

# L'Ébène



© Erica D'Atto - BACK EUROP FRANCE

RÉSEAU



RÉSEAU



BACK EUROP FRANCE

# L'Ébène

100%  
BACK  
EUROP

Fête des  
PÂTISSIERS  
BACK EUROP FRANCE

Recette pour 1 cadre de 28 x 35 x 4,5 cm

Recette réalisée par Fabrice Teigné,  
Maître Artisan Boulanger Pâtissier, Vannes (56)

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

### BISCUIT BROWNIES

- 250 g de **chocolat de couverture noir 61 %** (Code BEF 38764)
- 250 g de beurre
- 250 g de semoule
- 2 g de sel
- 175 g d'œufs
- 100 g de farine
- 2 g de levure

### GANACHE CHOCOLAT

- 310 g de crème liquide
- 20 g de sucre inverti
- 60 g de beurre
- 265 g de **chocolat de couverture noir 61 %** (Code BEF 38764)

### GANACHE MONTÉE

- 340 g de **crème liquide 35 % MG UHT** (Code BEF 28235)
- 38 g de glucose
- 38 g de sucre inverti
- 285 g de **chocolat de couverture noir 61 %** (Code BEF 38764)
- 695 g de **crème liquide 35 % MG UHT**

### GLAÇAGE

- 700 g de **chocolat de couverture lait 38 %** (Code BEF 38767)
- 200 g d'huile de pépins de raisin
- 220 g d'amandes en grains torréfiées

## ∞∞ Préparation ∞∞

### BISCUIT BROWNIES

Fondre le **chocolat de couverture noir 61 %** à 45 °C. Ajouter le beurre pomme. Blanchir les œufs avec le sucre semoule et le sel. Incorporer le mélange chocolat de couverture noir et beurre pomme, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Couler le biscuit dans le cadre 28 x 35 x 4,5 cm. Lisser à la palette et cuire au four ventilé à 160 °C pendant 25 minutes.

### GANACHE CHOCOLAT

Chauffer la crème avec le sucre inverti et verser sur le **chocolat de couverture** fondu. Mélanger. Ajouter le beurre puis mixer.

### GANACHE MONTÉE

Réaliser la ganache et ajouter la seconde crème froide. Réserver au réfrigérateur 12 heures puis monter.

### GLAÇAGE

Fondre le **chocolat de couverture lait 38 %** et ajouter l'huile et les amandes. Utiliser à 30 °C.

## ∞∞∞ Montage ∞

Couler la ganache sur le biscuit. Réserver. Découper des bandes de 4 cm de largeur. Surgeler. Glacer les bandes sur chaque côté et dresser sur le dessus la ganache montée. Surgeler. Découper des parts de 9 cm de longueur. Décorer avec le glaçage noir et des morceaux de biscuits recouverts de sucre glace.

SÉLECTION





# Truffes Rocher Zéphyr™ Caramel



RÉSEAU



RÉSEAU



BACK EUROP FRANCE

# Truffes Rocher Zéphyr™ Caramel

## Recette pour 40 boules truffes

Recette élaborée par Philippe Bertrand  
Directeur Chocolate Academy™ Cacao Barry  
MOF Chocolatier confiseur

### ∞ Ingrédients ∞∞∞

GROUSTILLANT SOUFLÉ

ZÉPHYR™ CARAMEL

35 % GRUÉ

- 170 g de **Praliné amandes 50 %**  
(Code BEF 39098)
- 20 g de **Pure pâte amandes**  
(Code BEF 39080)
- 100 g de **Chocolat Zéphyr™ Caramel 35 %**  
(Code BEF 35897)
- 35 g d'amandes hachées
- 25 g de riz soufflé nature
- 35 g de grué de cacao mixé
- 70 g de **Pailleté Feuilletine™**  
(Code BEF 3843)
- 1 g de sel

ENROBAGE ROCHER

- 400 g de **Chocolat Zéphyr™ Caramel 35 %**  
(Code BEF 35897)
- 40 g de **Beurre de cacao** (Code BEF 3771)
- 160 g de **Praliné grains** (Code BEF 26418)

### ∞∞∞ Finition ∞

Il est possible de changer le chocolat d'enrobage pour varier les couleurs.  
Couleurs, formes, textures, déclinaisons de recettes basiques, les boules truffes Mona Lisa®  
prêtes à l'emploi sont simples à créer et à transformer.



### ∞∞ Préparation ∞∞

GROUSTILLANT SOUFLÉ

ZÉPHYR™ CARAMEL 35 % GRUÉ

Mélanger le **Praliné amandes 50 %** et le **Pure pâte amandes** avec le **Chocolat Zéphyr™ Caramel 35 %** à 45 °C, les amandes hachées, le riz soufflé nature, le grué de cacao mixé, le **Pailleté Feuilletine™** et le sel.

Cristalliser à 24 °C. Garnir 10 g par boules truffes Mona Lisa®.

ENROBAGE ROCHER

Mélanger à 45 °C le **Chocolat Zéphyr™ Caramel**, le **Beurre de cacao** et le **Praliné grains**.

Cristalliser à 28 °C puis enrober les truffes.



Des truffes rochers craquantes  
au délicieux goût  
de caramel breton.





