

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



À LA CARTE P.10 à 15

À LA CARTE
HÔTEL RITZ

REPORTAGE P.16 à 20

PARCOURS DE M.O.F.
LAURENT DUCHÊNE

DOSSIER P.84 à 93

ÉCOLES & STAGES
DE FORMATION



EXODUS

Recette proposée par
FABIEN LE MOAL
Chef Pâtissier de la maison Duchêne, Paris

EXODUS

ROLL CAKE SPONGE

(For 1 tray)
Egg yolks 160 g
Caster sugar 40 g
Corn starch 85 g
Butter 20 g
Milk 40 g
Egg whites 160 g
Caster sugar 85 g

Whip egg yolks and 40 g sugar together for 10 minutes on 4th speed. Heat to 80°C the butter and milk. Whip egg whites and gradually add 85 g sugar. Fold into egg yolk mixture and fold in sifted starch and heated butter/milk. Weigh 550 g per tray and bake at 220°C in a fan forced oven for 8 minutes with the vent closed.

ROASTED PINEAPPLES

(For 1 frame)
Pineapples in syrup 2 tins
Caster sugar 240 g
Vanilla paste 3 g
Water 320 g
Banana puree 120 g
Passion fruit puree 120 g
Lime juice 65 g
Lime zest (at the end) .. 2 pieces

Cut pineapples into cubes. Make a dry caramel with sugar and add vanilla paste. Stop cooking with hot liquids (water, purees and juice). Add pineapples and roast in an oven (3 x 15 minutes at 200°C), adding syrup from the cooking at each interval. Boil everything with the zests and leave overnight. The following day strain and use.

MANGO PASSION FRUIT CREAM

(For 1 frame)
Pineapples in syrup 800 g
Mango puree 355 g
Passion fruit puree 222 g
Lime zest 1 piece
Lime juice 20 g
Eggs 520 g
Gelatin powder 9 g
Water (for gelatin) 54 g
Butter 250 g
Egg whites 145 g
fresh egg whites 45 g pasturised (egg whites)
Glucose powder 40 g
Caster sugar 20 g

Strain pineapples. Heat purees, zests, eggs and egg yolks to 80°C, cool to 60°C before adding gelatin. Cool to 40°C and add butter before blending with a hand mixer. Heat egg whites to 60°C onto gas in mixing bowl and whip in mixer, heating with a blow torch for 2 minutes. Use at 50°C. Smoothen the cream with pineapples and fold in meringue at 50°C, use immediately.

MILK CHOCOLATE TROPICAL CREAM

(For 1 frame)
Caster sugar 300 g
Glucose DE 40 50 g
Butter 135 g
Milk 150 g
Cream 400 g
Lime zests 3 pieces
Milk chocolate 850 g
Gelatin powder 5 g
Water (for gelatin) 30 g
Mango puree 180 g
Passion fruit puree 90 g
Banana puree 90 g

Make a dry caramel with glucose and sugar. Boil milk, butter, cream and zests and stop the caramel with the hot mixture. Strain onto chocolate and cool to 60°C before adding gelatin. Heat purees to 60°C and blend with a hand mixer. Pipe with a N°11 tip.

MANGO PASSION FRUIT JELLY

Mango puree 240 g
Passion fruit puree 240 g
Pear puree 240 g
Caster sugar 92 g
Pectin NH 5 g
Gelatin powder 8 g
Water (for gelatin) 48 g

Heat purees to 40°C and add sugar mixed with pectin. Boil and cool to 60°C before adding gelatin. Wrap directly onto surface with cling film and refrigerate. Pipe with a N°5 tip (600 g on the inside and 100 g on top).

VANILLA CHANTILLY

Cream 500 g
Glucose DE 60 50 g
Vanilla paste 3 g
White chocolate blanc satin (Cacao Barry) 500 g
Crème [2] 750 g
Mascarpone 350 g

Boil 500 g cream, glucose and infuse the vanilla paste for 15 minutes. Melt chocolate to 40°C. Strain infusion onto melted chocolate and blend with a hand mixer. Add mascarpone and 750 g cream and continue to mix. Refrigerate overnight before use. Pipe with a N°11 tip.

LIME MERINGUES

Fresh egg whites 100 g
Caster sugar 200 g
Mango puree 50 g
Lemon zest 1/2 piece
Green luster dust 1 g

Heat egg whites with 200 g sugar to 60°C in mixing bowl on the gas and whip in mixer. Pipe at 40°C onto Silpats® with a N° 5 tip and sprinkle with mixture of 50 g sugar, lime zest and green luster dust. Heat oven to 180°C, turn off and place meringues. Leave to dry out, turn back on oven to 70°C if needed.

THE IDEA?

To create a fresh entremets with contrasting textures and an original effect.

THE SHAPE?

Square to half with production, but with a large amount of piping for each element.

THE FLAVOURS?

A difference of textures with mango, pineapple, passion fruit, lime, milk chocolate and Madagascan vanilla.

THE TECHNICAL STEP?

A large effort to respect all of the mixing temperatures is required in order to have perfect textures.

CAREFUL

When piping you need to take care and be regular, especially when piping large series of entremets.



© T. Caron

BISCUIT ROLL CAKE

(Pour 1 plaque)

Jaunes d'œuf 160 g
Sucre 40 g
Amidon de maïs 85 g
Beurre 20 g
Lait 40 g
Blancs d'œuf 160 g
Sucre semoule 85 g

Monter les jaunes d'œuf les 40 g de sucre ensemble pendant 10 min en 4^e avec le fouet. Tamiser l'amidon de maïs. Chauffer à 80 °C le beurre et le lait. Monter les blancs d'œuf les 85 g de sucre semoule ensemble. Incorporer aux jaunes et sucre puis l'amidon et enfin, le beurre et le lait. Peser les plaques à 550 g. Cuisson : 200 °C (ventilé) pendant 8 min/clé fermée.

ANANAS RÔTIS

(Pour 1 cadre)

Ananas en boîte 2 boîtes
Sucre 240 g
Pâte de vanille 3 g
Eau 320 g
Purée de banane 120 g
Purée de passion 120 g
Jus de citron vert 65 g
Zeste de citron vert (à la fin) .. 2 pièces

Couper en cube les ananas. Caraméliser le sucre à sec et ajouter la pâte de vanille. Décuire avec les liquides chauds (eau, purée de banane, purée de passion et jus de citron). Ajouter les ananas puis les rôtir au four (3 x 15 min à 200 °C) en ajoutant du sirop de cuisson à chaque fois. Remettre le tout à bouillir avec les zestes puis laisser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, égoutter et utiliser.

CRÉMEUX MANGUE PASSION

(Pour 1 cadre)

Ananas en boîte 800 g
Purée de mangue 355 g
Purée de passion 222 g
Zeste de citron vert 1 pièce
Jus de citron vert 20 g
Œufs 520 g
Gélatine en poudre 9 g
Eau (pour la gélatine) 54 g
Beurre 250 g
Blancs d'œuf 145 g
Blancs frais 45 g ovoproduits
Glucose atomisé 40 g
Sucre 20 g

Égoutter les ananas. Chauffer les purées, les zestes, les œufs et les jaunes et cuire sur le gaz à

80 °C. Refroidir à 60 °C puis ajouter la gélatine. Refroidir à 40 °C puis ajouter le beurre et mixer. Mélanger le glucose atomisé avec le sucre semoule. Chauffer avec les blancs à 60 °C dans la cuve sur le gaz puis monter au batteur en chauffant 2 min au chalumeau. Utiliser à 50 °C. Lisser le crémeux avec les ananas puis incorporer la meringue à 50 °C et utiliser tout de suite.

CRÉMEUX CHOCOLAT LAIT EXOTIQUE

(Pour 1 cadre)

Sucre 300 g
Glucose DE 40 50 g
Beurre 135 g
Lait 150 g
Crème 400 g
Zestes de citron vert 3 pièces
Chocolat au lait 850 g
Gélatine en poudre 5 g
Eau (pour la gélatine) 30 g
Purée de mangue 180 g
Purée de passion 90 g
Purée de banane 90 g

Réaliser un caramel avec le glucose et le sucre. Bouillir le lait, le beurre, la crème et les zestes puis décuire le caramel avec. Passer au chinois sur le chocolat. Ajouter la gélatine à 60 °C. Chauffer les purées à 60 °C et mixer le tout. Pocher à l'aide d'une douille n° 11.

GELÉE MANGUE PASSION

Purée de mangue 240 g
Purée de passion 240 g
Purée de poire 240 g
Sucre 92 g
Pectine NH 5 g
Gélatine en poudre 8 g
Eau (pour la gélatine) 48 g

Chauffer les purées à 40 °C. Ajouter le mélange sucre et pectine puis faire bouillir. Refroidir à 60 °C puis ajouter la gélatine. Filmer au contact puis mettre au réfrigérateur. Pocher à l'aide d'une douille n° 5 (600 g à l'intérieur et 100 g sur le dessus).

CHANTILLY VANILLE

Crème 500 g
Glucose DE 60 50 g
Pâte de vanille 3 g
Chocolat blanc satin (Cacao Barry) 500 g
Crème 750 g
Mascarpone 350 g

Bouillir les 500 g de crème et le glucose et infuser la pâte de vanille pendant 15 min. Fondre le chocolat à 40 °C. Passer au chinois la crème (1) directement dessus le mascarpone puis ajouter les 750 g de crème. Incorporer les deux mélanges ensemble puis mixer rapidement. Réserver une nuit au réfrigérateur avant utilisation. Pocher douille n° 11.

MERINGUETTES CITRON VERT

Blancs d'œuf frais 100 g
Sucre 200 g
Sucre 50 g
Zeste de citron vert 1/2 pièce
Poudre scintillante verte 1 g

Chauffer les blancs et les 200 g de sucre à 60 °C dans la cuve sur le gaz puis mettre à monter au batteur. Utiliser à 40 °C. Pocher sur Silpat® avec une douille n° 5. Saupoudrer du mélange les 50 g de sucre, zeste et poudre. Chauffer le four à 180 °C. Éteindre le four et y mettre les meringuettes. Laisser sécher. Rallumer le four si besoin à 70 °C. Pocher avec une douille n° 5.

L'IDÉE ?

Réaliser un entremet frais avec des textures très contrastées et un visuel original.

LA FORME ?

Carré pour un souci d'organisation au laboratoire mais avec un gros travail de pochage pour chaque élément entrant dans la composition, lui amenant gourmandise et dynamisme.

LES SAVEURS ?

Un jeu de textures autour de la mangue, l'ananas et la passion, le citron vert, le chocolat lait et la vanille de madagascar.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Un gros travail sur les températures de mélanges à été nécessaire pour obtenir des textures parfaites. Il faut être très précis. Au degré près.

ATTENTION

Qui dit pochage dit sensibilité. Il faut être très concentré pour être très régulier surtout sur de grosses séries.



PETIT-BEURRE GROSEILLE-RHUBARBE

Recette proposée par
KEN THOMAS
Chef Pâtissier Hôtel The Westin Paris-Vendôme

RED CURRANT-RHUBARB 'PETIT BEURRE'

SHORTBREAD

Flour 300 g
Flour 100 g
Icing sugar 160 g
Almond powder 60 g
Salt 4 g
Butter 240 g
Eggs 80 g

Mix 300 g flour, icing sugar, almond powder, salt and butter in mixer (make sure not to over work the dough). Add the eggs and the 100 g rest of flour. Roll out to 2.1 mm and cut 8 cm fluted rectangles with a 5 cm square in the centre. Bake in a fan forced oven at 150°C and after 3 minute place a Silpat® on top to avoid air bubbles forming and continue baking for another 9 minutes.

RED CURRANT JELLY

Red currant puree 200 g
Pectin NH 3 g
Caster sugar 40 g
Gelatin mass 16 g

Heat puree and half of the sugar to 40°C, add pectin NH mixed with the other half of sugar. Boil for 2 minutes and spread 0.5 cm onto a tray. Cut 6 cm squares.

SOAKING SYRUP

Water 750 g
Caster sugar 200 g
Red currant puree 250 g
Grenadine syrup 75 g

Boil water and sugar, add puree and syrup.

RHUBARB CARPACCIO

Rhubarb 4 pieces
Soaking syrup as needed

Peel rhubarb and cut into 6 cm long lengths. With a mandolin, slice the carpaccio 2 mm thick. Poach in the syrup. The strips should stay whole without fraying.

RHUBARB COMPOTE

Rhubarb offcuts as needed
Red currant puree ... as needed
Grenadine syrup as needed

Poach the peeled rhubarb offcuts into the syrup until completely cooked. Rectify the compote with grenadine syrup to correct the acidity.

ASSEMBLY

Place onto the first shortbread full square a red currant jelly. In the middle of the jelly, place the rhubarb compote and line the bands of rhubarb onto the top. Place a red fruit coulis and sprinkle half of the shortbread with non-melted icing sugar and close the assembly. Place three marzipan flowers to finish.

THE IDEA?

To rework a classic, the Petit-Beurre of our childhood, throughout the seasons.

THE SHAPE?

Square, a little different from the traditional rectangle.

THE FLAVOURS?

A mixture of acidity and lightness, between rhubarb and red currant.

THE TECHNICAL STEP?

Poaching the strips of rhubarb, they should be just crunchy.

CAREFUL

Take care with the colour of the rhubarb after poaching, it should be red.



PÂTE SUCRÉE

Farine T55 300 g
Farine T55 100 g
Sucre glace 160 g
Poudre d'amande blanche 60 g
Sel 4 g
Beurre 240 g
Œufs 80 g

Mélanger les 300 g de farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre au batteur avec la feuille (attention à ne pas trop faire sabler). Ajouter les œufs et le restant de farine (100 g). Étaler à 2,1 mm. Détailler des carrés cannelés de 8 cm et des carrés cannelés ajourés avec un emporte-pièce carré lisse de 5 cm. Cuire au four ventilé à 150 °C, au bout de 3 min de cuisson déposer un Silpat® dessus pour éviter que des bulles se forment puis poursuivre la cuisson environ 9 min.

GELÉE DE GROSEILLE

Purée de groseille 200 g
Pectine NH 3 g
Sucre 40 g
Masse gélatine 16 g

Chauffer la pulpe de groseille avec la moitié du sucre, à 40 °C ajouter la pectine NH avec l'autre moitié sucre. Bouillir environ 2 min. Coucher sur plaque à une épaisseur de 0,5 cm puis détailler des carrés de 6 cm.

SIROP DE POCHAGE

Eau 750 g
Sucre semoule 200 g
Pulpe de groseille 250 g
Sirop grenadine 75 g

Faire bouillir l'eau et le sucre puis ajouter la pulpe de groseille et le sirop.

CARPACCIO DE RHUBARBE

Rhubarbe 4 pièces
Sirop de pochage QS

Éplucher la rhubarbe, couper des tronçons de 6 cm de long puis à la mandoline tailler un carpaccio de 2 mm. Pocher le carpaccio dans le sirop. Les lamelles doivent rester entières sans s'effiloche.

COMPOTÉE DE RHUBARBE

Chutes de rhubarbe QS
Sirop de pochage QS
Sirop grenadine QS

Pocher les chutes de rhubarbe épluchée dans le sirop jusqu'à cuisson complète. Mixer en corrigeant l'acidité avec de la grenadine.

MONTAGE

Déposer sur un premier carré non ajouré de la gelée de groseille. Au milieu de la gelée, déposer

la compote de rhubarbe puis aligner les bandes de rhubarbe sur ce montage. Lustrer avec du coulis fruits rouges. Saupoudrer la moitié du sablé, ajourer avec du Codineige® puis refermer le montage. Déposer trois fleurs en pâte d'amande.

L'IDÉE ?

Revisiter le mythique Véritable Petit-Beurre de notre enfance au fil des saisons.

LA FORME ?

Une forme carrée, différente de la forme traditionnelle rectangulaire.

LES SAVEURS ?

Un mélange acide et léger, entre la rhubarbe et la groseille.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Le pochage des lamelles de rhubarbe, elles doivent rester justes croquantes.

ATTENTION

La couleur de la rhubarbe après le pochage. Elles doivent être rouges.

© T. Caron

SAINT-HONORÉ À LA FRAMBOISE



Recette proposée par
ANTONY PRUNET
Pâtisserie de famille, Pyla

RASPBERRY SAINT-HONORÉ

INVERT PUFF PASTRY

Butter: part 1
Butter..... 750 g
Flour 300 g

Dough: part 2
Flour..... 750 g
Salt 'fleur de sel'..... 30 g
Butter..... 200 g
Water..... 300 g
White vinegar..... 1 drop

Mixing part 1
Mix butter and flour and make a regular square. Set aside in refrigerator for at least one hour.

Mixing part 2
Mix all ingredients and make a slightly larger square than the previous in able to wrap the first part completely, refrigerate for one hour.

Make 4 single folds with a 20 rest between each fold and leave to rest overnight. The following day give a final single fold to make 5 in total. Roll out the required rectangle.

RASPBERRY COULIS
Raspberry puree 500 g
Fresh raspberries 100 g
Caster sugar 80 g
Lemon juice..... 1/2 piece
Xanthan gum (thickener)..... 1 knife point

Boil puree, sugar, lemon zest. Add xanthan gum and blend with a hand mixer, refrigerate.

RASPBERRY JELLY
Raspberry puree reduced to 500 g) 600 g
Sucre 80 g
Jus de citron 1/2 pièce
Feuilles de gélatine 5 pièces

Boil everything, add gelatin and lemon juice. Make an insert the size as the St Honore. Blast freeze.

CHOCOLATE CRUNCH
Cocoa powder 50 g
Flour 160 g
Salt 'fleur de sel'..... 5 g
Caster sugar 200 g
Butter 141 g
Hazelnut powder 191 g
Gianduja
Noisette noire (Valrhona). 251 g
Crushed and roasted hazelnuts..... 50 g

Roast hazelnuts at 140°C for 20-25 minutes. Soften butter and in a mixer with a paddle add the sugar, hazelnut powder, cocoa powder, flour and salt. Rollout and bake at 160°C for 30 minutes. Leave to cool and in a mixer with a paddle the melted Gianduja into the baked crunch and crushed roasted hazelnuts.

CRUNCH (FOR CHOUX)

Butter..... 80 g
Caster sugar 100 g
Flour..... 120 g
Red food colouring... as needed

Mix together, split the mass into two and incorporate into half the red food colouring. Roll out to 2 mm between two sheets of baking paper. Blast freeze, cut and place on choux before baking.

CHOUX PASTRY

Water..... 800 g
Milk..... 200 g
Salt..... 20 g
Caster sugar 40 g
Unsalted butter..... 400 g
Milk powder 10 g
Flour..... 600 g
Egg yolks..... 100 g
Eggs 800 g

Boil milk, water, salt, sugar, butter and milk powder. Add sifted flour and dry out on heat, add egg yolks and eggs. Bake in a deck oven at 200°C for 15 minutes.

VANILLA WHIPPED GANACHE
Tahitian vanilla beans... 3 pieces
Cream..... 1,250 g
White couverture
Opalys 33% (Valrhona)..... 280 g
Gelatin leaves,
200 Bloom 5 pieces

Boil cream with vanilla beans, add gelatin and cool to 40°C before adding melted white chocolate. Blend with a hand mixer and refrigerate overnight before whipping on medium speed.

ASSEMBLY

Cut a rectangle of puff pastry and pipe vanilla whipped ganache in the middle, add coulis, jelly of the same diameter and place the chocolate crunch and fresh raspberries. Place the choux on the sides and fill with ganache and pipe a zig zag. Decorate with red chocolate and a sauce tube.

THE IDEA?

The idea was to recreate a St Honore with modern flavours and a little colour.

THE SHAPE?

Rectangular, modern.

THE FLAVOURS?

Vanilla and raspberry, flavours that everyone likes, a cake for all of the family.

THE TECHNICAL STEP?

There isn't really a technical step, just take care when folding the invert puff pastry.

CAREFUL

Respect each step and use a good quality vanilla and raspberries.

FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre : partie 1

Beurre 750 g
Farine 300 g

Détremper : partie 2

Farine 750 g
Fleur de sel 30 g
Beurre..... 200 g
Eau 300 g
Vinaigre blanc 1 goutte

Pétrissage partie 1

Mélanger le beurre et la farine réaliser un carré de pâte bien régulier, réserver au réfrigérateur 1 h.

