

Millefeuille vice versa



© Erico D'Ario - BACK EUROP FRANCE

RÉSEAU





Millefeuille vice versa



RECETTE RÉALISÉE PAR PIÈR-MARIE LE MOIGNO, CHEF PÂTISSIER-CHOCOLATIER, LORIENT (56)
RECETTE POUR 12 MILLEFEUILLES



Ingédients | Préparation

PÂTE FEUILLETÉE

- 1 **plaque feuilletée beurre 2,8 mm prête à cuire 714 g** (Code BEF S26247)

CRÈME ALLÉGÉE VANILLE ET FROMAGE BLANC

- 250 g de lait
- 60 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 15 g de farine
- 15 g de **fécule de pomme de terre** (Code BEF 12120)
- ½ gousse de **vanille de Madagascar en gousses 17-18 cm** (Code BEF 5479)
- 100 g de **crème liquide 35 % MG UHT** (Code BEF 28235)
- 40 g de fromage blanc
- 3 g de gélatine feuille

PÂTE FEUILLETÉE

Cuire une **plaque feuilletée beurre** dans un four ventilé à 180 °C pendant 25 minutes. Poursuivre la cuisson avec le four ouvert pendant 15 minutes afin de colorer et sécher le feuilletage à cœur. Défourner le feuilletage et monter la température du four à 280 °C sans attendre. Saupoudrer le feuilletage de sucre glace puis enfourner pour 1 à 2 minutes la plaque afin de fondre le sucre et ainsi de caraméliser uniformément. À la sortie du four et sur feuilletage encore chaud, découper des portions de 7 x 7 cm au couteau scie.

CRÈME ALLÉGÉE VANILLE ET FROMAGE BLANC

Crème pâtissière

Mélanger le lait et la **vanille**, porter à ébullition. Blanchir les jaunes, le sucre et ajouter ensuite en mélangeant la farine et la **fécule**. Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis et mélanger au fouet afin de dissoudre l'ensemble. Remettre ensuite le mélange dans la casserole et cuire 2 minutes à partir de l'ébullition. Après cuisson, débarrasser dans un récipient froid et stocker au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Crème pâtissière allégée

Passer la crème pâtissière au batteur afin de la rendre homogène, monter la **crème liquide** et le fromage blanc ensemble, fondre la gélatine préalablement hydratée. Incorporer ensuite la gélatine fondue dans une petite partie de la crème pâtissière et l'ajouter au reste de la crème pâtissière. Terminer en incorporant délicatement la crème fouettée. Enfin garnir votre poche à douille de cette crème allégée.

I Montage

Sur un 1^{er} carré de feuilletage, pocher de la crème allégée et disposer des fruits rouges en damier. Superposer un autre carré de feuilletage, recommencer l'opération avec la crème et les fruits rouges et terminer avec le 3^e carré de feuilletage caramélisé. Dresser le millefeuille sur la tranche à la verticale et terminer avec une brochette de fruits rouges préalablement poudrée au **sucre décor** (Code BEF 20059).



SÉLECTION



Sablé breton et crème au citron



RÉSEAU





Sablé breton et crème au citron

RECETTE POUR 100 SABLÉS

Ingédients | Préparation

SABLÉ BRETON

- 1,5 kg de sucre
- 1, 2 kg de **jaune d'œuf liquide**
(Code BEF 13361)
- 1,875 kg de beurre
- 90 g de levure chimique
- 1,875 kg de farine
- 38 g de fleur de sel

CRÉMEUX AU CITRON

- 2 L de jus de citron
- 2,5 kg de sucre
- 3,25 kg d'**œuf entier liquide**
(Code BEF 13394)
- 10 feuilles de gélatine
- 15 citrons (pour les zestes)
- 3,7 kg de beurre

MERINGUE ITALIENNE

- 550 g de **blanc d'œuf liquide**
(Code BEF 23033)
- 400 g d'eau
- 1,5 kg de sucre

SABLÉ BRETON

Blanchir le sucre et le **jaune d'œuf liquide**.

