

Mocaccino



Biscuit vanille à l'amande torréfiée

- 290 g de poudre d'amandes
- 290 g de sucre glace
- 26 g d'amidon de maïs
- 2 g de levure chimique
- 2 g d'extrait de vanille avec grains
- 260 g d'oeufs
- 80 g de jaunes d'oeufs
- 100 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG

Torréfier la poudre d'amandes. Tamiser toutes les poudres ensemble, ajouter les oeufs, les jaunes et l'extrait de vanille, puis monter au batteur muni d'une feuille. Mélanger le mascarpone avec une partie de l'appareil puis l'incorporer au biscuit.

Namélaka chocolat blanc café

- 384 g de lait
- 60 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG (1)
- 72 g de café moulu
- 59 g de masse gélatine
- 280 g de chocolat blanc
- 624 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG (2)

Faire bouillir le lait et la crème (1) puis ajouter le café moulu. Laisser bouillir pendant 1 min, puis infuser 30 min. Chinoiser et récupérer 360 g d'infusion (compléter avec du lait si besoin). Rincer le café chinoisé et le mettre à sécher à l'étuve pour obtenir du café épuisé. Ajouter la masse gélatine, verser sur le chocolat blanc partiellement fondu. Mélanger à la maryse puis mixer pour parfaire l'émulsion en ajoutant la crème

froide (2). Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Praliné café

- 50 g de café moulu épuisé
- 60 g d'amandes
- 60 g de noisettes
- 180 g de sucre
- 40 g d'eau
- 1 g de fleur de sel

Torréfier légèrement les fruits secs au four ventilé à 140°C pendant 15 min environ. Réaliser un sucre cuit à 117°C avec l'eau et le sucre. Ajouter les fruits secs tièdes et le café moulu épuisé. Faire sabler et caraméliser. Ajouter la fleur de sel, débarrasser et laisser refroidir. Mixer au robot coupe pour obtenir une pâte bien lisse.

Mousse chocolat noir

- 155 g de lait
- 225 g de sucre
- 200 g de jaunes d'oeufs
- 170 g d'oeufs
- 174 g de masse gélatine
- 770 g de chocolat noir 63%
- 310 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG (1)
- 1150 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG (2)

Faire bouillir le lait avec le sucre puis verser sur les oeufs et les jaunes dans une cuve de batteur. Chauffer au bain marie à 70°C. Monter au ruban pour réaliser une pâte à bombe. Porter la crème (1) à ébullition, ajouter la masse gélatine et verser sur le chocolat partiellement fondu. À 45°C, mélanger à la crème (2) montée puis incorporer la pâte à bombe délicatement.

Croustillant reconstitué café

- 110 g de chocolat au lait 40%
- 220 g de praliné café
- 145 g de pâte de noisettes pure
- 230 g de feuilletine
- 1,3 g de fleur de sel

Mélanger le praliné avec la pâte de noisettes. Ajouter le chocolat au lait fondu à 45°C. Incorporer délicatement la feuilletine et la fleur de sel.

Nappage

- 500 g de nappage neutre à chaud
- 200 g d'eau

Faire bouillir les ingrédients ensemble.

Appareil à pulvériser chocolat au lait café

- 300 g de chocolat au lait 40%
- 200 g beurre de cacao
- 2 g de colorant jaune liposoluble
- 10 g de café moulu épuisé

Faire fondre les ingrédients ensemble.

Appareil à tremper chocolat au lait café

- 500 g de chocolat au lait 40%
- 125 g de beurre de cacao
- 25 g d'huile de pépins de raisin
- 1 g de colorant jaune liposoluble
- 10 g de café moulu épuisé

Faire fondre le chocolat au lait avec le beurre de cacao, ajouter l'huile puis mixer avec le colorant jaune liposoluble. Ajouter le café moulu épuisé.

Fils en chocolat au lait

- 300g de chocolat au lait 40%

Tempérer le chocolat. À l'aide d'un cornet, zipper des traits de chocolat sur un cylindre métallique bien froid. Débarrasser sur une feuille de papier cuisson.

Embouts de bûche café grain

- 300 g de chocolat noir 63%

À l'aide d'un pinceau, tamponner le chocolat noir tempéré sur un silicone texturé design grains de café (afin d'éviter les bulles). Étaler ensuite une fine couche de chocolat noir tempéré à la spatule. Laisser légèrement cristalliser et détailler des carrées de 5 cm de côté avec une pic en bois. Laisser cristalliser 30 min à température ambiante pour faciliter le démoulage.

Décor sublime

- 500 g de Sublime Crème Mascarpone 36,5% MG

- 40 g de sucre

Faire bouillir le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le mascarpone. Mixer en ajoutant la crème. Mettre au réfrigérateur au moins 4 heures (optimum une nuit).

Montage

Étaler 1000 g de biscuit vanille à l'amande torréfiée dans un Flexipat. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 min environ.

Laisser refroidir.

Foisonner légèrement le Namélaka chocolat blanc café puis étaler 1250 g sur le biscuit côté croûte dans un cadre (35,5 x 55 x 3 cm) et mettre au congélateur. Découper des bandes d'inserts de 4 x 55 cm.

Chemiser le fond d'un cadre (6 x 6 x 57 cm) avec du film. Pocher 400 g de mousse chocolat noir. Disposer une 1ère bande d'insert. Pocher à nouveau 160 g de

mousse puis insérer la deuxième bande d'insert.

Finir avec 140 g de mousse, lisser avec une corne pour créer un arrondi et mettre au congélateur. Étaler 150 g de croustillant reconstitué café à l'aide d'une palette et remettre au congélateur. Démouler et découper les bûches, pulvériser une fine couche de nappage et remettre au congélateur. Pistoler l'appareil à pulvériser chocolat au lait café. Tremper la base des bûches en oblique dans l'appareil chocolat au lait café à 35°C (pour ne temper que les arêtes de la base).

