer avec 45g de crème chaude. Tamiser les poires et les ajouter au mélange avec 4 g de gélatine préhydratée. Mouler en demi-sphère de 3cm.

Mignardise Yuzu Pamplemousse

Étaler le confit pamplemousse dans le fond sucré, déposer le biscuit noisette, dresser le crèmeux yuzu et déposer un carré de suprême et un pistil de chocolat.



Crèmeux Yuzu

Chauffer 100g de purée yuzu avec 20g de jus de citron, à 60 degrés celsius. Verser sur le mélange de 80g de sucre, 120g d'œufs et 40g de jaunes. Réaliser une anglaise en cuisant à 82 degrés et ajouter les 3g de gélatine préhydratée et mixer. Placer au réfrigérateur 24h avant de dresser sur les barquettes.

Confit Pamplemousse

Chauffer 200g de purée de fruit avec 15 g de jus de citron. À 60 degrés, verser le mélange de 25g de sucre et 3.5g de pectine nh Cuire deux minutes, verser en bac gastro et réfrigérer 24h avant de garnir dans les fonds

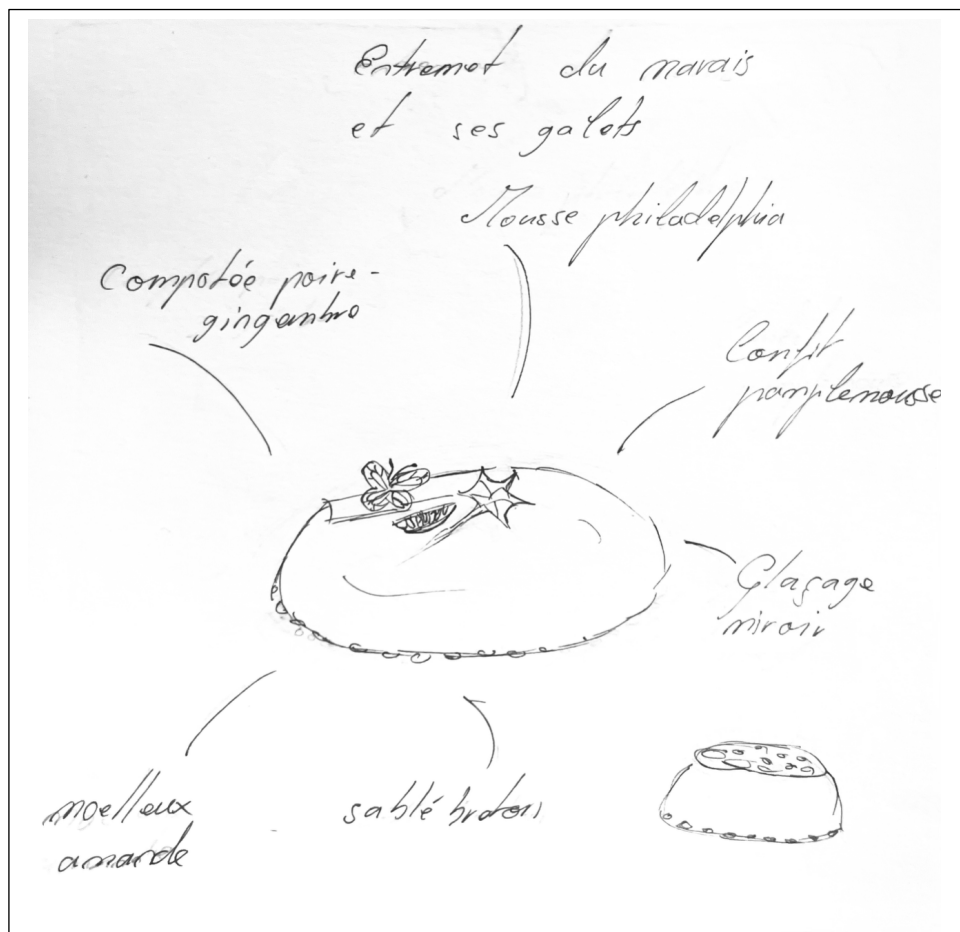
Pâte sucrée amande

Mélanger 350g de beurre avec 250g de sucre, ajouter 126g d'œufs, puis lentement et sans trop mélanger, 70g de maïzena, 595g de farine fleur et 2g de sel.