Ajouter le beurre pomme et travailler la préparation.

Ajouter la levure et la farine, une pincée de sel et mélanger.

Filmer au contact puis réserver au froid pendant 1 heure.

Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur en cercle de Ø 8 cm puis cuire 16 minutes à 170 °C.

CRÉMEUX AU CITRON

Dans une casserole, verser le jus de citron, les zestes de citron, le sucre et l'**œuf entier liquide**.

Monter la préparation, en mélangeant doucement, jusqu'à une température de 83 °C.

Pendant ce temps, faire gonfler la gélatine à l'eau froide.

Mixer au mixeur plongeant la préparation au citron avec la gélatine.

Laisser refroidir jusqu'à 45 °C puis ajouter le beurre très froid tout en mixant.

Réserver au froid puis mettre en poche.

MERINGUE ITALIENNE

Réaliser une meringue italienne à l'aide du **blanc d'œuf liquide**.

Pocher la meringue ainsi que le crémeux au citron sur les disques de sablé refroidis.

Colorer au chalumeau et dresser.



COCOTINE®

L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

Pommes d'amour surprise



RÉSEAU





Pommes d'amour surprise



RECETTE POUR 24 POMMES

Ingrédients | Préparation

MERINGUE

- 250 g de blancs d'œufs
- 500 g de sucre glace

POMMES CARAMÉLISÉES

- 1 kg de pommes
- 200 g de sucre semoule
- 60 g de **Beurre gastronomique demi-sel** (Code BEF 31247)

CHANTILLY AU PAIN D'ÉPICES

- 500 g de **Crème supérieure gastronomique 35 %** (Code BEF 13609)
- 50 g de sucre semoule
- QS d'épices à pain d'épices

FINITION

- 125 g de confiture de lait
- 2 pommes Granny



MERINGUE

Au bain-marie, monter les blancs avec le sucre glace à 50 °C. Puis hors du bain-marie, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Dans des moules demi-sphères (Ø 70 mm) chemiser avec la meringue environ 5 mm d'épaisseur. Cuire tout doucement dans une étuve à 40 °C environ 12 heures.

POMMES CARAMÉLISÉES

Laver les pommes et les couper en cubes de 1 cm de côté. Réaliser un caramel, décuire avec le **beurre** et verser sur les pommes dans un plat. Cuire au four à 170 °C pendant 35 minutes en remuant de temps en temps afin d'avoir une cuisson homogène des pommes dans le caramel.

CHANTILLY AU PAIN D'ÉPICES

Verser la **crème** bien froide dans la cuve du batteur, ajouter le sucre, les épices et monter en chantilly. Débarrasser dans une poche.

| Finition

Râper si nécessaire le bord des coques de meringue pour faciliter l'assemblage. Dans le fond d'une coque meringue, déposer une noisette de confiture de lait, compléter à hauteur avec les pommes caramel, ajouter une brunoise de pommes Granny (légèrement citronnée). Remplir l'autre demi-coque de chantilly, et assembler les deux coques. Pulvériser un velours rouge pour imiter la pomme et terminer avec une feuille de chocolat.

| Astuce du pâtissier

Remplacer les coques meringues par des coques chocolat blanc.



Finger mangue passion



RÉSEAU





Finger mangue passion



RECETTE POUR 24 FINGERS (MOULE FLEXIPAN® RÉFÉRENCE FP 1158)

Ingrédients | Préparation

PÂTE SUCRÉE

- 250 g de **margarine Ruban Moka** (Code BEF 25235)
- 250 g de sucre glace
- 50 g de **Poudre d'Amande Blanchie** (Code BEF 548)
- 125 g d'œufs
- 2 g d'**arôme naturel Isarôme Vanille** (Code BEF 22688)
- 550 g de farine T45

GÉNOISE

- 560 g de **préparation pour génoise Isagénoise** (Code BEF 22681)
- 360 g d'œufs
- 100 g d'eau