Monter la crème décor puis pocher des boules en quinconce à l'aide d'une douille unie de 18 mm. Saupoudrer de café moulu, décorer de chocolat au lait et coller les embouts de bûches.

Nos indispensables



Sublime Crème mascarpone 6 x 1L

Elle & Vire

Ref. 3947 | En stock



Crème Excellence 6 x 1L

Elle & Vire

Ref. 13012 | En stock

Mojito



Biscuit roulé citron

- 190 g de jaunes d'oeufs
- 462 g d'oeufs
- 27 g de sucre inverti
- 408 g de sucre (1)
- 272 g de blancs d'oeufs
- 95 g de sucre (2)
- 245 g de farine
- 4 g de zeste de citron jaune
- QS colorant jaune

Monter les jaunes d'oeufs, les oeufs, le sucre inverti et le sucre (1). Monter séparément les blancs d'oeufs, serrer avec le sucre (2) puis ajouter le colorant jaune. Mélanger les deux appareils, ajouter la farine tamisée et le zeste de citron.

Sirop d'imbibage mojito

- 50 g de sucre
- 150 g d'eau
- 1 g de zeste de citron vert
- 30 g de jus de citron vert
- 10 g de rhum brun
- 5 g de menthe fraîche

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le zeste, le jus de citron, la menthe hachée, le rhum puis laisser infuser. Chinoiser avant utilisation.

Confit poire agrumes menthe

- 225 g de jus de citron vert
- QS colorant hydrosoluble vert
- QS colorant hydrosoluble jaune
- 280 g de cassonade (2)
- 42 g de dextrose
- 28 g de pectine NH
- 240 g de cassonade (1)
- 10 g de zeste de citron vert
- 10 g de zeste de citron jaune
- 200 g d'eau

- 765 g de purée de poire
- 55 g de purée de yuzu
- 140 g de jus de citron jaune
- 55 g de menthe fraîche

Faire chauffer les jus de citrons avec les zestes, la purée de poire, la purée de yuzu et l'eau. À 40°C, ajouter la pectine mélangée à la cassonade (1). Porter à ébullition puis ajouter le dextrose mélangé à la cassonade (2). Cuire à 102°C ou 45° Brix. Ajouter les colorants, la menthe hachée et mixer finement. Réserver au réfrigérateur puis tamiser avant utilisation.

Bavaroise rhum vanille

- 300 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG
- 1 gousse de vanille
- 15 g d'extrait de vanille
- 69 g de sucre
- 99 g de jaunes d'oeufs
- 105 g de masse gélatine
- 105 g de rhum
- 150 g de Crème Excellence Pâtisserie 35% MG (2)

Réaliser une crème anglaise cuite à 84°C de manière traditionnelle. Ajouter le rhum puis la masse gélatine. À 28°C, incorporer à la crème (2) montée.

Streusel coco cream cheese

- 90 g de beurre
- 45 g de Cream cheese
- 130 g de farine T55
- 90 g de noix de coco râpée
- 13 g de sucre
- QS sel

Mélanger tous les ingrédients à la feuille.

Croustillant reconstitué

- 435 g de streusel cream cheese coco
- 73 g de feuilletine
- 290 g de chocolat blanc

Réaliser le streusel coco cream cheese. Passer au crible à grosse maille. Cuire sur Silpain au four ventilé à 140°C pendant 20 min environ et laisser refroidir. Dans une cuve de batteur, mélanger délicatement le streusel, la feuilletine puis le chocolat blanc fondu à 40°C.

Nappage

- 500g de nappage neutre à chaud
- 200 g d'eau

Faire bouillir les ingrédients ensemble.

Décor herbacé en chocolat

- 100 g de beurre de cacao
- 2 g de colorant liposoluble vert
- 100 g de beurre de cacao
- 1 g de colorant liposoluble vert
- 300 g de chocolat blanc

Sur une feuille guitare, étaler au pinceau une fine couche de beurre de cacao vert à 34°C. Laisser légèrement cristalliser puis étaler une fine couche de beurre de cacao jaune à 34°C. Laisser légèrement cristalliser puis détailler des bandes de 13,5 x 60 cm. Étaler une fine couche de chocolat blanc tempéré et lorsque le chocolat commence à cristalliser, rayer dans la longueur à l'aide d'une pique en bois, afin d'obtenir un motif herbacé. Ébarber les aspérités au triangle

puis broser au pinceau pour les retirer. Détailler successivement des décors de 5/4/3 cm de large à l'aide d'un couteau d'office. Enrouler autour de cercles de 6cm de diamètres.

Finitions

- QS pousses de shiso vert
- QS noix de coco fraîche

Montage

Étaler 120 g de croustillant reconstitué dans un chablon, démouler puis mettre au congélateur.

Étaler 4 plaques de 400 g de biscuit roulé citron sur Silpat à l'aide d'un cadre (35,5 x 55 cm). Décadrer et cuire au four ventilé

à 200°C pendant 7 min environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur une nuit.

Décoller les biscuits, imbiber chaque feuille avec 35 g de sirop mojito (côté mie) à l'aide d'un pinceau. Étaler 350 g de confit par feuille de biscuit (côté croute). Laisser reposer à température ambiante. Couper les feuilles de biscuit en deux dans la longueur (27 x 35 cm). Rouler en partant du côté des 35 cm pour obtenir des rouleaux d'environ 4 cm de diamètre. Disposer les rouleaux dans des gouttières à bûche (5,5x 53,5 cm) et mettre au congélateur. Pour chaque rouleau, couper deux tronçons de 14 cm. Couper ces

tronçons en deux légèrement en biseau (inclinaison de 1 cm) puis biseauter le dernier morceau sur un côté pour obtenir 5 tronçons identiques.