# Tarte crème brûlée amandes



RÉSEAU



RÉSEAU



BACK EUROP FRANCE

# Tarte crème brûlée amandes

Recette pour 8 tartes de Ø 18 cm

Recette élaborée par Pierre Mirgalet chocolatier-confiseur,  
sacré Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur en 2007

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

### PÂTE SUCRÉE

### PRALINÉ AMANDES

- 500 g de beurre
- 250 g de sucre
- 150 g de **praliné Amandes 50 %**  
(Code BEF 39098)
- 160 g d'œufs entiers
- 740 g de farine

### GRÈME BRÛLÉE

### AMANDES

- 200 g de jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de praliné Amandes  
Valencia 50 %
- 750 g de crème UHT

### CHANTILLY CHOCOLAT

### EXTRA-BITTER

### GUAYAQUIL

- 1 L de crème UHT
- 200 g de **chocolat de couverture  
noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %**  
(Code BEF 40303)
- 150 g de **Praliné Amandes 50 %**  
(Code BEF 39098)

## ∞∞ Préparation ∞∞

### PÂTE SUCRÉE PRALINÉ AMANDES

Mélanger dans l'ordre, réserver au frais. Foncer des tartes en cercles  
et cuire à blanc.

### GRÈME BRÛLÉE AMANDES

Blanchir légèrement les jaunes et le praliné, ajouter la crème.  
Verser dans les fond de tartes cuites, parsemer de Sablage Marcona  
aux amandes. Cuire 25 minutes à 150 °C.

### CHANTILLY CHOCOLAT EXTRA-BITTER

### GUAYAQUIL

Mélanger la crème froide avec le **chocolat** fondu à 45 °C, ajouter  
le **praliné**.

Monter au batteur, dresser sur les tartes. Finir avec un disque de  
couverture et du Sablage Marcona aux amandes.

Fête des  
PÂTISSIERS

BACK EUROP FRANCE





# Café orange



RÉSEAU





# Café orange



Recette élaborée par Kaneko Hiroshi.

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

### GÉNOISE CHOCOLAT

- 300 g de blancs d'œufs
- 360 g de sucre en poudre
- 12 g de blancs d'œufs en poudre
- 10 g de blancs d'œufs en poudre
- 222 g de jaunes d'œufs
- 114 g de cacao en poudre

### DACQUOISE NOISETTES

- 200 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre glace
- 10 g de blancs d'œufs en poudre
- 250 g de noisettes en poudre
- 250 g de sucre cristal

### CRÈME BRÛLÉE

### CAFÉ-ORANGE

- 200 g de **Purée d'oranges et oranges amères** (Code BEF S20146)
- 600 g de crème fouettée
- 100 g de café moulu
- 8 g de café instantané
- 8 g de pâte de café
- 200 g de jaunes d'œufs
- 140 g de sucre cristal

### CROQUANT

### AUX NOISETTES

- 135 g de sucre cristal
- 270 g de noisettes
- 3 g de poivre de Java
- 60 g de pailleté feuilleté
- 75 g de chocolat noir 55 %
- 45 g de praliné noisettes

### MOUSSE AU CHOCOLAT

- 402 g de sirop 30 ° Brix
- 234 g de jaunes d'œufs
- 153 g de crème fouettée
- 795 g de chocolat de couverture 70 %
- 1404 g de crème chantilly

### COMPOTÉE D'ABRICOTS

- 260 g d'abricots en conserves
- 120 g d'eau
- 36 g de sucre

### ABRICOTS SAUTÉS

- 260 g de compotées d'abricots
- 15 g de beurre
- 45 g de sucre cristal
- 5 g de jus d'abricot
- 15 g de liqueur d'abricot

### GELÉE D'ORANGES

- 225 g de **Purée d'oranges et oranges amères** (Code BEF S20146)
- 120 g de sucre cristal
- 14 g de gélatine
- 84 g d'eau
- 50 g de **Purée fruits de la passion** (Code BEF S7717)

### GLAÇAGE MIROIR

- 800 g de sucre cristal
- 1600 g de crème fraîche
- 1250 g de lait
- 200 g de nappage cristal
- 70 g de gélatine
- 160 g d'eau
- 1000 g de chocolat noir de couverture 56 %
- 700 g de chocolat au lait 40 %

## ∞ Préparation ∞∞

### GÉNOISE CHOCOLAT

Monter les blancs avec le sucre en poudre et le blanc en poudre pour obtenir une meringue. Incorporer les jaunes à la meringue puis le cacao en poudre. Enfourner à 220 °C.

### DACQUOISE NOISETTES

Monter les blancs avec le sucre glace et le blanc en poudre pour obtenir une meringue. Incorporer à la meringue, les noisettes et le sucre en poudre préalablement mélangés. Enfourner à 180 °C.

### CRÈME BRÛLÉE

### CAFÉ-ORANGE

Faire bouillir la crème et la **purée**. Mélanger le tout avec le café, le café instantané et la pâte de café. Mélanger les jaunes avec le sucre puis ajouter le mélange café-orange. Chinoiser le tout puis enfourner à 150 °C.

### CROQUANT

### AUX NOISETTES

Faire caraméliser le sucre puis ajouter les noisettes. Laisser refroidir avant d'ajouter le reste des ingrédients.