MASSE CROUSTILLANTE PASSION

- 1000 g de **Croquant Tentation Passion** (Code BEF 39458)

MOUSSE MANGUE CHOCOLAT BLANC

- 240 g de **fourrage Fruffi Mangue** (Code BEF 38592)
- 140 g d'eau
- 90 g de **préparation pour mousse-bavarois-garniture Gel Chocolat Blanc** (Code BEF 28727)
- 450 g de **crème à fouetter 35 % MG UHT Edelweiss** (Code BEF 25262)

FOURRAGE MANGUE

- 720 g de **fourrage Fruffi Mangue**

MONTAGE ET FINITION

- **Chocolat Blanc 29 %** (Code BEF 26058)
- **Disque Velours DOBLA®** (Code BEF 38316)
- **Marguerite DOBLA®** (Code BEF 40024)

PÂTE SUCRÉE

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, **Ruban Moka** ramolli avec le sucre glace tamisé.

Ajouter la **Poudre d'Amande Blanchie**, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et **Isarôme Vanille**. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4 heures minimum avant utilisation.

Abaisser la pâte sablée sur 2 mm d'épaisseur puis détailler des rectangles de 13,5 cm x 4 cm. Cuire entre deux feuilles de Silpain® au four ventilé à 170 °C pendant environ 10 minutes.

(Vous obtiendrez plus de pâte sucrée que vous n'en aurez besoin, à prendre en compte si vous multipliez la recette).

GÉNOISE

Fouetter ensemble, à vitesse rapide, **Isagénoise**, les œufs et l'eau pendant 5 minutes. Peser 500 g par plaque 40 x 60 cm. Cuire en four ventilé à 220 °C pendant environ 5 minutes.

(Vous obtiendrez plus de génoise que vous n'en aurez besoin, à prendre en compte si vous multipliez la recette).

MASSE CROUSTILLANTE PASSION

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

MOUSSE MANGUE CHOCOLAT BLANC

Chauffer **Fruffi Mangue** et l'eau à environ 35 °C. Ajouter **Gel Chocolat Blanc**, mixer, et incorporer délicatement à la **crème** légèrement montée.

Montage & finition

Dresser sur une feuille de génoise la masse croustillante passion. Faire prendre au grand froid. Découper des rectangles de 11 cm de longueur et 3 cm de largeur. (Attention vous obtiendrez plus de rectangles que nécessaire, à prendre compte si vous multipliez la recette). Réserver.

Dresser la mousse mangue-chocolat blanc dans chaque empreinte, jusqu'à 1 cm du bord.

Placer ensuite le rectangle de génoise/masse croustillante et surgeler.

Démouler et pulvériser d'un mélange 50/50 **Chocolat Blanc 29 %** et beurre de cacao coloré en jaune. À l'aide d'une poche, dresser le fourrage mangue dans le creux de l'entremets (environ 30 g).

Décorer à l'aide de **décors chocolat DOBLA®**.

Panna cotta de fromage frais et citron



RÉSEAU





Panna cotta de fromage frais et citron

RECETTE POUR 4 PANNA COTTAS

Ingredients | Préparation

PANNA COTTA

- 500 g de **fromage frais nature**
- 80 g de sucre en poudre
- 1 citron
- 5 g de feuilles de gélatine
- QS de confiture de citrons

CHANTILLY

- 200 g de **crème fraîche**
- 2 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre

PANNA COTTA

Verser le **fromage frais** et le sucre dans une casserole. Ajouter les zestes du citron.

Plonger les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le fromage frais et ajouter les feuilles égouttées entre vos mains.

Mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.

Répartir la préparation dans des verrines. Faire prendre au frais pendant 2 heures.

Lorsque les panna cottas sont prêtes, versez une belle cuillère de confiture de citron par-dessus.