Démouler et pulvériser de nappage. Poser sur les croustillants en les collant avec un point de confit. Décorer avec des pousses de shiso vert, des copeaux de coco fraîche et les décors en chocolat.

Astuce

Vous pouvez remplacer le rhum par du lait, si vous voulez une bûche sans alcool.

Nos indispensables



Crème Excellence 6 x 1L

Elle & Vire

Ref. 13012 | En stock



Cream cheese 1kg

Elle & Vire

Ref. 1167 | En stock

La généreuse



Recette pour 6 bûches roulées de 6 parts

Biscuit roulé praliné noisettes

- 270 g d'eau
- 270 g de lait entier
- 120 g de beurre
- 10 g de sucre semoule (1)
- 4 g de sel fin
- 300 g de farine T55
- 50 g de cannelle en poudre
- 540 g d'oeufs entiers
- 200 g de praliné Noisettes 50%
- 540 g de blancs d'oeufs
- 240 g de sucre semoule (2)

Porter à ébullition l'eau, le lait entier, le beurre doux, le sucre semoule (1) et le sel. Tamiser ensemble et ajouter la farine et la cannelle. Dessécher légèrement (comme une panade), ajouter ensuite les oeufs entiers et le Praliné Noisettes 50%. Monter les blancs d'oeufs, serrer avec le sucre semoule (2). Mélanger les deux appareils. Lisser sur une feuille de Silpat 40 x 60 à 5 mm de hauteur. Cuire à 165°C pendant 10 min environ (le biscuit doit rester très souple pour pouvoir être roulé). Couvrir à la sortie du four afin de conserver l'humidité dans le produit.

Pâte à tartiner Noisettes du Piémont

- 1350 g de Praliné Noisettes Piémont 50%
- 150 g de poudre de cacao Extra Brute

Mélanger le Praliné Noisettes Piémont 50% et la poudre de cacao. Mixer.

Mousse chocolat noir Fleur de Cao et Lactée Caramel

- 420 g de lait entier
- 120 g de jaunes d'oeufs
- 110 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème
- 600 g de chocolat de couverture noir Fleur de Cao 70%
- 300 g de chocolat de couverture au lait Lactée Caramel 31%
- 1340 g de crème 35% MG

Porter à ébullition le lait entier. Verser sur les jaunes d'oeufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Cuire à ébullition. Verser sur le chocolat de couverture noir et au lait. Émulsionner au mixeur. À 35°C, ajouter la crème montée souple.

Montage

Détailler les biscuits en deux (40 x 30 cm).

Lisser 250 g de pâte à tartiner par biscuit.

Réserver au frais afin de faire durcir légèrement la pâte à tartiner.

Lisser par-dessus la mousse.

Rouler de façon régulière les bûches.

Serrer les bûches roulées puis les mettre à durcir dans des gouttières à bûche afin de garder une forme ronde.

Une fois durcies, parer les bûches.

Utiliser le reste de mousse pour lisser l'extérieur des bûches.

Détailler des plaques ondulées en chocolat noir à la taille des bûches afin de réaliser un "toit" sur la bûche et donner l'effet "Village de Noël".

Ajouter en finition des Drops de Meringues et décorer selon vos envies.



Nos indispensables



Fleur de Cao

Barry

Ref. 2.5kg 22041 | Ref. 5kg
609228 | Sur commande



Lactée Caramel

Barry

Ref. 5kg 28765 | Sur
commande



Poudre cacao Extra Brute

Barry

Ref. 1kg 22124 | Ref. 2,5kg
22027 | En stock



Praliné Noisettes Piémont

Barry

Ref. 22084 | Sur commande



Praliné Noisettes

Barry

Ref. 811001 | Sur commande



Drops meringue

Mona Lisa

Ref. 223015 | Sur commande

La lumineuse



Recette pour 10 bûches de 6 parts

Biscuit praliné noisettes

- 225 g de jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre semoule (1)
- 220 g de Praliné Noisettes 50%
- 120 g de Pure Pâte Noisettes 100%
- 170 g de beurre fondu
- 340 g de blancs d'oeufs
- 160 g de sucre semoule (2)
- 230 g de farine T55 tamisée

Monter les jaunes d'oeufs et le sucre semoule (1). À l'aide d'une maryse, ajouter le Praliné Noisettes, la Pure Pâte Noisettes et le beurre fondu. Monter en neige les blancs d'oeufs et le sucre semoule (2), puis les ajouter délicatement au premier mélange. Ajouter la farine tamisée. Puis verser la préparation dans un cadre de 40 x 60 cm et cuire à 170°C pendant 20 à 25 min. Sortir du four puis laisser refroidir sans couvrir.

Mousse Zéphyr Caramel et citron jaune de Menton

- 600 g de lait entier
- 375 g de crème 35% MG (1)
- 975 g de jus de citron de Menton pressé
- 525 g de jaunes d'oeufs
- 225 g de sucre semoule
- 35 g de gélatine en poudre 200 bloom
- 210 g d'eau froide
- 750 g de Zéphyr Caramel 35%
- 1550 g de crème 35% MG (2)

Porter à ébullition le lait entier, la crème (1) et le jus de citron. Verser sur les jaunes d'oeufs et le sucre semoule. Ajouter la gélatine réhydratée. Cuire à

83°C, puis mixer et chinoiser. Verser le mélange sur le chocolat Zéphyr Caramel. À 35°C, ajouter la crème montée souple.

Croustillant pralin feuilletine

- 1500 g de Pralin Feuilletine

Étaler sur le biscuit le Pralin Feuilletine. Réserver en cellule de refroidissement afin de pouvoir détailler en bandes.