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Verser le sirop sur les jaunes et fouetter jusqu'à obtenir une pâte à bombe. Mélanger la crème et le chocolat. Mélanger ensemble la pâte à bombe, la préparation crème-chocolat et la crème Chantilly.

### COMPOTÉE D'ABRICOTS

Détailler les abricots en dés de 5 mm. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis le verser sur les dés d'abricots.

### ABRICOTS SAUTÉS

Faire sauter les abricots avec le beurre puis ajouter le sucre. Ajouter le jus d'abricot et la liqueur d'abricot aux abricots sautés.

### GELÉE D'ORANGES

Mélanger 200 g de la **purée d'oranges et oranges amères** avec le sucre et chauffer le tout.

Ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau. Laisser refroidir la préparation avant d'ajouter la **purée d'oranges** restante et la **purée de fruits de la passion**. Parsemer les abricots sautés dans un moule Flexipan de 16 cm puis verser la gelée. Laisser prendre.

### GLAÇAGE MIROIR

Cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel. Dans une autre casserole, chauffer la crème et le lait.

Déglacer le caramel avec le mélange crème-lait chaud. Incorporer le nappage neutre et la gélatine (préalablement hydratée). Ajouter les chocolats fondus et émulsifier.



# Tarte gourmande



RÉSEAU





# Tarte gourmande

Recette pour 4 tartes de Ø 18 cm

Élaborée par Franck Michel - Meilleur Ouvrier de France Pâtissier  
Champion du Monde de Pâtisserie



## ∞ Ingrédients ∞∞∞∞

### PÂTE SUCRÉE

- 400 g de farine T55
- 160 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 4 g de sel
- 240 g de beurre fin
- 80 g d'œufs

### PRALINÉ CRÊPES DENTELLE COLLÉ

- 500 g de praliné crêpes dentelle
- 40 g de beurre de cacao
- 50 g de **chocolat de couverture lait Empreinte 50 % Origine Équateur** (Code BEF 39649)
- 10 g de poudre de cacao

### GRÊMEUX LACTÉ GINGEMBRE

- 17 g de gingembre frais
- 420 g de crème fluide
- 45 g de jaunes d'œufs
- 25 g de glucose
- 305 g de **chocolat de couverture lait Empreinte 50 % Origine Équateur** (Code BEF 39649)
- 35 g de beurre salé

### GRÊME AUX PARFUMS DE CITRON À MONTER

- 20 g de glucose
- 2 zestes de citron
- 150 g de crème fluide
- 3 g de gélatine
- 15 g d'eau froide
- 110 g de **chocolat blanc 31 % Succession** (Code BEF 37382)
- 300 g de crème fluide

## ∞∞ Préparation ∞∞∞∞

### PÂTE SUCRÉE

Sabler le beurre avec toutes les poudres et le sel. Ajouter les œufs pour terminer le mélange. Réserver au froid avant d'abaïsser à 2,5 mm environ. Cuire à 150 °C à blanc.

### PRALINÉ CRÊPES DENTELLE COLLÉ

Tempérer la couverture avec le beurre de cacao. Couler dans les fonds de tartes cuits. Mouler les restes pour le décor : Truffles : les enrober avec du **chocolat de couverture lait Empreinte 50 %** puis les rouler dans le cacao poudre. Laisser cristalliser, réserver en boîte hermétique.

### GRÊMEUX LACTÉ GINGEMBRE

Infuser le gingembre dans la crème pendant 15 minutes. Filtrer, cuire comme une Anglaise. Verser sur le **chocolat de couverture lait Empreinte 50 %** en trois fois pour obtenir un mélange homogène. Ajouter le beurre, mixer, couler dans les tartes. Laisser cristalliser. Les tartes peuvent être stockées en boîte au congélateur.

### GRÊME AUX PARFUMS DE CITRON À MONTER

Infuser 150 g de crème avec les zestes, couvrir pendant 6 minutes. Filtrer, verser chaud sur le **chocolat blanc 31 % Succession**. Ajouter la gélatine hydratée fondue, le reste de crème, mixer l'ensemble. Réserver au moins 8 heures au froid positif avant de monter au batteur.

## ∞∞∞∞ Montage & Finition ∞

Cuire les fonds de tartelettes à blanc. Garnir les fonds de praliné crêpes dentelle sur 5 à 6 mm de haut, laisser cristalliser. Couler le grêmeux lacté gingembre jusqu'à hauteur, stocker au congélateur.

Monter la crème aux parfums de citron. Pocher avec une petite douille à décor pour définir les portions. Disposer de fins triangles de **chocolat blanc 31 % Succession** entre chaque portion. Déposer une truffe au centre.