Pétrissage partie 2

Mélanger le tout, réaliser un carré plus grand que le précédent de façon à emballer la partie 1, réserver au réfrigérateur 1 h.

Réaliser 4 tours simples avec une pause de 20 min entre chaque tour, laisser poser la nuit. Le matin, donner un tour simple (5) et étaler, détailler un rectangle à la taille souhaitée.

COULIS DE FRAMBOISE

Purée de framboise 500 g
Framboises fraîches 100 g
Sucre 80 g
Citron jaune 1/2 pièce
Gomme de xanthan (épaississant) mixé 1 pointe

Faire bien bouillir la purée, les framboises fraîches avec le sucre puis ajouter le citron, ajouter le xanthan et mixer. Réserver au froid.

GELÉE DE FRAMBOISE

Purée de framboise (réduire à 500 g) 600 g
Sucre 80 g
Jus de citron 1/2 pièce
Feuilles de gélatine..... 5 pièces

Faire bouillir le tout, ajouter la gélatine et le jus de citron. Réaliser un insert à la taille du Saint-honoré. Surgeler.

CRAQUANT CHOCOLAT

Cacao en poudre 50 g
Farine 160 g
Fleur de sel 5 g
Sucre 200 g
Beurre 141 g
Poudre de noisette 191 g
Gianduja Valrhona
noisette noire 251 g
Noisettes torréfiées
concassées..... 50 g

Torréfier noisette à 140 °C 20-25 min. mettre le beurre pommadé, ajouter à la feuille au batteur : le sucre, la poudre de noisette, le cacao, la farine, le sel. Étaler finement cuire à 160 °C pendant 30 min. Laisser refroidir et ajouter à la feuille le gianduja dans la pâte cuite et les noisettes concassées.

CRAQUELIN

Beurre 80 g
Sucre 100 g
Farine 120 g
Colorant rouge
suivant puissance QS

Mélanger le tout, diviser la masse en deux et mettre la colorant rouge dans une partie. Étaler finement entre deux feuilles de cuisson à 2 mm, réserver au grand froid, détailler au moment, poser sur le chou avant cuisson.

PÂTE À CHOUX

Eau 800 g
Lait 200 g
Sel 20 g
Sucre 40 g
Beurre doux 400 g
Poudre de lait 400 g
Farine 600 g
Jaunes d'œuf 100 g
Œufs 800 g

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre, le beurre, la poudre de lait, ajouter la farine déséchée, ajouter les œufs 2/2, bien mélanger, ajuster avec des œufs entiers, cuire au four à sole 15 min à 200 °C.

CRÈME VANILLE

Gousses de vanille
de Tahiti 3 pièces
Crème 1 250 g
Couverture blanc Opalys 33 % (Valrhona) 280 g
Feuilles de gélatine
200 Bloom 5 pièces

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille, ajouter le gélatine filmée, laisser refroidir jusqu'à 40 °C, ajouter le chocolat blanc fondu puis réaliser une ganache, laisser au réfrigérateur une nuit monté au batteur a moyenne vitesse.

MONTAGE

Découper un rectangle de feuilletage en disposer un peu de ganache, monter la vanille au milieu ajouter le coulis et la gelée de même diamètre, disposer le craquant et les framboises fraîches mettre les choux garnis de la même façon sur les côtés. Finir avec la crème en zig-zag, décor chocolat rouge et pipette si souhaité.

L'IDÉE ?

L'idée de réaliser un Saint-Honoré au goût du jour, facile à couper avec des couleurs.

LA FORME ?

Les formes rectangulaires sont modernes.

LES SAVEURS ?

Les saveurs vanille-framboise sont des saveur qui parlent à tout le monde c'est un gâteau qui s'adresse à toute la famille.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Il n'y a pas d'étape technique délicate à part faire attention au tourage (comme c'est du feuilletage inversé.)

ATTENTION

Il faut faire attention à bien respecter les étapes, utiliser de la vanille de qualité et des framboises de qualité.

LE KEY LIME CHOU

Recette proposée par **AMAURY GUICHON**

Assistant Chef Pâtissier exécutif
Jean Philippe Pâtisserie

LE KEY LIME CHOU

HAZELNUT CRUNCH (FOR CHOUX)

Butter 80 g
Flour..... 80 g
Vergeoise, brown sugar... 100 g
Roasted hazelnut powder .. 20 g

Mix all ingredients in a mixing bowl and mix with a paddle until a dough forms. Roll out between two Silpats® and continue rolling out on a dough machine. Cut the same diameter as the choux.

CHOUX PASTRY

Milk 50 g
Water..... 50 g
Caster sugar 2 g
Salt..... 2 g
Flour 55 g
Butter 40 g
Eggs 100 g

In a saucepan, boil milk, water, sugar and salt. Off the heat add sifted flour, mixing until mixture comes together. Dry out on the heat for 45 seconds, take off heat and mix with a whisk in a mixer, adding the eggs in three times. Pipe the warm choux onto a tray lined with baking paper, place crunch on top and bake in a preheated oven at 190°C, place choux in oven and turn down to 180°C, leave to bake for 25 minutes.

OLD STYLE PRALINE

Whole almonds 150 g
Hazelnuts..... 150 g
Caster sugar 200 g
Water..... 48 g
Vanilla bean..... 1 piece

In a saucepan cook water, sugar and vanilla on low heat until 116°C. Off the heat add hazelnuts and almonds which have been previously warmed in the oven. Stir energetically to make the sugar crystallise on the surface of the nuts, place back onto the heat to completely roast the nuts. Spread onto a Silpat® and leave to cool for at least four hours at room temperature before mixing in a robot-coupe to create a paste.

THE IDEA?

I really love praline. I always want to use its flavour and different textures to create different praline sensations.

THE SHAPE?

I wanted to keep the original shape, between choux and religieuse. I added a fine finishing with the decoration.

THE FLAVOURS?

Yes you completely understood: 100% praline.

THE TECHNICAL STEP?

Making the praline: it is important to have a perfect balance between the caramel and the roasting of the nuts.

CAREFUL

Praline tends to be sweet and fatty. The key is the balance between the lightness of whipped praline cream, the freshness of the praline cream and the creaminess of the mousseline cream finishing with the power of the pure praline.

TIP

If you have any problems filling the method of preparation for the praline, it is possible to roast the nuts in an oven and cook a caramel, mixing the two after roasting in a robot-coupe.

HAZELNUT CREAM

Cream..... 116 g
Caster sugar 16 g
Glucose 7 g



Egg yolks..... 23 g
Gelatin mass (180 Bloom).... 3 g
Vanilla bean..... 1/2 piece
Vanilla extract 0.7 g
Old style praline..... 36 g

In a saucepan, boil cream, glucose and vanilla (bean and extract), add egg yolks and sugar and cook to 82°C immediately taking off the heat when cooked. Add praline and blend with a hand mixer as well as gelatin mass. Refrigerate at 4°C to cool.

PRALINÉ WHIPPED CREAM

Cream..... 100 g
Caster sugar 100 g
Old style praline..... 20 g

Whip the three ingredients together until desired texture.

CRUNCHY CHOCOLATE GLAZE

Caster sugar 60 g
Butter 50 g
Glucose 20 g
Chopped hazelnuts 72 g
Milk chocolate..... 200 g
Grape seed oil 10 g

In a saucepan, heat sugar, glucose and butter and add chopped hazelnuts. Spread the mixture onto a Silpat® and bake at 165°C for 14 minutes. Leave to cool and chop into pieces, adding melted chocolate and oil.

ASSEMBLY AND FINISHING

Milk chocolate stems... 3 pieces
Dark chocolate disc 1 piece
Chopped caramelised hazelnuts (as needed)

Half fill choux with a piping bag, fill ¾ of the remaining volume with hazelnut cream, finishing with pure old style praline. Glaze the choux with a glaze melted to 30°C. Add decorative dark chocolate ring and a double rosette of praline whipped cream. Finish with chocolate sticks and caramelised chopped hazelnuts.

THE IDEA?

I really love praline. I always want to use its flavour and different textures to create different praline sensations.

THE SHAPE?

I wanted to keep the original shape, between choux and religieuse. I added a fine finishing with the decoration.

THE FLAVOURS?

Yes you completely understood: 100% praline.

THE TECHNICAL STEP?

Making the praline: it is important to have a perfect balance between the caramel and the roasting of the nuts.

CAREFUL

Praline tends to be sweet and fatty. The key is the balance between the lightness of whipped praline cream, the freshness of the praline cream and the creaminess of the mousseline cream finishing with the power of the pure praline.

TIP

If you have any problems filling the method of preparation for the praline, it is possible to roast the nuts in an oven and cook a caramel, mixing the two after roasting in a robot-coupe.



CRAQUELIN NOISETTE

Beurre 80 g
Farine 80 g
Vergeoise..... 100 g
Poudre de noisette torréfiée 20 g

Dans un bol mixeur, ajouter tous les ingrédients et mélanger avec une feuille jusqu'à obtention d'une pâte. Entre deux Silpat®, étaler finement la pâte au laminoin, puis emporte-pièce au diamètre du chou.

PÂTE À CHOUX

Lait 50 g
Eau 50 g
Sucre semoule 2 g
Sel 2 g
Farine 55 g
Beurre 40 g
Œufs..... 100 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre et le sel. Une fois à ébullition, ajouter hors du feu la farine tamisée. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis dessécher sur le feu pendant 45 secondes. Transférer la détrempe dans un bol de mixeur avec un fouet, puis ajouter les œufs tempérés en trois fois. Dresser la pâte à choux encore chaude sur plaque et papier de cuisson, puis déposer le disque de craquelin noisette. Préchauffer un four à 190 °C, enfourner la pâte à chou, descendre le four à 180 °C, et laisser cuire pendant 25 min.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. Dans un cul-de-poule avec un fouet, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajouter la poudre à crème tamisée. Une fois la crème froide, la foisonner abondamment au fouet.

PRALINÉ À L'ANCIENNE

Amandes brutes..... 150 g
Noisettes 150 g
Sucre semoule 200 g
Eau 48 g
Gousse de vanille 1 pièce

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et la vanille, puis faire cuire à feu doux jusqu'à arriver à 116 °C. Hors du feu, ajouter les noisettes et amandes préalablement tempérées au four. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une recristallisation du sucre autour des fruits à coque, puis retourner sur le feu et cuire

jusqu'à torréfaction parfaite des fruits à coque. Débarrasser immédiatement sur un Silpat®. Laisser refroidir un minimum de 4 h à température ambiante, puis mixer le tout au Robot-Coupe jusqu'à obtention d'une pâte.

MOUSSELINE PRALINÉE

Lait 63 g
Crème 12 g
Sucre 14 g
Poudre à crème..... 7 g
Jaunes d'œuf 15 g
Gousse de vanille 1/2 pièce
Praliné à l'ancienne 41 g
Gélatine masse (180 Bloom)..... 3 g
Beurre 35 g

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème et la vanille. Dans un cul-de-poule avec un fouet, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre, puis ajouter la poudre à crème tamisée. Verser ensuite la totalité du contenu du cul-de-poule dans la casserole, et cuire à ébullition pendant 1 min. Retirer du feu puis incorporer le beurre en morceaux à l'aide d'un mixeur plongeant, ensuite le praliné à l'ancienne et enfin, la masse gélatine. Réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement à 4 °C.

Une fois la crème froide, la foisonner abondamment au fouet.

CRÈMEUX NOISETTE

Crème..... 116 g
Sucre 16 g
Glucose 7 g
Jaune d'œuf 23 g
Gélatine masse (180 Bloom)..... 3 g
Gousse de vanille 1/2 pièce
Extrait de vanille 0,7 g
Praliné à l'ancienne 36 g

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le glucose et la vanille (gousse et extrait), puis ajouter le mélange jaune d'œuf et sucre. Porter le mélange jusqu'à 82 °C et retirer immédiatement. Ajouter le praliné à l'aide d'un mixeur plongeant,

puis la masse gélatine fondue. Réserver au réfrigérateur jusqu'à refroidissement à 4 °C.

CRÈME MONTÉE PRALINÉE

Crème..... 100 g
Sucre 100 g
Praliné à l'ancienne 20 g

Monter les trois ingrédients ensemble jusqu'à parfait foisonnement.

GLAÇAGE CHOCOLAT CRUNCHY

Sucre 60 g
Beurre 50 g
Glucose 20 g
Noisettes hachées 20 g
Couverture lait 72 g
Huile de pépins de raisin 10 g

Dans une casserole, chauffer le sucre, le glucose et le beurre, puis ajouter les noisettes hachées. Étaler le mélange sur un Silpat® et le faire cuire à 165 °C pendant 14 min. Laisser refroidir, puis hacher en morceaux et ajouter à la couverture et l'huile fondue.

MONTAGE ET FINITION

Bâtonnet couverture lait..... 3 pièces
Anneau chocolat noir 1 pièce
Noisettes hachées caramélisées... QS

À l'aide d'une poche à douille et par le dessous, garnir le chou à la moitié. Ensuite, encore à l'aide d'une poche à douille, garnir les trois quarts du volume restant avec le crémeux noisette. Finir ensuite le garnissage avec le praliné à l'ancienne pur. Glacer ensuite le chou à l'aide du glaçage chocolat tempéré à 30 °C. Ajouter l'anneau décoratif de chocolat noir et dresser une double rosace de crème montée pralinée. Terminer la décoration avec les bâtonnets de chocolat et les noisettes hachées caramélisées.

L'IDÉE ?

Je suis un vrai amoureux du praliné. J'avais envie de décliner son arôme et son croquant sur différentes textures, afin de créer plusieurs « sensations pralinées ».

LA FORME ?

Je souhaitais conserver une forme traditionnelle, entre le chou et la religieuse. J'ai toutefois introduit une touche de finesse grâce au décor.

LES SAVEURS ?

Vous l'aurez bien compris : c'est du 100 % praliné.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

La réalisation du praliné: il faut obtenir un équilibre parfait entre la force du caramel et la torréfaction des fruits à coque.

ATTENTION

Le praliné a tendance à être assez sucré et assez gras. La clé, c'est l'équilibre entre la légèreté de la crème montée, la fraîcheur du crémeux, l'onctuosité de la mousseline, et la puissance du praliné pur.

L'ASTUCE

Si vous avez un problème à réaliser le praliné selon la recette, vous pouvez torrifier les fruits à coque au four et simplement les mixer au Robot-Coupe avec un caramel à bonne cuisson.

TARTE AUX FRUITS



Recette proposée par
TIMOTHÉE GENASSE
Chef Pâtissier Hôtel Scribe, Paris.



© T. Caron

FRUIT TART

For 3 tarts.

ALMOND CREAM

Butter 154,6 g
Caster sugar 176,7 g
Eggs 3,5 g
Almond powder 220,9 g
Flour 44,2 g
Rum as needed

Soften butter for 30 seconds in microwave. In a mixing bowl, add butter and sugar and mix with the paddle. Add almond powder, eggs, flour and finish with the rum. Refrigerate for 1 to 2 hours before piping.

LIGHT VANILLA CREAM

Milk 164,3 g
Unsalted butter 4,9 g
Caster sugar 24,6 g
Egg yolks 26,3 g
Custard powder 13,1 g
Vanilla bean 0,7 g
Flour 3,3 g
Gelatin 5,3 g
Cream 257,4 g

Heat milk, vanilla beans, half of the sugar and butter. At the same time, whiten egg yolks with the rest of sugar and add custard powder and flour.

When first liquids boil, temper egg yolk mixture and pour back into saucepan. Boil for 1 minute for each litre of milk. Add soaked gelatin and cool in blast freezer (without freezing). Mix crème pâtissière and fold in the lightly whipped cream. Store in a container, wrapped directly onto the surface.

SHORTBREAD

Butter 111,4 g
Flour 167,1 g
Starch 18,6 g
Almond powder 30,9 g

Fine salt 1,2 g
Eggs 43,3 g
Icing sugar 77,4 g

Sift flour, salt, starch, icing sugar and almond powder. Soften butter and add eggs and sifted powders. When a dough forms roll out between two sheets of baking paper and refrigerate to harden the dough. Line a 25 cm tart ring.

ASSEMBLY

When all of the recipes have been prepared, line the tart rings. Pipe almond cream with a N°12 tip. Bake at 165°C for 20 minutes, cool in a blast freezer. During this time, prepare a piping bag with a N°12 star tip. Take the tart and pipe points with vanilla cream to give volume to the fruit. Take 8 ripe figs, 250 g strawberries (preference Ciforette), 125 g raspberries, 100 g blueberries and a couple of red currants to fill the holes.

THE IDEA?

I wanted to offer a tart with very little mousse or cream and really fruity.

THE SHAPE?

I kept the classical tart shape, but for 8 portions to be more generous.

THE FLAVOURS?

The idea of this particular tart is to bring out the summer fruits. Fruits full of sun.

THE TECHNICAL STEP?

Take care when lining the tarts so that the dough doesn't fall on the sides when baking. The visual finishing of a tart is very important.

Pour 3 tartes.

CRÈME D'AMANDE

Beurre 154,6 g
Sucre 176,7 g
Œufs 3,5 g
Poudre d'amande 220,9 g
Farine 44,2 g
Rhum QS

Ramollir le beurre 30 sec au micro-ondes ; dans la cuve du batteur, mettre le beurre et le sucre à tourner à la feuille. Ajouter la poudre d'amande puis les œufs, ajouter la farine puis terminer avec le rhum. Laisser au froid 1 à 2 h et pocher.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

Lait entier 164,3 g
Beurre doux 4,9 g
Sucre 24,6 g
Jaunes d'œuf 26,3 g
Poudre à crème 13,1 g
Gousse de vanille 0,7 g
Farine T55 3,3 g
Gélatine 5,3 g
Crème liquide 257,4 g

Chauffer le lait, les gousses de vanille, la moitié du sucre et le beurre. En parallèle, blanchir les jaunes avec le reste du sucre, ajouter la poudre à crème puis la farine. Lorsque le lait est à ébullition, verser la moitié sur le mélange puis remettre le tout

dans la casserole. fouetter jusqu'à ébullition, cuire 1 min par litre de lait. Pour terminer, incorporer la gélatine égouttée. Refroidir en cellule. Une fois refroidie, monter la crème liquide au batteur. Mixer la crème pâtissière et y incorporer la crème montée. Conserver en bac filmé.

PÂTE SUCRÉE FONDANTE

Beurre 111,4 g
Farine T55 167,1 g
Fécule 18,6 g
Poudre d'amandes 30,9 g
Sel fin 1,2 g
Œufs 43,3 g
Sucre glace 77,4 g

Tamiser la farine, le sel, la fécule et le sucre glace sur la poudre d'amande. En parallèle, ramollir le beurre au batteur, ajouter les œufs puis incorporer les poudres. Une fois le mélange homogène, étaler entre 2 feuilles et mettre au froid positif de façon que la pâte soit dur. Prendre un cercle à tarte de 25 cm diamètre puis le foncer.

MONTAGE

Lorsque toutes les recettes sont prêtes, foncer la pâte sucrée dans le cercle à tarte. Pocher la crème d'amande dans le fond de tarte avec une douille n° 12. Enfourner à 165 °C pendant une vingtaine de minutes, de sorte

que la tarte cuise et colore uniformément. Une fois cuite, laisser refroidir en cellule de refroidissement. Pendant ce temps, préparer une poche avec une douille cannelée n° 12. Récupérer la tarte et pocher quelques points de tailles aléatoires de façon à donner du volume aux fruits. Prenez 8 belles figues bien rouges, 250 g de fraises (préférer la Ciforette), 125 g de framboises et 100 g de myrtilles puis ajouter quelques groseilles pour combler les quelques trous restants.

L'IDÉE ?

Je souhaitais proposer une tarte qui comporte peu de mousse ou de crème et qui soit avant tout fruitée.

LA FORME ?

Je suis resté sur la forme classique de la tarte, mais en la faisant pour 8 personnes pour qu'elle soit généreuse.

LES SAVEURS ?

Cette tarte est faite pour mettre en valeur tous les fruits d'été. Des fruits gorgés de soleil.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Il faut faire attention au fonçage de façon que la pâte ne tombe pas à la cuisson. Le visuel est très important lorsque l'on fait une tarte aux fruits.