CHANTILLY

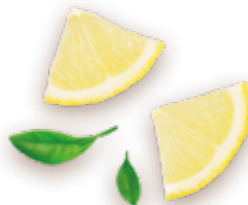
Mélanger la **crème fraîche** et le lait ensemble.

Fouetter le tout au batteur électrique jusqu'à ce que la crème monte. Verser à ce moment-là le sucre petit à petit.

Cesser de fouetter lorsque la crème est légère et aérienne.

| Montage & finition

Dresser la chantilly dans les verrines et servir sans trop attendre.



Comme une tarte aux fraises



RÉSEAU





Comme une tarte aux fraises



RECETTE POUR 6 TARTES

Ingédients | Préparation

PÂTE À TARTE

- 100 g de beurre demi-sel
- 70 g de sucre semoule
- 7 g de levure chimique
- 60 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 1 citron
- 1,5 g de fleur de sel
- 80 g de **brisures de crêpes dentelle premium** (Code BEF 38098)

CRÈME VANILLÉE

- 2 feuilles gélatine
- 250 g de lait
- 1 gousse vanille
- 60 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- 100 g de crème liquide 35 % MG à fouetter

DISQUES DE CHOCOLAT BLANC AUX ÉCLATS DE CRÊPES

- 200 g de chocolat blanc
- 50 g de **brisures de crêpes dentelle premium** (Code BEF 38098)

MONTAGE ET FINITION

- 500 g de fraises



PÂTE À TARTE

Mélanger tous les ingrédients sauf les brisures de crêpes dentelle. Mélanger à la feuille puis incorporer les **brisures de crêpes dentelle**. Étaler. Détailler des disques de Ø 8 cm et les déposer sur des dômes flexipan retournés. Cuire à 160 °C pendant 15 minutes. Refroidir.

CRÈME VANILLÉE

Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Chauffer le lait, y infuser pendant 15 minutes à couvert la gousse de vanille fendue et grattée.

Réunir et fouetter les jaunes, le sucre et la maïzena. Verser le lait infusé et filtré. Remettre à chauffer tout en fouettant jusqu'à l'ébullition. Ajouter le beurre et la gélatine essorée. Refroidir

Fouetter la crème pâtissière avant d'incorporer la crème fouettée. Réserver au froid.

DISQUES DE CHOCOLAT BLANC AUX ÉCLATS DE CRÊPES

Réaliser la mise au point du chocolat blanc.

Étaler sur du papier guitare (plastifié) et recouvrir d'éclats de crêpes. Recouvrir d'un autre papier guitare. Étaler fin au rouleau et détailler des petits disques. Laisser cristalliser.

Montage & finition

Dresser un point de crème vanille dans le fond de l'assiette pour y stabiliser la coque. Garnir le fond de la demi-sphère de cubes de fraises. À l'aide d'une poche, garnir la cavité de crème vanillée. Dresser harmonieusement des quartiers de fraises et agrémenter de disques de chocolat blanc.

Servir avec un coulis de fraises.

Tartelette Bourdaloise revisitée

∞ Fête des ∞
PÂTISSIERS
BACK EUROP FRANCE



RÉSEAU





Tartelette Bourdaloue revisitée



RECETTE RÉALISÉE PAR PHILIPPE RIGOLLOT - AMBASSADEUR RAVIFRUIT
CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE 2005 - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER 2007
RECETTE POUR 24 TARTELETTES

Ingédients | Préparation

CONFIT DE POIRES

- 292 g de **purée de poires** (Code BEF S21466)
- 19 g de glucose
- 39 g de sucre
- 5 g de pectine NH
- 8 g de jus de citron
- 235 g de poires pochées

POIRES Pochées

- 135 g d'eau
- 30 g de sucre
- 300 g de **cubes de poires IQF** (Code BEF S21571)

GANACHE MONTÉE

- 160 g de crème 35 % MG (1)
- 18 g de glucose
- 18 g de sucre inverti
- 257 g de couverture lactée
- 445 g de crème 35 % MG (2)