# Tartelette chocolat framboise



© CSM France / Studio Pygmalion

RÉSEAU





# Tartelette chocolat framboise

Recette pour 24 tartelettes individuelles

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

### PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

- 160 g de **margarine Ruban moka** (Code BEF 40030)
- 70 g de sucre glace
- 90 g de **Poudre d'amande blanchie** (Code BEF 548)
- 140 g de farine T55
- 25 g de poudre de cacao
- 2 g de fleur de sel
- 25 g d'œufs

### MASSE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT NOIR

- 500 g de **Croquant chocolat noir-noisette-amande** (Code BEF 36426)

### MOUSSE CHOCOLAT

- 100 g de **Préparation pour mousse-bavarois-garniture Gel vanille** (Code BEF 28731)
- 150 g de lait
- 250 g de **crème à fouetter 35 % MG UHT Edelweiss** (Code BEF 25262)
- 100 g de **chocolat de couverture noir 64 % cacao en gouttes** (Code BEF 26055)

### FOURRAGE FRAMBOISES

- 250 g de **fourrage framboises Fruffi** (Code BEF 22663)

## ∞∞∞ Montage & finition ∞

Abaisser la pâte sablée au chocolat sur 8 mm puis détailler des disques de Ø 7,5 cm et les cuire au four ventilé à 160 °C pendant 14 minutes dans un « Silform® Formes rondes réf. SF 3006 ». Abaisser la masse croustillante sur 5 mm puis détailler des disques de 4 cm, réserver au grand froid pour le montage. Garnir à ras bord des moules « Flexipan® demi-sphère Ø 42 mm et 21 mm profondeur ». Obturer d'un disque de masse croustillante et passer au grand froid. Étaler du **Fruffi framboise** sur les fonds de pâte sablée au chocolat 10 g/pièce). Saupoudrer le pourtour de **Codineige**. Glacer les demi-sphères avec **Royal miroir chocolat** (Code BEF 28247) chauffé +/- 40 °C et les placer sur les fonds de sablé au chocolat. Placer des framboises sur le pourtour. Décorer d'une marguerite réalisée avec la **Pâte d'amande 22 % blanche** (Code BEF 13090) et d'un décor en chocolat vert.

## ∞∞ Préparation ∞∞

### PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban moka** ramolli avec le sucre glace tamisé, la **Poudre d'amande blanchie** et la farine tamisée avec le cacao en poudre. Ajouter la fleur de sel puis l'œuf tempéré. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4 heures minimum avant utilisation.

### MASSE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT NOIR

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

### MOUSSE CHOCOLAT

Mélanger **Gel vanille** et le lait tempéré (minimum 20 °C). Incorporer délicatement la **crème** légèrement montée. Prélever 20 % de ce 1<sup>er</sup> mélange et y ajouter la **couverture** fondue. Réchauffer si nécessaire, le mélange doit être tiède et avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du 1<sup>er</sup> mélange.





# Tarte chocolat caramel



RÉSEAU



RÉSEAU



BACK EUROPE FRANCE

# Tarte chocolat caramel

Recette pour 1 tarte de 4 à 6 personnes

Fête des  
PÂTISSIERS  
BACK EUROPE FRANCE

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

- 1 pâte sablée

### CARAMEL

- 100 g de sucre de semoule
- 150 g de **crème liquide**  
(Code BEF 13196)
- 100 g de **Beurre AOP doux extra fin** (Code BEF 13202)
- 1 pincée de sel

### CRÈME CHOCOLAT

- 100 g de lait
- 50 g de **crème liquide**  
(Code BEF 13196)
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat lait
- 100 g de **Beurre AOP doux extra fin** (Code BEF 13202)

## ∞∞ Préparation ∞∞

Étaler la pâte sablée. Précuire le fond de tarte : le recouvrir d'un papier sulfurisé et de poids. Mettre au four à 180 °C pendant 15 minutes environ (surveiller la coloration). Retirer les papiers et les poids. Laisser refroidir à température ambiante.

### CARAMEL

Réaliser un caramel à sec et le déglacer avec le **beurre**, ajouter la **crème liquide** et la pincée de sel. Faire bouillir 2 à 3 minutes, laisser refroidir à température ambiante puis verser dans le fond de tarte et placer au frais.

### CRÈME CHOCOLAT

Mettre à bouillir le lait, la **crème** et le sucre avec la pincée de sel puis verser sur les deux chocolats, lisser au fouet lorsque votre mélange est entre 40 et 50 °C environ ajouter le **beurre** en petites parcelles. Lisser de nouveau et verser sur le caramel froid qui aura figé puis placer au froid.

Décorer selon votre goût avec des fruits secs caramélisés, des pépites de biscuits, des petites meringues ou une chantilly à la vanille.





# Tarte chocolat caramel Tonka



RÉSEAU





# Tarte chocolat caramel Tonka

Recette pour 1 tarte de 4 à 6 personnes

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

### PÂTE SUCRÉE

- 75 g de **beurre gastronomique doux 82 % MG** (Code BEF 31246)
- 47 g de sucre glace
- 19 g de poudre d'amandes
- 0,5 g de sel de Guérande
- 0,5 g de vanille en poudre
- 29 g d'œufs
- 125 g de farine T55

### DORURE

- 1 jaune d'œuf
- 8 ml de **crème supérieure 35 % gastronomique** (Code BEF 13609)

### GANACHE CHOCOLAT

- 13 cl de **crème supérieure 35 % gastronomique**
- 20 g de miel d'acacia
- 150 g de chocolat noir
- 25 g de **beurre demi-sel gastronomique** (Code BEF 31247)

### CARAMEL LIQUIDE

- 120 g de sucre
- 125 ml de **crème supérieure 35 % gastronomique**
- 1 g de fleur de sel

### MOUSSE CHOCOLAT TONKA

- 100 g de chocolat noir 66 %
- 165 ml de **crème supérieure 35 % gastronomique**
- QS de fève de tonka
- 82 ml de lait
- 2 feuilles de gélatine