Crèmeux praliné noisettes et zestes de citron jaune de Menton

- 800 g de lait entier
- 200 g de crème 35% MG
- Citrons jaunes de Menton
- 200 g de jaunes d'oeufs
- 100 g de sucre semoule
- 8 g gélatine en poudre 200 bloom
- 48 g d'eau froide
- 680 g de Praliné Noisettes 50%
- 340 g de Pure Pâte Noisettes 100%
- 180 g de beurre de cacao Mycryo

Faire bouillir le lait entier et la crème. Zester les citrons et les ajouter au mélange lait / crème. Réserver les citrons pour la réalisation de la mousse. Verser le mélange sur les jaunes d'oeufs

et le sucre semoule. Cuire à 83°C. Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Puis verser le mélange sur le Praliné Noisettes et la Pure Pâte Noisettes. Émulsionner au mixeur plongeant et ajouter le beurre de cacao Mycryo. Couler le crèmeux en moule à insert puis réserver en cellule de refroidissement pour le montage.

Montage

Détailler des bandes de biscuit de 48 x 6,5 cm.

Pocher la mousse Zéphyr Caramel et citron jaune de Menton dans le fond des gouttières.

Ajouter au centre le Crèmeux praliné noisettes et zestes de citron jaune, puis recouvrir de mousse.

Disposer en dernier la bande de biscuit, côté croustillant à l'intérieur.

Lisser à hauteur puis réserver en cellule de surgélation.

Démouler puis glacer avec du nappage neutre réchauffé.

Découper les bûches à la taille souhaitée.

Décorer.



Mêmes ingrédients, *nouvelle* forme !

Twistez la recette ! À partir des bases de la recette, déclinez-la sous une forme différente.

Pâte sablée cacao

- 250 g de beurre
- 170 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 g de sel
- 380 g de farine
- 40 g de poudre de cacao Plein Arôme
- 110 g d'oeufs

Mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter la farine, la poudre de cacao et les oeufs. Abaisser à 2mm. Détailler à l'emporte-pièce (d'une taille légèrement supérieure à celle du moule sapin). Réserver en cellule de surgélation. Puis cuire à 165°C pendant 15 min. Saupoudrer de beurre de cacao Mycryo à la sortie du four.

Montage

Réaliser le biscuit. Étaler le croustillant par-dessus, puis réserver au frais afin de faire durcir le croustillant. Détailler ensuite à l'emporte-pièce à une taille inférieure de celle du moule utilisé.

Réaliser le crémeux, puis le couler en moule 1/2 sphère (taille inférieure à celle du moule), puis réserver en cellule de surgélation. Réaliser la mousse Zéphyr Caramel et Citron de Menton.

Garnir les moules avec la mousse. Ajouter le crémeux au centre, recouvrir de mousse et déposer en dernier le biscuit (croustillant à l'intérieur).

Réserver en cellule de surgélation. Pour la base des sapins, réaliser

la pâte sablée cacao, la détailler à la forme souhaitée et la cuire.

Démouler, puis pulvériser au pistolet / compresseur une sauce chocolat verte réalisée avec 50% de chocolat blanc, 50% de beurre de cacao et des Power Flowers bleu et jaune.

Pour réaliser la guirlande, pocher au tourne disque un trait fin fait avec le chocolat de votre choix en tourbillon. Déposer ensuite des crispearls par dessus.

Laisser le chocolat cristalliser puis déposer les guirlandes sur les sapins.

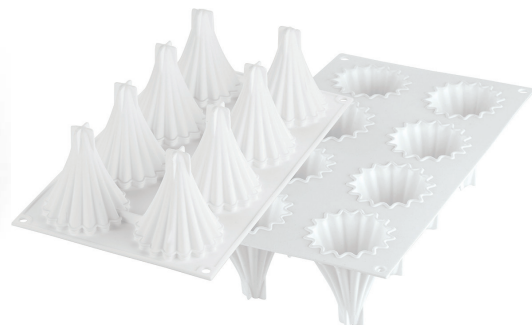
Déposer les sapins sur les pâtes sablées.



Crispearls

Mona Lisa

Ref. ruby 22185 | caramel 22183 | blanc 22180 | lait 22182 | noir 22179 |



Moule silicone Astro

Silikomart

Ref. 911317 | Sur commande

Nos indispensables



Zéphyr Caramel 35%

Barry

Ref. 640100 | Sur commande



Beurre de cacao

Mycryo

Barry

Ref. 531088 | En stock



Pralin Feuilletine

Barry

Ref. 5kg 930108 | Ref. 1kg
930120 | Sur commande



Pure Pâte Noisettes

Barry

Ref. 822012 | En stock



Praliné Noisettes

Barry

Ref. 811001 | Sur commande



Drops meringue

Mona Lisa

Ref. 223015 | Sur commande



Micro copeaux blanc

Mona Lisa

Ref. 780126 | Sur commande



Micro copeaux caramel

Mona Lisa

Ref. 19847 | En stock

La chocolat citron



Recette pour 5 bûches de 6 personnes

Biscuit joconde chocolat

- 114 g d'oeufs entiers
- 92 g de poudre d'amandes
- 92 g de sucre glace
- 11 g de farine
- 10 g de poudre de cacao Extra Brute
- 6 g de fécule de pomme de terre
- 75 g de blancs d'oeufs
- 14 g de lait

Monter les oeufs entiers, la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine pendant 10 min, jusqu'à l'obtention d'un beau ruban. Ajouter la poudre de cacao et la fécule de pommes de terre. Monter petit à petit les blancs et le lait. Mélanger les deux mélanges délicatement. Étaler dans un Flexipan à biscuit 60 x 40 cm. Cuire à 250°C pendant 8 min environ.