CRÈME D'AMANDE

- 124 g de sucre glace
- 124 g de poudre d'amandes
- 124 g de beurre
- 6 g de poudre à flan
- 72 g d'œufs

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

- 170 g de beurre
- 3 g de sel
- 127 g de sucre glace
- 42 g de poudre d'amandes
- 71 g d'œufs
- 2 g de vanille poudre
- 85 g de farine T65
- 213 g de farine T65
- 35 g de féculé

NAPPAGE PLEIN FRUIT POIRE

- 108 g d'eau
- 196 g de **purée de poires** (Code BEF S21466)
- 10 g de jus de citron
- 64 g de glucose
- 64 g de sucre
- 4,5 g de pectine NH
- 2,5 g de stabilisateur à sorbet

CONFIT DE POIRES

Chauffer à 40 °C la **purée** et le glucose, puis verser le mélange sucre et pectine NH. Donner une ébullition puis ajouter le jus de citron. Refroidir minimum 4 heures, puis mixer. Égoutter les cubes de poires pochées et mélanger les deux.

POIRES Pochées

Bouillir l'eau, le sucre. Verser le sirop bouillant sur les **poires**, réserver au froid.

GANACHE MONTÉE

Verser le mélange de crème (1), glucose et sucre inverti bouillant sur la couverture, en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer en fin de mélange. Ajouter la crème froide (2) dans la ganache et réserver au frais pendant 2 ou 3 heures avant de monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette mousse à la poche ou à la spatule.

CRÈME D'AMANDE

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, au beurre pommade puis ajouter la poudre à flan et l'œuf. Pocher dans un cercle à tarte sur un fond de pâte sucrée précuit. Cuire à 175 °C pendant 12 minutes environ.

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

Procéder à un 1^{er} mélange avec le beurre ramolli, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, la vanille et la 1^{re} pesée de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de farine et la féculé, ceci de façon très brève. Reposer au froid. Le fonçage s'effectue en cercles à tartelettes de Ø 8 cm.

NAPPAGE PLEIN FRUIT POIRE

Chauffer à 50 °C l'eau, la **purée**, le jus de citron et le glucose. Ajouter en fouettant le mélange sucre et pectine et stabilisateur. Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid. Réchauffer, mixer et utiliser à température de 37 °C/40 °C.

Montage & finition

Cuire le fond de tartelette à blanc pendant 10 - 12 minutes à 150 °C puis pocher un fond de crème d'amande. Finir la cuisson à 170 °C pendant 10 - 12 minutes.

Tasser le fond de crème d'amande à la sortie du four. À froid, garnir de marmelade de poires, lisser jusqu'au bord. Saupoudrer de neige décor.

Poser le dôme de ganache montée nappé poire.



Savarin en trompe l'oeil



RÉSEAU





Savarin en trompe l'œil



RECETTE POUR 40 SAVARINS

Ingédients | Préparation



PÂTE À SAVARIN À LA CHÂTAIGNE

- 500 g de farine de gruau
- 50 g de levure boulangère
- 100 g de **pâte de châtaigne AOP** (Code BEF 26225)
- 8 g de sel
- 700 g d'œufs
- 200 g de beurre
- 100 g de **purée de châtaignes AOP** (Code BEF 26226)

CRÈME FOUETTÉE À LA CHÂTAIGNE

- 200 g de **confiture de châtaignes AOP** (Code BEF 26224)
- 210 g de crème fraîche

BRUNOISE DE POMME GRANNY SMITH

- 2 pommes Granny Smith
- 60 g de jus de citron

MONTAGE

- On utilise le sirop de confisage que vous pouvez trouver avec les **marrons petits cassés** ou **marrons entiers** (Code BEF 5882)
- QS de **marrons au sirop petits cassés** (Code BEF 5883)
- 2000 g de sirop de marrons
- 1500 g d'eau
- 40 savarins
- 350 g de liqueur de châtaigne



PÂTE À SAVARIN À LA CHÂTAIGNE

Dans la cuve du mélangeur, mettre la farine, la levure, la **pâte de châtaigne**, le sel.