LA FORÊT-NOIRE



Recette proposée par
MATHIEU ROBIN
Chef pâtissier Restaurant le Quatrième mur, Bordeaux

BLACK FOREST

ALMOND CHOCOLATE SPONGE

Eggs 315 g
Almond marzipan 50% 320 g
Clarified butter 100 g
Flour 40 g
Cocoa powder 20 g
Baking powder 4 g

Whip eggs with marzipan. Fold in sifted flour, cocoa powder and baking powder. Finish with clarified butter and pour into Flexipan® and bake at 160°C for 11 minutes.

CARAÏBE CHOCOLATE MOUSSE

Whipped cream 500 g
Caster sugar 85 g
Water 25 g
Egg yolks 75 g
Couverture Caraïbe 66% (Valrhona) 250 g

Make a pate a bome with sugar and water to 117°C, pour into whipped egg yolks and leave to cool. Melt chocolate to 45°C, fold in a small amount of whipped cream, pate a bombe and finish with the rest of whipped cream.

VANILLA CHANTILLY

Cream 1 l
Icing sugar 90 g
Vanilla beans 3 pieces

Whip cream, add icing sugar and cut and scraped vanilla beans.

KIRSCH SYRUP

Water 500 g
Caster sugar 380 g
Kirsch 60 g

Heat water, sugar and add Kirsch.

KIRSCH JELLY

Water 150 g
Kirsch 30 g
Cane sugar syrup 25 g
Gelatin leaves 3 pieces

Heat water, cane sugar syrup and add soaked gelatin and Kirsch.

ASSEMBLY AND FINISHING

Place a square of almond chocolate sponge into a frame, soak with Kirsch syrup. Spread a layer of chocolate mousse and place chopped amarena cherries into the mousse. Place another layer of chocolate sponge and soak again with syrup. Spread chantilly cream and another soaked sponge layer. Cut triangles and place chocolate plaques to hide the layering. Place chocolate shavings on top and sprinkle with non-melting icing sugar. Decorate with a blown sugar cherry filled at the last moment with kirsch jelly.

THE IDEA?

To make a modern black forest.

THE SHAPE?

The triangular shape represents a cake portion.

THE FLAVOURS?

I wanted to find the original flavours of the black forest making the mousse lighter and adding Amarena cherries.

THE TECHNICAL STEP?

When sticking the chocolate rectangles, take care not to leave fingerprint marks.

BISCUIT AMANDES CHOCOLAT

Œufs 315 g
Pâte d'amande 50 % 320 g
Beurre clarifié 100 g
Farine 40 g
Cacao en poudre 20 g
Levure chimique 4 g

Faire mousser les œufs et la pâte d'amandes. Ajouter la farine, le cacao en poudre et la levure chimique, tamiser. Incorporer le beurre clarifié, puis couler en Flexipan® et cuire dans un four à 160 °C pendant 11 min.

MOUSSE CHOCOLAT CARAÏBE

Crème fouettée 500 g
Sucre 85 g
Jaunes d'œuf 75 g
Couverture Caraïbe 66 % (Valrhona) 250 g

Réaliser une pâte à bombe avec le sucre et l'eau (117 °C) et verser les jaunes. Laisser monter. Faire fondre la couverture à 45 °C, puis la détendre avec un peu de crème fouettée. Bien mélanger et incorporer délicatement la pâte à bombe et le reste de crème fouettée.

CHANTILLY VANILLÉE

Crème fleurette 1 l
Sucre glace 90 g
Gousses de vanille 3 pièces

Monter la crème et les gousses de vanille grattées, puis ajouter le sucre glace en pluie.

SIROP KIRSCH

Eau 500 g
Sucre 380 g
Kirsch 60 g

Chauffer l'eau et le sucre, puis ajouter le kirsch.

GELÉE KIRSCH

Eau 150 g
Kirsch 30 g
Sirop de sucre de canne 25 g
Feuilles de gélatine 3 pièces

Chauffer l'eau et le sirop de sucre de canne, ajouter la gélatine préalablement trempée et égouttée puis le kirsch. Couler dans une boîte en plastique et réserver au frais.

MONTAGE ET FINITION

Dans un cadre, disposer un carré de biscuit amandes chocolat, l'imbiber de sirop kirsch. Mettre la mousse de chocolat Caraïbe, sur le dessus, y déposer des cerises amarena hachées. Remettre une couche de biscuit amandes chocolat, l'imbiber à nouveau de sirop kirsch. Mettre la chantilly vanillée, puis mettre de nouveau une couche de biscuit imbibé. Réserver au frais pour faire

prendre les mousses. Détailler des triangles dans le cadre, puis venir mettre des rectangles de chocolat pour cacher le montage des couches. Sur le dessus de la part, y déposer quelques copeaux de chocolats et saupoudrer de Codineige. Décorer d'une cerise en sucre soufflé, farcie au moment de la gelée kirsch.

L'IDÉE ?

Je voulais revisiter la forêt noire, en lui apportant une touche de modernité tout en gardant l'aspect classique de ce gâteau.

LA FORME ?

De forme triangulaire correspondant à une belle part de gâteau.

LES SAVEURS ?

Je voulais vraiment retrouver les goûts authentiques de la forêt-noire, tout en allégeant un peu la mousse au chocolat et en y mettant de bonnes cerises amarena.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Lors du collage des plaques de chocolat, attention aux traces de doigt et aux coulures de chocolat.

© C. Bernard



ENTREMETS MANGUE – PASSION



Recette proposée par
JOSSELE RIMBOD
Chef Pâtissier Propriétaire
à la Pâtisserie "Monsieur J" à Toyama, Japon

MANGO PASSION FRUIT ENTREMETS

For 8 portions.

HONEY TAHITIAN VANILLA FINANCIER SPONGE

Almond powder..... 33 g
Icing sugar..... 65 g
Flour..... 20 g
Butter..... 59 g
Egg whites..... 59 g
Honey..... 5 g
Tahitian vanilla bean..... 1 piece

Mix almond powder, icing sugar and flour in a bowl. Add egg whites, honey and scraped vanilla bean onto previous powders. Add hot liquid butter and pour batter into a frame. Bake at 160°C for 10 minutes.

PASSION FRUIT CREAM

Passion fruit puree..... 40 g
Eggs..... 52 g
Caster sugar..... 52 g
Unsalted butter..... 52 g
Gelatin..... 3 g

Mix eggs with sugar, add passion fruit puree and place onto a boiling bain-marie, on low heat. Whisk from time to time until mixture thickens. Add butter and gelatin into hot mass and blend with a hand mixer.

MANGO BAVARIAN

Passion fruit puree..... 37 g
Mango puree..... 72 g
Cream..... 11 g
Caster sugar..... 22 g
Egg yolks..... 39 g
Gelatin..... 4 g
Egg whites..... 16 g
Caster sugar..... 35 g
Cream..... 163 g

In a saucepan add purees and cream. Blanch egg yolks with sugar and soak gelatin in cold water. Cook like a creme anglaise to 85°C. Add gelatin and refrigerate. Cook 35 g sugar and water to 121°C and pour into whipped egg whites and continue to whip to cool to create an Italian meringue. Just before creme anglaise starts to set, fold in cooled Italian meringue with a rubber spatula, finishing with the lightly whipped cream.

MANGO PASSION FRUIT CONFIT

Mango puree..... 38 g
Passion fruit puree..... 38 g
Lemon juice..... 8 g
Tahitian vanilla bean..... as needed
Caster sugar..... 16 g
Glucose..... 13 g
Pectin NH..... 1.5 g
Caster sugar..... 5 g

In a saucepan add purees, lemon juice, cut and scraped vanilla bean, 16 g sugar and glucose. At 45°C add pectin mixed with 5 g sugar and boil. Pour into moulds and freeze.

ASSEMBLY

Onto a frame of baked financier, pour half of the mango bavarian and smooth. Blast freeze and add a layer of passion fruit cream, freeze. Pour the second half of mango Bavarian and freeze again.

FINISHING

Take off frame and spray yellow, cut 3 cm x 11 cm portions with a hot knife. Place a half tube of passion fruit confit and mini macarons.

THE IDEA?

I wanted a fresh entremets for summer, with tropical flavours.

THE SHAPE?

A classic for our pastry shop, I change according to the seasons.

THE FLAVOURS?

The Japanese love mango and passion fruit brings a little life, and delicateness. I worked 5 years in French Polynesia, therefore Tahitian vanilla beans are important to my recipes.

THE TECHNICAL STEP?

Take care with the mixing temperature, cream, bavarian because if they are too cold it will be difficult to spread a thin, even layer.

CAREFUL

Take care with the creme anglaise with the mousse. If it is too hot when folding in the whipped cream it can split.



© J. Rimbod

Pour 8 personnes.

BISCUIT FINANCIER AU MIEL ET VANILLE DE TAHITI

Poudre d'amande..... 33 g
Sucre glace..... 65 g
Farine..... 20 g
Beurre..... 59 g
Blancs d'œuf..... 59 g
Miel..... 5 g
Gousse de vanille de Tahiti... 1 pièce

Mélanger dans un cul-de-poule la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger les blancs liquides, le miel et la gousse de vanille grattée, puis verser sur le mélange de poudre. Ajouter le beurre liquide chaud. Verser l'appareil à financier en cadre. Faire cuire pendant 10 min à 160 °C.

CRÉMEUX PASSION

Purée de passion..... 40 g
Œufs..... 52 g
Sucre..... 52 g
Beurre doux..... 52 g
Gélatine..... 3 g

Mélanger les œufs et le sucre, y ajouter la purée de passion. Faire cuire au bain-marie bouillant à feu doux. Mélanger de temps en temps au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter le beurre doux et la gélatine dans le mélange chaud. Mixer au mixeur plongeant.

BAVAROIS MANGUE

Purée de passion..... 37 g
Purée de mangue..... 72 g
Crème..... 11 g
Sucre..... 22 g
Jaunes d'œuf..... 39 g
Gélatine..... 4 g
Blancs d'œuf..... 16 g

Sucre..... 35 g
Crème..... 163 g

Dans une casserole, mélanger la purée de passion, la purée de mangue et la crème. Blanchir les jaunes et le sucre. Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide. Cuire comme une crème anglaise à 85 °C. Ajouter la gélatine et réserver au froid. Réaliser une meringue italienne avec les blancs et la deuxième pesée de sucre. Monter la crème. Quand l'anglaise mangue commence légèrement à prendre (pas trop froide), y ajouter la meringue italienne à température ambiante délicatement à la spatule. Enfin, y ajouter délicatement la crème fouettée.

CONFIT MANGUE-PASSION

Purée de mangue..... 38 g
Purée de passion..... 38 g
Jus de citron..... 8 g
Gousse de vanille de Tahiti..... QS
Sucre..... 16 g
Glucose..... 13 g
Pectine NH..... 1,5 g
Sucre..... 5 g

Dans une casserole, mélanger la purée de mangue, la purée de passion, le jus de citron, la gousse de vanille grattée, le sucre et le glucose. À 45 °C, ajouter le mélange de pectine et la deuxième pesée de sucre. Porter à ébullition. Couler en moule et mettre au congélateur.

MONTAGE

Sur le cadre de financier cuit, verser la moitié du bavarois mangue, bien lisser, faire prendre en cellule de refroidissement.

Verser le crémeux passion, lisser et faire prendre. Verser la deuxième moitié de bavarois mangue. Mettre au congélateur.

FINITION

Décadrer, floquer en jaune, détailler des parts de 3 cm sur 11 cm à l'aide d'un couteau bien chaud. Disposer le demi-tube de confit passion ainsi qu'un mini macaron.

L'IDÉE ?

Je voulais un entremets frais pour l'été, avec des saveurs exotiques.

LA FORME ?

C'est un des classiques de la maison, je garde cette forme que je décline selon les saisons et selon mes envies.

LES SAVEURS ?

Les Japonais adorent la mangue, et la passion apporte un peu de « punch » à la délicatesse de celle-ci. Ayant passé 5 ans en Polynésie, la vanille de Tahiti reste importante pour moi dans mes recettes.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Il faut faire attention aux températures du crémeux et du bavarois, si ceux-ci sont trop froids, ils seront difficiles à étaler bien à plat et ça ne sera pas net à la découpe, mieux vaut des crèmes un peu plus liquides qui s'étaleront mieux.

ATTENTION

Attention à l'anglaise du bavarois, si celle-ci est trop chaude, la mousse risque de trancher au moment de l'ajout de la crème fouettée.

AMLOU

Recette proposée par
VINCENT BULTEEL
Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie,
Yssingeaux

AMLOU

AMLOU CREAM

Almond marzipan 60%..... 200 g
Amaretto..... 15 g
Argan oil..... 50 g
Cream..... 50 g
Milk..... 250 g
Honey..... 80 g
Eggs..... 65 g
Egg yolks..... 60 g
Corn starch..... 15 g
Gelatin..... 5 g
Water..... 30 g
Couverture Ivoire 35% (Valrhona)..... 80 g
Butter..... 125 g

Soak gelatin. Smooth marzipan in robot-coupe with amaretto, argan oil and cream. Make a creme patissiere with milk, honey, eggs, egg yolks and starch. One cooked add gelatin and pour mixture onto marzipan in the robot-coupe. Add melted white chocolate and emulsify. Cool to 30°C before blending softened butter in the robot-coupe. Leave to crystallise for 24 hours in refrigerator.

MACERATED ORANGES

Fresh orange juice..... 800 g
Lemon juice..... 200 g
Acacia honey..... 150 g
Lemongrass stems..... 3 pieces
Orange zests..... 4 pieces
Lemon zests..... 4 pieces
Zested fresh ginger..... 20 g
Total juice mass..... 1,170 g
Orange segments..... 600 g
Maceration juice..... 1 l
Pectin NH..... 18 g
Caster sugar..... 18 g

Day 1
Heat honey and juice to 40°C, add chopped lemongrass stems and zests. Infuse for 24 hours.

Day 2
Strain juice and heat to 60°C, add orange segments and leave to macerate for 24 hours in refrigerator.

Day 3
Strain juice, mix pectin with sugar and gradually add into juice heated to 40°C. Boil pectin and add oranges, give a second boil. Refrigerate and blend with a hand mixer to keep small pieces.

CRUMBLE FOR CHOUX

Butter..... 370 g
Brown sugar..... 300 g
Flour..... 300 g

Mix all ingredients together and roll out between two sheets of baking paper. Blast freeze.

CHOUX PASTRY

Milk..... 250 g
Water..... 250 g
Butter..... 250 g
Salt..... 10 g
Flour..... 300 g
Invert sugar..... 20 g
Eggs..... 1,050 g

Heat milk, water, salt and butter. Add sifted flour and dry out on the heat. Add dough into mixer with a paddle and the invert sugar. Cool to 40°C before gradually adding eggs. Pipe choux and place crumble on top.



Baking in a fan forced oven:
260°C, place product and turn off oven during the baking process.

FONDANT

Fondant..... 500 g
Glucose..... 50 g
Cocoa butter..... 50 g
Titanium dioxide..... 1.5 g

Heat fondant and glucose to 40°C. Heat coloured cocoa butter to 40°C and gradually add into previous mixture. Spread between two guitar sheets and freeze.

MODELLING CHOCOLATE

White chocolate..... 600 g
Glucose..... 300 g
Fondant..... 200 g
Orange fat based colouring..... [as needed]

Melt chocolate to 40°C. Melt sugars to 40°C and add into chocolate. Leave to crystallise 24 hours, covered at room temperature. Colour the mass.

ASSEMBLY

Pour marmalade into Flexipan® half spheres and blast freeze. Cut the baked choux from the base with a paring knife and fill with Amlou cream, place frozen insert and finish with Amlou cream (like an entremets). Place the lids on the choux. Cut the frozen fondant with disc cutters and place onto the choux.

DECORATION

Cut out small flowers with the modelling chocolate. Pipe small points of orange coloured white chocolate in the centre of the flowers. With bow tie moulds, press orange coloured modelling chocolate inside. Mould 2.5 cm dome moulds with chocolate and roll out the modelling chocolate onto a textured sheet. Cut discs and cover the chocolate domes. Place the hats onto the small choux to give a little movement to the choux.

THE IDEA?

After my friend came back from a trip to Morocco he brought me back Argan oil and Almou. The latter being a mixture of almond argan oil and honey.

THE SHAPE?

It has been a while now that I wanted to work around a religieuse as well I love femininity in my pastry. I find this elegant and harmonious.

THE FLAVOURS?

The flavour of Amlou isn't very fresh, but very sweet. That is why I decided to balance this sweetness with citrus fruits.

THE TECHNICAL STEP?

Hydrating the choux pastry with eggs.

CAREFUL

Select ripe and good quality fruits, also respect the maceration times.



© L. Olivier

CRÈME AMLOU

Pâte d'amande 60 %..... 200 g
Amaretto..... 15 g
Huile d'argan..... 50 g
Crème..... 50 g
Lait..... 250 g
Miel..... 80 g
Œufs..... 65 g
Jaunes d'œuf..... 60 g
Amidon..... 15 g
Gélatine..... 5 g
Eau..... 30 g
Couverture Ivoire 35 % (Valrhona)..... 80 g
Beurre..... 125 g

Hydrater la gélatine. Lisser au Robot-Coupe la pâte d'amande, l'amaretto, huile d'argan et la crème. Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le miel, les œufs, les jaunes, l'amidon. Ajouter la gélatine dans la crème pâtissière. Ajouter la crème pâtissière et lisser dans le Robot-Coupe avec l'appareil d'amande. Ajouter le chocolat blanc dans l'appareil et émulsionner au Robot-Coupe. Ajouter le beurre pommade à 30 °C, lisser au Robot-Coupe. Laisser cristalliser 24 h au réfrigérateur.

MACÉRATION ORANGE

Jus d'orange frais..... 800 g
Jus de citron..... 200 g
Miel d'acacia..... 150 g
Bâton de citronnelle..... 3 pièces
Zeste d'orange..... 4 pièces
Zeste de citron jaune..... 4 pièces
Zeste de gingembre frais..... 20 g
Masse totale jus..... 1 170 g
Suprême d'orange..... 600 g
Jus de macération..... 1 l
Pectine NH..... 18 g
Sucre..... 18 g

Jour 1
Chauffer le miel et les jus, à 40 °C, ajouter les bâtons de citronnelle coupés en rondelle et les zestes. Laisser infuser 24 h au réfrigérateur.

Jour 2
Tamiser le jus et chauffer à 60 °C, incorporer les suprêmes d'orange et laisser macérer 24 h au réfrigérateur.

Jour 3
Tamiser le jus. Mélanger la pectine avec le sucre et ajouter la pectine

dans le jus en dessous de 40 °C. Activer la pectine et incorporer les oranges. Redonner un deuxième bouillon. Laisser bloquer au réfrigérateur puis mixer en gardant des morceaux.

PÂTE À CHOUX

Lait..... 250 g
Eau..... 250 g
Beurre..... 250 g
Sel..... 10 g
Farine de tradition..... 300 g
Sucre inversé..... 20 g
Œufs..... 1 050 g

Chauffer le lait, l'eau, le sel et le beurre dans une casserole. Tamiser la farine et réaliser une panade bien sèche. Mettre la panade dans un bol de mélangeur avec la feuille puis ajouter le sucre inversé. Hydrater la panade à 40 °C avec les œufs. Dresser des choux et poser le crumble. Cuisson four ventilé : 260 °C four éteint tout le long de la cuisson.

CRUMBLE CHOUX

Beurre..... 370 g
Cassonade..... 300 g
Farine..... 300 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler finement entre 2 feuilles puis mettre dans le surgel.

FONDANT

Fondant..... 500 g
Glucose..... 50 g
Beurre de cacao..... 50 g
Dioxyde de titane..... 1,5 g

Chauffer le fondant et le glucose à 40 °C. Chauffer le beurre de cacao coloré à 40 °C puis mélanger les deux ensembles. Étaler entre 2 feuilles guitare et mettre au congélateur.

CHOCOLAT PASTIQUE

Couverture blanche..... 600 g
Glucose..... 300 g
Fondant..... 200 g
Colorant orange lipo..... QS
Faire fondre la couverture à 40 °C. Fondre les sucres ensemble. Faire le mélange à 40 °C et laisser cristalliser à 24 h à température ambiante. Colorer la masse.