Crèmeux citron

- 119 g de jus de citron jaune
- 16 g de jus de yuzu
- 231 g de sucre
- 2 g de zestes de citron vert
- 198 g d'oeufs entiers
- 5 g de gélatine poudre 180 bloom
- 23 g d'eau
- 211 g de beurre pommade

Dans une casserole, chauffer le jus de citron, le jus de yuzu, le sucre, les zestes de citron vert et les oeufs entiers. Cuire l'ensemble à 89°C. Ajouter la gélatine hydratée. Laisser refroidir à 39°C. Ajouter le beurre pommade. Mixer le tout, puis couler 700 g sur le biscuit joconde chocolat.

Rocher lait

- 850 g de chocolat de couverture Élysée 36%
- 130 g d'amandes hachées torréfiées
- 80 g d'huile de pépins de raisins

Faire fondre à 40°C le chocolat de couverture. Puis ajouter les amandes hachées et l'huile.

Mousse chocolat

- 104 g de chocolat de couverture noir Passy 70%
- 314 g de chocolat noir Force Noire 50%
- 125 g de lait
- 502 g de crème fouettée

Faire fondre le chocolat noir Passy et le Force Noire. Ajouter à 70°C le lait. Mixer l'ensemble. Faire fondre à 49°C. Ajouter la crème fouettée puis verser dans le cadre et lisser. Surgeler.

Pâte sucrée chocolat

- 215 g de beurre
- 145 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 72 g d'oeufs entiers
- 325 g de farine T55
- 35 g de poudre de cacao Extra Brute

Tempérer le beurre. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes. Crémier. Incorporer les oeufs entiers. Ajouter le mélange tamisé de farine et de poudre de cacao, petit à petit. Pétrir sans trop travailler la pâte. Réserver au frais et abaisser à 3 mm. Détailler des rectangles de 27.5 x 8.5 cm et cuire entre deux Silpain à 150°C pendant 15 min.

Sirop imbibage citron vert

- 132 g de sirop à 30°C
- 53 g d'eau
- 27 g de jus de citron
- 1 g de zeste de citron vert
- 1 g de gélatine poudre 180 blooms
- 6 g d'eau

Chauffer à 50°C, le sirop, l'eau, le jus de citron et les zestes de citron vert. Ajouter la gélatine hydratée. Filter l'ensemble. Utiliser à 60°C pour imbiber le biscuit. Surgeler.

Perlé citron collé

- 395 g de lamelles de citrons sans pépin
- 180 g de jus de citron
- 225 g de sucre
- 6 g de gélatine poudre 180 blooms
- 30 g d'eau



Blanchir dans de l'eau salée les lamelles de citrons afin d'enlever l'amertume (faire cette opération 3 fois). Faire bouillir avec le jus de citron et le sucre, pendant 5 min. Lorsque la peau des citrons est fondante, stopper la cuisson. Puis ajouter la gélatine hydratée. Mixer grossièrement en laissant des morceaux. Couler 700 g sur la mousse chocolat congelée et surgeler l'ensemble.

Montage et finition

Montage du cadre :

- 1/2 pièce feuille de biscuit joconde chocolat
- 700 g de crémeux citron
- 1/2 pièce feuille de biscuit joconde chocolat
- 1000 g de mousse chocolat
- 700 g de perlé citron collé
- 150 g de nappage neutre

Dans un demi-cadre 30 x 40cm sur 3 cm de haut, déposer une demi-feuille de biscuit.

Couler le crémeux citron et déposer à nouveau une demi-feuille de biscuit.

Imbiber de sirop d'imbibage

citron.

Surgeler l'ensemble.

Couler la mousse chocolat surgelée puis le perlé citron collé. Surgeler et glacer avec le perlé citron.

Découper dans un demi-cadre 5 bâches de 26 x 7 cm.

Finition :

Tremper jusqu'à hauteur dans le rocher lait.

Après cristallisation, la déposer sur la pâte sucrée chocolat. Décorer.

Nos indispensables



Force Noire

Barry

Ref. 5kg 22073 | En stock



Elysée

Barry

Ref. 5kg 22050 | Sur commande



Poudre cacao Extra Brute

Barry

Ref. 1kg 22124 | Ref. 2,5kg 22027 | En stock

L'atterrance



Recette pour 4 entremets de 6 personnes

Dacquoise noisettes

- 350 g de blancs d'oeufs
- 25 g de sucre
- 300 g de poudre de noisettes
- 300 g de sucre glace

Monter les blancs d'oeufs serrés avec le sucre. Incorporer délicatement la poudre de noisettes et le sucre glace. Étaler dans un Flexipan à biscuit. Cuire à 170°C pendant 16 min environ. Détailler d'un diamètre de 15 cm, 6 disques ajourés dans une feuille de biscuit.

Sablé caramel enrobé pâte sucrée chocolat

- 215 g de beurre
- 145 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 70 g de d'oeufs entiers
- 325 g de farine T55
- 35 g de poudre de cacao Extra Brute

Tempérer le beurre. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes. Crémier. Incorporer les oeufs entiers. Tamiser la farine et la poudre de cacao. Puis l'ajouter à la préparation. Mélanger sans trop travailler la pâte. Réserver au frais et abaisser à 3 mm. Détailler des disques de 18 cm de diamètre ajouré. Cuire à 150°C pendant 10 à 15 min entre deux Silpan.

Mousse noisettes

- 75 g de crème liquide
- 75 g de lait entier
- 140 g de praliné Noisettes Piémont 50%
- 95 g de Pure Pâte Noisettes 100%

- 10 g de gélatine en poudre 180 bloom
- 45 g d'eau
- 610 g de crème fouettée

Chauffer à 35°C la crème liquide et le lait entier. Puis ajouter le Praliné Noisettes Piémont 50% et la Pure Pâte Noisettes 100%. Ajouter la gélatine en poudre hydratée avec l'eau. Incorporer à 28°C la crème fouettée.