Entremet du marais et galets

Réaliser la mousse déposer 350g au fond du moule entremet et 80g dans les moules pâtisseries. Déposer les inserts pamplemousse et dresser 200g de mousse dans l'entremet et 60g dans les pâtisseries. Recouvrir du moelleux recouvert de compotée et ajouter la mousse si nécessaire.

Placer au congélateur ou en cellule choc au moins trois heures avant de démouler, glacer et poser les décors.



Sablé breton

Mélanger 250g de sucre avec 250g de beurre malléable, ajouter 250g d'œufs, 250g d'amandes blanches râpées torréfiées, mélanger, abaisser à 4mm et cuire à 165 degrés Celsius pendant 25 minutes.

Moelleux Amande

Blanchir 220g d'œuf avec 85g de jaunes, 370g de cassonade et 300g d'amande blanches râpées grossièrement. Monter en parallèle 135g de blancs d'œufs avec 135g de sucre. Effectuer le mélange délicatement lorsque les deux masses sont montées et blanchies, incorporer 185g de beurre fondu. Cuire dans un cadre de 35x60cm 20 minutes à 165 degrés.

Compotée Poire Gingembre

Chauffer 400g de purée de poire avec 80g de purée de gingembre à 60 degrés. Ajouter en pluie 28g de sucre mélangé à 7g de pectine nh. Cuire deux minutes et ajouter 4g de gélatine préhydratée. Étaler la masse sur le biscuit moelleux.

Confit Pamplemousse

Cf. Recette mignardise yuzu pamplemousse, couler en cercle de 12 cm de diamètre pour l'entremet et en cadre de 1cm de haut pour les pâtisseries. Congeler, découper le lendemain les formes adaptées au moules galets.

Mousse Philadelphia

Cuire 145g de sucre avec 50g d'eau à 121 degré celsius. En parallèle, blanchir 85g de jaunes d'œufs avec 50g d'œufs. Chauffer à 40 degré le philadelphia. Monter 260g de crème. Lorsque les jaunes sont blanchis, verser le sirop cuit au filet, ajouter la gélatine préhydratée, puis le philadelphia et la crème montée à 80 %. Presser en moule, congeler et démouler après 3h minimum.

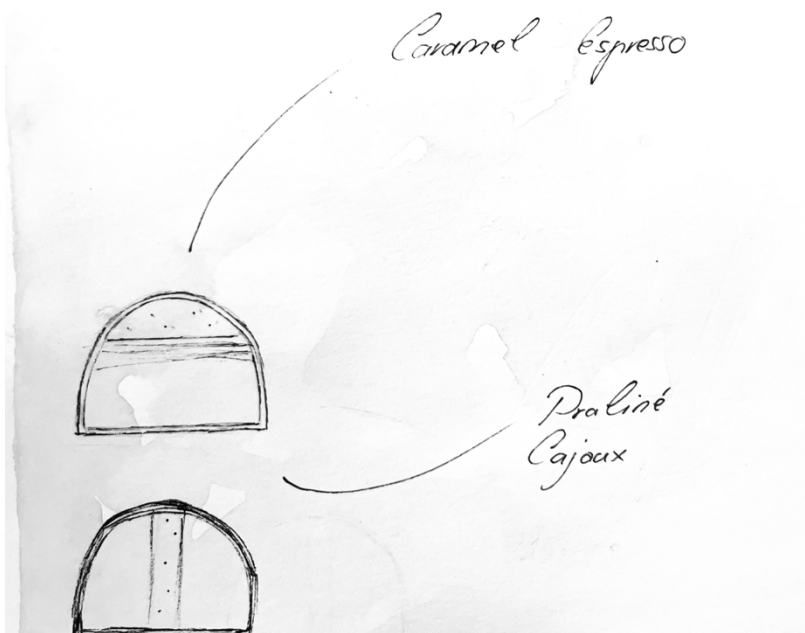
Bonbon espresso cajou

Déposer une bande de scotch de 9mm au centre des ravites. Gicler de masse à gicler foncée. Retirer la bande, gicler de beurre de cacao doré, mouler en blanc. Remplir de caramel, 20g moule puis laisser figer le dessus avant de rouler la masse pralinée.

Laisser au réfrigérateur 10 minutes de former.

Démouler après 30 minutes de réfrigération.