MONTAGE

Coller la marmelade dans des demi-sphères Flexipan® et mettre au congélateur. Couper le dessous du choux avec la pointe d'un couteau et garnir la crème AmLou dans les choux. Mettre l'insert congelé et le fermer avec la crème AmLou (comme un montage entremets). Fermer les choux avec les dessous des choux. Couper les fondants congelés avec des emporte-pièces ronds et les mettre sur les choux.

DÉCORATION

Réaliser des petites fleurs avec des emporte-pièces à décor. Dresser des points dans les fleurs avec de la couverture colorée orange. Utiliser des moules à papillon et appuyer du chocolat plastique coloré orange dedans. Mouler des demi-sphères de diamètre 2,5 cm avec de la couverture blanche. Étaler une fine couche de chocolat plastique coloré blanc sur un Silpat® structuré. Couper des rondes avec des emporte-pièces et couvrir les demi-sphères en chocolat. Mettre le chapeau sur des petits choux et donner du mouvement aux choux.

L'IDÉE ?

J'ai un de mes amis qui a fait un voyage au Maroc et m'a ramené de l'huile d'argan et d'Almou. Cette dernière étant un mélange d'huile d'argan, d'amande et de miel.

LA FORME ?

Ça faisait un moment que je voulais travailler autour d'une religieuse, puis j'aime la féminité à travers ma pâtisserie. Je trouve cela élégant et harmonieux.

LES SAVEURS ?

Le goût d'AmLou en lui-même n'est pas très frais mais sucré, en revanche. C'est pour cela que j'ai allié cette saveur avec la fraîcheur des agrumes.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Le moment d'hydrater la panade.

ATTENTION

Il faut se procurer des agrumes bien mûrs et respecter le temps de macération.

SOL

Recette proposée par
FLORIAN KRAEMER
Chef Pâtissier Exécutif Sky on 57,
Marina Bay Sands



SOL

LULO PUREE GENOISE

Whole eggs..... 280 g
Almond marzipan..... 295 g
Baking powder..... 3 g
Flour..... 55 g
Butter..... 92 g
Lulo puree (Capfruit)..... 46 g

Melt butter and leave at room temperature. In a robot-coupe mix marzipan and eggs until 50°C, place into a mixing bowl and whip in a mixer. Fold in sifted flour and baking powder, finishing with melted butter and puree. Spread onto baking trays and bake for 12 minutes at 160°C.

CHOCOLATE CRUMBLE

Butter..... 100 g
Brown sugar..... 100 g
Almond powder..... 100 g
Flour..... 100 g
Cocoa powder..... 15 g
Salt 'fleur de sel'..... as needed

Mix softened butter with sugar, add almond powder, flour, cocoa powder and salt. Press through a large sieve and refrigerate. Place crumble between the rings and bake at 155°C for 20 minutes.

LULO CREAM

Lulo puree (Capfruit)..... 232 g
Egg yolks..... 108 g
Eggs..... 160 g
Caster sugar..... 60 g
Gelatin mass..... 10 g
Butter..... 126 g

Mix egg yolks, eggs and sugar. Boil puree and pour onto previous mixture, boil again and add gelatin and cubed butter. Blend with a hand mixer and refrigerate.

APRICOT CONFIT

Apricot puree..... 670 g
Invert sugar..... 70 g
Glucose..... 30 g
Caster sugar..... 65 g
Pectin NH..... 15 g

Heat puree, invert sugar and glucose. Gradually add mixed sugar and pectin and boil.

Wrap directly onto surface and refrigerate. Once cooled, mix and pipe into half spheres. Blast freeze.

YOGHURT MOUSSE

Greek yoghurt..... 200 g
Cream cheese..... 200 g
Thickened cream..... 200 g
Egg yolks..... 100 g
Caster sugar..... 60 g
Water..... 30 g
Glucose..... 60 g
Whipped cream..... 550 g
Gelatin mass..... 70 g
Invert sugar..... 80 g
Lime zest..... 1 piece

Cook sugar, water and glucose to 118°C. Pour onto whipped egg yolks and whip to cool. Mix yoghurt, cream cheese and thickened cream. Add melted gelatin and invert sugar into pate a bombe, fold into previous mixture and finish with whipped cream and lime zest.

ORANGE GLAZE

Water..... 150 g
Caster sugar..... 300 g
Glucose..... 300 g
Sweetened condensed milk..... 200 g
Gelatin mass..... 140 g
White chocolate..... 300 g
Yellow food colouring..... 5 g

Cook water, sugar and glucose to 103°C. In a bowl add condensed milk, gelatin, white chocolate and colouring. Pour cooked sugar on top and blend with a hand mixer. Refrigerate. Before use, melt glaze to 30-35°C.

ASSEMBLY

Cut two sponge discs 16 cm and 14 cm and stick apricot half spheres onto the 16 cm disc. Pipe the Lulo cream onto the 14 cm disc and place fresh diced mango pieces. Freeze both discs. Pour a small amount of yoghurt mousse into a mould and place the disc with apricot spheres. Place a second layer of louse and finish with the remaining insert. Blast freeze.

FINISHING

Turn out the entremets and glaze. Place chocolate crumble around the edge, a dark tuile, fruits and flowers of your choice.

THE IDEA?

I really like citrus fruits, I also like to discover new products, here the lulo from South America.

THE SHAPE?

The fruit, inspired by the sun, with the black decorative ring gives a fine finish to the entremets.

THE FLAVOURS?

The freshness of lulo, associated with yoghurt mousse with the acidity balanced with the sweetness of mango and rounded off with apricot.

THE TECHNICAL STEP?

Take care with the assembly of apricot spheres for a nice clean cut.

CAREFUL

Place the crumble between two baking rings so that it holds correctly.



© M. Boy Sands

GÉNOISE À LA PURÉE DE LULO

Œufs entiers..... 280 g
Pâte d'amande..... 295 g
Levure chimique..... 3 g
Farine..... 55 g
Beurre..... 92 g
Purée de Lulo (Capfruit)..... 46 g

Faire fondre le beurre et le conserver à température ambiante. Au Robot-Coupe, mixer la pâte d'amande et les œufs jusqu'à une température de 50 °C, puis monter l'appareil au batteur. Ajouter la farine avec la levure chimique et mélanger à l'aide d'une spatule. Enfin, incorporer le beurre fondu et la purée de Lulo. Étaler sur une plaque et cuire 12 min à 160 °C.

CRUMBLE AU CHOCOLAT

Beurre..... 100 g
Cassonade..... 100 g
Poudre d'amande..... 100 g
Farine..... 100 g
Cacao en poudre..... 15 g
Fleur de sel..... QS

Mélanger le beurre mou avec la cassonade. Incorporer la poudre d'amande, la farine, le cacao en poudre et la fleur de sel. Passer à travers un tamis à grosses mailles et placer au froid. Disposer le crumble entre deux cercles et cuire 20 min à 155 °C.

CRÉMEUX DE LULO

Purée de Lulo (Capfruit)..... 232 g
Jaunes d'œuf..... 108 g
Œufs entiers..... 160 g
Sucre..... 60 g
Masse gélatine..... 10 g
Beurre..... 126 g

Chauffer la purée de Lulo. Mélanger les jaunes, les œufs et le sucre. Ajouter la purée et cuire jusqu'à ébullition. Incorporer la gélatine et le beurre en morceaux. Mixer et réserver au frais.

CONFIT D'ABRICOT

Purée d'abricot..... 670 g
Sucre inverti..... 70 g

Glucose..... 30 g
Sucre..... 65 g
Pectine NH..... 15 g

Chauffer la purée d'abricot avec le sucre inverti et le glucose. Porter à ébullition. Filtrer et réserver au frais. Une fois l'appareil refroidi, mixer et pocher dans des demi-sphères. Placer au congélateur.

MOUSSE DE YAOURT

Yaourt grec..... 200 g
Cream cheese..... 200 g
Crème fraîche épaisse..... 200 g
Jaunes d'œuf..... 100 g
Sucre..... 60 g
Eau..... 30 g
Glucose..... 60 g
Crème montée..... 550 g
Masse gélatine..... 70 g
Sucre inverti..... 80 g
Zestes de citron vert..... 1 pièce

Cuire le sucre avec l'eau et le glucose. Monter les jaunes et incorporer le sucre cuit à 118 °C. Bien mélanger le yaourt grec, le cream cheese et la crème épaisse. Puis incorporer la pâte à bombe, la gélatine et le sucre inverti fondue ensemble, ainsi que la crème montée. Zester un citron vert.

GLAÇAGE ORANGE

Eau..... 150 g
Sucre..... 300 g
Glucose..... 300 g
Lait concentré sucré..... 200 g
Masse gélatine..... 140 g
Chocolat blanc..... 300 g
Colorant jaune..... 5 g

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103 °C. Dans un cul-de-poule, verser le lait concentré sucré, la gélatine, le chocolat blanc et le colorant jaune. Verser le sucre cuit au-dessus. Mixer et réserver au frais. Au moment de l'utilisation, faire

fondre le glaçage et l'utiliser à 30-35 °C.

MONTAGE

Détailler 2 biscuits de tailles différentes, 16 cm et 14 cm. Coller les demi-sphères d'abricot sur le plus large. Dresser la crème au Lulo sur le second biscuit, et insérer les dés de mangue fraîche. Mettre au congélateur les deux préparations. Couler une partie de la mousse au yaourt dans le moule, placer le disque de biscuit avec les sphères d'abricot. Puis déposer une seconde couche de mousse au yaourt et insérer le biscuit au Lulo et ses dés de mangue. Surgeler de nouveau.

FINITION

Démouler l'entremets et le glacer. Poser autour le crumble chocolat et placer une tuile de couleur noire, et agrémenter de fruits et fleurs de votre choix.

L'IDÉE ?

Amateur de fruits et d'agrumes, j'aime découvrir et travailler de nouveaux produits ; ici, le Lulo d'Amérique du Sud.

LA FORME ?

Le fruit m'a inspiré le soleil, le cercle noir décoré apporte une touche raffinée à l'entremets.

LES SAVEURS ?

La fraîcheur du Lulo est associée à la mousse au yaourt, de même que son acidité est contrebalancée par la douceur de la mangue et la rondeur de l'abricot.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Apporter une attention particulière lors du montage avec les sphères d'abricot pour une belle découpe.

ATTENTION

Bien disposer le crumble entre deux cercles avant cuisson afin qu'il ne s'effrite pas.

FRUITS ROUGES

Recette proposée par
CHRISTOPHE TULOUP
Chef Pâtissier restaurant
Tetedo, Lyon



RED FRUITS

RED FRUIT CREAM

Blackcurrant puree..... 235 g
Raspberry puree..... 235 g
Eggs..... 645 g
Egg yolks..... 67.5 g
White chocolate..... 465 g
Gelatin..... 12 g
Lemon juice..... 52 g

Mix purees, eggs, yolks and give a light boil, add soaked gelatin and pour onto white chocolate. Blend with a hand mixer, add lemon juice and leave to crystallise.

ALMOND SHORTBREAD

Softened butter..... 310 g
Icing sugar..... 250 g
Salt..... 1 g
Eggs..... 50 g
Almond powder..... 175 g
Flour..... 325 g
Baking powder..... 15 g

Mix softened butter, icing sugar with a paddle and add almond powder, salt, sifted flour and baking powder. Finish with the eggs and roll out to 2 mm thick and cut 2.5 cm discs and bake on a Silpat® at 160°C for 12 minutes.

CRUNCHY MERINGUES

Egg whites..... 100 g
Caster sugar..... 200 g

Make a swiss meringue, heating the two ingredients to 55°C on a bain-marie. Cool on mixer and spread into pointy petal stencils. Place into a log mould and bake at 80°C for 2 hours.

BLACKCURRANT VIOLET SORBET

Blackcurrant puree..... 500 g
Water..... 250 g
Glucose powder..... 34 g
Stabiliser..... 5 g
Milk powder..... 12 g
Crème de cassis..... 75 g
Caster sugar..... 63 g
Violet flavouring..... 12 drops

Heat water, glucose powder, stabiliser, milk powder and sugar. Pour onto puree, crème de cassis and violet flavouring. Blend with a hand mixer and pour into pacojet canisters. Freeze.

VIOLET MARSHMALLOW

Caster sugar..... 507 g
Water..... 149 g
Invert sugar..... 157 g
Gelatin..... 43 g
Invert sugar..... 225 g
Violet flavouring..... 12 drops

Cook water, sugar and 157 g invert sugar to 110°C. Add soaked gelatin and violet flavouring. Pour into mixing bowl with 225 g invert sugar. Whip until cool and pour into a tray with sides. Leave to crystallise and cut 1 cm cubes. Roll in sugar.

BLACKCURRANT CONFIT

Blackcurrant puree..... 450 g
Glucose..... 75 g
Caster sugar..... 75 g
Pectin NH..... 8 g

Heat puree and glucose, gradually add sugar mixed with pectin and boil. Fill 25 mm spheres and freeze.

RASPBERRY TUILE

Rice flour..... 25 g
Raspberry puree..... 130 g

Mix puree and rice flour, boil and leave to cool before spreading onto a Silpat®. Bake at 80°C for 2 hours.

ASSEMBLY

Pipe a spiral in the centre of a plate, place red fruits, shortbread discs, meringue, flower petals, marshmallows and in the centre a quenelle of blackcurrant sorbet.

THE IDEA?

The idea was to create a dessert to remind a rose that my chef made in his name.

THE SHAPE?

A spiral to accommodate all of the elements.

THE FLAVOURS?

Around red fruits, with the majority of flavours around raspberry and blackcurrant.

CAREFUL

Careful when cooking the red fruit cream as well as emulsifying with the white chocolate.



© V. Veudrenne

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

Pulpe de cassis..... 235 g
Pulpe de framboise..... 235 g
Œufs..... 645 g
Jaunes d'œuf..... 67.5 g
Couverture Ivoire..... 465 g
Gélatine..... 12 g
Jus de citron..... 52 g

Mélanger les pulpes, les œufs puis donner un léger bouillon, ajouter la gélatine ramollie, puis verser sur le chocolat fondu en réalisant une émulsion, mixer avec le jus de citron, puis laisser cristalliser.

SABLÉ AMANDE

Beurre pommade..... 310 g
Sucre glace..... 250 g
Sel..... 1 g
Œufs..... 50 g
Poudre d'amande..... 175 g
Farine..... 325 g
Poudre à lever..... 15 g

À la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, ajouter la poudre d'amande et le sel, incorporer pour finir la farine tamisée avec la poudre à lever. Finir avec les œufs et étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm d'épaisseur. Tailler des cercles de 2,5 cm de diamètre puis cuire sur Silpat® à 160 °C pendant 12 min.

MERINGUES CROQUANTES

Blancs d'œuf..... 100 g
Sucre..... 200 g

Réaliser une meringue suisse. Étaler l'appareil sur des chablons en forme de pétales pointus. Leur donner un galbe à l'aide d'une gouttière, les mettre au four à 80 °C pendant 2 h.

SORBET CASSIS VIOLETTE

Purée de cassis..... 500 g
Eau..... 250 g
Glucose atomisé..... 34 g

Stabilisateur..... 5 g
Poudre de lait..... 12 g
Crème de cassis..... 75 g
Sucre..... 63 g
Arôme de violette..... 12 gouttes

Chauffer l'eau, le glucose atomisé, le stabilisateur, la poudre de lait et le sucre. Verser sur la purée, ajouter la crème de cassis et l'arôme de violette, mixer et mettre en Paco. Congeler.

GUIMAUVE VIOLETTE

Sucre..... 507 g
Eau..... 169 g
Sucre inverti..... 157 g
Gélatine..... 43 g
Sucre inverti..... 225 g
Arôme violette..... 12 gouttes

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et les 157 g de sucre inverti, le cuire à 110 °C. Ajouter la gélatine ramollie et l'arôme violette. Verser l'ensemble sur les 225 g de sucre inverti au batteur jusqu'à refroidissement. Couler dans une plaque à rebord, laisser prendre puis tailler des cubes de 1 cm de côté puis les passer dans le sucre.

CONFIT DE CASSIS

Purée de cassis..... 450 g
Glucose..... 75 g
Sucre..... 75 g
Pectine NH..... 8 g

Faire chauffer la pulpe avec le glucose. Ajouter le sucre et la pectine puis porter à ébullition, mouler en moule sphérique (25 mm) puis congeler.

TUILE FRAMBOISE

Farine de riz..... 25 g
Purée de framboise..... 130 g

Mélanger la purée et la farine, porter à ébullition, laisser refroidir puis étaler sur Silpat® puis cuire au four à 80 °C pendant 2 h.

MONTAGE

Réaliser une spirale au centre d'une assiette, disposer des fruits rouges, des disques de sablé, des meringues, des pétales de fleurs, des guimauves puis au centre de la spirale, une quenelle de sorbet cassis.

L'IDÉE ?

L'idée était de créer un dessert qui rappelle une rose que mon chef a mis à son nom avec des couleurs qui évoquent cette fleur.

LA FORME ?

En spirale afin de pouvoir y loger de nombreux éléments.

LES SAVEURS ?

Tout tourne autour des fruits rouges mais la framboise et le cassis sont en majorité.

ATTENTION

Attention à la cuisson du crémeux fruits rouges ainsi qu'à son émulsion avec le chocolat blanc.

CHEESECAKE
ANANAS
NOIX DE COCO



Recette proposée par
MARIE WUCHER
Chef Pâtissière du Parc**** Obernai



© Lukam

**PINEAPPLE
COCONUT
CHEESECAKE**

Recipe for 6 to 8 portions.

TUC® SHORTBREAD

Tuc® (biscuits)..... 65 g
Butter..... 40 g
Caster sugar..... 30 g
Flour..... 15 g

Cut cold butter into cubes. Mix all ingredients with a paddle to obtain a crumble. Press 150 g into a 160 mm ring (6 cm high) and bake at 160°C for 10 minutes.

CHEESECAKE MIXTURE

Cream cheese..... 260 g
Mascarpone..... 150 g
Caster sugar..... 70 g
Eggs..... 80 g
Vanilla bean..... 1 piece

Mix cream cheese, mascarpone, vanilla and sugar. Gradually add eggs. Pour onto Tuc® shortbread and bake at 120°C for 45 minutes.

FRENCH MERINGUE

Egg whites..... 120 g
Caster sugar..... 100 g
Icing sugar..... 100 g
Desiccated coconut..... 50 g

Whip egg whites and gradually add sugar. Fold in icing sugar with a rubber spatula and pipe with a N°6 tip. Sprinkle with desiccated coconut and dry in oven at 90°C for 2 hours.

PLATING

Pineapple..... 1 piece
Coconut..... 1 piece

Decorate when the cheesecake is nice and cold. Slice pineapples and place slices onto cheesecake. Decorate with coconut meringue sticks.

THE IDEA?

Just like an American cheesecake, but creamier.

THE SHAPE?

Classically round, not too high to respect the balance with the shortbread.

THE FLAVOURS?

Coconut, pineapple and lime.

THE TECHNICAL STEP?

Scrape well the sides of the bowl when mixing the cheesecake in order not to have any lumps.

CAREFUL

Careful with the baking. Over baked and the creamy texture is completely lost.

Recette pour 6 à 8 personnes.

SABLÉ AUX TUC®

Tuc® (biscuits apéritifs)..... 65 g
Beurre..... 40 g
Sucre..... 30 g
Farine..... 15 g

Couper le beurre froid en petits cubes. Mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à obtention d'un crumble. Tasser 150 g dans un cercle de 160 mm de diamètre et de 6 cm de hauteur. Cuire à 160 °C pendant 10 min.

APPAREIL À CHEESECAKE

Cream cheese..... 260 g
Mascarpone..... 150 g
Sucre..... 70 g
Œufs..... 80 g
Gousse de vanille..... 1 pièce

Mélanger à la feuille le cream cheese, le mascarpone, la vanille et le sucre. Ajouter les œufs progressivement. Verser l'appareil sur le sablé aux Tuc® et cuire 45 min à 120 °C.

MERINGUE FRANÇAISE

Blancs d'œuf..... 120 g
Sucre..... 100 g

Sucre glace..... 100 g
Noix de coco râpée..... 50 g

Faire monter les blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule. Serrer la meringue. Incorporer le sucre glace tamisé à la maryse. Saupoudrer de coco râpée. Sécher au four à 90 °C pendant 2 h.

