

# *Livre de Recettes*

\*\*\*

*Tracy Allesina*

# *Entremets*

\*\*\*

# Sablé Noisettes, crémeux à la passion

## Ingrédients

### *Pâte sablée à la noisettes*

- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre de noisettes
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel

### *Crémeux passion*

- 250 g de pulpe
- 200 g de sucre
- 7 oeufs
- 125 g de beurre

\*\*\*

## Procédé de fabrication

### *Pâte sablée à la noisettes:*

Fraser le beurre avec la farine et le sel.

Mélanger le sucre avec l'oeuf.

Mélanger les deux puis ajouter la poudre de noisettes.

Laisser reposer avant d'emporter

### *Crémeux à la passion:*

Cuire la pulpe avec le sucre et les oeufs jusqu'à 85°C.

Ajouter le beurre une fois la crème refroidi.

\*\*\*

## Dressage

Dresser à l'aide d'une poche une boule de crémeux sur le fond sablé.  
Ajouter le chocolat pour la décoration, et un morceau de passion.



# *Mignardises*

\*\*\*

## Cuillères au chocolat blanc, éclat de pistache, crémeux fraise.

### Ingrédients

- 250 ml de pulpe de fraise
- 16 g de jus de citron
- 200 g de sucre
- 20 g de fécule
- 200 g de jaunes d'oeufs
- 120 g de beurre
- Agar agar
- Cuillères chocolat blanc
- Pistache hachée

\*\*\*

### Procédé de fabrication

Cuire la pulpe, le jus de citron, le sucre, la fécule, les jaunes, et l'agar agar.

Laisser bouillir une minute.

Laisser refroidir avant de mixer le beurre.

\*\*\*

### Dressage

Dresser une boule de crémeux sur la cuillère. Ajouter une queue de fraise en décoration.

# Bonbons Moulés Passion

## Ingrédients

- Couverture Blanche
- 100 g de pulpe de passion
- 45 g de crème
- 26 g de jaunes d'oeufs
- 20 g de glucose
- 170 g de sucre
- 120 g de beurre

\*\*\*

## Procédé de fabrication

*Intérieur:*

*Cuire la pulpe, la crème, les jaunes, le glucose et le sucre.  
Ajouter le beurre une fois la crème refroidi.*

\*\*\*

## Dressage

*Couvrir l'intérieur du moule avec du beurre de cacao fondu coloré d'orange. Laisser durcir.  
Mouler les bonbons.*

# Gianduja, éclats d'orange

## Ingrédients

### *Gianduja:*

- 200 g d'amandes rôties
- 200 g de sucre glace
- 400 g de couverture lait

### *Ganache Cointreau orange:*

- 125 g de crème
- 300 g de couverture noire
- zeste d'orange
- 30 g de glucose
- 30 g de beurre
- 30 g de Cointreau

\*\*\*

## Procédé de fabrication

### *Gianduja:*

Broyer les amandes rôties avec le sucre glace, le mélange doit être huileux.

Ajouter la couverture fondue.

Couler dans un cadre environ 3 mm, laisser durcir.

### *Ganache Cointreau orange:*

Cuire la crème avec le glucose et le beurre

Verser sur la couverture hachée.

Ajouter le Cointreau une fois la ganache refroidie.

Verser dans le cadre sur le gianduja.

Laisser refroidir et durcir

\*\*\*

## Dressage

Couper en carré.

Tremper dans la couverture noire.

*Ajouter une écorce d'orange en décoration.*

# Long Pepper

## Ingrédients

- 200 g de crème
- 50 g de glucose
- 3 g de poivre
- 450 g de couverture Lait

\*\*\*

## Procédé de fabrication

Cuire la crème et le glucose.  
Verser sur la couverture hachée, ajouter le poivre.

\*\*\*

## Dressage

Dresser la ganache à l'aide d'une poche sur une pastille.  
Tremper dans la couverture noire.  
Déposer du poivre moulu et une feuille d'or.