Glaçage lacté Alunga

- 110 g d'eau
- 220 g de sucre
- 220 g de glucose
- 40 g de dextrose
- 220 g de chocolat de couverture lait Alunga
- 75 g de lait concentré non sucré
- 75 g de lait concentré sucré
- 13 g de gélatine en poudre 180 blooms
- 75 g d'eau

Cuire à 103°C l'eau, le sucre, le glucose et le dextrose. Verser sur le chocolat de couverture Alunga, le lait concentré sucré et le lait concentré non sucré. Mélanger l'ensemble et ajouter la gélatine en poudre hydratée avec l'eau.

Mixer et réserver au froid pendant 48°C avant utilisation.

Caramel vanille

- 2 gousses de vanille
- 240 g de crème 35% MG
- 20 g de poudre de lait
- 160 g de sucre
- 160 g de glucose
- 80 g de beurre
- 2 g de fleur de sel

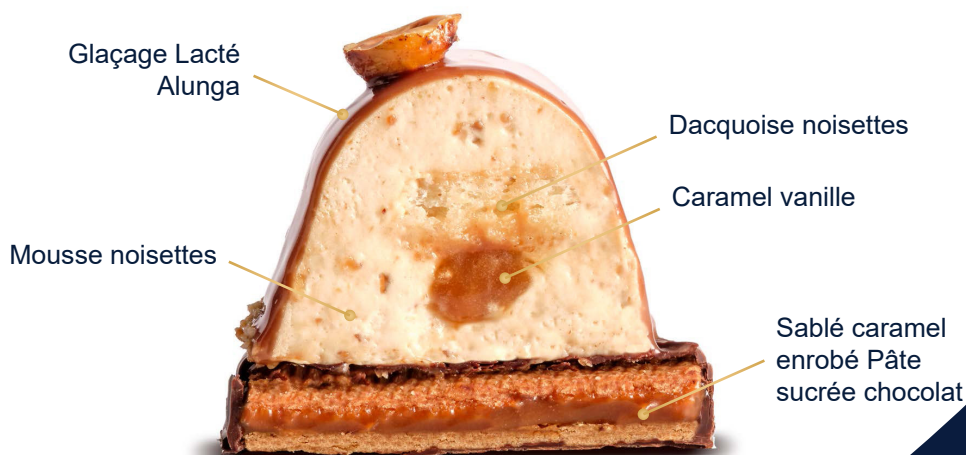
Faire infuser les gousses de vanille dans la crème et la poudre de lait. Dans une casserole, caraméliser jusqu'à l'obtention d'un caramel bien brun le sucre et le glucose. Puis décuire avec la crème infusée. Incorporer le beurre et la fleur de sel. Refroidir avant utilisation.

Montage

Recette pour 1 entremet :

- 125 g de mousse noisettes
- 1 disque de dacquoise noisettes
- 40 g de caramel vanille
- 125 g de mousse noisettes
- 100 g de glaçage lacté Alunga

Pocher le caramel vanille à l'aide d'une douille de 12 mm, sur le disque ajouré de dacquoise noisettes.



Congeler l'ensemble. Pocher 125 g de mousse noisettes dans le moule. Chemiser et ajouter le biscuit et le caramel congelé. Pocher à nouveau 125g de mousse noisettes. Surgeler l'ensemble. Glacer avec le glaçage lacté Alunga, laisser égoutter et ajouter des noisettes

hachées finement sur le contour de l'entremet.

Montage Sablé caramel enrobé

Pâte sucrée chocolat :

Pocher à l'aide d'une douille de 12 mm le caramel vanille (soit 100 g) sur le 1er disque de pâte sucrée chocolat cuit. Déposer le 2ème disque et donner une

légère pression. Lisser les bords. Enrober de chocolat de couverture noir Passy 70%.

Finitions :

Déposer l'entremet noisettes sur le disque de sablé enrobé. Ajouter des noisettes caramélisées et des touches de Feuilles d'Or.

Nos indispensables



Alunga

Barry

Ref. 1kg 629552 | Ref. 5kg 629550 | En stock



Poudre cacao Extra Brute

Barry

Ref. 1kg 22124 | Ref. 2,5kg 22027 | En stock



Moule Savarin

Silikomart



Ø115 / 30 mm
Ref. 911459
Sur commande



Ø160 / 80 mm
Ref. 911461
Sur commande



Ø180 / 60 mm
Ref. 911463
Sur commande



Praliné Noisettes Piémont

Barry

Ref. 22084 | Sur commande



Pure Pâte Noisettes

Barry

Ref. 822012 | En stock



Ø180 / 60 mm
Ref. 911463
Sur commande

Agrumes et noisettes

les vergers
boiron®



Praliné noisette

- 600 g de noisettes
- 330 g de sucre
- 4 g de fleur de sel
- 50 g de chocolat de couverture noir 65%
- 2 gousses de vanille

Torréfier les noisettes à 170°C pendant 17 min. Réaliser un caramel à sec en ajoutant la vanille. Couper en deux pour la faire cuire. Débarasser quand le caramel est à 190°C. Mixer tous les éléments à froid au mixeur, puis ajouter le chocolat fondu.

Pâte sablée vanille

- 240 g de beurre
- 160 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 4 g de sel
- 100 g d'oeufs
- 400 g de farine

Mélanger le beurre et les poudres ensemble. Une fois le mélange homogène, ajouter les oeufs. Abaisser à 3 mm. Détailler à la dimension de votre insert. Cuire à 160°C pendant 16 min environ.