Bonbon espresso - cajou



Praliné Cajou

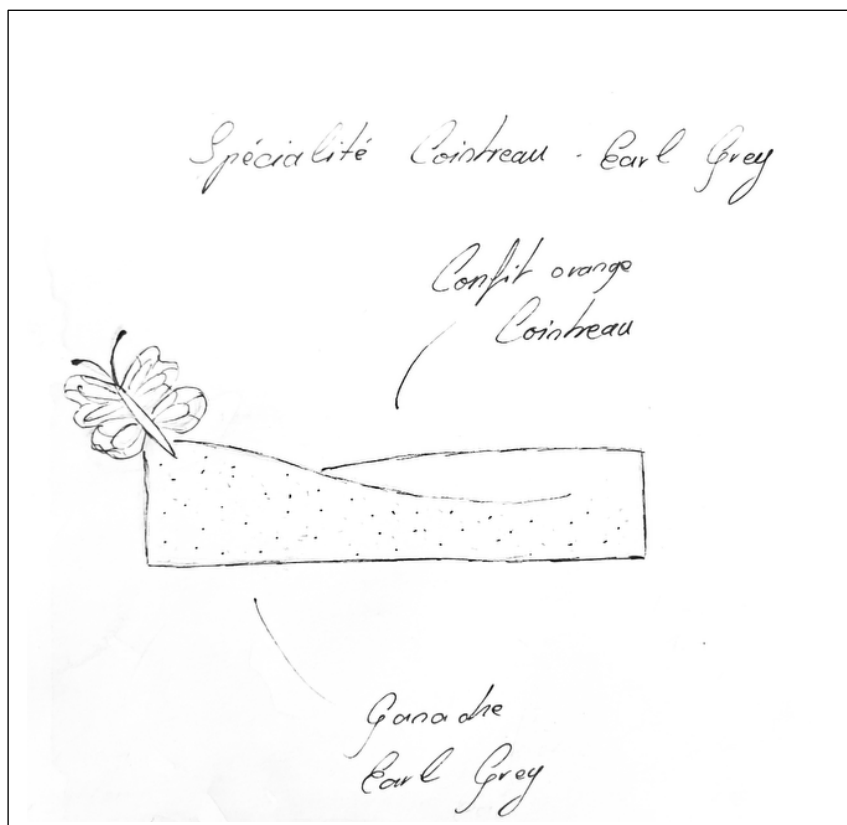
Réaliser un caramel à sec avec 70g de sucre. Mixer au robot coupl lorsque le caramel a refroidie avec 100g de noix de cajou torréfiées 15 minutes à 160 degrés celsius. Pour lier le praliné, ajouter 75g de couverture lait tempérée.

Caramel Espresso

Réaliser un caramel à sec avec 150g de sucre. Déglacer avec 150g de crème chaude. Recuire à 103 degrés. Laisser redescendre à 60 degré, ajouter 75g d'espresso tiré à la machine, chaud. Verser sur 200g de couverture lait à 42%. Ajouter 30g de beurre et mixer le tout.

Spécialité Cointreau Earl Grey

Gicler de masse à gicler foncée, les moules avant de mouler en couverture foncée. Quand les moules ont tiré remplir 80g, moule de confit puis ajouter la ganache. Si nécessaire placer au frigo afin de laisser figer la surface avant de rouler la ganache et après, placer au réfrigérateur avant de former les spécialités. Démouler après avoir laisser les barres au moins 30 minutes au frigo. Poser les papillons au cornet.



Confit au Cointreau

Chauffer 260g de jus d'orange à 60 degré. Ajouter en pluie le mélange de 35g de sucre, 20g de glucose en poudre et 5g de pectine nh. Cuire le tout deux minutes.

Ajouter 40g de cointreau, verser en bac gastro, réfrigérer 24h avant de mixer.

