

Montreux '02 Recettes

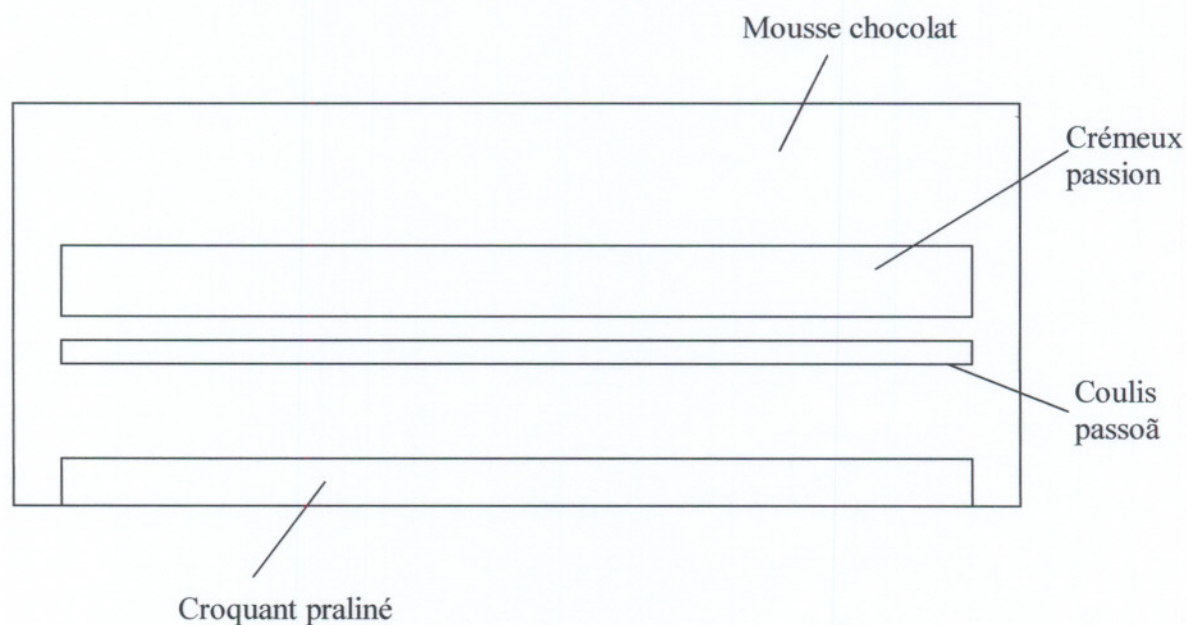


Laurent
Guignard

Entremet



Tentation exotique



Crèmeux passion

Œufs	0.200 kg
Sucre	0.125 kg
Purée passion (concentré)	0.150 kg
Jus de citron	0.015 kg
Gélatine	0.008 kg
Beurre pommade	0.300 kg

Procédé de fabrication

Tremper la gélatine dans de l'eau. Cuire tous les ingrédients (sauf le beurre et la gélatine) jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine égouttée. A 45°C ajouter le beurre pommade et mixer pendant 4 min. Réserver dans un récipient hermétique au frigo.

Coulis passoã

Purée abricot	0.160 kg
Purée passion (concentré)	0.040 kg
Passoã	0.080 kg
Jus d'orange	0.100 kg
Gélatine	0.004 kg

Procédé de fabrication

Tremper la gélatine dans de l'eau. Chauffer les purées de fruits et le jus d'orange à 40°C. Fondre la gélatine égouttée et l'ajouter dans les purées. Ajouter en dernier le passoã, couler le coulis dans 2 cercles de 18 cm de ø à part égale et congeler.

Croquant praliné aux riz soufflé et feuillantine

Riz soufflé	0.040 kg
Feuillantine	0.060 kg
Beurre de cacao	0.030 kg
Praliné noisette	0.115 kg
Couverture lactée	0.030 kg

Procédé de fabrication

Fondre le beurre de cacao, ajouter le riz soufflé et la feuillantine. Mélanger cet appareil avec le praliné préalablement détendu avec la couverture. Partager dans 2 cercles de 18 cm de ø et congeler.

Mousse chocolat Guanaja 70%

(pour 2 entremets de 20 cm de ø)

Jaunes d'œufs	0.280 kg
Sucre	0.140 kg
Eau	0.040 kg
Gélatine	0.006 kg
Beurre	0.100 kg
Poudre de cacao	0.024 kg
Guanaja 70%	0.360 kg
Crème baveuse	0.440 kg

Procédé de fabrication

Rendre le beurre pommade et le mélanger avec la poudre de cacao. Tremper la gélatine. Cuire le sirop à 118°C, verser sur les jaunes et mousser. Lorsque la pâte à bombe est à 45°C, ajouter la gélatine égouttée fondue. Une fois à 35°C détendre l'appareil beurre-cacao avec de la pâte à bombe et l'ajouter. Mélanger 1/3 de la crème baveuse dans la couverture fondue (50°C) et ajouter dans la pâte à bombe. Ajouter délicatement le restant de la crème baveuse et garnir de suite.