Biscuit noisette

Élément 1

- 200 g de noisettes torréfiées
- 150 g de sucre glace
- 30 g de fécule
- 115 g de blancs d'oeufs

- 15 g de jaunes d'oeuf
- 10 g de poudre de vanille

Élément 2

- 320 g de blanc d'oeufs
- 150 g de sucre
- 200 g de beurre clarifié

Torréfier les noisettes à 170°C pendant 17 min. Mixer tous les éléments 1 pour avoir un mélange homogène. Chauffer le beurre clarifié à 50°C et monter les blancs en ajoutant le sucre en 3 fois. Réaliser le biscuit en mélangeant les éléments 1 et 2. Étaler à 1 cm d'épaisseur. Cuire à 180°C pendant 12 min.

Ganache vanille clémentine

- 300 g de crème liquide 35% froide (1)
- 2 gousses de vanille
- 4 clémentines zestées
- 150 g chocolat blanc
- 21 g de masse gélatine
- 300 g de crème liquide 35% froide (2)
- 10 g de rhum

Mixer et chauffer la crème (1) avec la vanille. Donner une ébullition et infuser 30 min. Chinoiser puis ajouter la gélatine. Émulsionner sur le chocolat blanc fondu puis ajouter le reste de crème et le rhum. Laisser reposer 24 heures avant utilisation.

Confit agrumes

- 250 g de purée de Clémentines IGP 100%
- 250 g de purée de Kalamansi 100%
- 10 g de pectine NH
- 25 g de sucre
- 15 g de masse
- 250 g de segments de clémentines

Chauffer les purées avec la pectine et le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la masse gélatine. Refroidir et ajouter les segments coupés en petits morceaux.

Glaçage agrumes

- 280 g de purée de Clémentines IGP 100%
- 140 g de purée de Kalamansi 100%
- 280 g de sucre (1)
- 100 g de glucose
- 1 gousse de vanille
- 26 g de fécule
- 90 g de sucre (2)
- 60 g de masse gélatine

Chauffer les purées ensemble avec le sucre, le glucose et la vanille. Ajouter le mélange sucre et fécule. Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine et passer au chinois. Pour glacer votre entremet, utiliser le glaçage à 25°C.



Nos indispensables



Purée de clémentines 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 29013 | En stock



Purée de kalamansi 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 29088 | En stock

Coing spéculoos

les vergers
boiron



Fond croustillant

- 80 g de noix de pécan concassées
- 40 g de riz soufflé
- 70 g de feuilletine
- 40 g de sirop d'érable
- 32 g d'eau chaude
- 38 g de purée d'amandes blanches
- 35 g de praliné amandes noisettes
- 75 g de couverture chocolat blanc
- 5 g de beurre de cacao
- 0.5 g de fleur de sel

Mélanger les noix de pécan avec le sirop d'érable mélangé à l'eau chaude. Laisser macérer 5 min. Égoutter puis griller les fruits secs à 170°C en remuant régulièrement les fruits pendant 6 min environ. Mélanger à la feuille, la purée d'amandes et le praliné, puis ajouter le chocolat fondu avec le beurre de cacao. Incorporer les fruits secs et les céréales puis étaler dans des bandes de 39 x 6 cm de 150 g.

Biscuit moelleux érable

- 150 g de pâte d'amandes 55%
- 190 g d'oeufs
- 50 g de sucre muscovado
- 50 g de cassonade
- 120 g de farine T55
- 1.5 g de levure chimique
- 125 g de beurre
- 68 g de sirop d'érable

Mixer au robot coupe la pâte d'amandes avec les oeufs. Incorporer le sucre muscovado, le sirop d'érable et la cassonade. Bien émulsionner, ajouter la farine tamisée avec la levure. Incorporer

le beurre fondu puis étaler sur plaque 40 x 30 cm avec silpat à 725 g. Cuire à 160°C pendant 12 min environ. Détailler des bandes de 39 x 6 cm et déposer sur le croustillant tempéré.

Compotée de cassis et framboises

- 145 g de pulpe de cassis
- 65 g de pulpe de framboises
- 30 g de sucre semoule
- 3 g de pectine NH 325
- 1 g de gélatine poudre
- 7 g d'eau

Hydrater la gélatine avec l'eau. Mélanger le sucre avec la pectine. Chauffer les pulpes. À 40°C, ajouter le sucre et la pectine. Donner une ébullition et réserver à 4°C. Mixer et pocher à 60 g par bandes de biscuit avec une douille chemin de fer.

Crèmeux spéculoos orange

- 35 g de sucre semoule
- 35 g de purée de coing 100%
- 265 g de crème fleurette
- 1 gousse de vanille bourbon
- 35 g de pâte de spéculoos
- 35 g de jaunes d'oeufs
- 20 g de beurre
- 3 g de gélatine poudre 200 bloom
- 21 g d'eau de source

Infuser la vanille grattée avec la crème liquide. Caraméliser le sucre semoule, décuire avec la purée de coing chaude. Ajouter la crème infusée, puis les jaunes d'oeufs et cuire à 82°C. Verser sur la gélatine hydratée et la pâte de spéculoos. Ajouter le beurre et mixer. Couler sur les biscuits

recouverts de compotée de cassis et framboises à 125g.

Gelée de coing

- 200 g de purée de coing 100%
- 30 g de purée d'orange et d'orange amère
- 45 g d'eau
- 30 g de cassonade
- 1/4 de bâton de cannelle
- 20 g de sucre semoule
- 1.5 g de pectine NH 325
- 1 g de gomme xanthane
- 9.5 g de gélatine poudre
- 66.5 g d'eau

Hydrater la gélatine. Mélanger les purées et mélanger le sucre avec la pectine et la gomme. Chauffer 1/4 des purées avec l'eau et la cassonade. À frémissement, ajouter le sucre et donner une ébullition. Verser sur la gélatine et ajouter au restant des purées, puis couler à 125 g par bande. Bloquer l'ensemble au congélateur. Couper des inserts de 18.5 cm de long.