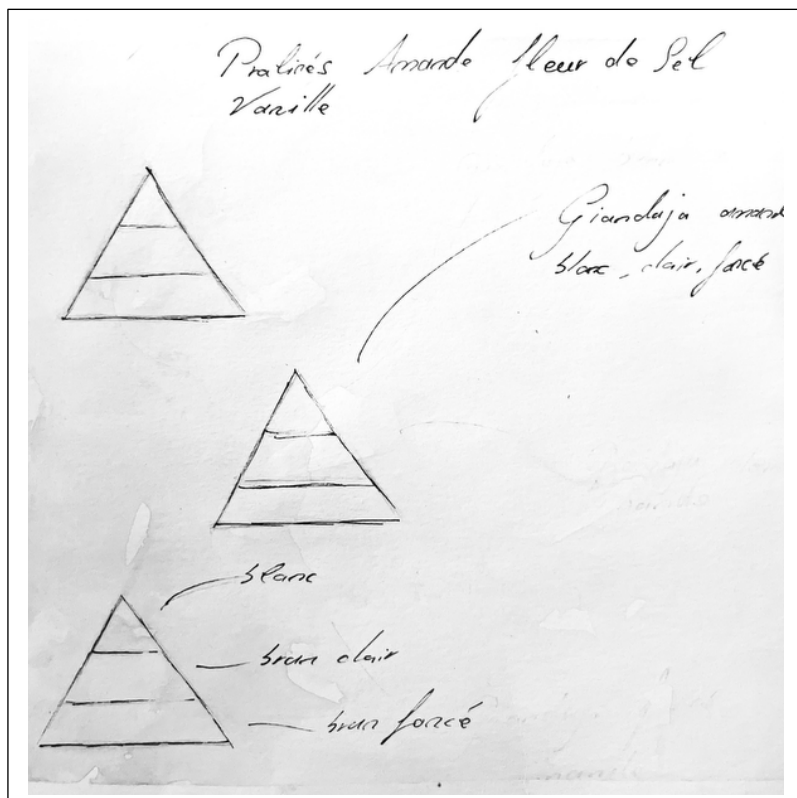
Dresser le confit en moule.

Ganache Earl-Grey.

Chauffer 180g de crème avec 10g de thé earl-grey, 35g de glucose en poudre et 25g de sorbes. Porter à ébullition, laisser infuser 10 minutes. Verser sur 220g de couverture blanche Edelweiss 36%, ajouter 15 de beurre et mixer le tout. À 23degrés, dresser en moule sur le confit

Praliné Amande Fleur de sel

Finition : Tremper les pralinés à raz le bord avec de la couverture lait.



Masse Gianduja Amande fleur de sel

Torréfier une gousse de vanille à 160 degrés celsius 8 minutes. Broyer finement 750g d'amandes blanches torréfiées avec 750g de sucre glace, 5g de fleur de sel et la gousse de vanille grattée. Broyer jusqu'à obtenir une masse. Diviser en trois parts égales.

Pour la masse blanche, mélanger un tiers de la masse précédente à 200g de couverture blanche et 30g de beurre de cacao. Cadrer entre des barres de 1cm.

Pour la masse clair, mélanger avec 300g de couverture lait et tirer entre des barres de 1cm.

Pour la masse foncée, mélanger avec 300g de couverture foncée et répéter le procédé.

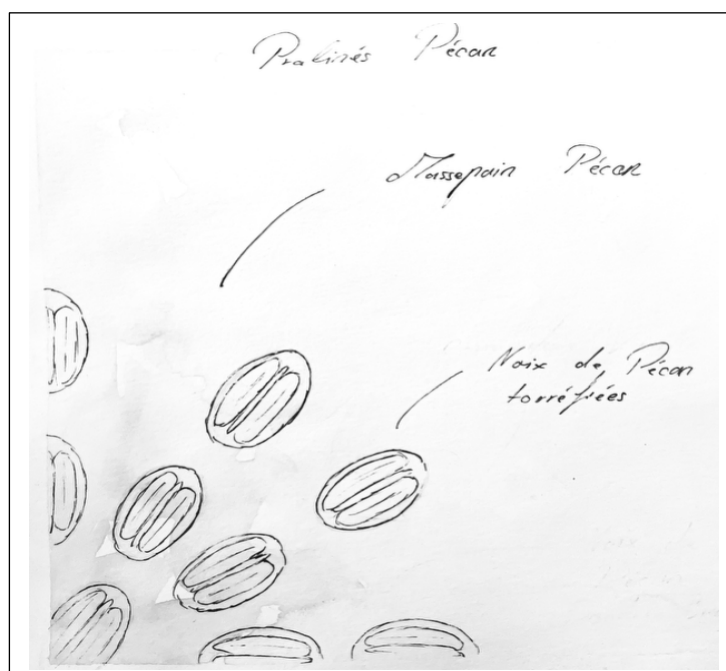
Superposer ensuite les trois couches et laisser tirer 24h avant de couper des bandes de 1 cm sur la tranches et en découper des triangles de 3.5cm de hauteur.