Hydrater avec 250 g d'œufs pour obtenir une pâte batarde. Pétrir en 1^{re} vitesse pendant 5 minutes, puis incorporer petit à petit le restant des œufs en 2^e vitesse.

Lorsque tous les œufs sont incorporés rajouter le beurre pom-made mélangé à la **purée de châtaignes**.

Dès que la pétrie décolle correctement, arrêter le pétrissage. Mouler en moule Flexipan Ø 6,5 cm. Garnir les moules aux 2/3. Mettre à lever à 30 °C pendant 1 heure à 1h15.

Cuire à four ventilé à 175 °C pendant environ 15 minutes.

CRÈME FOUETTÉE À LA CHÂTAIGNE

Mettre dans la cuve du mélangeur la **confiture** et la crème fraîche et faire monter à consistance d'une chantilly.

BRUNOISE DE POMME GRANNY SMITH

Peler les pommes. Les couper en tout petits dés.

Poêler légèrement (sans ajout ni de sucre ni de matière grasse). Déglacer avec le jus de citron. Réserver pour le montage.

Montage & finition

Préparer le sirop d'imbibage. Porter à ébullition. Tremper les savarins intégralement jusqu'à ce qu'ils soient hydratés à cœur. Les réserver dans un candissoire. Les arroser de liqueur de châtaigne. Les napper abondamment. Déposer un peu de liqueur de châtaigne au fond de votre caissette, déposer le savarin. À l'aide d'une poche à douille n°3, insérer à quatre endroits différents de la confiture de châtaignes AOP. Déposer 20 g de brunoise au fond du savarin. À l'aide d'une poche à douille cannellée 8 ou 10 dents faire une rosace tout en montant. Déposer la décoration en chocolat blanc et au centre un bout de **brisure de marrons petits cassés**. Parsemer de quelques cubes de pomme verte. Décorer de quelques pointes de feuilles d'or.



Mini tartes praliné pistaches et framboise



RÉSEAU





Mini tartes praliné pistaches et framboise

RECETTE POUR 80 MINI TARTES



Ingédients | Préparation

CRÈME PRALINÉ PISTACHE 70 %

- 450 g de crème liquide 35 % MG
- 50 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 60 g de jaunes d'œufs
- 4,5 g de gélatine en poudre
- 150 g de **praliné aux pistaches 70 %**
(Code BEF 39081)

MONTAGE

- 80 **Minis coupes tartelettes chocolat noir Mona Lisa®**
(Code BEF 22217)
- QS de framboises
- QS de groseilles

CRÈME PRALINÉ PISTACHE 70 %

Faire bouillir la crème liquide 35 % MG, le mascarpone et le sucre puis verser sur les jaunes d'œufs.

Pocher à 85 °C et incorporer la gélatine en poudre.

Verser sur le **praliné aux pistaches 70 %**.

Réserver au froid, puis pocher.

Montage

Garnir le fond d'une **Mini Coupe Tartelette chocolat noir** avec la crème praliné pistache 70 %. Puis disposer une framboise remplie de crème au praliné pistache au centre ainsi que quelques groseilles tout autour.



Cup' glasgow



RÉSEAU





Cup' glasgow



RECETTE POUR 6 CUP' GLASGOW

Ingrédients | Préparation

BASE PÂTE À CAKE NEUTRE

- 225 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 300 g de farine T45
- 10 g de levure chimique
- 300 g d'œufs

PÂTE À CUP CAKÉPICES

- 250 g de base cake neutre
- 100 g de **figues entières confites** (Code BEF 11708)
- 50 g de **bigarreaux verts confits** (Code BEF 2489)
- 50 g de **bigarreaux rouges confits** (Code BEF 1547)
- 30 g de whisky
- 3 g de gingembre poudre