Crème mascarpone vanille

- 460 g de lait entier
- 2 gousses de vanille
- 82 g de jaunes d'oeufs
- 97 g de sucre semoule
- 45 g de fécule de maïs
- 5 g de gélatine en poudre
- 35 g d'eau
- 200 g de mascarpone
- 10 g de cointreau
- 465 g de crème fleurette fluide

Chauffer le lait avec les gousses grattées, laisser infuser. Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la fécule. Verser sur le lait et cuire à la liaison.

Verser sur la masse gélatine et le mascarpone. Refroidir à 45°C et incorporer la crème montée souple. Chemiser les moules avec 300 g de crème et ajouter un insert, relisser avec 35 g de crème. Pour les parties hautes arrondies, pocher 50 g de crème et ajouter une bande de biscuit de 20 x 3 cm.

Glaçage blanc

- 375 g de crème liquide
- 125 g de lait concentré entier non sucré

- 150 g de sucre semoule
- 20 g de fécule de pommes de terre
- 8 g de gélatine en poudre
- 56 g d'eau
- 75 g de couverture chocolat blanc

Détendre la fécule avec un peu de crème, bouillir le restant de crème avec le lait concentré. Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer et refroidir.

Utiliser à 23°C sur les parties basses.

Velours blanc

- 150 g de couverture chocolat blanc
- 100 g de beurre de cacao

Fondre les éléments ensemble à 40°C et pulvériser les parties hautes. Les déposer ensuite sur les bases glacées. Garnir le centre avec le restant de gelée au coing mixée.

Nos indispensables

Nouveauté



Purée de coing 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 294596 | En stock



Purée d'orange et d'orange amère

Les Vergers Boiron

Ref. 29526 | Sur commande

La couronne de Noël

les vergers
boiron



Palet croustillant

- 72 g de riz soufflé
- 162 g de noixettes hachées
- 90 g de feuilletine
- 108 g de gianduja lait
- 108 g de couverture lait
- 1 g de fleur de sel

Griller les noixettes et mélanger avec la feuilletine, le riz soufflé et la fleur de sel. Fondre le gianduja et la couverture lait à 40°C, puis verser sur le mélange croquant. Tasser dans les moules anneaux 165 g et pistoler avec sauce lait.

Trocadero vanille

- 460 g de TPT
- 30 g de fécule
- 150 g de blancs d'oeufs (1)
- 20 g de jaunes d'oeufs
- 175 g de beurre fondu
- 155 g de blancs d'oeufs (2)
- 85 g de sucre semoule

Mélanger tous les éléments secs ensemble. Ajouter les jaunes d'oeufs ainsi que les blancs d'oeufs (1). Monter les blancs d'oeufs (2) et serrer avec le sucre semoule. Incorporer au précédent mélange, puis ajouter le beurre fondu à 40°C. Étaler sur une plaque recouverte d'une toile siliconée à 1kg et cuire à 165°C pendant 8 à 10 min environ. Détailler des disques de 16 cm avec un trou de 9 cm au centre.

Comptée de coing

- 210 g de purée de coing 100%
- 83 g de purée de poire 100%
- 10 g d'eau
- 3,5 g de pectine
- 21 g de sucre semoule
- 0.5 g de gomme xanthane

Mélanger le sucre, la gomme et la pectine. Chauffer les purées et l'eau, puis ajouter les poudres. Donner une ébullition et réserver à 4°C. Mixer et pocher sur les bisuits à l'extérieur et à l'intérieur des anneaux avec une douille de 10 mm à 100 g par pièce.

Crèmeux champagne

- 90 g de champagne
- 20 g de jaunes d'oeufs
- 30 g de sucre semoule
- 2 g de gélatine en poudre
- 14 g d'eau
- 40 g de couverture chocolat blanc
- 50 g de beurre frais

Mélanger le jaune et le sucre semoule. Chauffer le champagne et ajouter le jaune. Cuire à 82°C et verser sur la gélatine hydratée et la couverture. Mixer, refroidir à 45°C et ajouter le beurre. Mixer à nouveau et couler au centre des comptées de coing sur le biscuit. Réserver à -20°C.

Crème citron

- 25 g de purée de citron jaune
- 20 g de purée de citron vert
- 95 g d'oeufs
- 65 g de sucre semoule
- 92 g de beurre frais
- 3 g de gélatine en poudre 200 bloom

- 21 g d'eau
- 300 g de crème fleurette montée

Fouetter les oeufs avec le sucre. Chauffer les purées et ajouter les oeufs dessus. Cuire à ébullition, refroidir à 45°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mixer. Ajouter la gélatine hydratée et fondue. Refroidir à 36°C puis incorporer la crème fouettée. Garnir les moules couronnes à 175 g, puis insérer les palets de biscuit recouverts de compotée et de crèmeux.

Glaçage blanc

- 375 g de crème liquide
- 125 g de lait concentré entier non sucré
- 150 g de sucre semoule
- 20 g fécule de pommes de terre
- 8 g de gélatine en poudre
- 56 g d'eau
- 75 g de couverture choco. blanc

Détendre la fécule avec un peu de crème. Faire bouillir le restant de crème avec le lait concentré. Ajouter le sucre semoule. Incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée et verser sur la couverture. Mixer puis laisser refroidir à 23°C. Déposer sur les couronnes de croustillants.



Nos indispensables



Purée de poire 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 94239 | En stock



Purée de citron jaune 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 29569 | En stock



Purée de citron vert 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 29025 | En stock

Nouveauté



Purée de coing 100%

Les Vergers Boiron

Ref. 294596 | En stock