Praliné Pécan

Finition : Tremper les massepains dans de la couverture foncée. Avant qu'elle ne tire, déposer une noix de pécan poudrée de bronze.

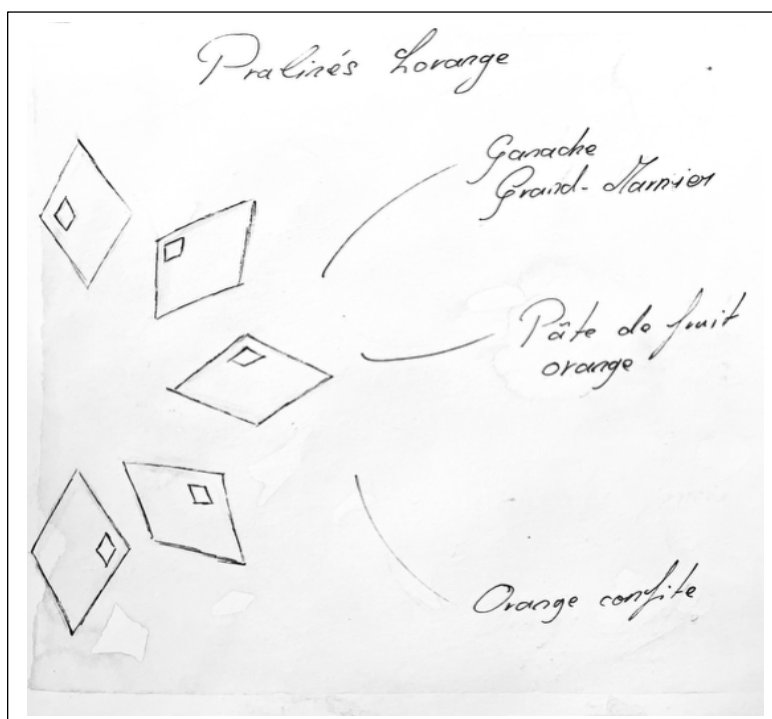
Effectuer un sirop avec 600 g de sucre et 200g d'eau, cuire à 121 degrés Celsius. Raper et broyer finement 230 g d'amandes blanches et 100g de pécan.

Verser le sirop sur les fruit a coques au batteur et mélanger lentement jusqu'à obtenir une texture homogène, ajouter ensuite 35 g de rhum. Abaisser entre des barres de 1cm de hauteur et laisser tirer 24h avant d'emporter des ovales.



Praliné L'orange

Finition : Couler la pâte de fruit dans un cadre de 5 mm puis 24h plus tard, couler la ganache en ajoutant une hauteur de 5mm. Laisser tirer une nuit avant de découper des losanges de 4cm de haut et 2.5 de large.



Pâte de fruit orange

Cuire 180g d'eau avec 220g de purée d'orange et 170g de glucose. Ajouter en pluie le mélange de 340g de sucre et 12.5g de pectine jaune. Cuire le tout à 104 degrés et couler en cadre de 5mm.

Ganache Grand-Marnier

Chauffer 64 g de jus d'orange avec 160g de crème et 64 g de glucose en poudre. Verser sur 420g de couverture lait Rio Humbi et 210g de couverture edelweiss 36%. Ajouter le beurre et mixer. Couler sur la pâte de fruit.

Praliné Cannelle

Finition: Tremper le praliné entièrement dans une couverture lait, avant qu'elle ne tire, dessiner un rond doré avec une douille 12 mm et une solution alcool poudre sci tillante dorée.

Masse pralinée liée

Cuire 300g de sucre avec 90g d'eau à 96 degrés celsius. Ajouter 2 batons de cannelle et 360g d'amandes blanches torréfiées. Sabler le tout puis broyer finement en s'arrêtant avant que la masse devienne huileuse. Mélanger avec 210g de couverture lait et 60g de couverture foncée. Etaler entre des barres de 1cm de hauteur, laisser tirer une nuit avant de couper des carrés de 2.5cm de côté.

