

Sommaire

<i>Rubis :</i>	<i>Chocolat blanc</i> <i>Fruits rouges</i>
<i>Mascaron :</i>	<i>Chocolat caramel</i>
<i>Corail :</i>	<i>Framboise</i>
<i>Tarrone :</i>	<i>Nougat</i> <i>Orange Cointreau</i>
<i>Manjari :</i>	<i>Chocolat Manjari</i> <i>Mûre sauvage</i>
<i>Arizona :</i>	<i>Abricot Frontignan</i> <i>Chocolat fondant</i>
<i>Carmin :</i>	<i>Crème vanille</i> <i>Fruits rouges</i>
<i>Planteur :</i>	<i>Bananes</i>
<i>Bermudes :</i>	<i>Coco</i> <i>Caramel</i>
<i>Pinuts :</i>	<i>Cacahuètes</i> <i>Chocolat caramel</i>
<i>Brillance :</i>	<i>Crème légère vanille</i> <i>Fruits de saisons</i>
<i>Safari :</i>	<i>Citron</i> <i>Chocolat fondant</i>

Fonds de base

Sacher chocolat

Mélanger en 2^{em} vitesse 15mn :

125 gr de poudre d'amandes
215 gr de sucre glace
150 gr de jaunes
90 gr d'œufs

Ajouter délicatement : 70 gr de beurre fondu tiède

Incorporer ensuite : 225 gr de blancs
90 gr de sucre semoule

Finir par : 75 gr de farine
75 gr de cacao poudre

couler dans 3 cercles (14 cm ; 16 cm ; 18 cm)

Cuire à four doux 170/180°C

Génoise amandes

Chauffer et monter : 770 gr de jaunes
960 gr d'œufs
640 gr de sucre semoule

ajouter délicatement : 320 gr de farine
160 gr de féculé
160 gr de poudre d'amande
120 gr de beurre fondu tiède

Couler dans des cercles (3*14 cm ; 3*16 cm ; 3*18 cm). Cuire à four doux 180°C

Foconde arachide

Monter : 250 gr sucre semoule
250 gr de poudre de cacahuètes grillées
330 gr d'œufs

Incorporer : 66 gr de farine
50 gr de beurre fondu

Ajouter délicatement : 200 gr de blancs
30 gr de sucre semoule

Dresser à la poche cette masse dans des cercles (2*14 cm ; 2*16 cm ; 2*18 cm), attention car la masse est liquide

Cuire à four moyen 180/200°C

Fonds de base

Dacquoise amandes

Monter : 810 gr de blancs
485 gr de sucre semoule

Incorporer délicatement :
650 gr de poudre amandes
485 gr de sucre glace

Dresser 3 fonds de 4 : 6 et 8 personnes pour le Brilliance. Dresser ensuite 4*14 cm : 4*16 cm : 4*18 cm, pour les fonds des autres entremets.

Cuire à four doux 180°C

Dacquoise pistache

Monter : 300 gr de blancs
100 gr de sucre semoule

Ajouter à 1/6 des blancs :
40 gr de pâte de pistache colorée

Mélanger ensuite le tout délicatement :
230 gr de poudre d'amandes
270 gr de sucre glace
50 gr de pistaches légèrement grillées et concassées

Dresser dans des cercles (2*14 cm : 2*16cm : 2*18 cm)

Cuire à four doux 180°C

Dacquoise coco

Monter : 180 gr de blancs
80 gr de sucre semoule

Ajouter bien mélangé :
130 gr de sucre glace
120 gr de coco râpé
30 gr de poudre d'amandes

Dresser dans des cercles de 14 : 16 et 18 cm

Cuire à four doux 180°C

Pâte à imprimer

Pâte à décor noire brillante

mélanger tiède : 90 gr de jaunes
5 gr de glucose
Ajouter ensemble : 10 gr de farine
35 gr de cacao poudre

Lisser, utiliser.

Pâte à cigarettes

Mélanger tiède : 40 gr de beurre
40 gr de sucre glace
42 gr de blancs
Ajouter : 40 gr de farine

Lisser, utiliser.

