Recette:	Bisc	uit citron vert	
Date: 2017	Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications	
Beurre de choix	100.5		
Sucre cristallisé	120.5		
Zestes citron vert	5	Mousser	
Poudre amande blanche	25	Ajouter	
_			
Œufs entiers	84		
Purée citron vert	33.5	Ajouter	
Faring flavor	120		
Farine fleur	139	Tamaisan ajautan	
Poudre à lever	3.5	Tamiser, ajouter	
Poids total en gramme	511		
roids total ell grainine	(25x 3cmø)		
	(25x 3cmp)		
Température cuisson:	170°C Temps cu	uisson: 25 minutes	
'	· · ·	•	
Procédé de fabrication:			
Mousser le beurre pomma	de, le sucre et les zestes		
Ajouter la poudre d'amand	le		
Ajouter les œufs et la puré	e tempérés		
Tamiser la farine et la poud	dre à lever et ajouter		
Code > 170°C 25 -			
Cuire à 170°C pendant 25 r	ninutes		

Recette:	Compotée mangue		
Date: 2017	Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications	
Mangues fraîches dés	210		
Purée mangue	105		
Purée citron vert	17.5	Chauffer à 40°C	
Sucre cristallisé	35		
Maïzena	4.2	Ajouter, cuire	
Masse gélatine	9	Ajouter, mixer	
Poids total en gramme	380.7		
Température cuisson:	Temps cui	sson:	
•		-	
Procédé de fabrication:			
Chauffer les fruits à 40°C			
Ajouter le mélange sucre-m	aïzena et donner un bou	illon	
,			
Ajouter la masse gélatine et	sse gélatine et mixer légèrement		
, ,			
Réserver			
•			
	_		

Recette:	Coulis mangue		
Date: 2017	Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications	
Purée mangue	265	Chauffer à 40°C	
Sucre cristallisé	43		
Maïzena	12	Ajouter, cuire	
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Masse gélatine	31.5	Ajouter, mixer	
The second secon	3 - 10	, general, miner	
Poids total en gramme	351.5		
r oraș totar en granine	(25x 3cmø)		
	(25x 3cmp)		
	+		
- /	 		
Température cuisson:	Temps cui	sson:	
- (1() () ()			
Procédé de fabrication:			
Chauffer la purée à 40°C			
Ajouter le mélange sucre-	maïzena, porter à ébullition	n	
Ajouter la masse gélatine,	mixer		
	_		

Recette:	Ganache montée citron vert				
Date: 2017	Mélissa Demont				
Pro	duit	Poids	Indications		
Crème entière	e 35%	160			
Zestes citron	vert	3			
Purée citron v	vert	10	Cuire et infuser		
Couverture bl	lanche	58,5			
Masse gélatin	ie	11	Ajouter, mixer		
Poids total er	n gramme	242.5			
Température	cuisson:	Temps cuisso	n:		
		-	-		
Procédé de fa	abrication:				
		, les zestes et le jus, infuser :	15 minutes		
	·	, ,			
Ajouter la cou	Ajouter la couverture et la masse gélatine, mixer				
,		,			
Réserver 24h	au frais	frais			
Monter et dresser					

Recette:	Pâte sablée amande				
Date: 2017					Mélissa Demont
Pro	duit	ı	Poids		Indications
Beurre de cho	xic	39.5			
Sucre glace			26.5		
Farine fleur			59.5		
Poudre d'ama	ande		66		
Sel de cuisine	<u> </u>		0.5	Sabler	
Œufs entiers			13.5	Ajouter	
Poids total ei	n gramme		205.5		
		(25)	(3cmø)		
Température		155°C	Temps cu		18 minutes
remperature	cuisson:	133 C	Temps cu	1155011:	18 minutes
Procédé de fa	ahrication:				
	rre et les pou	dres			
Sabier le beur	re et les pout	ui es			
Aiouter les œ	eufs et mélang	rer			
rijouter les de	- dis ce meiang	,c.			
Réserver au f	rais				
Abaisser à 2m	 nm 2x				
Cuire pendan	t 18 minutes	à 155°C			
·					