DRESSAGE

Ananas..... 1 pièce
Noix de coco..... 1 pièce

Découper le cheesecake lorsqu'il est bien froid. Trancher l'ananas finement et déposer les tranches sur le cheesecake. Ajouter des copeaux de noix de coco fraîche réalisés avec un économe. Décorer de bâtons de meringue noix de coco.

L'IDÉE ?

Un cheesecake comme aux États-Unis mais très crémeux.

LA FORME ?

Rond classique, pas trop haut pour respecter l'équilibre avec le sablé.

LES SAVEURS ?

Noix de coco, ananas et citron vert.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Bien corner la cuve lors de l'ajout des œufs dans la masse à cheesecake pour ne pas avoir de grumeaux.

ATTENTION

Il faut faire attention à la cuisson. Trop cuit, on perd tout le crémeux du cheesecake.

SOLEIL



Recette proposée par
CYRIL GAIDELLA
Formateur consultant École Hôtelière de Paris CFA Médéric

SUN

SHORTBREAD

Butter..... 125 g
Raw sugar..... 50 g
Icing sugar..... 30 g
Roasted almond powder..... 100 g
Salt 'fleur de sel'..... 1 g
Egg yolks..... 40 g
Orange zest..... 1 piece
Flour..... 200 g

Form a dough with the ingredients and roll out between two sheets of baking paper at 2,5 mm thick. Bake at 150°C for 15 minutes.

LEMON SPONGE

Almond marzipan 70%..... 200 g
Lemon marmalade..... 40 g
Eggs..... 140 g
Egg yolks..... 20 g
Grape seed oil..... 70 g
Lemon zest..... 1 piece
Vanilla bean..... 1/2 piece
Flour..... 25g
Egg whites..... 80 g
Caster sugar..... 25 g

Heat marzipan in microwave to 55°C. Whip in mixer with eggs, egg yolks, zest and marmalade until ribbon. Whip a meringue with egg whites and sugar and fold into previous egg mixture, finishing with sifted flour and oil. Bake at 150°C for 15 minutes.

CITRUS CREAM

Eggs..... 4 pieces
Caster sugar..... 160 g
Orange juice..... 100 g
Kalamansi puree..... 50 g
Bergamot puree..... 30 g
Vanilla bean..... 1 piece
Orange zest..... 1 piece
Gelatin leaves (200 Bloom)..... 2 pieces
Cocoa butter..... 50 g
Beurre..... 200 g

Cook all ingredients except the gelatin, butter, cocoa butter on a bain-marie until thickened. Add gelatin and cocoa butter and butter. Blend with a hand mixer and pour into moulds. Freeze.

TONKA VANILLA BAVARIAN

Milk..... 500 g
Egg yolks..... 100 g
Caster sugar..... 100 g
Vanilla beans..... 3 pieces
Tonka bean..... 1 piece
Gelatin..... 13 g
Italian meringue..... 100 g
Whipped cream..... 450 g

Heat milk to 80°C with half of the sugar, vanilla, tonka and leave to infuse overnight. The following day strain and cook a crème anglaise with egg yolks, rest of sugar to 82°C. Strain onto gelatin, cool and fold into cooled Italian meringue, finishing with the tightly whipped cream.

CITRUS GLAZE

Orange juice..... 100 g
Bergamot puree..... 50 g
Kalamansi puree..... 100 g
Water..... 250 g
Caster sugar..... 200 g
Pectin NH..... 10 g
Pectin X58..... 4 g
Caster sugar..... 40 g
Gelatin..... 14 g
Yellow food colouring, as needed
Gold powder..... as needed

Boil all ingredients with the colouring and use at 28°C.

ASSEMBLY

Into sphere moulds, pipe a small amount of Bavarian, cream, sponge, Bavarian and finish with a sponge and cream. Freeze, un mould, glaze and place onto a shortbread. Decorate with white chocolate petals.

THE IDEA?

I am a fan of citrus fruits and vanilla. I wanted to make a shiny sunny cake.

THE SHAPE?

I worked with the image of the sun, with movement.

THE FLAVOURS?

I wanted a subtle dessert, with differences of acidity, bitterness rounded with vanilla and the woodiness of tonka.

PÂTE SUCRÉE

Beurre..... 125 g
Sucre roux..... 50 g
Sucre glace..... 30 g
Poudre d'amande grillée..... 100 g
Fleur de sel..... 1 g
Jaunes d'œuf..... 40 g
Zeste d'orange..... 1 pièce
Farine..... 200 g

Réaliser une pâte et étaler entre 2 feuilles à 2,5 mm. Faire cuire 15 min à 150 °C.

BISCUIT CITRON

Pâte d'amande 70 %..... 200 g
Marmelade de citron..... 40 g
Œufs..... 140 g
Jaune d'œuf..... 20 g
Huile de pépins de raisin..... 70 g
Zeste de citron jaune..... 1 pièce
Gousse de vanille..... 1/2 pièce
Farine..... 25g
Blancs d'œuf..... 80 g
Sucre..... 25 g

Chauffer la pâte d'amande au micro-ondes à 55 °C. Monter au batteur les œufs, le jaune, la pâte d'amande, le zeste et la marmelade au ruban. Mélanger délicatement le blanc et le sucre préalablement monté en meringue. Puis incorporer la farine et l'huile. Cuisson en moule à 150 °C environ 16 min.

CRÉMEUX AGRUMES

Œufs..... 4 pièces
Sucre..... 160 g
Jus d'orange..... 100 g
Purée de kalamansi..... 50 g
Purée de bergamote..... 30 g
Gousse de vanille..... 1 pièce
Zeste d'orange..... 1 pièce

Feuilles de gélatine (200 Bloom)..... 2 pièces
Beurre de cacao..... 50 g
Beurre..... 200 g

Faire cuire tous les ingrédients au bain-marie jusqu'à épaississement. Incorporer ensuite la gélatine réhydratée. Puis le beurre de cacao et le beurre. Couler en forme et congeler.

BAVAROISE VANILLE TONKA

Lait..... 500 g
Jaunes d'œuf..... 100 g
Sucre..... 100 g
Gousses de vanille..... 3 pièces
Fève de Tonka..... 1/4 pièce
Gélatine..... 13 g
Meringue italienne..... 100 g
Crème montée..... 450 g

La veille, chauffer le lait à 80 °C avec la moitié du sucre, la vanille, la Tonka et laisser infuser une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, réaliser une crème anglaise et réaliser une bavaroise classique.

GLAÇAGE AGRUMES

Jus d'orange..... 100 g
Purée de bergamote..... 50 g
Purée de kalamansi..... 100 g
Eau..... 250 g
Sucre..... 200 g

Pectine NH..... 10 g
Pectine X58..... 4 g
Sucre..... 40 g
Gélatine..... 14 g
Colorant jaune..... QS
Scintillant or..... QS

Faire tout bouillir puis ajouter les colorants utilisés à 28 °C.

MONTAGE

Dans des sphères, mettre un peu de bavaroise puis le crémeux puis par un biscuit et de la crème. Congeler, démouler, glacer et disposer sur un sablé. Décorer avec des pétales de chocolat blanc.

L'IDÉE ?

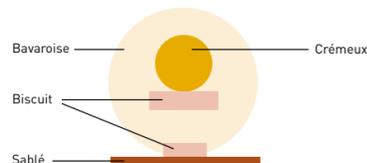
Fan d'agrumes et de vanille, je voulais un petit gâteau brillant et ensoleillé.

LA FORME ?

J'ai travaillé sur l'image du soleil, avec du mouvement.

SAVEURS ?

Je voulais un dessert en subtilité avec des dégradés d'acidité et d'amertume arrondis par de la vanille et le côté boisé de la Tonka.



© C. Gaidella

FRAISES ET BASILIC DANS UNE CHARLOTTE

Recette proposée par
SANDRINE BAUMANN
Chef Pâtissière, Maison Rostang (Paris 17^e)

STRAWBERRY AND BASIL IN A CHARLOTTE

VANILLA LADYFINGER SPONGE

Flour..... 30 g
Starch..... 30 g
Egg whites..... 90 g
Egg yolks..... 50 g
Caster sugar..... 62 g
Bourbon vanilla bean.. 1/2 piece
Icing sugar..... as needed

Whip egg whites with sugar. Fold in egg yolks and sifted powders with scraped vanilla bean. Sift twice with icing sugar before baking at 180°C for 8 minutes.

VANILLA MOUSSE

Cream..... 225 g
Caster sugar..... 105 g
Pectin NH..... 10 g
Milk..... 225 g
Egg yolks..... 150 g
Bourbon vanilla bean..... 1 piece
Whipped cream..... 225 g

Heat cream and scraped vanilla bean, add sugar and pectin. Boil. Mix milk and egg yolks and pour into previous mixture and boil again. Strain and blend with a hand mixer. Refrigerate for 24 hours and blend again before folding in whipped cream. Set aside in a piping bag.

BASIL CRUMBLE

Butter..... 200 g
Brown sugar..... 200 g
Icing sugar..... 200 g
Flour..... 200 g
Almond powder..... 200 g
Basil..... 1 bunch

Blanch the basil, cool in iced water. Mix all ingredients in a mixer with a paddle. Bake on a Silpat® in a fan forced oven at 150°C for 30 minutes. Store in an air tight container.

STRAWBERRY CONFIT

Strawberries, Guariguettes..... 250 g
Sauvignon blanc (white wine)..... 250 g
Lime zest..... 1 piece
Strawberry vinegar..... 40 g

Hull the strawberries and cut into a brunoise. Cook half in the wine and vinegar until the liquids evaporate. Add zest and cool. Fold in the other half of strawberry brunoise. Set aside in a piping bag.

BASIL CREAM

Milk..... 500 g
Caster sugar..... 100 g
Egg yolks..... 120 g
Corn starch..... 40 g
Mascarpone..... 50 g
Basil..... 16 leaves

Blanch basil and cool in iced water. Make a creme patissiere, add mascarpone and mix with the basil. Cool and fill a piping bag.

RED TUILE

Flour..... 80 g
Icing sugar..... 160 g
Egg whites..... 100 g
Melted butter..... 100 g
Red food colouring..... 2 g
Strawberry puree..... 20 g

Mix egg whites and icing sugar in a mixer. Add sifted flour, melted butter, puree and colouring. Set aside for 24 hours before baking on a Silpat® spread with a rectangular stencil in a fan forced oven at 150°C for 8 minutes. Mould and store in an air tight container.



© S. Baumann

CHOCOLATE DECORATION

Couverture Zéphyr (Cacao Barry)..... 300 g
Lady bug transfer sheet..... as needed

Temper the white chocolate. Spread onto transfer sheets and mould around metal cylinders. Make holes with a heated piping tip.

BASIL JELLY

Water..... 200 g
Basil..... 1 bunch
Agar-agar..... 1 g
Gelatin leaves..... 2 g

Blanch basil, cool in iced water. Heat water with agar-agar, boil and add soaked gelatin. Blend with a hand mixer the basil and strain. Pour and cool. Cut cubes.

YOGHURT BASIL SORBET

Greek yoghurt..... 500 g
Invert sugar..... 60 g
Basil..... 40 g
Caster sugar..... 50 g

Mix all elements. Pour into pacojet canisters and freeze. Pacoise.

STRAWBERRY BASIL COULIS

Strawberry puree..... 500 g
Basil..... 12 leaves
Xanthan gum..... 0.5 g

Heat puree, add basil and infuse for 1 hour. Strain and blend with a hand mixer the xanthan gum. Fill sauce bottle.

PULLED SUGAR

Isomalt..... as needed
Green food colouring..... as needed

Melt isomalt with food colouring to 150°C. Satinise and pull shapes.

PLATING

Strawberries, Ciflorette... 250 g
Basil Cress..... 1 punnet
Gold leaf..... as needed

Place a red tuile in the centre of a plate and hold it in place with a metal cylinder. Pipe vanilla mousse, basil crumble, strawberry confit, basil cream. Take off the cylinder, place chocolate decoration, 3 jelly cubes, 1 mini lady finger sponge, 5 stems of basil cress, green sugar ring and a quenelle of sorbet. Add gold leaf, 3 dots of coulis and serve with a small jug of coulis, poured in front of the client.

THE IDEA?

A modern version of a strawberry charlotte, in a plated dessert.

THE SHAPE?

Round, the classic shape, superimposed with a red tuile, a chocolate cylinder pierced into the decoration. A sugar ring and a mini ladyfinger sponge

THE FLAVOURS?

Strawberry, vanilla and basil for a maximum of freshness and a light finish to a meal. Strawberry is worked both raw and cooked, with the basil worked with different textures.

THE TECHNICAL STEP?

The plating is fragile and precise.

CAREFUL

To have a well balanced dessert depends on the strawberries.

BISCUIT CUILLÈRE VANILLE

Farine..... 30 g
Fécule..... 30 g
Blancs d'œuf..... 90 g
Jaunes d'œuf..... 50 g
Sucre semoule..... 62 g
Vanille Bourbon..... 1/2 gousse
Sucre glace..... PM

Monter les blancs avec le sucre. Incorporer les jaunes, puis les poudres tamisées avec la gousse de vanille grattée. Coucher l'appareil sur Silpat®, en mini biscuits cuillères ronds. Saupoudrer 2 fois de sucre glace. Cuisson 8 min à 180 °C four ventilé.

MOUSSE VANILLE

Crème liquide..... 225 g
Sucre semoule..... 105 g
Pectine NH..... 10 g
Lait..... 225 g
Jaunes d'œuf..... 150 g
Gousse de vanille Bourbon... 1 pièce
Crème fouettée..... 225 g

Chauffer la crème et la vanille grattée. Ajouter le sucre et la pectine, bouillir. Mélanger le lait et les jaunes. Verser dans le mélange précédent. Bouillir, chinoiser et mixer. Réserver 24 h. Mixer à nouveau et ajouter la crème fouettée. Réserver en poche.

CRUMBLE BASILIC

Beurre..... 200 g
Cassonade..... 200 g
Sucre glace..... 200 g
Farine..... 200 g
Poudre d'amande..... 200 g
Basilic..... 1 botte

Blanchir le basilic. Refroidir dans la glace. Mélanger ensuite tous les éléments au robot à la feuille. Cuisson sur Silpat® four ventilé 150 °C, pendant 30 min. Conserver en boîte hermétique.

CONFIT DE FRAISES

Fraises Guariguettes..... 250 g
Sauvignon..... 25 cl

Zestes de citron vert..... 1 pièce
Vinaigre de fraise..... 4 cl

Équeuter les fraises, et les couper en brunoise. Cuire la moitié avec le sauvignon et le vinaigre jusqu'à réduction du liquide. Ajouter les zestes de citron, refroidir. Mélanger le reste de brunoise de fraises. Conserver au froid en poche.

CRÊMEUX BASILIC

Lait entier..... 500 g
Sucre semoule..... 100 g
Jaunes d'œuf..... 120 g
Maïzena®..... 40 g
Mascarpone..... 50 g
Basilic..... 16 feuilles

Blanchir le basilic et le refroidir dans la glace. Faire une pâtissière, ajouter le mascarpone et mixer avec le basilic. Refroidir et conserver en poche.

TUILE ROUGE

Farine T55..... 80 g
Sucre glace..... 160 g
Blancs d'œuf..... 100 g
Beurre fondu..... 100 g
Colorant rouge..... 2 g
Purée de fraise..... 20 g

Mélanger au robot les blancs et le sucre glace. Ajouter la farine tamisée, le beurre fondu, puis la purée de fraise et le colorant. Réserver 24 h au froid. Cuisson sur Silpat® à l'aide d'un chablon rectangulaire, four ventilé, 150 °C pendant 8 min. Mouler et conserver en boîte hermétique.

DÉCOR CHOCOLAT

Couverture Zéphyr (Cacao Barry)..... 300 g
Transfert coccinelle..... QS

Mettre au point la couverture. Étaler sur des bandes de transfert. Mouler autour de cylindres métalliques. Faire des trous avec une douille chauffée.

GELÉE DE BASILIC

Eau..... 200 g
Basilic..... 1 botte
Agar-agar..... 1 g
Feuille de gélatine..... 2 g

Blanchir le basilic. Refroidir sur glace. Chauffer l'eau avec l'agar-agar, bouillir, ajouter la gélatine ramollie au préalable. Mixer avec le basilic et chinoiser. Couler et prendre au froid. Découper en petits cubes.

SORBET YAOURT BASILIC

Yaourt grec..... 500 g
Sucre inverti..... 60 g
Basilic..... 40 g
Sucre semoule..... 50 g

Mélanger tous les éléments. Mettre en Paco. Congeler et pacoiser.

COULIS FRAISE BASILIC

Purée de fraise..... 500 g
Basilic..... 12 feuilles
Xanthane..... 0,5 g

Chauffer la purée de fraise. Verser sur basilic et infuser 1 h. Chinoiser. Mixer avec le xanthane et réserver en pipette.

SUCRE TIRÉ

Isomalt..... QS
Colorant vert..... QS

Faire fondre l'isomalt avec le colorant jusqu'à 150 °C. Satiner puis tirer. Mettre en forme.

DRESSAGE

Fraises Ciflorette..... 250 g
Basilic Cress..... 1 barquette
feuille d'or..... PM

Poser une tuile rouge au centre de l'assiette en la maintenant avec un cylindre métallique. Pocher la mousse vanille, le crumble basilic, le confit de fraises, le crèmeux basilic. Retirer le cercle, et mettre le décor chocolat. Disposer les Ciflorettes coupées, 3 cubes de gelée, 1 mini-biscuit cuillère, 5 pousses de basilic Cress, l'arc de sucre, et une petite quenelle de sorbet. Ajouter la feuille d'or. Faire 3 points de coulis et servir avec un petit pot de coulis versé en salle.

L'IDÉE ?

Une charlotte aux fraises moderne version dessert à l'assiette.

LA FORME ?

Ronde, forme classique de la charlotte et centrée. Cette forme ronde se retrouve aussi avec la superposition de la tuile rouge et le cylindre chocolat, les trous percés dans le décor chocolat, l'arc de sucre et le mini-biscuit cuillère.

LES SAVEURS ?

Fraise, vanille et basilic pour un maximum de fraîcheur et légèrement du dessert en fin de repas. La fraise est travaillée en cru et cuit, et le basilic sous différentes textures.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Le dressage minute du dessert très fragile et précis.

ATTENTION

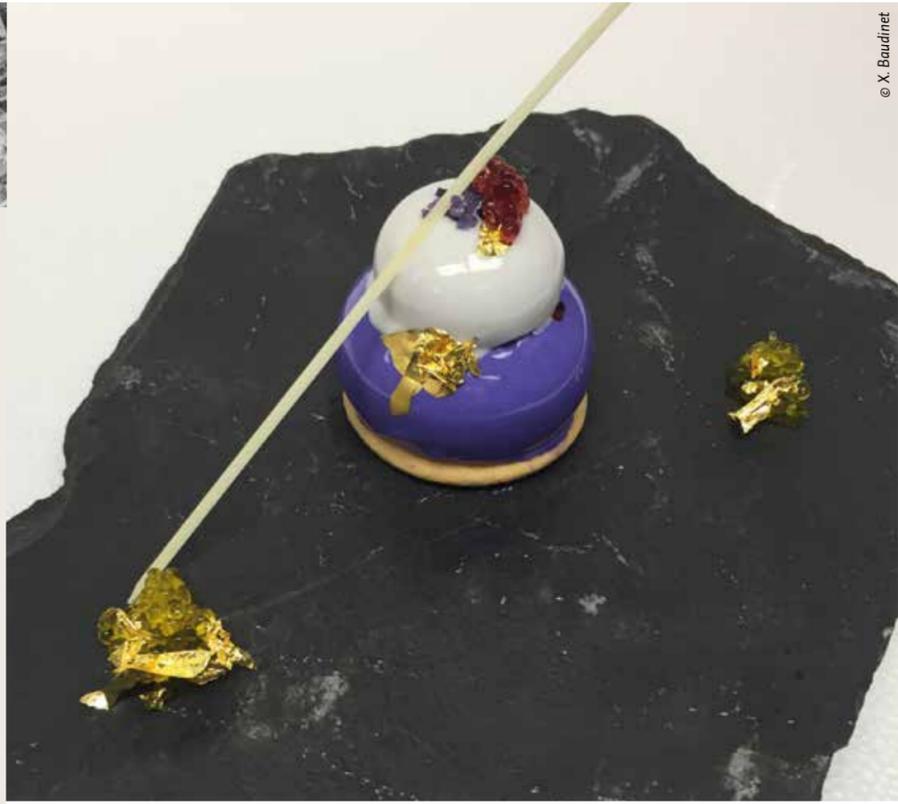
Bien équilibrer le dessert en fonction des fraises travaillées.

