

Dossier de recettes

Crème vanille

5dl de lait

110g de sucre

tiédir

50g jaune d'œuf

60g de maizena

1sachet et 1/2 de sucre vanille

mélanger, ajouter un peu de lait.

4-5 feuilles de gélatine

ramollir

Crème fraîche

Prendre le lait, ensuite ajouter le mélange d'œufs. Mélanger sans arrêt jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser refroidir.

Pralinés:

1. Rosace au gingembre

150 g de chocolat

150 g de crème liquide

50 g de beurre

60 g masse pralinée

1/4 à 1/2 racine de gingembre

2c.s de cognac

Faire fondre le chocolat. Porter la crème à ébullition. Verser la crème sur le chocolat. Incorporer le beurre jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajouter la masse pralinée, le cognac et le gingembre. Laisser reposer une nuit. Dresser en rosaces.

2. Mocca

Massepain aromatiser au moqua. Étendu à 10 au laminoir. Découper.

3. Pointes au kirsch

120g de beurre

120g de fondant mousser

275g couverture lait tempérée ajouter

75g de kirsch ajouter

4. Le fruit défendu

Ganache au lait aromatisée à la bière « le fruit défendu ».

Pralinés au Cointreau

265 g de crème

25 g de glucose

40 g de beurre

Chauffer

115g couverture lait

165g couverture vanille

Ajouter

1,2dl de cointreau

Ajouter

Mouler les moules 2 fois avec la couverture vanille, mettre 3-4 raisins dans le moule (macérés dans du cointreau préalablement), mettre le mélange avec l'entonnoir, mettre au frigo, laisser tirer. Refermer avec la couverture. Laisser durcir. Démouler.

Spécialité

Grenouilles au porto

*Intérieur:
ganache au porto.*

Pralinés au Cointreau

*265 g de crème
25 g de glucose
40 g de beurre*

Chauffer

*115g couverture lait
165g couverture vanille*

Ajouter

1,2dl de cointreau

Ajouter

Mouler les moules 2 fois avec la couverture vanille, mettre 3-4 raisins dans le moule (macérés dans du cointreau préalablement), mettre le mélange avec l'entonnoir par-dessus les raisins, mettre au frigo, laisser tirer. Refermer avec la couverture. Laisser durcir. Démouler.

Passion:

Entremet 20cm Ø et 10 pâtisseries

350g lait

50 g sucre

porter à ébullition

150g jaunes d'œufs

75g sucre

mousser

40g de gélatine

ramollir

230g arôme passion

600g de crème fraîche

Verser les jaunes moussés sur le lait à ébullition. Puire à la rose. Ajouter la gélatine.

Verser le mélange sur l'arôme. Laisser refroidir. Ajouter la crème fraîche.

Mettre de la roulade autour du moule et dans les petits moules. Mettre du bavarois au fond. De petits bouts de mangue et l'intérieur des fruits de la passion.

Remettre le bavarois jusqu'en haut du moule. Lisser.

Laisser durcir. Napée de gelée orange. Démouler. Décorer.

Minis pâtisseries

Minis mille-feuilles aux raisinets:

Découper des ronds dans la pâte feuilletée. 2 par mille-feuilles.

Abricoter et glacer au fondant rose. Tirer des traits à la scrivosa. Tirer avec le couteau pour former des dessins.

Crème diplomate mélangée avec de la purée de raisinet. Dresser la crème sur le 2^{me} fond avec une poche. Mette 2-3 grains de raisinets. Reposer le 2^{me} rond glacé.

Lisser le tour. Décorer.

Minis mousses aux framboises:

2,5 dl lait

porter à ébullition

120g jaunes d'œufs

30g de sucre

mousser, ajouter, cuire à la rose

20g de gélatine

ramollir, ajouter

220g de purée framboise

mélanger à la crème, laisser refroidir

Colorant

250g crème fraîche

incorporer

Mettre dans les moules avec un petit morceau de framboise à l'intérieur.

Recouvrir. Lisser. Laisser prendre. Napper de gelée rouge framboise.

Démouler. Décorer.