Recette:	Confit griotte			
Date: 2017		Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications		
Purée griotte	238	Chauffer à 40°C		
Sucre cristallisé	38.5			
Maïzena	10.5	Ajouter, cuire		
Masse gélatine	29.5	Ajouter, mixer		
The second secon		, goddon, mae		
Poids total en gramme	316.5			
r oras totar en gramme	(25 pièces, 2cmø)			
	(25 pieces, zeilig)			
	<u> </u>			
Température cuisson:	Temps cuis	son:		
Procédé de fabrication:				
Chauffer la purée à 40°C				
Ajouter le mélange sucre-m	naïzena, porter à ébullition			
Ajouter la masse gélatine, mixer				
Moule sphère 2cm ø (9g/pièce)				

Recette:		Crème mascarpone pistache		
Date: 2017		Mélissa Demont		
Pro	duit	Poids	Indications	
Crème entière	e 35%	125		
Pâte de pistac	che	27	Porter à ébullition	
,				
Jaunes d'œuf		25		
Sucre cristallis		30	Cuire à 85°C	
Masse gélatin	ie.	14	Ajouter, mixer	
Triasse geraem		<u> </u>	, godeen, mixe.	
Mascarpone		130	Ajouter à froid	
iviascai poric		130	Ajouter a froid	
Poids total en	n aramme	342		
r oras total cr	rgramme	342		
Tomnáraturo	cuisson	Tomps suiss		
Température	cuissoii.	Temps cuiss	on.	
Procédé de fa	hrisation			
	ne et la pâte à	áhullitian .		
Porter la cren	ie et la pate a	enullition		
Cuire à 85°C avec les jaunes et le sucre				
Cuite a 05 C avec les jaulies et le sucle				
Aigutor la gálatina et miyor				
Ajouter la gélatine et mixer				
Dather and I are a supplied a supplied a supplied by the state of the				
Battre avec le mascarpone à froid comme une chantilly				

Recette:	Croustillant pistache			
Date: 2017		Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications		
Couverture blanche	120			
Beurre cacao	24			
Pâte de pistache	12	Mixer fondu		
Riz soufflé caramélisé	126			
Pistaches hachées	18	Ajouter		
Poids total en gramme	300			
Température cuisson:	Temps cu	isson:		
	<u> </u>	<u> </u>		
Procédé de fabrication:				
Mixer la couverture fondue	, le beurre de cacao fonc	du et la pâte		
		·		
Ajouter le riz soufflé caram	élisé et les pistaches hac	hées torréfiées		
	•			
Riz soufflé caramélisé:				
90g riz				
75g sucre				
1.5g sel				
3g beurre				
Caramel à sec avec sucre et	sel			
Ajouter riz chaud, enrober				
Ajouter beurre pour sépare	r			
Débarasser et laisser refroi				

Recette:	Ganache montée pistache		
Date: 2017			Mélissa Demont
Pro	duit	Poids	Indications
Crème entière	e 35%	187	
Sirop de gluco	ose	10	
Pâte de pistac		27	Chauffer
,			
Couverture bl	anche	167	Ajouter
		-	, , , , ,
Poids total er	n aramme	391	
	9		
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:
•			1
Procédé de fa	brication:		
	ème, le glucos	e et la pâte	
Verser sur la	couverture, mi	ixer	
Réserver au fi	rais pendant 2	4h	
Donner trois	coups de mary	se, dresser	

Recette:	Moelleux pistache		
Date: 2017	Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications	
Beurre de choix pommade	47		
Pâte pistache	20		
Sucre glace	47		
Poudre d'amande	62		
Œufs entiers tempérés	75		
Poids total en gramme	251		
	(25x 2cmø)		
Température cuisson:	170 - 150°C Temps cuisso	n: 35 minutes	
Procédé de fabrication:			
Mélanger tous les ingrédie	nts tempérés à la feuille		
	'		
Cuire à 170°C pendant 25 minutes, finir à 155°C pendant 10 minutes			
'	·		

