

Truffe cacahuète

- 400gr. Masse pralinée cacahuète
- 576gr. Crème 35%
- 115gr. Sucre invertit
- 100gr. Beurre
- 650gr. Couverture Grand Cru créole 49%
- 1,5 gr acide sorbique

Cuire la crème et le sucre invertit ensemble. Verser sur le chocolat et l'acide sorbique. Une fois la couverture fondue bien mélanger et ajouter le beurre ramolli. Ajouter en dernier la masse pralinée cacahuète. Mixer pour obtenir une masse bien homogène. Laisser refroidir à env. 30°C avant remplissage dans les boules creuses lait. Remplir d'un peu de ganache puis déposer la cacahuète salée à l'intérieur et finir de remplir. Laisser reposer 24heures puis fermer les truffes. Les tremper dans la couverture lait puis poser un carré de nougat brun pour la décoration.

Décorations de nougat brun :

- 60gr. Grains de sésame torréfiés
- 130gr. Noisettes concassées grillées
- 10gr. Grué de cacao
- 360gr. Sucre
- 40gr. Sirop de glucose

Faire un caramel avec le sucre et le sirop de glucose. Une fois caramélisée ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Verser sur un silpat et étaler assez fin à l'aide d'un rouleau en bois. Si le nougat durci le passer quelques minutes au four. Emporter selon la forme désirée.

Praliné piment du chili et citron vert

Ganache piment du chili :

- 200gr. Crème 35% (24h avant, infuser le piment dans la crème à froid)
- 50gr. Sucre invertit
- 50gr. Beurre
- 270gr. Couverture cru shumu 60%
- 4gr. Piment en poudre du chili

Cuire la crème le piment et le sucre invertit ensemble. Tamiser la crème en versant sur la couverture. Laisser fondre la couverture et ajouter le beurre ramolli. Mixer puis laisser refroidir. Couler dans un cadre silpat noire de 1,5cm de haut. Attendre que la ganache durcisse.

Ganache citron vert :

- 116gr. Crème 35% (infuser le zeste de citron vert 24h avant)
- 230gr. Purée citron vert ou jus de citron
- 75gr. Sucre invertit
- 85gr. Beurre
- 900gr. Couverture edelweiss 36%
- 1gr. Acide sorbique

Cuire la crème et le sucre invertit ensemble. Tamiser la crème en versant sur la couverture. Laisser fondre la couverture et ajouter le beurre ramolli. Mixer puis laisser refroidir. Verser ensuite par-dessus la ganache au piment au préalable durcie. Tapoter pour avoir une belle surface plate. La cristallisation se fait pendant deux jours. Couper des carrés de 2,5 cm à la guitare. Tremper avec la couverture edelweiss 36% puis poser le motif beurre de cacao dessus. Une fois le praliné sec retirer le plastique de la décoration.

Praliné caramel et noix

Caramel aux noix

- 250gr.sucre
- 175gr. Sirop de glucose
- 62gr. Lait
- 175gr. Crème 35%
- 32gr. Beurre
- 250gr. Noix hachées

Faire un caramel avec le sucre et le sirop de glucose. Ajouter le lait et la crème chauffée petit à petit. Cuire le caramel à 118°C. Couper le feu et ajouter le beurre et les noix hachées. Couler dans un cadre vert Felchlin de 1,2cm de haut. Laisser refroidir.

Praliné valencia Rio Huimbi

- 187,5gr. Couverture grand cru Rio Huimbi 42%
- 375gr. Masse valencia amande Felchlin

Tempérer la couverture puis ajouter à la masse valencia amande. Couler la masse par-dessus le caramel aux noix il doit y avoir 570gr. de masse de chaque. Laisser durcir puis passer une couche de couverture lait sur le fond. Emporter avec un emporte-pièce rond. Tremper avec de la couverture Rio Huimbi sans recouvrir le haut du praliné.

Praliné choco fruits rouges :

Biscuit croustillant chocolat :

- 160gr. Feuilletine
- 200gr. Couverture vanille 52%

Pâte de fruits rouges :

- 375gr. Eau
- 375gr. Fruits rouges
- 20gr. Pectine ruban jaune
- 90gr. Sucre
- 840gr sucre
- 375gr. Sirop de glucose
- 30gr. Acide citrique (15 eau /15 poudre)

Cuire ensemble l'eau et les fruits rouges. Une fois à ébullition ajouter la pectine mélangée avec les 90gr de sucre. Cuire 1 minute puis ajouter le sucre et le sirop de glucose. Cuire à 100°C. Ajouter l'acide citrique et bien mélanger.

Montage :

Couler la pâte de fruits dans un cadre silpat noir de 1.5 cm de haut. Une fois durci Poser le biscuit préalablement étaler et durci. Couper à la guitare des losanges de 2.5 cm. Trempé dans la couverture vanille 52%.