Biscuits de décor

Joconde pour incrustation et décor

Monter : 350 gr de poudre d'amandes
 350 gr de sucre glace
 500 gr d'œufs
 100 gr de farine
 80 gr de beurre fondu

Ajouter en brassant fortement :
 640 gr de blanc
 160 gr de sucre semoule

Étaler sur des plaques 40*60 : 500 gr par feuille

Cuire à four très vif 220°C

Pour 1^{er} feuille : Étaler une feuille normalement et recouvrir la moitié de coco râpé et l'autre moitié de 200 gr de fruits secs

Pour 2^{em} feuille : Avec de la pâte à décor brillante, faire une moitié faux bois et l'autre moitié au pinceau.

Pour 3^{em} feuille Avec de la pâte à décor jaune et noire, faire une moitié voilée et marbrée. Avec de la pâte à décor orange, faire l'autre moitié voilée.

Pour 4^{em} feuille : Avec de la pâte à décor bien rouge, rayer en diagonale un sifpat.

Biscuit vague

Monter : 215 gr de blancs
 180 gr de sucre semoule
Ajouter 145 gr de jaunes
 180 gr de farine

Étaler sur une feuille de sifpat et rayer à l'aide d'un peigne Matfer n° 7

Cuire à four vif 200/220°C

Glaçage neutre

Recette

Faire un sirop avec :

200 gr de sucre semoules

200 gr d'eau

Ajouter en début d'ébullition :

500 gr de glucose

Ajouter ensuite et donner un bouillon :

1000 gr de Mappage ou gel neutre dilué

Mixer à froid et conserver au frais

Macarons chocolats

Recette :

Mélanger : 100 gr de poudre d'amande râpée fine

16,5 gr de sucre glace

13 gr de cacao poudre

10-14 gr d'eau

6 gr de gelée d'abricot

26 gr de blancs crus

Q.S. de colorant rouge

Ajouter bien monter :

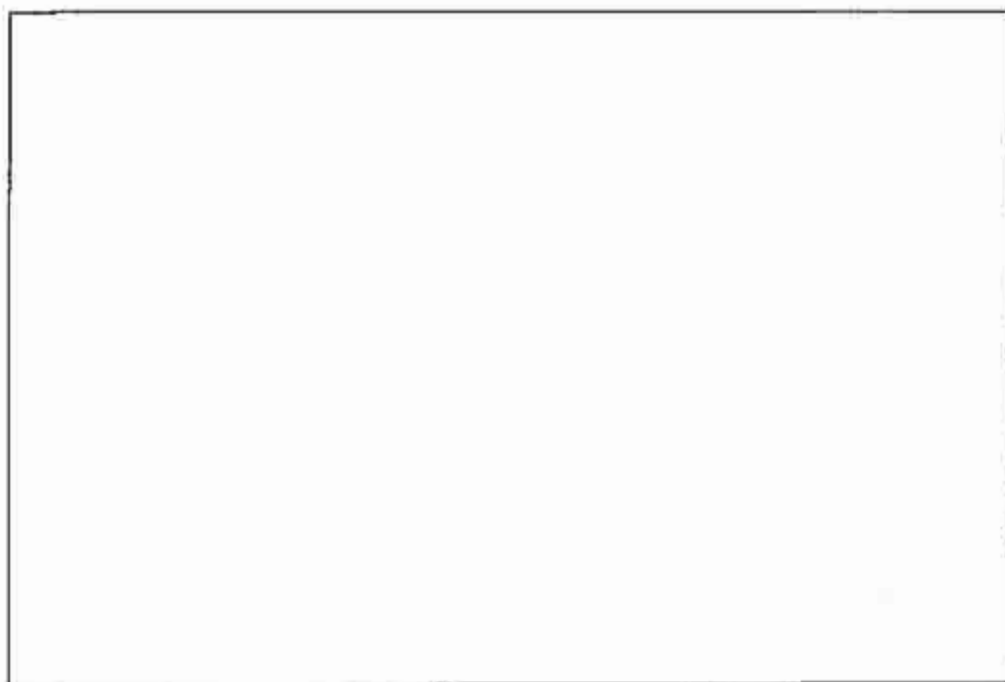
50 gr de blancs vieux

1 soupçon de crème de tartre

33 gr de sucre semoule

bien macaronner, laisser croûter ¼ heure et cuire à four très vif, puis à four doux.