Recette:	Nappage griotte		
Date: 2017		Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications
Purée griotte		60	
Cristal Valhro	na	300	
Colorant roug		-	
Scintillant		-	Cuire et mixer
Poids total er	gramme	360	
Température	cuisson:	Temps cuisso	n:
-			<u>1</u>
Procédé de fa	brication:		
Cuire et mixe			
Napper à 50°0	C		

Recette:	Biscui	t orange	
Date: 2017	Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications	
Beurre de choix	201		
Sucre cristallisé	241		
Zestes orange	10	Mousser	
Poudre amande blanche	50	Ajouter	
G. C	160		
Œufs entiers	168	Alaukan	
Purée orange	67	Ajouter	
Farine fleur	278		
Poudre à lever	7	Tamiser, ajouter	
i daire a level	,	ramiser, ajouter	
Poids total en gramme	1022		
3 • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	(1x 16cmø + 10x 5cmø)		
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
Température cuisson:	170°C Temps cuiss	on: 25 minutes	
Procédé de fabrication:			
Mousser le beurre pomma	ide, le sucre et les zestes		
A: 1 1 11	1		
Ajouter la poudre d'amand	de <u> </u>		
Ajouter les œufs et la puré	no tompórós		
Ajouter les œuis et la pure	te temperes		
Tamiser la farine et la pou	dre à lever et ajouter		
Tarmoer la farme et la pou	are a level et ajoutel		
Cuire 25 minutes à 170°C			

Recette:	Compotée orange sanguine			
Date: 2017		·	Mélissa Demont	
Proc	duit	Poids	Indications	
Purée orange	sanguine	514.5	Chauffer à 40°C	
Pectine NH		8		
Sucre cristallis	é	74.5		
Maïzena		25	Donner un bouillon	
Suprêmes d'oi	range	2	Carpaccio	
<u>'</u>	U		· ·	
Poids total en	aramme	624		
	9	(1x 16cmø + 10x 5cmø)		
		(=n =comp + =cn comp)		
Température	cuisson:	Temps cuiss	on:	
•		· ·	•	
Procédé de fa	brication:			
Chauffer la pu	rée			
Ajouter le mél	ange sucre-m	aïzena-pectine à 40°C		
Donner un bo				
	•			
Verser délicat	ement sur le f	ond de carpaccio de suprêr	nes	
		·		

Recette:	cette: Crème tiramisu orange					
Date: 2017	Mélissa Demont					
Produit	Poids	Indications				
Jaunes d'œufs	80	Monter				
Sucre	62					
Eau	10	Cuire à 121°C				
Crème entière 35%	100	2				
Zestes oranges	3	Porter à ébullition, laisser reposer				
Massa gálatina	C2	Aiguton chingiagn miyan				
Masse gélatine	63	Ajouter, chinoiser, mixer				
Mascarpone	750	Foisonner				
iviascar poric	730	l disornici				
Crème entière 35%	500	Monter, ajouter				
		e., aje ate.				
Poids total en gramme	1565					
	(1x 18cmø + 10x 6cmø)					
Température cuisson:	Temps cuiss	on:				
Procédé de fabrication:						
Monter les jaunes						
Cuire le sirop à 121°C, ajou	iter aux jaunes, monter					
Porter à ébullition la crème	e et les zestes, laisser infuse	r 24 heures, chinoiser				
Aioutoulo oflotico obuselo						
Ajouter la gélatine chuade	, mixer					
Foisonner avec le mascarp	ono					
roisoillei avec le mascarp	Offe					
Ajouter la crème montée						
7 godder id ereme montee						