Opale d'Australie au cointreau

Ganache Cointreau(recette pour env. 50pièces)

- 260gr. Crème 35%
- 30gr. Sucre invertit
- 50gr. Beurre
- 550gr. Couverture grand cru Rio Huimbi
- 100gr. Cointreau
- Oranges confites macérées dans Cointreau

Cuire ensemble la crème et le sucre invertit. Verser sur la couverture. Laisser fondre puis ajouter le beurre ramolli. Mixer pour obtenir une masse bien homogène. Ajouter le Cointreau et mélanger.

Gelée d'oranges

- 3 oranges (les filets)
- 100gr sucre
- 12gr. Pectine jaune

Mélanger la pectine avec le sucre puis cuire avec les filets d'oranges quelques minutes. Laisser refroidir totalement.

Tempérer les beurres de cacao colorer et masquer les moules. Mouler les opales (moules Felchlin) avec de la couverture edelweiss 36% (1 ou 2 couches selon épaisseur désirée).

Mettre un peu de gelée d'oranges au fond puis remplir le reste de ganache. Laisser 24h avant de fermer. Placer au frigo une dizaine de minute puis démouler.

Le boomerang (spécialité)

Sablé breton (recette pour env. 100 pièces)

- 80gr. Jaunes d'œufs
- 160gr. Sucre
- 275gr. Farine
- 7.5gr. pdr à lever
- 2gr. Sel
- 160gr. Beurre ramolli
- 50gr. Pdr amande

Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le beurre pommade. Bien mélanger puis ajouter la farine avec la poudre à lever ainsi que la poudre d'amandes et le sel. Laisser dans un bac filmer au frigo. Etaler à l'épaisseur désirée.

Cuisson : 175°C env 20minutes selon l'épaisseur avec tirage ouvert

Masse pralinée noix de cajous :

- 320gr sucre
- 320gr. Noix de cajous

Faire un caramel avec le sucre puis ajouter les noix. Laisser bien refroidir puis mixer le tout jusqu'à ce que la masse huile.

Masse à mousser aux noix de cajous :

- 300gr. Couverture vanille 52 %
- 150gr. Beurre de cacao
- 150gr graisse de coco
- 560gr. Masse pralinée noix de cajous
- Nois. Grillées 8 décorations)

Faire fondre les matières grasses ainsi que la couverture gentiment. Ajouter la masse pralinée et refroidir la masse jusqu'à ce qu'elles s'épaississent. Mettre la masse au kitchenaid et mousser.

Montage :

Placer les biscuits bretons au fond des formes ovales. Dresser de la masse à l'intérieur et lisser. Placer au frigo et laisser entièrement durcir. Laisser revenir à température ambiante puis tremper avec de la couverture noire.

La mini pavlova

Meringue :

- 200gr. Blancs d'œufs
- 20gr. Sucre
- 125gr. Sucre
- 125gr. Sucre glace

Monter les blancs d'œufs et le sucre. Mettre ensemble les sucres et réservez. Une fois que la meringue commence à monter ajouter petits à petit les sucres. Une fois le tout bien monté dresser des demi-sphères dans le silpat noire.

Cuisson :

1h15env. à 120°C

Crème pâtissière :

- 65gr. Sucre
- 25gr. Farine fleur
- 30gr. Jaunes œufs
- 50gr. Œufs
- 1 gousse de vanille
- 250gr. Lait
- Évent. ½ feuilles de gélatine
- Chantilly

Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter les œufs et la farine et mélanger. Gratter la gousse de vanille et l'ajouter au lait pour cuire ensemble. Une fois à ébullition retirer la gousse et verser sur le mélanges des jaunes. Remettre dans la casserole et cuire à feu doux. Une fois cuite la verser dans un plat pour quelle refroidisse. Pour l'affiner, monter un peu de crème en chantilly et l'ajouter à la crème refroidie.

Montage :

Dresser un peu de crème pâtissière sur les demis coques de meringues puis décorer de petits fruits rouges ou selon désir.

Mignardise anzac

Biscuit anzac : (recette pour environs 40 pièces)

- 42.5gr. Sucre
- 50gr. Flocons d'avoine
- 50gr. Noix de coco râpée
- 100gr. Farine fleur
- 35gr. Sirop d'érable
- 60gr. Beurre
- 7,5gr. Eau chaude
- Une pincée de bicarbonate de soude

Mettre toute les matières sèches ensemble. Faire frémir le beurre et le sirop d'érable puis verser sur les matières sèches. Mélanger et ajouter l'eau. Etaler sur une feuille de cuisson à la forme désirée.

Cuisson : 170°C 8-10min.

Mousse citron vert :

- 200gr. Purée citron vert
- 100gr. Sucre
- 44gr. Blancs œufs
- 500gr. Chantilly
- 14gr. Gélatine en poudre
- 44gr. Eau froide

Chauffer le sucre et les blancs d'œufs à 30-35°C puis monter en neige. Mettre la gélatine et l'eau à tremper. Chauffer à température ambiante la purée de fruit et y ajouter la gélatine fondue. Une fois le meringage monté, ajouter une partie à la purée de fruits puis le reste. En dernier y ajouter la chantilly pas trop montée. Dresser dans les silpat noires les petites sphères. Réserver au congélateur jusqu'à durcissement des sphères.