Rubis



Mousse chocolat blanc

Pocher et monter : 75 gr de jaunes
60 gr de sucre glace
Faire une ganache noce :
450 gr de couverture noire
150 gr de crème
Mélanger les deux appareils et ajouter :
12,5 gr de gélatine feuille
Incorporer 712 gr de crème fouettée

Glaçage blanc

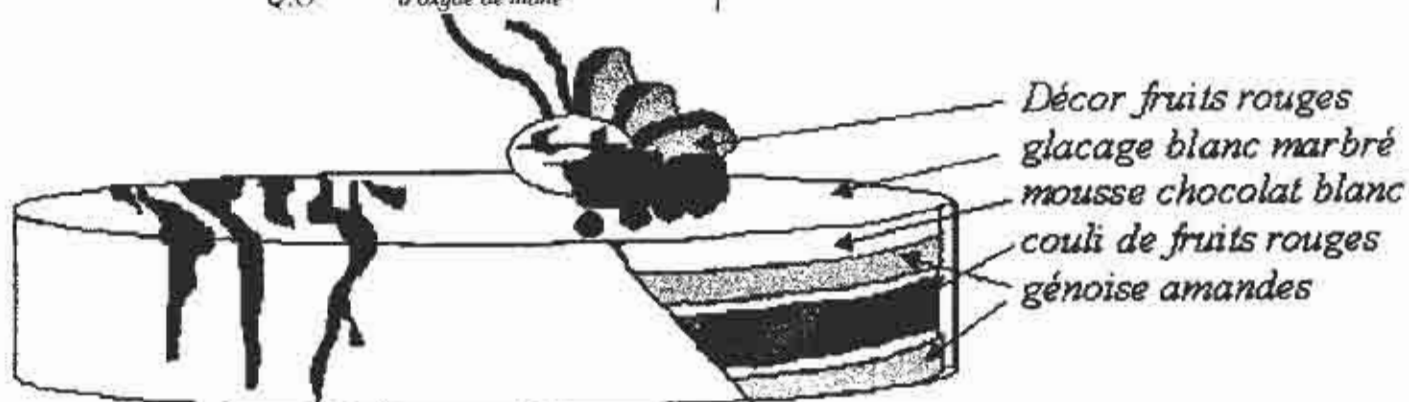
Faire une ganache au robot-coup avec :
340 gr de couverture noire
180 gr de crème
Cuire à 106°C ou 72° Brix :
260 gr de nappage blond
400 gr d'eau
Verser sur la ganache au robot coup et ajouter :
400 gr de glucose
Q.Ø d'oxyde de titane