Recette:	Croustillant blanc			
Date: 2017	Mélissa Demont			
Pro	duit	Poids	Indications	
Poudre d'ama	ande blanche	90		
Sucre glace		90	Broyer	
Beurre pomm		18		
Sel de cuisine		0.6		
Feuillentine n		48		
Poudre sablé	chocolat	30	Ajouter	
		24.6	A:	
Couverture b	lanche	216	Ajouter fondu	
Poids total ei	a aramma	492.6		
Polas total el	i grannie	(1x 16cmø + 10x 5cmø)		
		(1x 10tmy + 10x 5tmy)		
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:	
			<u> </u>	
Procédé de fa	abrication:			
Broyer la pou	dre d'amande	et le sucre glace		
Ajouter le be	urre pommade	, le sel, la feuillentine et la	poudre	
Ajouter la cou	uverture fondu	е		
A la = : = = = = . A . =	2			
Abaisser à 4n	nm 2x			

Recette:		Feuillentine maison				
Date: 2017					Mélissa Demont	
Proc	duit	Poids			Indications	
Cassonade	Cassonade		5			
Farine fleur		5	0			
Beurre pomm	ade	5	0			
Blanc d'œuf		3	0			
Sel		1	L			
Gousse de var	nille	0.2	25	Mélanger à la	feuille	
Poids total en	gramme	206	.25			
Température	cuisson:	145°C	Temps cuisso	n:	25 minutes	
				•		
Procédé de fa	brication:					
Mélanger tous	s les ingrédien	ts à la feuille				
Étaler très fin	sur des silpats	5				
Cuire à 145°C	pendant 25 m	ninutes				

Recette:	Flockage blanc			
Date: 2017			Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications	
Couverture b	lanche 38%	350		
Beurre de cacao		100		
Beurre de cac	ao blanc	50	Tout mélanger fondu	
Poids total er	n gramme	500		
Température	cuisson:	Temps cuisso	n:	
•		·	1	
Procédé de fa	abrication:			
Mélanger tou	s les ingrédien	its fondu		
		-		

Recette:		Ganache montée fleur d'oranger			
Date: 2017			Mélissa Demont		
Pro	duit	Poids	Indications		
Crème entière 35%		489	Chauffer		
Couverture bl	anche	179			
Masse gélatin		35			
Fleur d'orange		20	Ajouter, mixer		
			- gourse,		
Poids total er	aramme	723			
	grunne				
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			
Procédé de fa	brication:				
Chauffer la cr					
Ajouter la cou	ıverture, la gél	latine et la fleur d'oranger, r	nixer		
Réserver 24h	au frais				
Monter et dre	esser				

Recette:	Nappage orange			
Date: 2017		Mélissa Demont		
Produit	Poids	Indications		
Purée orange	60			
Cristal Valhrona	300			
Colorant orange	-			
Scintillant bronze	-	Cuire et mixer		
Poids total en gramme	360			
		<u> </u>		
Température cuisson:	Temps cuisso	on:		
Procédé de fabrication:				
Cuire et mixer				
Napper à 55°C				
Ī.				

Recette:	Pâte sablée chocolat				
Date: 2017	J		Mélissa Demont		
Pro	duit	Poids	Indications		
Beurre de cho	xic	39.5			
Sucre glace		26.5			
Farine fleur		59.5			
Poudre d'ama	ande	10			
Sel de cuisine		0.5			
Poudre de ca	cao	6.5	Sabler		
Œufs entiers		13.5	Ajouter		
Poids total ei	n gramme	154			
Température	cuisson:	155°C Temps	cuisson: 18 minutes		
Procédé de fa	abrication:				
Sabler le beu	rre et les poud	dres			
Ajouter les œ	ufs et mélang	er			
Réserver au f	raic				
Reserver au i	1 413				
Abaisser à 2n	nm 2x				
Cuiro nondan	t 18 minutes a	3.155°C			
Cuire periuari	it 10 minutes (1 155 C			
Réduire en po	oudre				
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

Recette:	Sirop imbibage Cointreau			
Date: 2017			Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications	
Sirop 30°B		400		
Cointreau 60%	6	100	Mélanger	
			<u> </u>	
Masse gélatin	e	14	Ajouter chaud, mixer	
The second second			- general change change	
Poids total en	aramme	514		
r oras totar en	gramme	314		
		<u> </u>		
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:	
Procédé de fa	<u>brication:</u>			
Mélanger le s	irop et l'alcool			
Ajouter la géla	atine chaude,	mixer		