Montage

Dès que le coulis est congelé, dresser à la douille lisse le crémeux passion et réserver au congélateur.

Déposer au fond des cercles le croquant au praliné et garnir d'une fine couche de mousse chocolat, chemiser les bords. Mettre le coulis avec le crémeux et lisser avec la mousse chocolat. Réserver au congélateur.

Finitions

Une fois congeler lisser l'entremet avec le restant de mousse chocolat, décercler et glacer marbré (blanc et noir). Laisser durcir le glaçage et décorer l'entremet avec des boules en sucre candi et du sucre tiré.

Glaçage noir

Crème	0.240 kg
Eau	0.240 kg
Sucre	0.360 kg
Poudre de cacao	0.120 kg
Gélatine	0.012 kg

Procédé de fabrication

Cuire la crème, l'eau et le sucre à 104°C, ajouter la poudre de cacao et recuire à 103°C. Ajouter ensuite la gélatine ramollie et égouttée et mixer pendant 4 min. Température d'utilisation : 38 °C

Glaçage blanc

Lait	0.050 kg
Crème	0.040 kg
Sirop à 30°Be	0.050 kg
Glucose	0.020 kg
Gélatine	0.003 kg
Couverture blanche	0.250 kg
Oxyde de titane	0.005 kg

Procédé de fabrication

Cuire le lait, la crème, le sirop et le glucose, ajouter la gélatine ramollie et égouttée. Détendre l'oxyde de titane avec de la couverture et verser le tout dans la couverture. Mixer pendant 4 min. Température d'utilisation : 38°C

Pralinés



Praliné croustillant aux amandes

Praliné amande	0.500 kg
Beurre de cacao	0.050 kg
Equatoriale 35%	0.100 kg
Feuillantine	0.080 kg

Procédé de fabrication

Fondre la masse praliné, le beurre de cacao et la couverture. Tabler comme pour tempérer une couverture, ajouter la feuillantine et couler dans un cadre. Laisser cristalliser 48 heures, faire un fond en couverture vanille des deux côtés. Emporter et tremper.

Finitions : Tremper vanille, décorer avec un pignon et un triangle de chocolat.

1/2 sphères au kirsch

Beurre pommade	0.125 kg
Sucre glace	0.125 kg
Kirsch	0.100 kg
Couverture lactée	0.150 kg
Couverture vanille	0.150 kg

Procédé de fabrication

Mousser le beurre et le sucre. Ajouter petit à petit la couverture puis le kirsch. Dresser sur des pastilles de nougat. Laisser sécher 1 nuit. Faire un fond et tremper.

Finitions : Tremper vanille, décorer de feuille d'or

Ganache au poivre de Séchouan

Crème	0.300 kg
Sucre inverti	0.080 kg
Poivre de Séchouan	0.008 kg
Sel	0.004 kg
Guanaja lactée 42%	0.500 kg

Procédé de fabrication

Cuir la crème et le sucre inverti. Ajouter le sel et le poivre, laisser infuser pendant 4 min. Chinoiser et réchauffer. Verser en plusieurs fois sur la couverture fondue (45°C) et mélanger à la marlise. A la fin mixer pendant 1 min. Couler la ganache entre des barres (grandeur habituelle) et laisser cristalliser à 12-15°C pendant 36 heures. Faire des fonds en couverture vanille, couper à la guitare et tremper.

Finitions : Tremper vanille et parsemer avec du poivre de Séchouan

Ganache au café et whisky

Crème	0.300 kg
Sucre inverti	0.080 kg
Guanaja lactée 42%	0.400 kg
Café noir	0.200 kg
Beurre	0.130 kg
Whisky	0.080 kg

Procédé de fabrication

Cuir la crème et le sucre inverti. Verser en plusieurs fois sur les couvertures fondues (45°C) et mélanger à la marlise. A 40°C ajouter le beurre et le whisky. A la fin mixer pendant 1 min. Couler la ganache entre des barres (grandeur habituelle) et laisser cristalliser à 12-15°C pendant 36 heures. Faire des fonds en couverture vanille, couper à la guitare et tremper.