Coulis de fruits rouges

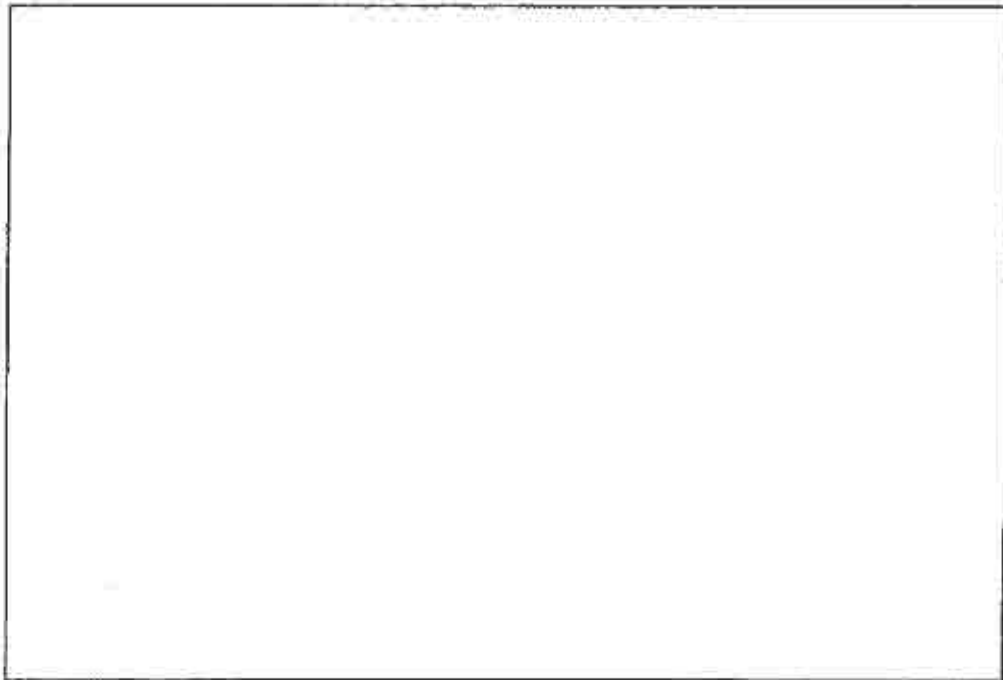
Faire frémir : 175 gr de poires en dés
200 gr de purée de groseille
250 gr de fraises entières
250 gr de framboise entières
150 gr de sucre semoule
3 zestes de citrons
Ajouter : 22,5 gr de gélatine feuille
Couler dans des cercles de diamètre inférieur que les entremets

Punch fruits rouges

Mélanger : 375 gr de purée de fruits rouges
225 gr de sirop à 30° B
37 gr d'eau



Mascaron



Mousse chocolat caramel

Cuire à sec : 412 gr de sucre semoule
Décuire avec 280 gr de crème bouillante
187 gr de beurre
Verser aussitôt sur
245 gr de couverture lactée babcée
fine
112 gr de pâte de cacao babcée fine
Incorporer vers 40°C
200 gr de crème fouillée

Croustillant feuilleté

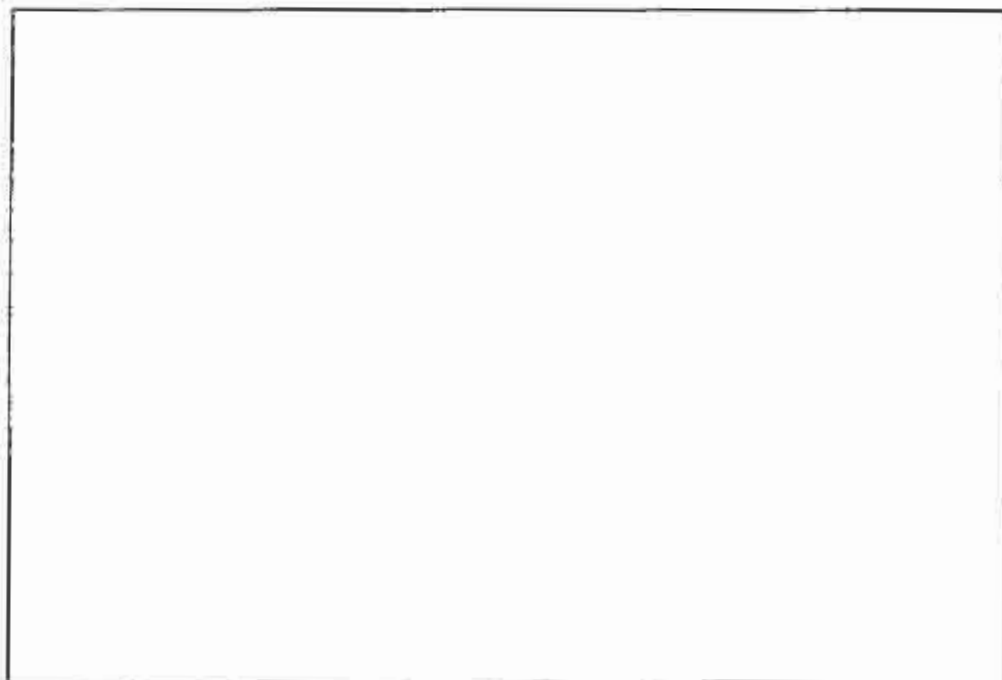
Mélanger fondu : 125 gr de couverture lactée
290 gr de praliné noisette
Ajouter : 150 gr de feuilletine
95 gr de riz soufflé
Etaler dans des cercles de diamètre inférieur que
l'entremet