Recette:	Praliné noix de pécan						
Date: 2017	Mélissa Demont						
Pro	duit	Po	oids		Indications		
Sucre cristallis	sé	1	.00				
Eau		3	2.5				
Fleur de sel			2	Caraméliser			
Noix de pécar	1	1	.50	Torréfier à 14	10°C		
Couverture G	renada 38%	12	24.5	Ajouter temp	eré		
Crispy citron i	ophylisé		6	Ajouter			
		_					
Poids total en	gramme		07				
		1 moule	"gouttes"				
		 					
Température	cuisson:	140°C	Temps cuisso	n·	20 minutes		
Temperature	cuissoii.	1140 C	Temps cuisso	11.	20 minutes		
Procédé de fa	brication:						
Torréfier les n		10 minutes à	140°C				
Torrementes in	ioix de pecai.	<u> </u>	1.0 0				
Caraméliser le	sucre, le sel	et l'eau					
	,						
Ajouter les no	ix de pécan e	t la fleur de se	el, enrober				
Verser sur un							
		,					
Mixer et broy	er à consistan	ce huileuse					
Réserver							
Ajouter la cou	verture temp	érée					
Ajouter le citr	Ajouter le citron						
	Mouler dans le moule silicone "goutte"						
	Laisser cristalliser						
Chablonner le fond							

Recette:	Ganache Earl-Grey						
Date: 2017	Mélissa Demont						
Produit	Poids	Indications					
Lait entier 3,5%	323						
Thé Earl-Grey	102	Chauffer à 70°C, infuser 24h					
Sorbitol	59						
Dextrose	32	Ajouter					
Couverture Grenada 38%	375						
Couv. Maracaïbo 65%	190	Faire une ganache					
<u> </u>	16						
Beurre de choix	46	A:					
Beurre de cacao	15	Ajouter à 40°C					
Alcool de bouche	1	Mixer					
Alcool de bouche	1	IVIIXEI					
Poids total en gramme	1143						
r olus totul eli gramme	1 cadre Quadro	+					
	1 taure quadro						
Température cuisson:	Temps cui	sson:					
	<u> </u>						
Procédé de fabrication:							
Chauffer le lait, ajouter le t	hé et infuser 24h au frais						
Passer l'infusion, porter à é	bullition et compléter ave	ec du lait					
Réchauffer le lait, ajouter le	e sorbitol et la dextrose						
Faire une ganache avec les	couvertures						
Ajouter le beurre à 40°C							
Émpleiana a constaine de la	villa avea llala al						
Émulsionner sans faire de b	oulle avec l'alcool						
Coulor sur la galáa citran /a	Condension le relée etterne (redes Oursday)						
Couler sur la gelée citron (cadre Quadro) Laisser cristalliser							
Laisser Cristaniser							
Barrer et chablonner côté g	zanache						
Couper à la guitare (2x2cm)							