Glaçage blanc pour mignardise anzac :

- 260gr. Crème 35%
- 4,8 gr. Gélatine en poudre
- 24gr. Eau
- 180gr. Couverture edelweiss 36%
- 120gr. Glaçage neutre
- 24gr. Eau
- Colorant blanc en poudre liposoluble

Mettre l'eau et la gélatine ensemble. Chauffer la crème et ajouter la gélatine. Verser sur la couverture le tout et laisser fondre. Mélanger le glaçage neutre et l'eau ensemble. Ajouter à la couverture fondue. Ajouter le colorant blanc. Bien mixer le tout en faisant attention aux bulles d'aires.

Décoration de zeste de citrons vert confit :

- 100gr. Sucre
- 100gr. Eau
- Sirop de glucose
- Zeste de 3 citrons verts

Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le glucose. Ajouter les zestes et laisser toute la nuit dans le sirop. Egoutter les zestes avant utilisation.

Montage mignardise :

Glacer les demi-sphères de mousse citron vert à l'aide d'un curdent dans le glaçage blanc mis à température de 30-35°C. Placer les sur les fonds de biscuits anzac. Décorer avec les zestes confits.

Passionnement coco

Fonds japonais coco (recette pour env.6 grds ronds de 18cm diamètre et 15 pts. 6 cm diamètre)

- 250gr. Blancs d'œufs
- 150gr. Sucre
- 150gr. Noix de coco râpée
- 150gr.sucre glace (tamisé)
- 50gr. Farine fleur

Mélanger les matières sèches ensemble. Monter les blancs d'œufs et le sucre ensemble. Une le meringuage prêt, ajouter les matières sèches et mélanger très délicatement. Dresser dans les silpat noirs de 18 cm de diamètre et dresser des ronds pour les pâtisseries un peu plus petites que la taille du moule. Une fois les fonds cuits, passer une légère couche de couverture blanche.

Cuisson : 8-10min à 190°C

Cake banane (recette pour env.4 grds. 18cm diamètre et 16 pts. 6 cm diamètre)

- 160gr. Beurre pommade
- 230gr. Sucre
- 120gr.oeufs (température ambiante)
- 400gr bananes écrasées
- 250gr. Farine fleur
- 10gr. Poudre à lever
- 2gr. Muscade
- 2gr.sel

Mélanger le beurre pommade et le sucre ensemble. Ajouter petit à petit les œufs. Bien mélanger et ajouter les bananes écrasées. Finir par ajouter toutes les matières sèches. Bien mélanger. Dresser dans les silpat noirs de 18 cm de diamètre et dresser des ronds pour les pâtisseries un peu plus petites que la taille du moule.

Cuisson :

15-20min. à 170°C tirage ouvert à mi-cuisson.

Compotée de mangues :

- 4 mangues mûres
- 100gr. Purée passion
- 50gr. Beurre
- 50gr.sucre
- 1 jus de citron

Cuire tous ensemble sans faire grillée les mangues une fois cuites, réservez et laisser refroidir.

Mousse chocolat blanc et coco :

- 15 cuillères à soupe de noix de coco râpées
- 200gr. Sucre
- 65gr.eau
- 225gr. Jaunes œufs
- 750gr. Couverture edelweiss 36%
- 1225gr. Crème montée
- 9gr. Gélatine en feuilles

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide pendant 15min. Chauffer au piquant les jaunes d'œufs. Faire un sirop avec l'eau et le sucre et ajouter aux jaunes d'œufs. Monter les jaunes d'œufs. Faire fondre la gélatine avec un peu de crème et ajouter aux jaunes. Faire fondre la couverture et l'ajouter aux jaunes. Battre la crème en chantilly pas trop montée. Ajouter une partie de la chantilly aux jaunes puis ajouter le reste et la noix de coco râpée.

Sirop à imbiber passion :

- 100gr eau
- 100gr purée de fruit passion
- 100gr. Sucre

Cuire les 3 ingrédients ensemble pour obtenir un sirop. Réserver au frais.

Glaçage passion :

- 200gr. Purée fruits passion
- 200gr.sucre
- 50gr.sirop de glucose
- 30gr. Gélatine
- 500gr. Glaçage neutre
- Colorant jaune et rouge

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Cuire la purée de fruit, le sucre, le glucose et la pectine à 110°C. Ajouter la gélatine essorée puis le glaçage neutre. Si besoin mettre un peu de colorant. Mixer le tout. Utilisation 30-35°C.

Montage entremet et pâtisseries

Placer le biscuit japonais puis le cake banane l'un sur l'autre (imbiber le cake banane avec le sirop passion ! le coter imbiber pas sur le biscuit japonais.). Ajouter la compotée de mangues. Finir par verser la mousse de chocolat blanc noix de coco. Lisser le dessus. (pour plus de précision, le monter à l'envers) idem pour les petites pâtisseries.