Glaçage noir

Faire bouillir : 240 gr de crème fleurette
290 gr d'eau
360 gr de sucre semoule
ajouter 120 gr de cacao poudre
Cuire à 103°C ou 65°Brix et ajouter :
15 gr de gélatine



Corail

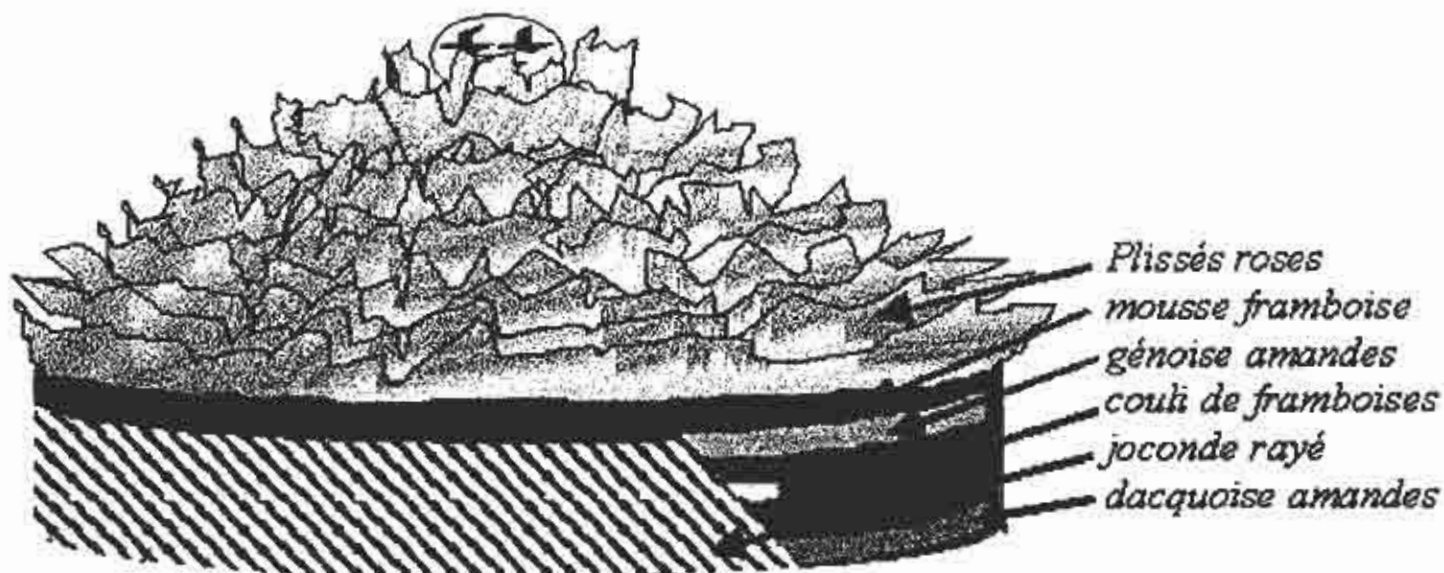


Mousse framboise

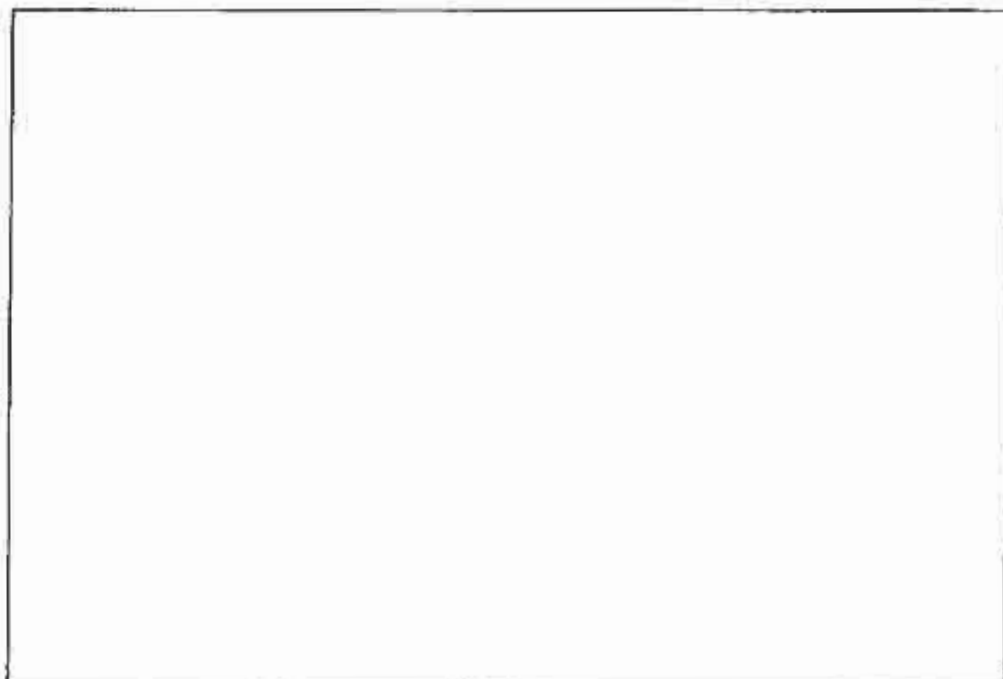
Mélanger : 700 gr de pulpe de framboise
15 gr de jus de citron
25 gr de feuille de gélatine
Incorporer 400 gr de meringue italienne
500 gr de crème fouettée

Coulis framboise

Frémir : 675 gr de framboises
200 gr de pulpe de framboises
150 de sucre semoule
3 de zestes de citron
Ajouter 22.5 de gélatine feuille
Couler dans des cercles de diamètre inférieur que les entremets



Tarrone



Mousse nougat

Faire une pâte à bombe :

82 gr jaunes d'œufs
132 gr de sirop à 30°C

Incorporer à chaud

4 gr de gélatine

Mélanger seul 200 gr de nougat liquide
80 gr de crème fouettée

mélanger délicatement le tout et ajouter

415 gr de crème fouettée

Bavaroise orange cointreau

Pocher : 165 gr lait
0.7 zestes d'orange
67 gr de sucre semoule
75 gr de jaunes

rajouter quand la bavaroise est froide :

82 gr de jus d'orange
6 gr de gélatine

Incorporer délicatement :