Date: 2017 Produit Produit Poids Indications Eau 108 Purée citron jaune 178 Chauffer à 60°C Sucre cristallisé 191.5 Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Température cuisson: Température tia purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C Couler en cadre Quadro sur papier teflon	Recette:		Gelée citron				
Eau 108 Purée citron jaune 178 Chauffer à 60°C Sucre cristallisé 191.5 Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Date: 2017			Mélissa Demont			
Purée citron jaune 178 Chauffer à 60°C Sucre cristallisé 191.5 Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Pro	duit	Poids	Indications			
Sucre cristallisé Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Eau		108				
Sucre cristallisé Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Purée citron j	aune	178	Chauffer à 60°C			
Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 1 cadre Quadro 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Pectine ruban jaune 3.8 Ajouter, cuire à 104°C Poids total en gramme 1 cadre Quadro 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Sucre cristallis	sé	191.5				
Poids total en gramme 481.3 1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C				Aiouter, cuire à 104°C			
1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson:		jordanie					
1 cadre Quadro Température cuisson: Temps cuisson:	Poids total er	aramme	<i>481 3</i>				
Température cuisson: Temps cuisson: Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	- Olas total eli	gramme					
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C			1 caute Quadro				
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C							
Procédé de fabrication: Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	_ , .		<u> </u>				
Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	Temperature	cuisson:	Temps cuisso	on:			
Chauffer l'eau et la purée à 60°C Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C	- / / /						
Ajouter le mélange sucre-pectine et cuire à 104°C			2002				
	Chauffer l'eau	i et la purée à	60°C				
Couler en cadre Quadro sur papier teflon	Ajouter le mé	lange sucre-pe	ectine et cuire à 104°C				
Couler en cadre Quadro sur papier teflon							
	Couler en cad	re Quadro sur	papier teflon				

Recette:	Ganache basilic			
Date: 2017	Mélissa Demont			
Pro	duit	Poids	Indications	
Crème entière	e 35%	250		
Basilic frais		50	Porter à ébullition, tamiser	
Sucre inverti		58	Ajouter	
Couverture bl	anche	462	Faire une ganache en 3x	
Beurre de cho	oix	65.5	Ajouter à 40°C	
Alcool		0.7	Ajouter, mixer	
Doids total an		056.3		
Poids total en	gramme	856.2		
	+		+	
Température	cuisson:	Temps c	uisson:	
remperature	001050111	Temps of	4.55611.	
Procédé de fa	brication:			
		s l'eau bouillante, tren	nper dans eau froide	
		xer avec le basilic		
Passer dans un bas, compléter				
Ajouter le suc	re inverti, chau	ffer		
Faire une ganache en 3x avec la couverture				
Ajouter le beu	ırre à 40°C			
Ajouter l'alcool, mixer sans faire de bulles				
Couler sur la pâte de fruit fraise (cadre Quadro)				
Laisser cristalliser				
Barrer et chablonner côté pâte de fruit				
Couper à la guitare (2x2cm)				

Recette:	Pâte de fruit fraise			
Date: 2017			Mélissa Demont	
Proc	luit	Poids	Indications	
Purée fraise		247	Chauffer à 40°C	
Sucre cristallis		37		
Pectine ruban	jaune	8.5	Ajouter, cuire	
Siron do aluco	50	74		
Sirop de gluco Sucre cristallis		329	Ajouter, cuire à 106°C	
Sucre cristains	<u>C</u>	323	Ajouter, cuire à 100 C	
Acide tartrique	- 1:1	4.8	Ajouter	
reide tartirqui	J 1.1	1.0	rijoatei	
Poids total en	gramme	700.3		
	<u> </u>	1 cadre Quadro		
Température	cuisson:	Temps cuis	sson:	
- (1(1.5)				
Procédé de fa				
Chauffer la pu	ree a 40°C			
Ajouter le pré-	málanga sucr	e-pectine et porter à ébu	llition	
Ajouter le pre-	Thelange such	e-pectific et porter a ebu	intion	
Aiouter le sucr	e et le glucos	e, cuire à 106°C		
. ,	B	-, · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Ajouter la solu	tion d'acide t	artrique		
Couler en cadr	e Quadro sur	papier teflon		