JARDIN D'ÉTÉ

Recette proposée par
XAVIER BAUDINET
Chef Pâtissier exécutif
The Grand America Hotel, Salt Lake City, USA



© X. Baudinet



SABLÉ BRETON

Beurre..... 370 g
Sucre glace..... 240 g
Sel..... 5 g
Farine..... 675 g
Œufs..... 125 g

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre dans un mélangeur avec une feuille. Une fois qu'il n'y a plus de morceaux de beurre ajouter les œufs.

Étaler sur 5 mm d'épaisseur et cuire à 170 °C jusqu'à coloration.

CRÊMEUX VIOLETTE

Crème liquide..... 540 g
Gousse de vanille..... 2 pièces
Jaunes d'œuf..... 180 g
Sucre..... 135 g
Gélatine..... 5 g
Sel..... 1 g
Beurre..... 75 g

Porter à ébullition la crème et la vanille et laisser infuser pendant 20 minutes. Chinoiser et ajouter les jaunes et le sucre et chauffer jusqu'à 82 °C pour faire une crème anglaise. Chinoiser sur la gélatine et le sel. Refroidir à 40 °C avant de mixer le beurre.

MOUSSE VIOLETTE

Lait entier..... 253 g
Crème..... 214 g
Gousse de vanille..... 2 pièces
Sucre..... 197 g
Jaunes d'œuf..... 283 g
Gélatine..... 24 g
Eau (pour la gélatine)..... 121 g
Crème montée..... 788 g
Extrait de violette..... 13 g

Faire une infusion avec le lait et la crème et la gousse de vanille. Chinoiser et faire une crème anglaise avec les jaunes et le sucre à 82 °C. Chinoiser sur la gélatine et refroidir à 22 °C

avant de mélanger avec la crème moussuse et l'extrait de violette à l'aide d'une maryse.

CONFIT MYRTILLES

Myrtilles congelées (ou fraîches)..... 370 g
Sucre..... 105 g
Agar-agar..... 3 g
Sucre..... 20 g
Jus de citron..... 20 g

Chauffer à 40 °C les myrtilles avec les 105 g de sucre. Ajouter l'agar-agar et les 20 g de sucre mélangés. Porter à ébullition et ajouter le jus de citron.

MOUSSE MYRTILLE

Purée de myrtilles..... 500 g
Jus de citron..... 12 g
Gélatine..... 16 g
Blancs d'œuf..... 186 g
Sucre..... 500 g
Eau..... 125 g
Crème montée..... 500 g

Cuire le sucre avec l'eau à 121 °C et verser sur les blancs montés. Laisser refroidir dans le mélangeur. Chauffer une petite partie de la purée avec la gélatine et mélanger le reste de la purée et le jus de citron. Une fois que la meringue italienne est tiède, mélanger à l'aide d'une maryse avec la purée et finir par la crème moussuse.

L'IDÉE ?

« Autour de la pierre » pour le gâteau violette, et pour le jardin d'été « voyage autour du monde » avec différentes saveurs. Donner de l'émotion, voyager et réveiller les papilles gustatives.

LA FORME ?

La religieuse pour le gâteau violette, la lune et la terre pour le jardin d'été.

LES SAVEURS ?

J'adore la violette et la myrtille, ça me rappelle mon enfance.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Pour moi c'était l'altitude, bien respecter la méthode classique du crèmeux et utiliser de bonnes matières premières, un bon chef doit s'adapter à n'importe quel environnement.

ATTENTION

Mousse violette principe de la crème anglaise bien pasteurisée, et toujours donner une émulsion avec un blender pour avoir une meilleure onctuosité, essayez la recette, goûtez-la et adaptez-vous à l'environnement. Pourquoi je dis ça : je travaille en altitude maintenant et j'ai dû revoir toutes mes recettes, la densité n'est pas la même.



BONBON BICOUCHE



Recette proposée par
SYLVAIN BORTOLINI
Chef Pâtissier Exécutif Iconic
Resort, Washington, USA



© M&M National Harbor

DOUBLE LAYERED BONBON

MANGO CARAMEL
Cream 36% fat 132 g
Mango puree 150 g
Caster sugar 183 g
Glucose 38 DE 170 g
Invert sugar 30 g
Cocoa butter 52 g
Liquid lecithin 2 g

Mix all ingredients except the lecithin in a copper bowl. Cook to 117°C and pour into a large jug, add lecithin and blend with a hand mixer. Pour into a frame between two Silpats®.

PASSION FRUIT GANACHE
Cream 36% fat 93 g
Butter 82% fat 46 g
Passion fruit puree 70 g
Sorbitol powder 17 g
Invert sugar 42 g
Couverture Caraïbe 66% (Valrhona) 60 g
Couverture Jivara 40% (Valrhona) 210 g
Cocoa butter 23 g

Boil cream, butter, puree, sorbitol and invert sugar. Add chocolates and blend with a hand mixer. Cool the ganache in a disinfected container

to 30°C before pouring onto the caramel.

THE IDEA?
To make a fruit bonbon, fresh and chocolaty with an original caramel texture.

THE SHAPE?
Cutting with a guitar can be cut in different ways. The success of the guitar cutting depends on the caramel texture.

THE FLAVOURS?
Strong, but well balanced, leaving a caramel flavour.

THE TECHNICAL STEP?
Cook the caramel is very delicate. It is necessary to understand your thermometer. The temperature indicated is just a basic temperature, certain adjustments might be necessary.

CAREFUL
It is important to isolate the caramel and ganache. To do so it is required to spread a thin layer of tempered cocoa butter between the caramel and ganache.

CARAMEL MANGUE

Crème 36 % MG 132 g
Purée de mangue 150 g
Saccharose 183 g
Sirop de glucose 38 DE 170 g
Sucre inverti 30 g
Beurre de cacao 52 g
Lécithine liquide 2 g

Mélanger tous les ingrédients sauf la lécithine dans un bol en cuivre. Faire cuire le tout à 117 °C. Verser le caramel dans un conteneur. Ajouter la lécithine et émulsionner à l'aide d'une giraffe. Couler dans un cadre entre deux Silpat®.

GANACHE PASSION

Crème 36 % MG 93 g
Beurre laitier 82 % MG 46 g
Pulpe de passion 70 g
Sorbitol en poudre 17 g
Sucre inverti 42 g
Couverture Caraïbe 66 % (Valrhona) 60 g
Couverture Jivara 40 % (Valrhona) 210 g
Beurre de cacao 23 g

Porter la crème, le beurre, la pulpe, le sorbitol et le sucre inverti à ébullition. Ajouter les couvertures.

Émulsionner. Tabler la ganache dans un bac désinfecté à 30 °C. Cadrer.

L'IDÉE ?
Faire un bonbon fruité, frais et chocolaté tout en apportant une texture caramel original.

LA FORME ?
Carré découpe guitare mais peut-être découpé de différentes façons. La réussite de la découpe guitare dépend de la texture du caramel.

LES SAVEURS ?
Fortes mais équilibrées afin de laisser paraître le goût chocolat.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?
La cuisson du caramel est très délicate. Il faut la maîtriser et l'adapter à son thermomètre. La température est une température de base mais quelques ajustements seront nécessaires.

ATTENTION
Il sera alors important d'isoler le caramel de la ganache. Pour se faire, il faudra appliquer une fine couche de beurre de cacao tempéré entre le caramel et la ganache.



FRAISE DES BOIS THÉ MATCHA



Recette proposée par
YOAN DESSARZIN
Responsable Pâtisserie-Restaurant
Nicolas Le Bec, Londres, GB

MATCHA TEA WILD STRAWBERRIES

MATCHA PANNACOTTA

Caster sugar 75 g
Cream 300 g
Milk 100 g
Matcha tea 6 g
Gelatin 4 g
Pectin X58 4 g

Heat milk and cream, add sugar mixed with pectin and matcha and boil. Add soaked gelatin and blend with a hand mixer. Pour into 6 cm Flexipan®.

TEA MATCHA

Base syrup
Yuzu juice 250 g
Caster sugar 125 g
Water 125 g
Apple juice 700 g
Base syrup 200 g
Organic Matcha tea 3 g

Make a syrup. Cool and add matcha tea, refrigerate.

APPLE BANDS

Granny-Smith apples...3 pieces
Water 125 g
Caster sugar 50 g

Make a syrup with water and sugar. Cut apple bands with a Japanese cutter and cook sous-vide in the syrup at 85°C for 5 minutes in a steam oven.

YUZU SORBET

Orange juice 200 g
Yuzu juice 50 g
Water 75 g
Caster sugar 40 g
Glucose powder 30 g
Pectagel rose (stabiliser)..... 1.5 g

Mix sugar, glucose and stabiliser together. Heat water and gradually add powders, boil and pour onto juices. Blend with a hand mixer and mature overnight in refrigerator. Freeze in a paçojet canister. Pasorise for service.

DECORATION

Wild strawberries as needed
Granny Smith Apples as needed

Fresh herbs & flowers..... as needed

PLATING OF DESSERT

In a hollow plate, place a disc of matcha pannacotta and place a disc of Opalys chocolate on top. Roll the apple bands and place 5 onto the chocolate disc. Fill with wild strawberries. Cut lengths of Granny-Smith apples and place them onto the strawberries. Place a yuzu sorbet quenelle, fresh herbs and a fresh flower. Serve with Matcha tea in a tea pot, pouring in front of the client.

THE IDEA?

I wanted to combine two products that I particularly like and succeed the perfect balance between the fineness of strawberry and strength of matcha tea.

THE SHAPE?

I'm a fan of deconstructed desserts I like things clear with well-defined shape after I build around that form in always bringing the volume which will bring a fineness in the visual. I am inspired a lot by Japanese Ikebana floral art.

THE FLAVOURS?

I love to associate fruit with a spice or a herb that allows bringing out and the flavours of the fruit. The association with matcha with its herbal side brings out the sweet taste of the garigouette strawberry panna cotta and just give a rounded flavour. When the yuzu sorbet brings a freshness side of the dessert and acidity which brings out all the other flavours of the dessert.

THE TECHNICAL STEP?

To achieve blending the tea with all of the other flavours.

CAREFUL

Take care when choosing the matcha tea, as depending on the variety the flavours will be different.

PANNA-COTTA MATCHA

Sucre 75 g
Crème 300 g
Lait 100 g
Thé matcha 6 g
Gélatine 4 g
Pectine X58 4 g

Faire chauffer le lait et la crème, mélanger préalablement le sucre, la pectine et le thé matcha, puis les incorporer en pluie dans le lait. Porter le tout à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement ramollie, puis mixer le tout. Couler dans des Flexipan® de 6 cm de diamètre.

THÉ MATCHA

Sirop de base
Jus de yuzu 250 g
Sucre 125 g
Eau 125 g
Jus de pomme 700 g

Sirop de base 200 g
Thé matcha bio 3 g

Réaliser un sirop classique. Une fois refroidi, délayer le thé matcha. Réserver au frais.

BANDES DE POMME

Pomme Granny-Smith 3 pièces
Eau 150 g
Sucre 50 g

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Faire des bandes de pomme à l'aide du rouet japonais et les cuire sous vide avec le sirop 5 min à 85 °C à la vapeur.

SORBET YUZU

Jus d'orange 200 g
Jus de yuzu 50 g

Eau 75 g
Sucre 40 g
Glucose atomisé 30 g
Pectagel rose 1,5 g

Mélanger préalablement le sucre, le glucose atomisé et le pectagel rose. Chauffer l'eau et verser en pluie fine les poudres, porter le tout à ébullition, ajouter le jus de yuzu et le jus d'orange. Mixer le tout et faire mûrir une nuit. Bloquer en bol Paco et congeler, puis pacosser au moment de servir.

DÉCORATION

Fraises des bois QS
Pommes Granny-Smith QS
Herbes et fleurs QS

MONTAGE DU DESSERT

Dans une assiette creuse, déposer un palet de panna-cotta matcha et poser un disque de chocolat Opalys par-dessus.

Rouler les bandes de pomme en cylindre et venir en déposer cinq sur le disque de chocolat, puis garnir généreusement avec les fraises des bois. Tailler des bâtonnets de pomme Granny-Smith et les disposer harmonieusement sur les fraises. Finir avec une quenelle de sorbet yuzu et quelques herbes et pétales de fleur fraîche. Servir le thé matcha en théière et le verser devant le client.

L'IDÉE ?

Je voulais associer deux produits que j'aime particulièrement et réussir le mariage idéal entre la finesse de la fraise et la puissance du thé matcha.

LA FORME ?

Je ne suis pas un adepte des desserts déstructurés, j'aime les choses nettes avec des formes bien définies, après je construis autour de cette forme en apportant toujours du volume, ce qui apportera une finesse dans le visuel. Je m'inspire beaucoup des techniques florales japonaises Ikebana.

LES SAVEURS ?

J'aime beaucoup associer un fruit avec une épice ou une plante qui permette de faire ressortir et de mettre encore plus en avant le goût de ce fruit. L'association du matcha avec son côté très herbacé fait ressortir le goût sucré de la fraise Garigouette, et la panna-cotta vient donner cette rondeur gourmande. Le sorbet yuzu, quant à lui, apporte ce côté frais au dessert et son acidité accentue encore davantage tous les arômes du dessert.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Réaliser le mélange du thé dans les règles pour avoir tous ces arômes.

ATTENTION

Il faut surtout porter une grande attention au choix du thé matcha car selon la variété vous aurez des saveurs très différentes.



© The Greenhouse



DESSERT À LA CERISE



Recette proposée par **FRÉDÉRIC MOREAU**
Chef Pâtissier exécutif The Peninsula Beijing, CHINE

CHERRY DESSERT

CHOCOLATE ICE CREAM

Full cream milk..... 934 g
Invert sugar..... 90 g
Cream 35% fat..... 114 g
Milk powder 0% fat..... 50 g
Caster sugar..... 120 g
Dextrose..... 30 g
Stabiliser..... 6 g
Dark chocolate 80%..... 150 g

Heat milk, invert sugar and cream to 40°C, add milk powder, sugar, dextrose and stabiliser. At 70°C add chocolate and heat to 82°C, blend with a hand mixer. Mature overnight in refrigerator and blend again before churning.

ALMOND SPONGE

Almond powder..... 111 g
Icing sugar..... 60 g
Flour..... 37 g
Caster sugar..... 131 g
Salt..... 1.5 g
Egg whites..... 210 g

Whip egg whites, sugar and salt to soft peaks, fold in sifted almond powder, flour and icing sugar. Spread into a frame and bake at 150°C for 15-18 minutes. Refrigerate overnight.

POACHED CHERRIES

Black cherries..... 400 g
Caster sugar..... 15 g
Vanilla bean..... 1 piece
Lime zest..... ½ piece
Lime juice..... ½ piece

Place all ingredients into a saucepan and cook until tender. Refrigerate overnight.

CHERRY TUILE

Caster sugar..... 125 g
Butter..... 62 g
Morello cherry puree..... 50 g
Powdered red food colouring..... 3 g
Flour..... 32 g

Mix sugar, butter, add puree, red colouring and flour. Spread onto a sheet of baking paper and bake at 150°C for 20-23 minutes. Cut a disc and form with a half sphere. Store in an air tight container.

CHERRY GANACHE

Morello cherry puree..... 280 g
Butter..... 70 g
Dark chocolate 65%..... 130 g
Milk chocolate 40%..... 130 g

Heat puree and butter to 40-45°C, pour onto chocolates and blend with a hand mixer, refrigerate.

CHOCOLATE BEIGNET

Flour..... 125 g
Cocoa powder..... 25 g
Caster sugar..... 25 g
Eggs..... 50 g
Wheat beer..... 100 g
Milk..... 62 g
Butter..... 25 g

Melt butter to 50°C. Whisk the ingredients together, blend with a hand mixer. Refrigerate.

VANILLA ESPUMA

Full cream milk..... 400 g
Egg yolks..... 64 g
Caster sugar..... 40 g
Vanilla bean..... 3 g
Gelatin..... 4 g
Water..... 20 g
Xanthan gum..... 0.5 g

Cook a creme anglaise with milk, egg yolks, sugar and vanilla to 82°C. Add soaked gelatin and xanthan gum and blend with a hand mixer. Strain and cool before filling a cream whipper.

ASSEMBLY

Fill cherry with cherry ganache with a skewer, dip filled cherry and fry in oil at 180°C. In a glass, pour red cocoa butter and swirl around to create waves on the sides. Once set, place poached cherries, and place a 7 cm almond sponge making sure that it is nice and flat. Fill with vanilla espuma to cover the sides of cocoa butter waves. Scoop a ball of chocolate ice cream and close off with a cherry tuile, place a chocolate cherry beignet in the middle of the tuile.

THE IDEA?

The the Jing restarant the nightly menu is broken down into 4 elements: fire, water, earth and wind. To this we added a 5th, called "Jing", which is inspired by the four elements into one. For "the cherry" I got inspired by the wind element working a vanilla espuma, making a cloud effect.

THE SHAPE?

I chose a rounded glass, to respect the roundness of the fruit, working with ice cream and beignet. The advantage of the container is that I could add the espuma into the glass.

THE FLAVOURS?

With round flavours on the palate of vanilla, almond and cherry with a little bitter chocolate notes ending with a touch of acidity with lime. This gives a balance of flavours and a certain lightness.

THE TECHNICAL STEP?

The technical step is to effectively coordinate the cooking of beignets with the ice cream, to associate this feeling hot (beignet) and cold (ice cream) during the tasting.

CAREFUL

The quality of ingredients is paramount, with a focus on chocolate which must be very bitter, quality vanilla from Madagascar and especially a good ripe cherry for a full fruit flavour. Finally, to get a nice round beignet, the trick is to dip the cherries with a toothpick in the beignet batter, then directly into the oil to 180°C for 1 minute.



© The Peninsula Beijing

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

Lait entier.....934 g
Sucre inverti.....90 g
Crème 35 % MG.....114 g
Lait en poudre 0 %.....50 g
Sucre.....120 g
Dextrose.....30 g
Stabilisateur.....6 g
Chocolat noir 80 %.....150 g

Porter le lait, le sucre inverti et la crème à 40 °C, ajouter le lait en poudre, le sucre, le dextrose et le stabilisateur ; à 70 °C, ajouter le chocolat, cuire à 82 °C, mixer à la girafe. Reposer toute la nuit au réfrigérateur, mixer à la girafe de nouveau, turbiner.

BISCUIT AMANDES

Poudre d'amande.....111 g
Sucre glace.....60 g
Farine.....37 g
Sucre semoule.....131 g
Sel.....1,5 g
Blancs d'œuf.....210 g

Monter les blancs, le sucre et le sel au bec d'oiseau, incorporer la poudre d'amande, la farine et le sucre glace. Étaler dans un cadre et cuire à 150 °C pendant 15-18 min. Réserver au réfrigérateur toute la nuit.

CERISES POCHÉES

Cerises noires.....400 g
Sucre.....15 g
Gousse de vanille.....1 pièce
Zeste de citron vert.....1/2 pièce
Jus de citron vert.....1/2 pièce

Placer le tout dans une casserole et faire cuire jusque tendre. Réserver au réfrigérateur.

TUILE CERISE

Sucre.....125 g
Beurre.....62 g
Purée de griotte.....50 g
Colorant rouge en poudre.....3 g
Farine.....32 g

Mélanger le sucre et le beurre, ajouter la purée et le colorant rouge, ajouter la farine, étaler sur feuille cuisson. Cuire à 150 °C pendant 20-25 min, détailler emporte-pièce

rond, et former dans un moule demi-sphère, placer dans une boîte hermétique.