CREAM CHEESE GINGEMBRE

- 100 g de crème pâtissière
- 160 g de fromage frais Philadelphia
- 2 g de gingembre poudre
- 20 g de **lamelles de gingembre confit mixé** (Code BEF 25954)
- 5 g de whisky

FINITION

- QS de **figues entières confites** (Code BEF 11708)
- QS de **bigarreaux verts confits** (Code BEF 2489)
- QS de **bigarreaux rouges confits** (Code BEF 1547)
- QS de **lamelles de gingembre confit mixé** (Code BEF 25954)

BASE PÂTE À CAKE NEUTRE

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre et le sucre glace. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis les œufs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au frais.

PÂTE À CUP CAKÉPICES

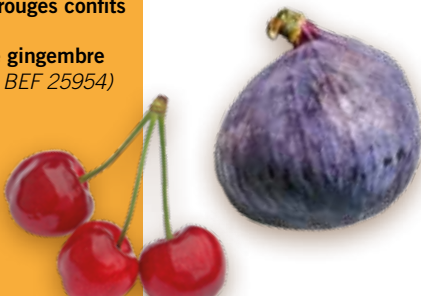
Tailler les figes en gros morceaux. Laisser macérer les **fruits confits** dans le whisky pendant 30 minutes. Mélanger délicatement les **fruits confits** macérés à la base de cake. Réserver au frais en poche sans douille. Rouler la pâte à CupCakÉpices, à la poche à hauteur, dans un moule pyramidal. Privilégier une cuisson au four ventilé à 150 °C. Laisser refroidir complètement le CupCake, puis démouler.

CREAM CHEESE GINGEMBRE

Émulsionner la crème pâtissière avec le Philadelphia environ 2 minutes au fouet à l'aide d'un batteur. Ajouter le gingembre poudre, le **gingembre confit mixé** ainsi que le whisky. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au frais en poche munie d'une douille cannulée.

Montage & finition

Habiller les Cup'Glasgow d'une belle rosace de cream cheese. Ajouter harmonieusement par-dessus quelques **bigarreaux**, des quartiers de **figues** et une **lamelle de gingembre**.



Verrine de madeleine au yuzu et thé Matcha



RÉSEAU





Verrine de madeleine au yuzu et thé Matcha



RECETTES POUR 10 VERRINES

Ingédients | Préparation

MADELEINES

- 10 **madeleines 23/22 pur beurre 45 g** (Code BEF S32355)

GELÉE DE YUZUS

- 250 g de purée de yuzus surgelée ou de jus de yuzu
- 150 g d'eau
- 100 g de sucre
- 3 feuilles de gélatines

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 300 g de crème liquide UHT 35 %
- 200 g de chocolat blanc
- QS de thé vert Matcha



MADELEINES

Déposer les **madeleines** encore surgelées sur une grille. Enfourner dans un four ventilé préchauffé à 190 °C. Sortir au bout de 6 minutes et laisser refroidir sur grille.

GELÉE DE YUZUS

Porter à ébullition l'eau, le sucre et la purée de yuzus. Y faire fondre la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Porter à ébullition $\frac{1}{4}$ de la crème avec un peu de thé Matcha et y faire fondre le chocolat blanc. Laisser tiédir à 30 °C et l'incorporer délicatement au restant de la crème préalablement montée au batteur.

Montage

Verser la gelée de yuzus au fond des bocaux.

Couper la madeleine en deux en biseau.

Couper la pointe arrière de la madeleine en morceaux et l'installer sur la gelée.

Pocher par-dessus la mousse au chocolat blanc et thé Matcha.

Déposer la 2^e moitié de la madeleine en l'enfonçant légèrement dans la crème.

Poudrer le bocal de thé vert Matcha.

Astuce du chef

La gelée de yuzus peut être remplacée par un crémeux au yuzu ou aux agrumes.



Juste à dorer
Vous allez faire des merveilles !