### PASTILLE CHOCOLAT DORÉ

- 20 g de chocolat noir
- QS de poudre or

### GLAÇAGE CHOCOLAT

- 112 g de **crème supérieure 35 % gastronomique**
- 65 ml d'eau
- 85 g + 80 g de sucre
- 58 g de cacao en poudre
- 7,5 g de feuilles gélatine 200 bloom

### FINITION

- 4 noisettes

## ∞∞ Préparation ∞∞

### PÂTE SUCRÉE

À l'aide d'un batteur muni de la feuille, mélanger le **beurre** avec le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel de Guérande et la vanille en poudre. Émulsionner en ajoutant les œufs, puis verser la farine. Réserver au frigo 4 heures. Abaisser à 3 mm d'épaisseur puis fonder les petits cercles à tartes légèrement beurrés. Laisser croûter 1 journée au frigo. Cuire les tartelettes à blanc 20 minutes à 150 °C, badigeonner de dorure et prolonger la cuisson 10 minutes au four.

### GANACHE CHOCOLAT

Faire bouillir la **crème** et le miel. Verser sur le chocolat haché, mélanger, ajouter le beurre en petits morceaux, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver à température ambiante.

### CARAMEL LIQUIDE

Réaliser un caramel à sec puis déglacer avec la **crème** chaude, laisser réduire au tiers. Additionner la fleur de sel.

### MOUSSE CHOCOLAT TONKA

Faire fondre le chocolat. Monter la **crème** en chantilly, y incorporer de la tonka râpée. Porter le lait à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée puis verser en plusieurs fois sur le chocolat fondu. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter la crème chantilly tonka. Mouler dans des moules demi-sphères. Congeler en cellule.

### PASTILLE CHOCOLAT DORÉ

Mettre le chocolat noir au point, étaler entre deux feuilles guitare, laisser légèrement cristalliser au frais puis détailler des cercles dedans. Remettre au frais. Lustrer de poudre couleur or.

### GLAÇAGE CHOCOLAT

Porter la **crème** à ébullition avec l'eau et les 85 g de sucre. Ajouter le mélange de cacao et 80 g de sucre, porter le tout à ébullition, ajouter la gélatine hydratée et égouttée. Mixer puis passer au chinois fin, réserver au froid 24 heures. Faire fondre à 45 °C, mixer puis tremper les boules chocolat encore congelées dedans. Déposer sur les pastilles de chocolat doré.

### DRESSAGE

Couler le caramel au fond des tartes, recouvrir de ganache, réserver 1 heure au frais. Pocher une pointe de ganache dessus puis placer une demi-sphère glacée au centre. Décorer de copeaux de noisettes taillées à la mandoline.



Fête des  
**PÂTISSIERS**  
BACK EUROP FRANCE



Earl grey  
compotée myrtille et sudachi



RÉSEAU





# Earl grey compotée myrtille et sudachi

## Recette pour 6 gâteaux individuels

Recette originale de Marike Van Beurden - Chef consultante internationale



### ∞ Ingrédients ∞∞∞

#### CRÊMEUX SUDACHI

- 240 g de **purée Sudachi** (Code BEF S35958)
- 250 g d'œufs
- 100 g de sucre
- 6 g de gélatine poudre 200B

#### BISCUIT MYRTELLE

- 290 g de **purée Myrtille** (Code BEF S21460)
- 130 g de sucre
- 28 g de blancs d'œufs secs
- 45 g de jaunes d'œufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 45 g de beurre fondu
- 20 g de **semoule de zeste de citron** (Code BEF S21498)

#### COMPOTÉE MYRTELLE

- 500 g de **compotée Myrtille** (Code BEF S35959)
- 10 g de gélatine poudre 200B
- 70 g de **purée Myrtille** (Code BEF S21460)

#### CRISPY CROUSTILLANT

- 120 g de crumble
- 80 g de feuilletine
- 240 g de chocolat lait
- 30 g de peta crispy (sucre pétillant)
- 20 g de poudre de fruit de la passion
- 5 g d'huile d'olive

#### CRÈME MASCARPONE CITRON

##### BASE CRÈME CITRON

- 150 g de crème UHT 35 % MG
- 50 g de **semoule de zeste de citron** (Code BEF S21498)

##### CRÈME CITRON

- 50 g de crème citron de base
- 35 g de sucre
- 3 g de gélatine poudre 200B
- 20 g de **purée Citron** (Code BEF S21450)
- 150 g de mascarpone
- 250 g de crème UHT 35 % MG

#### MOUSSE THÉ EARL GREY

##### INFUSION DE THÉ

- 1 L de Lait
- 25 g de thé Earl Grey

##### MOUSSE

- 4 g de gélatine poudre 200B
- 50 g de **purée Sudachi** (Code BEF S35958)
- 200 g d'infusion de thé
- 100 g de chocolat blanc
- 375 g de crème montée souple

#### GLAÇAGE PLEIN FRUIT MYRTELLE

- 150 g d'eau
- 300 g de **purée Myrtille** (Code BEF S21460)
- 80 g de glucose
- 80 g de sucre
- 6 g de pectine NH
- 3 g de stabilisateur à sorbet (superneutrose)

### ∞ Préparation ∞∞

#### CRÊMEUX SUDACHI

Hydrater la gélatine dans 40 g de **purée Sudachi** (15 minutes). Cuire la purée, les œufs et le sucre à 82 °C. Ajouter la masse gélatine Sudachi. Étaler dans un cadre 18 x 18 cm. Refroidir avant de placer le biscuit dessus. Congeler puis couper en bandes de 18 x 3 cm.