Recette:	Ganache poivre Tilfda				
Date: 2017		Mélissa Demont			
Produit	Poids	Indications			
Crème entière	540				
Sucre inverti	60				
Poivre Tilfda moulu	3	Porter à ébullition			
	-				
Couverture maracaïbo 65%	600	Faire une ganache			
Couverture maracaise 6576	000	rune une gandene			
Beurre de choix	60	Ajouter à 40°C			
Bedire de Choix	00	Ajouter a 40 C			
Alasal da bayaba	1.2	Alouton			
Alcool de bouche	1.2	Ajouter			
	10010				
Poids total en gramme	1264.2				
	1 cadre Quadro				
Température cuisson:	Temps cuis	sson:			
	,	<u> </u>			
Procédé de fabrication:					
Porter à ébullition la crème	, le poivre et le sucre, infu	ser 24 heures au frais			
	Porter la crème infusée à ébullition, compléter				
Faire une ganache en 3x av	Faire une ganache en 3x avec la couverture fondue				
raire and garacile en 3x av	ee la coavertare fortage				
Aigutar la bourra à 40°C					
Ajouter le beurre à 40 C	Ajouter le beurre à 40°C				
Émulsionner sans faire de bulle avec l'alcool					
Emuisionner sans faire de b	fulle avec l'alcool				
Couler en cadre Quadro					
Laisser cristalliser					
Barrer et chablonner					
Couper à la guitare (3x1.5cm)					

Recette:	Coulis mûre			
Date: 2017			Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications	
Purée mûre		76		
Sucre cristallisé		87.5		
Sirop de glucose		7	Porter à ébullition	
Pectine rubar	ı jaune	2.5		
Sucre cristalli		27.5	Ajouter, cuire à 100°C	
Poids total er	n gramme	200.5		
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:	
remperature	CG1330111	Temps cause	///-	
Procédé de fa	hrication:			
	ée et les sucre	s		
Boann la par		<u> </u>		
Aiouter le mé	lange sucre-pe	ectine		
Cuire à 100°C		come		
cane a 100 c				
Remplir à ma	ximum 32°C (2	2 Sg/nraliná)		
Kempin a ma	Allifulli 32 C (2	Jg/praime/		

Recette:	Ganache maracaïbo 65%			
Date: 2017			Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications	
Crème enitère	j	225		
Sucre inverti		25	Porter à ébullition	
Couverture m	aracaïbo 65%	250	Faire une ganache	
Beurre de cho	oix	25	Ajouter à 40°C	
Poids total en	gramme	525		
Température	cuisson:	Temps cuisso	on:	
		1.5		
Procédé de fa	brication:			
	ition la crème	et le sucre		
Faire une gan	ache en 3x sur	· la couverture fondue		
Aiouter le beu	ırre à 40°C, mi	xer		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
Dresser				
2.000.	DIESSEI			

Recette:		Ganache cacahuète		
Date: 2017			Mélissa Demont	
Pro	duit	Poids	Indications	
Crème entière	e 35%	213		
Sucre inverti		24	Chauffer	
Couverture M	laracaïbo 65%	236	Faire une ganache	
			Tand and Sandone	
Beurre de cac	ahuète	24	Ajouter à 40°C	
Bearre de cae	arracte	21	rijouter u 10 e	
Doids total or	aramma	497		
Poids total en	i grannie	437		
Température	cuisson:	Temps cuisson:		
Procédé de fa	brication:			
Chauffer la cr	ème et le sucr	e inverti		
Faire une gan	ache avec la co	ouverture chaude		
Ajouter le bei	ırre de cacahu	iète à 40°C		
Mixer sans fai	ire de bulles			

Recette:	Praliné cacahuète		
Date: 2017	•		Mélissa Demont
Pro	duit	Poids	Indications
Sucre cristallisé		200	
Eau		65	Cuire à 116°C
Cacahuète sa		300	
Poudre de va	nille	1.25	Sabler et caraméliser
Courartura	/laracaïbo 65%	65	
Beurre de ca		49	Ajouter tempérés
beurre de ca	Lau	49	Ajouter temperes
Feuillentine		61.5	Ajouter
		0	, yourse.
Poids total e	n gramme	741.75	
_ ,			
Température	e cuisson:	Temps c	uisson:
Procédé de fa	ahrication		
	e et l'eau à 116	°C	
Cuire le sucre	e et i eau a 110	<u>C</u>	
Verser sur les	s cacahuètes et	la vanille	
Sabler et cara			
	istance huileus	e	
Ajouter la co	uverture et le b	eurre de cacao tempér	rés
Ajouter la feu	uillentine		