Profiterole bergamote- framboise



RÉSEAU





Profiterole bergamote framboise



RECETTE RÉALISÉE PAR GUILHERME GUISE, CHEF PÂTISSIER - AMBASSADEUR LES VERGERS BOIRON
RECETTE POUR 6 PROFITEROLES

Ingrédients | Préparation

PROFITEROLE

- 160 g d'eau
- 160 g de lait
- 160 g de beurre
- 4 g de sel
- 6 g de sucre
- 160 g de farine
- 280 g d'œufs

CRÈME

BERGAMOTE-FRAMBOISE

- 190 g d'œufs frais
- 150 g de jaunes d'œufs
- 125 g de sucre
- 400 g de **Purée de framboises 100%** (Code BEF S37694)
- 130 g de **Purée de bergamotes 100%** (Code BEF S27701)
- 28 g de gélatine argent
- 200 g de beurre doux

PROFITEROLE

Préchauffer le four à 260 °C.

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Ajouter la farine et cuire pendant 2-3 minutes sans cesser de remuer.

Transférer la pâte dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet plat. Incorporer les œufs un à un à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Dresser environ 14 g de pâte sur une plaque recouverte d'un tapis en silicone à l'aide d'une douille 8.

Placer les plaques dans un four préchauffé à 260 °C.

Éteindre le four et laisser 15 minutes.

Rallumer le four à 145 °C et cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les profiteroles soient sèches.

Les placer immédiatement sur une grille de refroidissement.

CRÈME BERGAMOTE-FRAMBOISE

Cuire les œufs, le sucre et les **purées** à 84 °C.

Faire fondre la gélatine préalablement hydratée et laisser refroidir le mélange à 45 °C. Terminer en mixant le beurre à température ambiante.

| Montage

Agrémenter les choux d'un craquelin coloré.

Pocher la crème bergamote-framboise dans chaque chou et les disposer sur assiette.

Saupoudrer de sucre glace et disposer quelques framboises fraîches.





Cakes aux fruits confits



RÉSEAU

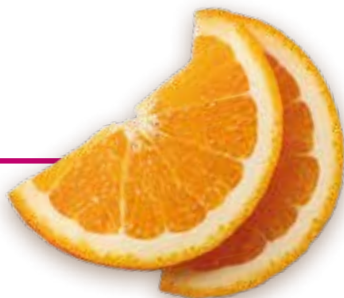




Cakes aux fruits confits



RECETTE RÉALISÉE PAR ROLAND ZANIN
RECETTE POUR 14 CAKES



Ingédients | Préparation

CAKE

- 1000 g de beurre
- 1000 g de sucre glace
- 1000 g d'œufs entiers
- 25 g de levure chimique
- 200 g de poudre d'amandes
- 900 g de farine T45
- 1350 g de fruits confits :
écorce d'orange confite en cubes 6 mm (Code BEF 24535)
écorce de citron confit en cubes 6 mm (Code BEF 24613)

DÉCOR

- 30 g de gel neutre
- 40 g de fruits confits :
poires rouges confites (Code BEF 24575)
orange confite en tranches (Code BEF 24621)

CAKE

Blanchir à la feuille du batteur le beurre avec le sucre glace. Chauffer au micro-ondes les œufs entiers à 40 °C. Tamiser la levure chimique, la poudre d'amandes, et la farine puis incorporer dans le mélange. Ajouter en dernier les **fruits confits**. Peser 400 g de masse dans chaque moule puis cuire le tout à 160 °C pendant 1 heure.

DÉCOR

Napper les cakes de gel neutre légèrement chauffé. Décorer le dessus des cakes avec des **fruits confits** (tranches d'oranges, poires rouges...).

Astuces

Graisser légèrement les moules ou découper un papier sulfurisé pour faciliter le démoulage. Mélanger un peu de farine avec les **fruits confits** pour éviter qu'ils ne tombent au fond du moule pendant la cuisson. Après 10 minutes de cuisson entailler le dessus du cake à l'aide d'un couteau d'office préalablement passé à l'huile.