#### BISCUIT MYRTELLE

(pour 1 silpat de 60 x 40 cm)

Monter la **Purée Myrtille** avec le sucre et les blancs d'œufs séchés en meringue. Ajouter les jaunes d'œufs sans trop mélanger. Incorporer la poudre d'amandes et la farine tamisée avec la levure chimique. Finir par le beurre fondu mélangé avec les **zestes de citron** décongelés. Étaler sur un Silpat. Cuire aussitôt à 200 °C pendant 6-7 minutes. Couper des carrés de 18 x 18 cm et coller sur le crêmeux Sudachi. Mettre au congélateur. Couper des rectangles de 18 x 3 cm. Garder au congélateur.

#### COMPOTÉE MYRTELLES

Hydrater la gélatine dans la **purée Myrtille** (15 minutes). Chauffer à 50 °C la moitié de la **compotée Myrtille**. Fondre la masse gélatine et l'incorporer dans la compotée chauffée. Finir en mélangeant les deux parties de compotées. Laisser refroidir à 30 °C. Étaler 90 à 95 g de compotée sur chaque cadre de crêmeux/biscuit. Puis congeler le tout.

#### CRISPY CROUSTILLANT

Fondre le chocolat et mélanger avec tous les autres ingrédients. Étaler entre deux feuilles guitare sur 3 mm. Laisser refroidir et couper en bande de 18 x 3 cm. Congeler avant de monter la mousse.

#### CRÈME MASCARPONE CITRON

##### BASE CRÈME CITRON

Bouillir la crème, ajouter les zestes, filtrer et laisser infuser 3 heures. Chinoiser à la fin.

##### CRÈME CITRON

Hydrater la gélatine dans la **purée Citron** (15 minutes). Chauffer l'infusion de crème citron avec le sucre et incorporer la gélatine au citron. Verser sur le mascarpone, mélanger et ajouter la crème liquide. Laisser reposer 12 heures. Au moment, monter la crème en chantilly. Mettre en poche avec une douille unie.

#### MOUSSE THÉ EARL GREY

Hydrater la gélatine dans la **purée Sudachi** (15 minutes). Chauffer l'infusion de thé à 70 °C, verser sur le chocolat blanc en émulsionnant bien. Ajouter la masse gélatine de Sudachi fondue en mixant. Finir en incorporant la crème montée.

#### GLAÇAGE PLEIN FRUIT MYRTELLE

Chauffer à 50 °C l'eau, la **purée** et le glucose. Ajouter le mélange sucre / pectine NH / stabilisateur sorbet. Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum. Réchauffer au moment, mixer et utiliser entre 37 et 40 °C.

#### DÉCOR AU CHOIX

Chocolat blanc, shiso violet, myrtilles fraîches, fleurs jaunes comestibles et fleurs bleues comestibles.

### ∞∞∞ Montage ∞

Pocher un fond de mousse thé dans le moule 20 x 4,5 cm. Incorporer l'inclusion (biscuit/compotée/crêmeux) congelée. Recouvrir de mousse et terminer avec la semelle de croustillant. Mettre au congélateur. Procéder au glaçage. Décorer.





# Banana bread



Fête des  
**PÂTISSIERS**  
BACK EUROP FRANCE

RÉSEAU



RÉSEAU



BACK EUROPE FRANCE

# Banana bread

Recette pour 8 personnes

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

- 50 g de beurre à température ambiante
- 200 g de cassonade
- 12 cl de lait fermenté
- 12 cl d'**œufs entier liquide Plein Air** (Code BEF 40288)
- 300 g de farine
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude (baking soda)
- 3 bananes
- 67 g de noix de pécan
- 67 g de pépites de chocolat noir

## GLAÇAGE

- 2 c. à s. de **blanc d'œuf liquide Blanc des chefs Plein air** (Code BEF 40263)
- 151 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

## ∞∞∞ Dressage ∞

Laisser refroidir le cake dans le moule avant de démouler.

Préparer le glaçage en mélangeant le **blanc d'œuf** avec le sucre glace et quelques gouttes de jus de citron.

Remuer pendant 2 minutes pour obtenir une crème, ajouter un peu d'eau selon la consistance souhaitée.

Mettre le cake refroidi sur une grille et le napper de glaçage.

Laisser reposer au frais environ 2 heures afin de permettre au glaçage de durcir.

## ∞∞ Préparation ∞∞

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans le bol du robot, mélanger le beurre avec la cassonade jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer le lait fermenté. Ajouter les **œufs entiers**, puis la farine, la cannelle, le sel et le bicarbonate, petit à petit.

Couper les bananes en rondelles, hacher grossièrement les noix de pécan et les mélanger à la pâte ainsi que les pépites de chocolat.

Beurrer un moule à cake et verser la préparation. Enfourner pendant environ 50 minutes.