Finitions : Tremper vanille et décorer avec de la dentelle en couverture lait et ½ pistache

Abricotine

Pâte de fruit

Sucre	0.150 kg
Pectine	0.050 kg
Purée abricot (sucrée 10%)	0.650 kg
Sucre	1.000 kg
Glucose	0.600 kg
Acide citrique	0.020 kg

Ganache

Crème	0.125 kg
Couverture blanche	0.500 kg
Beurre de cacao	0.080 kg
Abricotine	0.100 kg

Procédé de fabrication

Pâte de fruit

Mélanger à sec le sucre et la pectine, ajouter la purée et cuire à ébullition pendant 1 min. Ajouter le sucre et le glucose et recuire le tout à ébullition pendant 1 min. Ajouter l'acide citrique et couler sur sillpat dans un cadre (48x60cm).

Ganache

Fondre le beurre ce cacao et l'ajouter à la couverture. Cuire la crème, mélanger en plusieurs fois dans la couverture et ajouter en dernier l'abricotine. Couler sur la pâte de fruit.

Laisser durcir, faire un fond en couverture vanille, couper à la guitare et tremper.

Finitions : Tremper vanille. Décor en chocolat et un morceaux d'abricot.

Petits fours et mignardises



Linzette

Pâte

Beurre	0.250 kg
Sucre glace	0.200 kg
Poudre d'amandes	0.050 kg
Jaunes d'œufs	0.120 kg
Zeste de citron	0.030 kg
Sel	0.002 kg
Cannelle en poudre	0.005 kg
Farine fleur	0.300 kg

Ganache à la framboise

Crème	0.140 kg
Sucre inverti	0.020 kg
Equatoriale lactée	0.300 kg
Purée framboise	0.120 kg
Beurre	0.070 kg

Procédé de fabrication

Pâte

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine. Une fois bien mélangé, ajouter la farine tamisée et mélanger délicatement, sans corser. Réserver dans un plastique une nuit au frigo.

Abaisser la pâte à 4mm, puis étaler à 2.5mm avec un rouleau cannelé. Passer au froid puis découper à la guitare. Laisser reposer 6 heures au frigo. Cuire à 160°C tirage ouvert jusqu'à légère coloration.

Ganache

Cuire la crème et le sucre inverti. Verser sur la couverture et la purée de framboise bouillie. Ajouter le beurre à 35-40°C et mixer. Laisser cristalliser et utiliser sans la travailler.

Fourrer de ganache. Coller dos à dos.

Finitions : Décorer d'un carré de chocolat vanille.

Sablé Breton

Pâte sablé breton

Jaunes d'œufs	0.160 kg
Sucre	0.320 kg
Sucre vanillé	0.008 kg
Beurre salé	0.320 kg
Farine fleur	0.450 kg
Poudre à lever	0.030 kg
Zeste de citron	0.008 kg

Crème pâtissière

Lait	0.400 kg
Sucre	0.100 kg
Poudre à crème	0.070 kg
Lait	0.100 kg
Gélatine	0.010 kg
Crème montée	0.500 kg

Procédé de fabrication

Pâte

Monter les jaunes et les sucres, ajouter le beurre pommade. Puis ajouter la farine et la poudre à lever tamisées et les zestes de citrons, sans corser. Laisser une nuit au frigo. Abaisser la pâte à 5 mm, détailler la pâte avec un emporte-pièce de 3 cm de ø et placer dans des moules. Laisser reposer 1 heure au frigo et cuire à 160°C.

Crème

Cuire le lait. Mélanger à sec la poudre et le sucre, ajouter le restant de lait. Une fois à ébullition tempérer le mélange sucre-poudre-lait en versant un petit peu de lait bouillant. Et reverser le tout, cuire la crème jusqu'à ébullition. Verser sur une plaque désinfectée, couvrir avec un papier film et refroidir au frigo.

Une fois froide battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit lisse, ajouter la gélatine (ramollie et égouttée) fondue. Ajouter 1/3 de la crème montée, bien mélanger. Puis ajouter délicatement le restant de crème. Servir de suite.

Montage

Dresser un petit dôme de crème sur le sablé breton. Décorer de fruits de saisons et de chocolat.

Spécialité



Les souliers Chaplin

Masse à fourrer

Sucre	0.150 kg
Glucose	0.050 kg
Pignons	0.450 kg
Couverture vanille	1.050 kg

Procédé de fabrication

Caraméliser le sucre et le glucose et ajouter les pignons rôtis. Laisser refroidir sur sillpat et broyer. Ajouter à la couverture et utiliser de suite.

Badigeonner au pinceau les moules avec de la couverture vanille tempérée et laisser durcir. Fourrer avec la masse, laisser durcir et fermer avec la couverture. Laisser durcir et démouler.