GANACHE CERISE

Purée de griotte.....280 g
Beurre.....70 g
Chocolat noir 65 %.....130 g
Chocolat lait 40 %.....130 g

Faire chauffer la purée et le beurre à 40-45 °C, mélanger aux chocolats, mixer à la girafe et placer au réfrigérateur.

BEIGNET AU CHOCOLAT

Farine.....125 g
Cacao en poudre.....25 g
Sucre.....25 g
Œufs.....50 g
Bière blanche.....100 g
Lait.....62 g
Beurre.....25 g

Faire fondre le beurre à 50 °C. Mélanger tous les ingrédients au fouet, lisser à la girafe si nécessaire. Réserver au réfrigérateur.

ESPUMA À LA VANILLE

Lait entier.....400 g
Jaunes d'œuf.....64 g
Sucre semoule.....40 g
Gousse de vanille.....3 g
Gélatine.....4 g
Eau.....20 g
Gomme Xanthane.....0,5 g

Faire une anglaise avec le lait, les jaunes, le sucre et la vanille. Ajouter la gélatine trempée dans l'eau, ajouter la gomme de Xanthane lissée à la girafe et chinoisier, refroidir et placer dans un siphon.

ASSEMBLAGE

Remplir une cerise de ganache cerise avec un pic en bois, tremper la cerise garnie et la frire dans l'huile à 180 °C. Dans un verre, verser du beurre de cacao rouge en le basculant pour créer des vagues sur les côtés. Une fois figé, placer une à une les cerises pochées sur le beurre de cacao puis un disque de 7 cm de diamètre de biscuit amandes en s'assurant

que celui-ci soit bien plat, mettre l'espuma à la vanille de façon à recouvrir les côtés du beurre de cacao, dresser une boule de crème glacée chocolat, fermer le verre avec la tuile cerise, placer le beignet chocolat cerise au milieu de la tuile.

L'IDÉE ?

Dans le restaurant Jing, les desserts du menu du soir sont basés sur les 4 éléments : le feu, l'eau, la terre et le vent. À cela nous y avons ajouté un 5^e, intitulé « Jing », qui s'inspire des 4 éléments en un seul. Pour le dessert « La Cerise », je me suis inspiré de l'élément vent en travaillant un espuma vanille, qui crée ce côté nuageux.

LA FORME ?

J'ai choisi un verre arrondi pour respecter la ligne du fruit, et y travailler une crème glacée et le beignet. L'avantage du contenant est aussi de créer cet aspect nuageux de l'espuma dans le verre.

LES SAVEURS ?

Aux saveurs riches en bouche de la vanille, de l'amande et de la cerise s'ajoutent une note d'amertume du chocolat en finissant par une pointe d'acidité grâce au citron vert. Cela donne un équilibre des saveurs et une certaine légèreté.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'étape délicate est de bien coordonner la cuisson du beignet avec la crème glacée, pour associer cette sensation de chaud (le beignet) et de froid (la crème glacée) lors de la dégustation.

ATTENTION

La qualité des ingrédients est primordiale, avec une attention particulière au chocolat qui doit être bien amer, à la qualité de la vanille de Madagascar et surtout une cerise bien mûre pour le côté fruité. Enfin, pour obtenir un beignet bien rond, l'astuce est de tremper la cerise avec un pic dans l'appareil à beignet, puis directement dans l'huile à 180 °C pendant 1 min.



LE BROWNIE TOURBILLON



Recette proposée par **VINCENT PILON**
Chef Pâtissier Exécutif Hotel Cosmopolitan Las Vegas, USA

WHIRLPOOL BROWNIE

Recipe for 12 petit gateau.

ALMOND BROWNIE

Butter..... 113 g
Caster sugar..... 113 g
Eggs..... 113 g
Flour..... 18 g
Dark chocolate Accra 62% [Felchlin]..... 113 g
Salt..... 1 g
Roasted chopped almonds..... 58 g

Melt chocolate. Mix butter and sugar with a paddle. Add flour, eggs, salt, melted chocolate and almonds in order. Bake at 172°C for 18-20 minutes.

ROCHER MILK CHOCOLATE GLAZE

Milk chocolate Maracaibo Criolait 38% [Felchlin]..... 300 g
Roasted chopped almonds 73 g
Grape seed oil..... 52 g

Melt milk chocolate. Add grapeseed oil and mix well. Add roasted chopped almonds. Use at 34°C.

MILK CHOCOLAT PASSION FRUIT MOUSSE

Passion fruit puree (reduced by half 25 g)..... 50 g
Milk..... 31 g
Egg yolks..... 32 g
Caster sugar..... 19 g
Milk chocolate Maracaibo Criolait 38% [Felchlin]..... 32 g
Gelatin mass..... 15 g
Cream..... 92 g

Reduce by half the puree. Boil separately the puree and milk, once boils add together. Blanch egg yolks with sugar. Temper hot liquid and cook to 85°C. Strain onto milk chocolate and gelatin and blend with a hand mixer. Fold in lightly whipped cream.

MILK CHOCOLATE CHANTILLY

Cream..... 402 g
Vanilla paste..... 12.5 g
Gelatin mass..... 21 g
Milk chocolate Maracaibo Criolait 38% [Felchlin]..... 89 g

Boil cream and vanilla, pour onto milk chocolate and gelatin mass and blend with a hand mixer. Leave overnight in refrigerator and whip the following day.

ASSEMBLY

Dip half brownie sphere into glaze and leave to set, placing the flat surface on top. Place a half sphere of passion fruit mousse onto brownie. With an electronic potter's wheel, pipe milk chocolate chantilly to form a spiral.

THE IDEA?

I wanted to make a petit gateau using a conventional American element the Brownie, but I wanted to give it a refined look - the French touch -

THE SHAPE?

The shape of the dessert is made of half-spheres. A broader half sphere for a brownie base. And a smaller half sphere passion fruit, milk chocolate mousse on top so as to have enough space to pipe the spiral of milk chocolate chantilly. Once finished the petit gateau should have a nice round shape.

THE FLAVOURS?

Brownie coated with milk chocolate and chopped almonds. The brownie is topped with a passion milk chocolate mousse and milk chocolate chantilly.

THE TECHNICAL STEP?

The technical and difficult step is mainly to finishing and particularly when piping the chantilly. You have to find the right speed of the potter's wheel and mostly well start at the top and passion dome centre. It is important to have a constant pressure while having a regular movement when piping chantilly spiral.

CAREFUL

This recipe is relatively easy to achieve but be very careful whip the chantilly on medium speed. It must be flexible enough to form a nice smooth spiral.



© Cosmopolitan Las Vegas

Recette pour 12 petits gateaux.

BROWNIE AUX AMANDES

Beurre.....113 g
Sucre.....113 g
Œufs.....113 g
Farine.....18 g
Chocolat noir Accra 62 % [Felchlin].....113 g
Sel.....1 g
Amandes hachées grillées.....58 g

Faire fondre le chocolat. Mélanger le beurre et le sucre à la feuille. Ajouter la farine, les œufs, le sel, le chocolat fondu et les amandes dans cet ordre. Cuire à 172 °C environ 18-20 min.

GLAÇAGE ROCHER LAIT

Chocolat lait Maracaibo Criolait 38 % [Felchlin].....300 g
Amandes hachées grillées.....73 g
Huile de pépins de raisin.....52 g

Faire fondre le chocolat au lait. Ajouter l'huile de pépins de raisin et bien mélanger. Ajouter les amandes hachées grillées. Utiliser le glaçage à 34 °C.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT PASSION

Purée fruit de la passion (réduire de moitié 25 g).....50 g
Lait.....31 g
Jaunes d'œuf.....32 g
Sucre.....19 g
Chocolat lait Maracaibo Criolait 38 % [Felchlin].....32 g
Masse gélatine.....15 g
Crème fleurette.....92 g
Réduire la purée de 50 g à 25 g.

Faire bouillir séparément la purée passion et le lait. Mélanger ensemble une fois bouillis. Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre. Tempérer la passion avec les jaunes d'œuf blanchis et cuire à 85 °C. Passer au chinois en versant sur le chocolat au lait et la masse gélatine puis mixer. Mélanger la crème fleurette montée.

CHANTILLY AU CHOCOLAT AU LAIT

Crème fleurette.....402 g
Pâte de vanille.....12.5 g
Masse gélatine.....21 g
Chocolat lait Maracaibo Criolait 38 % [Felchlin].....89 g

La veille, faire bouillir la crème fleurette et la vanille. Verser sur le chocolat au lait et la masse gélatine, puis bien mixer. Laisser 1 nuit au réfrigérateur avant de monter la chantilly.

DRESSAGE

Tremper la demi-sphère de brownies dans le glaçage Rocher jusqu'au rebord et laisser prendre, la surface plate de la demi-sphère vers le haut. Placer la demi-sphère de mousse au chocolat au lait passion sur le brownie rocher. À l'aide d'un tour de potier électrique, dresser la chantilly au chocolat au lait en formant une spirale.

L'IDÉE ?

L'idée vient du fait que je voulais faire un petit gâteau en utilisant un élément classique américain comme le brownie, mais je voulais

lui donner un look raffiné « à la française ».

LA FORME ?

La forme du dessert est faite de demi-sphères. Une demi-sphère plus large pour le brownie à la base. Et une demi-sphère de mousse au chocolat au lait passion plus petite sur le dessus de manière à avoir suffisamment d'espace pour pouvoir dresser la spirale de chantilly au chocolat au lait. Une fois terminé, le petit gâteau doit avoir une belle forme ronde.

LES SAVEURS ?

Brownie aux amandes enrobé d'un glaçage rocher au lait. Le brownie est surmonté d'une mousse au chocolat au lait passion et d'une chantilly au chocolat au lait.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'étape technique et délicate est principalement lors de la finition et plus particulièrement lors du dressage de la chantilly. Il faut trouver la bonne vitesse du tour de potier et surtout bien démarrer au sommet et au centre du dôme passion. Il est important d'exercer une pression constante tout en ayant un mouvement régulier lors du dressage de la spirale chantilly.

ATTENTION

Cette recette est relativement facile à réaliser, mais il faut faire très attention à monter la chantilly doucement et délicatement. Elle doit être suffisamment souple de manière à former une jolie spirale bien lisse.



LE TUBE PLUS QUE PARFAIT PRALINÉ



Recette proposée par
ILIA POUCHKAR
Chef Pâtissier exécutif Al Arian Group
à Manama, BAHREÏN

THE MORE THAN PARFAIT PRALINE TUBE

Recipe for 30 portions with a Flexipan® 60 x 40 cm Pavoni PX060 & PX058.

PRALINE PARFAIT

Egg yolks..... 100 g
Caster sugar..... 100 g
Water..... 50 g
Praliné..... 90 g
Whipped cream..... 400 g

Make a pate a bombe by cooking sugar and water to 115°C and pouring onto the whipped egg yolks. Whip until cool and fold in praline and lightly whipped cream. Fill Pavoni PX058 tube inserts and blast freeze for 2 hours at -35°C to correctly turn out the moulds.

FEUILLETINE CRUNCH

Feuilletine..... 165 g
White chocolate..... 180 g
Almond praline (Valrhona)..... 225 g

Melt chocolate and white chocolate in microwave, add feuilletine without crushing the mass.

MILK CHOCOLATE MOUSSE

Couverture équatorial lactée 35% (Valrhona)..... 600 g
Cream..... 200 g
Whipped cream..... 850 g

Make a ganache with cream and chocolate in microwave. Fold in lightly whipped cream and fill Pavoni PX060 moulds.

WALNUT YOGHURT BROWNIE

Softened butter..... 315 g
Caster sugar..... 550 g
Yoghurt..... 160 g
Flour..... 227 g
Baking powder..... 3 g
Eggs..... 265 g
Salt..... 5 g
Chopped walnuts..... 160 g
Cocoa powder..... 110 g

Mix all ingredients for 3 minutes. Bake at 170°C for 18 minutes. Blast freeze to cool and cut rectangles 3 cm by 8.5 cm.

DARK MIRROR GLAZE

Water..... 100 g
Caster sugar..... 240 g
Glucose..... 80 g
Cream..... 160 g
Cocoa powder..... 85 g
Gelatin..... 9 g
Water (for gelatin)..... 54 g

Cook water, sugar and glucose to 112°C. Stop cooking with

cream, cocoa powder and mix. Leave to cool to 80°C before adding gelatin. Set aside for 4 hours before use.

MILK CHOCOLATE SPRAY

Couverture équatorial lacté 35% (Valrhona)..... 300 g
Cocoa butter..... 300 g

Melt the two ingredients on a bain-marie to 45°C. Spray.

FINISHING

Pipe dark glaze, and chocolate pieces on the ends of the tube with a small amount of glaze.

DECORATION

- Milk chocolate spray
- Dark glaze onto the tube
- Feuilletine around the edges of the brownie, brushed with neutral glaze.
- Milk chocolate pieces on the ends of the tube.

THE IDEA?

The idea for this dessert is to introduce the Bahraini population another side of the French pastry where the population isn't used to this type of cakes with a reduced sugar.

THE SHAPE?

Working only with Pavoni moulds over the competitors to have different forms than our competitors who are using the classic shapes like: square - rectangle - dome etc.

THE FLAVOURS?

The average East customers appreciate nuts and milk chocolate where the praline parfait and chocolate milk for the mousse because the fixtures too complicated sometimes leads to customer confusion.

THE TECHNICAL STEP?

The simple but very important step to take the time to whip the cream at low speed and incorporate water molecules in the cream to fully optimise the volume that will make your smooth and light foam. (Aerobatteur).

CAREFUL

Respect temperature for cooking the pate a bombe for the praline parfait, avoid air bubbles when assembling cakes, when unmoulding the silicone moulds the foam should be smooth and shiny if not put back into the blast freezer at -35°C for optimal results.



© A. Berrada

Recette pour 30 parts avec un Flexipan® 60 x 40 cm Pavoni PX060 et PX058.

PARFAIT PRALINÉ

Jaunes d'œuf..... 100 g
Sucre..... 100 g
Eau..... 50 g
Praliné..... 90 g
Crème fouettée non sucrée..... 400 g

Réaliser une pâte à bombe avec le jaune d'œuf et verser le sucre à 115 °C sur les jaunes. Fouetter jusqu'à refroidissement puis incorporer le praliné et crème fouettée.

Garnir les moules tubes Pavoni PX058 et les placer dans la cellule de refroidissement pendant 2 heures à -35 °C pour un démoulage parfait. Puis démouler et stocker.

CRUSTILLANT FEUILLETINE

Feuilletine..... 165 g
Chocolat blanc..... 180 g
Praliné amande (Valrhona)..... 225 g

Mélanger au micro-ondes votre chocolat blanc et le praliné jusqu'à l'obtention d'un ensemble homogène et ajouter délicatement en mélangeant la feuilletine sans la compresser ou la compacter.

MOUSSE LACTÉE

Couverture équatorial lacté 35 % (Valrhona)..... 600 g
Crème..... 200 g
Crème fouettée non sucrée..... 850 g

Réaliser une ganache chocolat équatorial lacté et la crème au micro-ondes, incorporer votre crème fouettée à la spatule Pavoni PX060.

BROWNIE YOGOURT AUX NOIX

Beurre mou..... 315 g
Sucre..... 550 g
Yogourt..... 160 g
Farine..... 227 g
Levure chimique..... 3 g
Œufs entiers..... 265 g
Sel..... 5 g
Noix hachée..... 160 g
Poudre de cacao..... 110 g

Mettre tous les ingrédients ensemble, à condition d'avoir le beurre mou, et mélanger pendant 3 min. Faire cuire 18 min à 170 °C.

Mettre au surgélateur puis découper des rectangles de 3 cm de large sur 8,5 cm de long.

GLAÇAGE MIROIR NOIR

Eau..... 100 g
Sucre..... 240 g
Glucose..... 80 g
Crème liquide..... 160 g
Cacao en poudre..... 85 g
Gélatine..... 9 g
Eau pour la gélatine..... 54 g

Faire cuire le sirop à 112 °C (eau + sucre + glucose). Décuire avec la crème, incorporer la poudre de cacao, mélanger. Laisser refroidir jusqu'à 80 °C et incorporer la gélatine. Laisser reposer 4 heures et c'est prêt à utiliser.

VELOURS CHOCOLAT AU LAIT

Couverture équatorial lacté 35 % (Valrhona)..... 300 g
Beurre de cacao..... 300 g

Fondre les deux ingrédients ensemble. Pistolet.

ASSEMBLAGE ET FINITION

Disposer du glaçage noir et des plaquettes de brisure de chocolat sur les extrémités des tubes à coller avec le glaçage noir.

DÉCORATION

- Velours chocolat au lait
- Glaçage noir miroir sur le tube
- Feuilletine autour du brownie collé au nappage blond
- Plaquette de chocolat lait ou autres couvertures sur l'extrémité du tube

L'IDÉE ?

L'idée de ce dessert est de faire

découvrir à la population Bahreïnienne une autre vision de la pâtisserie française. Les bahreïniens n'ont pas l'habitude de voir ce type de gâteau avec un taux de sucre légèrement réduit.

LA FORME ?

En travaillant uniquement avec Pavoni, le but, par rapport aux concurrents est d'avoir des formes contraires à la concurrence qui utilise les grands classiques, carré-rectangle-dôme, etc.

LES SAVEURS ?

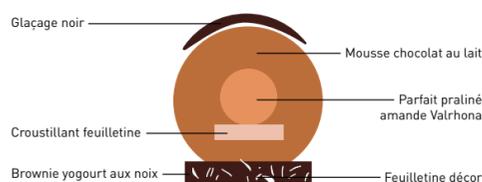
La clientèle moyen-orientale apprécie beaucoup les fruits secs et le chocolat au lait, d'où l'idée du parfait praliné et du chocolat au lait pour la mousse car les montages trop compliqués créent parfois des confusions auprès de la clientèle.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

L'étape simple mais très importante : prendre le temps de fouetter au batteur en vitesse lente et d'incorporer les molécules d'eau dans votre crème, fouetter pour optimiser au maximum le volume qui rendra votre mousse onctueuse et légère (aérobatteur).

ATTENTION

Respecter la cuisson du sucre pour la pâte à bombe du parfait praliné, éviter les bulles d'air dans le montage des gâteaux ; lors du démoulage du moule en silicone, la mousse doit être lisse et brillante, sinon le mettre en cellule de refroidissement à - 35 °C pour un démoulage optimal.



TUILES ORANGE CAMEL



Recette proposée par
BAPTISTE VILLEFRANQUE
Chef Pâtissier Ritz Carlton
Moscou, RUSSIE

ORANGE CAMEL TUILE

TUILE

Caster sugar..... 210 g
Sesame seed..... 75 g
Orange juice..... 75 g
Butter..... 60 g
Flour..... 60 g

Mix all ingredients with a spatula. Incorporate the melted butter and mix again. Spread out a thin layer onto a Silpat® and bake at 175°C for 9 minutes. Once out of the oven, roll around an 8 cm PVC tube.

ORANGE CREAM

Orange juice..... 300 g
Caster sugar..... 250 g
Custard powder..... 15 g
Eggs..... 225 g
Egg yolks..... 115 g
Butter..... 450 g

Boil orange juice with a small amount of sugar. Mix rest of sugar with eggs and custard powder. Cook a creme patissiere. Cool mixture to 45°C before blending butter with a hand mixer.

ORANGE JELLY

Orange juice..... 400 g
Custard powder..... 25 g
Caster sugar..... 30 g
Agar-agar..... 5 g
Water..... 60 g

Boil all ingredients in a saucepan for 2 minutes. Pour mixture into silicon moulds.

CAMEL GANACHE

Caster sugar..... 80 g
Glucose..... 30 g
Bitter orange puree..... 352 g
Cream..... 200 g

Butter..... 130 g
Dark chocolate 64%..... 325 g
Dark chocolate 70%..... 325 g
Superior milk chocolate (Cacao Barry)..... 325 g

Make a dry caramel with sugar and glucose. Stop cooking with boiling orange puree, cream and butter. Pour onto chocolates.

ASSEMBLY

Place a disc of orange jelly in the centre of a plate. Pipe small dots of caramel ganache and fill tube with orange cream. With the sale cream pipe dots around the plate, place tube onto orange jelly and a gold leaf on the extremity of the tube. Garnish with 5 mint leaves and candied orange zests.