# Cheesecake potimarron orange chocolat



RÉSEAU





RÉSEAU



BACK EUROPE FRANCE

# Cheesecake potimarron orange chocolat

Recette pour 100 personnes

Réalisez un délicieux cheesecake à l'orange et au chocolat bio avec les ovoproduits bio Cocotine ! Sa texture et ses douces notes sucrées et salées sont très appréciées par un grand nombre de convives.



## ∞ Ingrédients ∞∞∞

- 5 sachets de purée de potimarrons bio
- 4 kg de fromage blanc bio
- 8 kg d'**œuf entier liquide bio** (Code BEF 25495)
- 3,5 kg de sucre semoule bio
- 300 g de zestes d'oranges bio
- 800 g de beurre bio
- 13 fonds de pâte sablée bio
- 1,5 kg de cacao en poudre bio
- QS de nappage blond bio

## ∞∞ Préparation ∞∞

Décongeler préalablement la purée de potimarrons bio puis mélanger avec le fromage blanc. Blanchir les **œufs entiers bio** et le sucre, mélanger l'ensemble, puis les zestes d'oranges et le beurre fondu.

Séparer  $\frac{1}{4}$  de l'appareil puis mélanger avec le chocolat.

Remplir les fonds de la préparation de potimarron bio puis terminer par marbrer la surface avec l'appareil au chocolat.

Cuire au four chaud 10 minutes à 180 °C puis 40 minutes à 140 °C pour une texture fondante.

Réserver au frais et napper avant découpe.



# COCOTINE®

L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

# Coffee Choc



RÉSEAU







# Coffee Choc



## Recette pour 15 Coffee Choc individuels

Recette élaborée par Anabelle Lucantonio  
Ambassadrice Debic – Pastry Queen 2018

### ∞ Ingrédients ∞∞∞

#### CONFIT DE CITRONS VERTS

- 125 g de jus de citron vert
- 15 g de sucre semoule
- 4 g de pectine 325 NH

#### BISCUIT DE GÈNES

- 200 g de pâte d'amande 50 %
- 90 g de sucre semoule
- 190 g d'œufs
- 65 g de farine
- 2 g de poudre à lever

#### GROUSTILLANT AMANDES, PRALINÉ ET CAFÉ

- 20 g de **beurre d'incorporation extra fin Cake 82 % MG** (Code BEF 17205)
- 20 g de sucre cassonade
- 30 g de poudre d'amandes brute
- 20 g de farine
- 50 g de chocolat au lait
- 3 g de café soluble
- 60 g de praliné amande

#### CRÈMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT

- 370 g de **crème 35 % Tenue & Foisonnement** (Code BEF 11342)
- 40 g de jaunes d'œufs
- 260 g de chocolat au lait 42 %
- 25 g de masse de gélatine

#### MOUSSE AU CAFÉ

- 345 g de lait entier
- 120 g de grains de café
- 1 gousse de vanille
- 125 g de jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 260 g de chocolat blanc
- 60 g de masse de gélatine
- 480 g de **crème 35 % Tenue & Foisonnement** montée (Code BEF 11342)

#### GLAÇAGE CAFÉ

- 375 g de sucre semoule
- 300 g d'eau (1)
- 300 g de **crème 35 % Tenue & Foisonnement** (Code BEF 11342)
- 25 g de féculé de pomme de terre
- 60 g d'eau (2)
- 10 g d'extrait de café
- 60 g de masse de gélatine

### ∞ Préparation ∞∞

#### CONFIT DE CITRONS VERTS

Chauffer le jus de citron. À 40 °C, ajouter le sucre semoule préalablement mélangé à la pectine 325 NH. Porter à ébullition avant de le retirer du feu.

#### BISCUIT DE GÈNES

Mixer au robot-coupe la pâte d'amande, le sucre semoule et les œufs. Monter la préparation dans une cuve de batteur à l'aide d'un fouet. Une fois le mélange tempéré, ajouter délicatement à l'aide d'une maryse les poudres tamisées. Couler dans un cadre 40 x 30 cm puis faire cuire à 160 °C pendant 15 à 20 minutes. Détailler des disques de Ø 4 cm. Pocher le confit citrons verts en diagonale sur le biscuit. Réserver.

#### GROUSTILLANT AMANDES, PRALINÉ ET CAFÉ

Sabler le **beurre** et la cassonade dans une cuve de batteur muni d'une feuille. Ajouter la poudre d'amandes, la farine et du sel fin. Débarrasser sur plaque et faire cuire 15 à 20 minutes dans un four ventilé à 160 °C. À la sortie du four, placer le crumble dans une cuve de batteur munie d'une feuille avec le chocolat au lait, le café soluble et le praliné amande. Étaler la préparation entre deux feuilles de papier sulfurisé puis réserver au froid négatif. Une fois refroidi, détailler des disques de Ø 5,5 cm.

#### CRÈMEUX AU CHOCOLAT AU LAIT

Cuire la **crème** avec les jaunes d'œufs à 85 °C. Verser sur le chocolat au lait et la masse gélatine puis mixer. Couler aux ¾ dans un moule à insert puis refermer avec le biscuit de Gènes. Réserver au froid positif.

#### MOUSSE AU CAFÉ

Chauffer le lait avec les grains de café torréfiés et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser pendant 4 heures. Chinoiser et mettre de nouveau à chauffer dans une casserole. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et réaliser une anglaise avec le lait café-vanille (cuisson à 85 °C). Verser sur le chocolat blanc. Incorporer la gélatine et faire refroidir à 25 °C. Incorporer la **crème** montée. Réserver.