# Orient

## Ingrédients

- 325 g de crème
- 15 g de thé vert
- 5g de feuilles de menthe
- 25 g de glucose
- 350 g de couverture lait
- 250 g de couverture noire
- 30 g de sucre inverti
- 50 g de beurre

\*\*\*

## Procédé de fabrication

Cuire la crème, le glucose, le thé vert et les feuilles de menthe. Portez le tout à ébullition 5 min.

Verser via un tamis sur la couverture haché, ajouter le sucre inverti puis le beurre.

Couler dans un cadre. Laisser reposer avant de couper.

\*\*\*

## Dressage

Couper en carré.

Tremper dans la couverture noire.

Décoration morceau de chocolat cristallisé de menthe.

# Parfums d'Asie

## Ingrédients

### *Biscuit:*

- 170 g de poudre d'amande
- 170 g de sucre glace
- 235 g de jaunes d'oeufs
- 160 g de blancs d'oeufs
- 37 g sucre
- 120 g de noix de coco râpée
- 150 g de farine
- 37 g de beurre

### *Gelée:*

- 500g de framboise
- Agar-agar

### *Mousse Litchi:*

- 500 g de fromage blanc
- 250 g de litchi
- 100 g de sucre
- 12 g sucre vanille
- 150 g de blancs d'oeufs
- Liqueur de litchi
- Agar-agar

\*\*\*

## Procédé de fabrication

### *Biscuit:*

Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre glace.

Monter les blancs avec le sucre en 3 fois.

Fondre le beurre.

Mélanger la farine, la noix de coco et la poudre d'amande.

Mélanger les blancs monter avec les jaunes blanchis, ajouter le mélange sec.

Bien mélanger et ajouter le beurre en filet.

Étaler sur une plaque de cuisson en fine couche.

Cuir à 180°C, 6 minutes, tirage ouvert.

### *Geléé:*

*Mixer les framboises pour en faire un jus.*

*Ajouter l'agar-agar.*

*Faire bouillir 2 minutes tout en remuant.*

*Couler dans les empruntes, laisser refroidir.*

### *Mousse Litchi:*

*Monter les blancs d'oeufs avec le sucre en 3 fois.*

*Mixer les litchis et ajouter au fromage blanc. Prendre un peu du mélange, ajouter l'agar-agar et faire bouillir 2 minutes.*

*Mélanger les blancs montés avec le fromage blanc.*

*Ajouter un filet de liqueur.*

\*\*\*

### *Dressage*

*Emporter la forme de biscuit désiré deux fois, et une fois la gelée.*

*Mettre dans l'emporte pièce le premier biscuit puis la gelée, un autre biscuit, et dresser la mousse.*

*Laisser durcir avant de démouler.*

## Piments

### Ingrédients

- 200 g de crème
- 50 g de glucose
- 3 g de piments de cayenne en poudre
- 450 g de couverture Lait

\*\*\*

### Procédé de fabrication

Cuire la crème et le glucose.  
Verser sur la couverture hachée, ajouter le piment.

\*\*\*

### Dressage

Dresser la ganache à l'aide d'une poche sur une pastille.  
Tremper dans la couverture noire.  
Déposer le cercle de décoration rouge.

# Long Pepper

## Ingrédients

- 200 g de crème
- 50 g de glucose
- 3 g de poivre
- 450 g de couverture Lait

\*\*\*

## Procédé de fabrication

Cuire la crème et le glucose.  
Verser sur la couverture hachée, ajouter le poivre.

\*\*\*

## Dressage

Dresser la ganache à l'aide d'une poche sur une pastille.  
Tremper dans la couverture noire.  
Déposer du poivre moulu et une feuille d'or.

# Safran

## Ingrédients

- 150 g de crème
- Safran
- 20 g de glucose
- 425 g de couverture lait
- 20 g de sucre inverti
- 35 g de beurre

\*\*\*

## Procédé de fabrication

Cuire la crème, le glucose et le safran. Portez le tout à ébullition 5 min.

Verser via un tamis sur la couverture haché, ajouter le sucre inverti puis le beurre.

Couler dans un cadre. Laisser reposer avant de couper.

\*\*\*

## Dressage

Couper en losange.

Tremper dans la couverture noire.

Décoration S au cornet blanc.