THE IDEA?

I wanted to have one main element on the plate, I then created an elegant garden of different colours.

THE SHAPE?

I find it interesting to work with a tube.

THE FLAVOURS?

Orange and caramel. When pairing the flavours they work well together, the orange tuile gives a nice crunch, an indulging finish to the dessert.

THE TECHNICAL STEP?

Cutting the tuile the right size and correctly roll it around the tube after baking.

CAREFUL

A correctly caramelised tuile, a cream that has the perfect texture and a little passion and love when plating the dessert.



© The Ritz-Carlton, Moscow

LA TUILE

Sucre..... 210 g
Sésame..... 75 g
Jus d'orange..... 75 g
Beurre..... 60 g
Farine..... 60 g

Mélanger tous les ingrédients avec une spatule. Incorporer le beurre fondu et bien mélanger. Étaler la pâte sur un Silpat® très finement. Cuisson à 175 °C pendant 9 min. Une fois cuite enrouler autour d'un tube PVC de 8 cm et au diamètre souhaité.

CRÈME ORANGE

Jus d'orange..... 300 g
Sucre..... 250 g
Poudre à crème..... 15 g
Œufs..... 225 g
Jaunes d'œuf..... 115 g
Beurre frais..... 450 g

Faire bouillir le jus d'orange avec une partie du sucre. Mélanger le sucre, les œufs, la poudre à crème. Cuisson comme une crème pâtissière. Une fois le mélange à 45 °C, incorporer et mixer avec le beurre.

GELÉE ORANGE

Jus d'orange..... 400 g
Poudre à crème..... 25 g
Sucre..... 30 g
Agar-agar..... 5 g
Eau..... 60 g

Cuire le tout dans une casserole pendant 2 min. Couler le mélange dans des moules silicone de la taille et de l'épaisseur voulues.

GANACHE CAMEL

Sucre..... 80 g
Glucose..... 30 g
Pulpe orange amère..... 352 g
Crème..... 200 g
Beurre..... 130 g
Chocolat noir 64 %..... 325 g
Chocolat noir 70 %..... 325 g
Couverture lactée supérieure (Cacao Barry)..... 325 g

Caraméliser blond le sucre et le glucose. Faire bouillir et décuire avec la pulpe d'orange amère, la crème et le beurre. Verser sur le chocolat noir 64 %, le chocolat noir 70 % et le chocolat lait lacté supérieur.

MONTAGE

En premier déposer le cercle de gelée d'orange au centre de l'assiette. Pocher des petites gouttes de ganache caramel. Garnir généreusement la tuile de crème orange et avec la même garniture pocher des gouttes sur l'assiette de différentes tailles. Déposer la tuile garnie sur la gelée orange, déposer délicatement de la feuille or sur les extrémités de la tuile. Déposer 5 petites feuilles de menthe sur les quelques gouttes de crème orange. Pour affiner

vous pouvez ajouter des lamelles d'orange confites très fines avec parcimonie.

L'IDÉE ?

Je voulais avoir un élément principal sur mon assiette, et ensuite créer un petit jardin élégant de différentes couleurs.

LA FORME ?

Je trouvais intéressant de pouvoir travailler avec un « tube ».

LES SAVEURS ?

Associer l'orange et le caramel était le facteur le plus important. Au niveau gustatif les deux saveurs se marient très bien. Et avec la tuile orange j'apporte un côté croustillant, gourmand au dessert.

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Découper la tuile de la bonne taille et bien l'enrouler autour du tube après cuisson.

ATTENTION

Une tuile correctement caramélisée, une crème orange bien onctueuse, de la passion et un soupçon d'amour dans le dressage.

TARTE AUX FRAISES AMANDE CITRON VERT

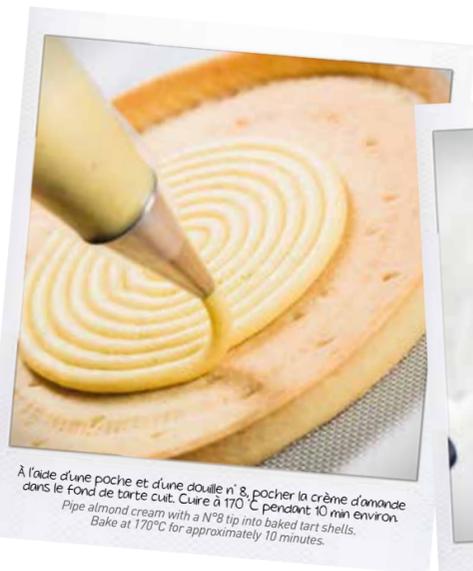


Recette proposée par
SÉBASTIEN SERVEAU
Chef Pâtissier,
chocolatier consultant
international
sebastienserveau.com

À travers cette rubrique, Sébastien Serveau relève chaque mois un défi. Celui de vous présenter une recette pas à pas pour vous faciliter sa réalisation en boutique. Fort de son expérience de formateur chez Alain Ducasse, le Chef Pâtissier du Ritz et plus récemment, de Dalloyau vous propose cette fois son dessert « Tarte aux fraises amande citron vert ». Pour toute information ou précision, n'hésitez pas à lui écrire à : lespasapadesebastienserveau@gmail.com



Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, puis fonder un cercle de 24 cm de diamètre sur 2 cm de haut. Cuire à 150 °C pendant 20 min.
Roll dough out to 3 mm thick, line 24 cm tart rings, 2 cm high.
Bake at 150°C for 20 minutes.



À l'aide d'une poche et d'une douille n°8, pocher la crème d'amande dans le fond de tarte cuit. Cuire à 170 °C pendant 10 min environ.
Pipe almond cream with a N°8 tip into baked tart shells.
Bake at 170°C for approximately 10 minutes.



Verser le lait au citron vert dans la crème fouettée lorsqu'il est à 22 °C.
Pour lime milk at 22°C onto lightly whipped cream.

Recette pour deux tartes de 6/8 personnes.

CRÈME À LA PÂTE D'AMANDE

(Recette à faire la veille)
Crème sublime (Elle & Vire)300 g
Pâte d'amande 70 % (Valrhona) ..50 g
Sucre semoule.....20 g

Porter la crème avec le sucre à ébullition puis y ajouter la pâte d'amande coupée en morceaux. Fouetter de façon à dissoudre la pâte d'amande. Laisser infuser au frais durant 24 h.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Le lendemain, veillez à ne pas monter la crème trop vite afin qu'elle garde une texture lisse.

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

Farine T55.....235 g
Beurre froid 84 % MG.....120 g
Sel fin1 g
Sucre glace60 g
Poudre d'amande60 g
Gousse de vanille.....½ pièce
Œufs entiers50 g

Verser la farine, le beurre froid coupé en cubes, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille dans la cuve d'un robot hachoir.

Mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une texture de poudre. Ajouter les œufs en une fois puis mixer jusqu'à l'obtention de la pâte. Aplatir la pâte puis l'envelopper dans du film. Réserver au frais.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Attention de ne pas trop mixer la poudre afin que le beurre ne se réchauffe pas.

CRUMBLE

Beurre125 g
Sucre semoule.....125 g
Poudre d'amande125 g
Farine120 g

Verser tous les ingrédients dans la cuve d'un robot hachoir. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Émietter le crumble sur une plaque munie d'un tapis silicone puis cuire à 150 °C durant 20 min. Réserver au sec.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Le fait de réaliser la recette au robot hachoir permet de gagner du temps par rapport à un batteur.

CRÈME D'AMANDE

Beurre.....120 g
Sucre semoule.....120 g
Poudre d'amande120 g
Œufs.....80 g

Verser le beurre, le sucre semoule et la poudre d'amande dans la cuve d'un robot hachoir. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter les œufs un par un pendant que le robot est en marche.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

La texture, une fois terminée, doit être lisse et homogène mais pas liquide.

GELÉE DE FRAISE

Purée de fraise360 g
Fécule de PDT.....4,5 g
Liquueur de fraise10 g
Masse de gélatine 200 Bloom (soit 4 g de gélatine et 24 g d'eau) ..28 g

Mettre à chauffer la purée de fraise. Mélanger la fécule de pomme de terre avec la liquueur de fraise. Verser progressivement ce mélange dans la purée de fraise chaude

en prenant soin de fouetter. Stopper la cuisson à la première ébullition, puis ajouter la masse de gélatine. Refroidir.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Il est très important de fouetter lorsque l'on verse la fécule de pomme de terre mélangée à la liquueur, car la masse chaude épaissit rapidement.

PANACOTTA MOUSSEUSE AU CITRON VERT

Crème liquide 35 % MG.....150 g
Lait70 g
Citron vert.....½ pièce
Sucre semoule.....10 g
Masse de gélatine 200 Bloom (soit 3 g de gélatine et 18 g d'eau)21 g

Verser la crème liquide dans la cuve du batteur. Installer le fouet. Monter la crème jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Débarrasser. Porter à ébullition le lait avec le demi-zeste de citron vert et le sucre. Dissoudre la gélatine dedans puis laisser refroidir à 22 °C.



Verser la panacotta mousseuse sur le confit de fraise, à hauteur de la tarte.
Pour panacotta mousse onto strawberry confit, the same height as the tart.



Déposer tout autour les morceaux de crumble
Place crumble pieces around the edges.



Saupoudrer partiellement le contour de la tarte de déco neige, verser un peu de glaçage au centre de la tarte, puis déposer une pointe de feuille d'or au centre.
Sift non-melting icing sugar around the edges of the tart and pour a little glaze in the centre. Decorate with gold leaf.

Verser progressivement le lait aromatisé sur la crème montée. Mélanger avec une maryse.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Verser petit à petit le lait dans la crème montée permet de bien garder sa texture et de ne pas la faire retomber.

GLAÇAGE BLANC

Couverture Opalys 33 % (Valrhona).....300 g
Masse de gélatine 200 Bloom (soit 7 g de gélatine et 42 g d'eau)...49 g

Lait115 g
Crème115 g
Sirop à 30°Baumé170 g
Dioxyde de titane2 g

Faire bouillir ensemble le lait, la crème et le sirop. Hors du feu, verser la couverture dans le liquide chaud, puis cuire le mélange à 103 °C. Ajouter la masse de gélatine à 80 °C puis mélanger avec une maryse. Ajouter le dioxyde de titane puis mixer le glaçage au mixeur plongeant à 40 °C. Filmer au contact. Utiliser à 25 °C.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Le fait de mixer le glaçage à 40 °C lui permet d'avoir une certaine viscosité afin d'éviter les bulles. Si vous stockez le glaçage au frais, avant de l'utiliser, il faudra le faire fondre à 40 °C minimum, puis le descendre ensuite à 25 °C avant de l'utiliser. S'il passe directement de + 4 °C à 25 °C, il ne brillera pas.

GARNITURE

Fraises Siflorette500 g
Déco neige20 g
Feuille d'or..... PM



Déposer ensuite une rangée de fraises coupée en deux, puis pocher la crème montée aux amandes à l'aide d'une poche et d'une douille Saint-Honoré.
Place a strip of halved strawberries and pipe whipped almond cream with a St Honoré tip.

STRAWBERRY LIME ALMOND TART

Recipe for 2 tarts 6/8 portions.

ALMOND MARZIPAN CREAM

(Recipe to be completed 24 hours in advance)
Sublime cream (Elle & Vire)300 g
Pâte d'amande 70% (Valrhona).....50 g
Sucre semoule.....20 g

Boil cream and add cubed marzipan. Whisk to dissolve the marzipan and leave to infuse for 24 hours.

Sébastien's tip

The following day no not whip the cream on top speed to keep a smooth texture.

ALMOND SHORTBREAD

Flour.....235 g
Dry butter 84% fat.....120 g
Fine salt1 g
Icing sugar60 g
Almond powder60 g
Vanilla bean.....1 piece
Whole eggs.....50 g

Mix flour, cold cubed butter, salt, icing sugar, almond powder and vanilla into a food processor. Mix together to create a powdery texture. Add eggs and continue to mix to create a dough. Refrigerate.

Sébastien's tip

Careful to not over mix the powders so that the butter doesn't heat.

CRUMBLE

Butter125 g
Caster sugar125 g
Almond powder.....125 g
Flour.....120 g

Add ingredients into a food processor and mix to create a firm dough. Break pieces onto a tray lined with a silicon mat and bake at 150°C for 20 minutes. Set in a dry place.

Sébastien's tip

Making this recipe in a food processor enables to make the dough quicker than making it in a classic mixer.

ALMOND CREAM

Butter120 g
Caster sugar120 g
Almond powder.....120 g
Eggs80 g

Add butter, sugar and almond powder into a food processor. Mix to create a smooth, homogeneous mixture and gradually add eggs when the mixer is on.

DECORATION

Strawberries, Siflorette... 500 g
Non-melting icing sugar... 20 g
Gold leaf as needed

Sébastien's tip

When finished the texture should be smooth and homogeneous, but not liquid.

STRAWBERRY JELLY

Strawberry puree.....360 g
Potato starch.....4.5 g
Strawberry liquor.....10 g
Gelatin mass 200 Bloom (4 g gelatin and 24 g water)...28 g

Heat the puree. At the same time mix starch with liquor and gradually add into previous mixture constantly whisking. Boil and add gelatin mass. Cool.

Sébastien's tip

IT is important to whisk when adding the starch/liquor mixture because a hot mass thickens quickly.

LIME PANACOTTA MOUSSE

Cream 35% fat150 g
Milk.....70 g
Lime1 piece
Caster sugar10 g
Gelatin mass 200 Bloom (3 g gelatin and 18 g water).....21 g

Whip cream in a mixing bowl to have a light creamy mixture. Boil milk, zest and sugar. Dissolve gelatin in hot mixture and cool to 22°C. Gradually fold the infused milk into the lightly whipped cream with a rubber spatula.

Sébastien's tip

Gradually pour the milk onto the lightly whipped cream keeps the light texture and will not lose volume.

WHITE GLAZE

Couverture Opalys 33% (Valrhona).....300 g
Gelatin mass 200 Bloom (7 g gelatin and 42 g water)...49 g
Milk.....115 g
Cream.....115 g
30°Baume syrup170 g
Titanium dioxide.....2 g

Boil milk, cream and syrup. Off the heat add chocolate into hot liquid and stir, cooking to 103°C. Cool to 80°C before adding gelatin mass with a rubber spatula. Add titanium dioxide and blend with a hand mixer. Wrap with cling film directly onto the surface and use at 25°C.

Sébastien's tip

Mixing the glaze at 40°C enables the removal of all air bubbles. If you store the glaze in the refrigerator, before use it is required to melt to at least 40°C, mix, and then cool to 25°C before glazing. If it is directly heated from 4°C to 25°C it will not have the same shine.

ABRICOT PASSION JASMIN



Recette proposée par
SÉBASTIEN SERVEAU
Chef Pâtissier,
chocolatier consultant
international
sebastienserveau.com

À travers cette rubrique, Sébastien Serveau relève chaque mois un défi. Celui de vous présenter une recette pas à pas pour vous faciliter sa réalisation en boutique. Fort de son expérience de formateur chez Alain Ducasse, le Chef Pâtissier du Ritz et plus récemment, de Dalloyau vous propose cette fois son dessert « Abricot passion jasmin ». Pour toute information ou précision, n'hésitez pas à lui écrire à : lespasapadessebastienserveau@gmail.com



Verser le liquide chaud en trois fois sur la couverture semi-fondue. Mélanger à l'aide d'une maryse à chaque ajout de crème, en prenant soin de mélanger énergiquement au centre.
Pour hot liquid in three times onto half melted chocolate. Stir with a rubber spatula, add the cream taking care to energetically stir in the centre.



Verser 5 g de confit dans le moule silicone demi-sphère Silikomart® SF006 de 3 cm de diamètre.
Pour 5 g confit into Silikomart® SF006 silicon 3 cm half spheres.



Étaler la pâte d'amande entre 2 règles de 3 mm d'épaisseur.
Roll out marzipan between 2 rulers to 3 mm thick.



Chillonner la pâte d'amande d'un côté avec la couverture Tanariva. La retourner puis détailler des disques de 3,5 cm de diamètre. Déposer dessus des disques de chocolat au même diamètre.
Spread a thin layer of Tanariva couverture on one side of the marzipan, turn and cut 3.5 cm discs. Place a disc of milk chocolate on top.



Déposer les demi-sphères de confit au centre des disques. Pocher autour la ganache à l'aide d'une poche coupée en biais.
Place confit half spheres in the centre of the discs. Pipe the ganache around the edges with a piping bag cut on an angle.



Déposer les disques de 3,5 cm de diamètre avec un trou au centre de 2 cm de diamètre.
Place 3.5 cm discs with a 2 cm hole in the centre.



Déposer au centre une pointe de feuille d'or.
Place gold leaf in the centre.

Recette pour 12 pièces.

GANACHE JASMIN

Couverture Tanariva 33 % (Valrhona)..... 120 g
Crème liquide 35 % MG (70 g après infusion) 100 g
The jasmin 5 g
Sucre inverti..... 10 g
Sorbitol 10 g
Beurre..... 30 g

Mettre à fondre partiellement la couverture Tanariva. Verser dans une casserole la crème liquide avec le thé jasmin. Porter à ébullition puis filmer hermétiquement. Laisser infuser 15 min. Peser la crème à 70 g puis ajouter le sucre inverti et le sorbitol. Porter l'ensemble à ébullition puis verser en trois fois le liquide bouillant sur la couverture. Mélanger à l'aide d'une maryse à chaque ajout de crème, en prenant soin de mélanger énergiquement au

centre. Mixer ensuite à l'aide d'un mixeur plongeant. Le mélange doit être lisse et brillant. Débarrasser, filmer au contact et laisser cristalliser à température ambiante.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Attention à bien repeser la crème après l'infusion, le thé absorbe beaucoup de crème.

CONFIT ABRICOT PASSION

Purée d'abricot 110 g
Purée de passion 25 g
Sucre en poudre 25 g
Pectine NH 3 g
Gousse de vanille..... 1/8 pièce
Jus de citron 3 g

Mettre à chauffer la purée d'abricot et de passion passion avec la gousse de vanille grattée puis, lorsque le mélange est chaud, ajouter

le sucre et la pectine mélangés ensemble. Monter la température à 102 °C, puis ajouter le jus de citron. Veillez à fouetter continuellement. Verser 5 g de confit dans le moule silicone demi-sphère de 3 cm de diamètre. Laisser refroidir puis placer au frais.

CONSEILS DE SÉBASTIEN

Les petites quantités ne sont pas faciles à cuire, prenez soin de faire un test de gélification avant de les couler dans les moules.

GARNITURE

Pâte d'amande 70 % (Valrhona).. 150 g
Couverture Tanariva 33 % (Valrhona)..... 200 g
Feuille d'orPM

ABRICOT PASSION JASMIN

Recipe for 12 pieces.

JASMIN GANACHE

Couverture Valrhona
Tanariva 33%..... 120 g
Cream 35% fat (70 g after infusion)..... 100 g
Jasmin tea..... 5 g
Invert sugar..... 10 g
Sorbitol..... 10 g
Butter..... 30 g

Half melt Tanariva chocolate. Boil cream in a saucepan with the jasmin tea and infuse, covered for 15 minutes. Strain and weigh 70 g cream before adding invert sugar and sorbitol. Boil and pour in three times onto the half melted chocolate. Stir with a rubber spatula when adding the hot cream, taking care to energetically stir in the centre. Blend with a hand mixer in order that the ganache is smooth and shiny.

Sébastien's tip
Small quantities are very difficult to cook, take care to test the jelly before pouring into the moulds.

DECORATION
Almond marzipan 70% (Valrhona)..... 150 g
Couverture Tanariva 33% (Valrhona)..... 200 g
Gold leaf as needed

Sébastien's tip
Make sure to weigh the cream after infusion, the tea absorbs a lot of cream.

APRICOT PASSION FRUIT CONFIT

Apricot puree..... 110 g
Passion fruit puree 25 g
Vanilla bean..... 1/8 piece
Caster sugar..... 25 g
Pectin NH..... 3 g
Lemon juice..... 3 g

Heat purees, scraped vanilla and gradually add sugar mixed with pectin. Cook to 102°C and add lemon juice. Continue to whisk and pour 5 g confit into each 3 cm silicon half sphere. Leave to cool and refrigerate.