#### GLAÇAGE CAFÉ

Chauffer le sucre, l'eau (1) et la **crème** dans une casserole. Dissoudre la féculé dans l'eau (2) avec l'extrait de café puis verser dans la casserole. Bien mélanger et donner une bonne ébullition avant d'incorporer la masse gélatine. Mixer et réserver au froid positif.

### ∞∞∞ Montage & finition ∞

Pocher la mousse au café dans un moule silicone, disposer l'insert de crèmeux au chocolat au lait, ajouter de la mousse au café puis fermer avec le disque de croustillant. Réserver au froid négatif. Glacer et décorer avec la crème montée et des décors en chocolat.



# Mendiants aux pépites aux fruits



RÉSEAU





RÉSEAU



BACK EUROPE FRANCE

# Mendiants aux pépites aux fruits

Recette pour 20 mendiants

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

- 300 g de chocolat noir, lait ou blanc
- 3 g de beurre
- 20 g d'amandes, noisettes ou pistaches
- 30 g de **Pépites aux fruits** : **framboise** (Code BEF 41675), **caramel au beurre salé** (Code BEF 41676), **myrtille** (Code BEF 41677)

## ∞∞ Préparation ∞∞

Faire fondre le chocolat au bain-marie à 45 °C. Une fois le chocolat à 45 °C, le refroidir jusqu'à 34 °C dans un autre bain-marie d'eau froide.

Incorporer et mélanger le beurre à 32 °C.

Le chocolat est prêt à l'emploi. Étaler le chocolat dans un moule à muffin, environ une cuillère à soupe par mendiant et tapoter la plaque pour étaler uniformément.

Une fois la totalité du chocolat répartie, parsemer chaque mendiant amandes, noisettes et/ou pistaches avec des **Pépites aux fruits** de votre choix.

Laisser refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.

Décoller les mendiants agrémentés de pépites aux fruits et déguster.



# Tartelettes trendy chocolat praliné



RÉSEAU





RÉSEAU



BACK EUROP FRANCE

# Tartelettes trendy chocolat praliné

Recette pour 6 tartelettes

## ∞ Ingrédients ∞∞∞

- 6 **Tartelettes Trendy rectangle**  
(Code BEF 41807)

### GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ

- 1,5 feuille de gélatine
- 200 g + 150 g de crème liquide entière
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de praliné

### GANACHE CHOCOLAT

- 90 g de chocolat noir
- 45 g de chocolat au lait
- 150 g de crème liquide entière
- 30 g de beurre demi-sel

## ∞ Préparation ∞∞

### GANACHE MONTÉE AU PRALINÉ

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
Chauffer 200 g de crème, puis hors du feu, ajouter la gélatine essorée.  
Verser la crème chaude sur le chocolat blanc et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.  
Ajouter 150 g de crème froide.  
Incorporer le praliné et mixer avec un mixeur plongeant pour obtenir une préparation bien lisse.  
Filmer au contact et garder au froid minimum 4 heures.

### GANACHE CHOCOLAT

Assembler le chocolat noir et le chocolat au lait dans un récipient.  
Faire chauffer 150 g de crème et les verser sur les chocolats.  
Mélanger jusqu'à ce que les chocolats soient bien fondus.  
Ajouter le beurre mou et réserver à température ambiante.

## ∞∞∞ Montage ∞

Étaler 30 g de praliné dans le fond des **tartelettes**.  
Verser la ganache chocolat et laisser cristalliser à température ambiante.  
Fouetter la ganache pralinée à vitesse lente pendant 5 minutes.  
Garnir les **tartelettes** à l'aide d'une ou plusieurs poches à douille.





# Cantolines chocolat



RÉSEAU





RÉSEAU



BACK EUROPE FRANCE

# Cantolines chocolat

Recette pour 6 cantolines

## ∞ Ingrédients ∞∞∞∞

- 6 **Cantolines aux œufs frais**  
(Code BEF 39636)

### SIROP DE SUCRE

- 125 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 4 c. à s. de rhum ou de kirsch (ou 1 c. à c. d'arôme d'amandes amères)

### MOUSSE AU CHOCOLAT

- 5 œufs
- 125 g de sucre
- 150 g de chocolat pâtissier + 50 g pour la déco
- 160 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

## ∞∞∞∞ Montage ∞

Imbiber les **Cantolines** avec le sirop de sucre, par punchage ou au pinceau.  
Garnir les **Cantolines** de mousse au chocolat et garder au froid au moins 4 heures.  
Décorer d'un coulis et de copeaux de chocolat.

## ∞∞ Préparation ∞∞

### SIROP DE SUCRE

Mélanger le sucre, l'eau et le rhum dans une petite casserole et porter à ébullition.

Laissez bouillir à feu assez vif pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange réduise et prenne une consistance sirupeuse. Laisser tiédir.

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Séparer les jaunes des blancs et réserver les blancs.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe.

Ajouter le chocolat et le beurre (préalablement fondus et refroidis à température ambiante), puis battre à nouveau.

Monter les blancs en neige bien ferme.

Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange au chocolat.

Fête des  
**PÂTISSIERS**

BACK EUROPE FRANCE