250 gr de crème fouettée
17 gr de cointreau

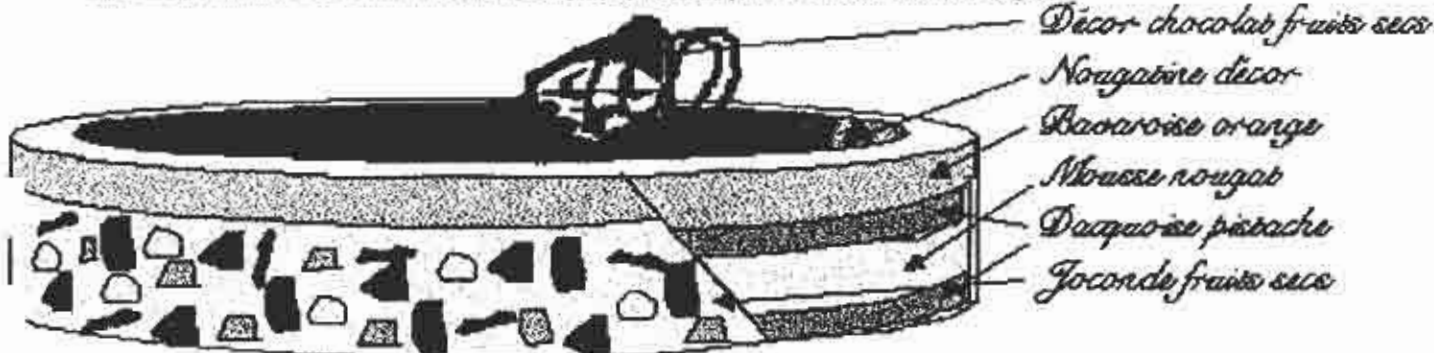
Nougatine décor

Cuire à 98°C : 100 gr de lait
250 gr de beurre
300 gr de sucre semoule
5 gr de pectine NH
100 gr de glucose

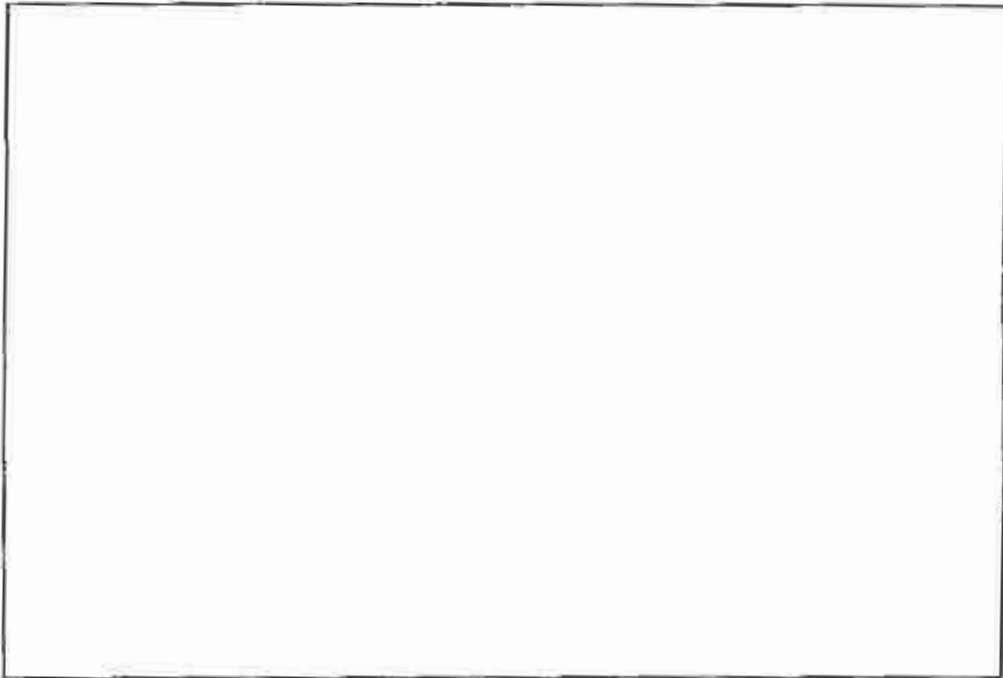
Ajouter hors du feu

300 gr d'amande effilées

Étaler très fin entre deux silpats, congeler et découper de la taille de l'entremet. Les chutes serviront pour la fabrication d'autres décors.
Cuire l'abaisse détaillée dans un cercle de la même taille et caraméliser au four. Redécouper à la sortie du four.



Manjari



Infusion de thé à la mûre

Infuser 4 mn : 500 gr d'eau
50 gr de thé à la mûre
Donne 400 gr de thé

Crème brûlée à la mûre

Bouillir : 200 gr d'infusion à la mûre
300 gr de crème
Ajouter 4 gr de gélatine feuille
Verser sur : 110 gr de jaunes
75 gr de sucre semoule

Couler dans des cercles de diamètre inférieur que la taille des entremets et cuire à 100/110°C

Crème mûre manjari

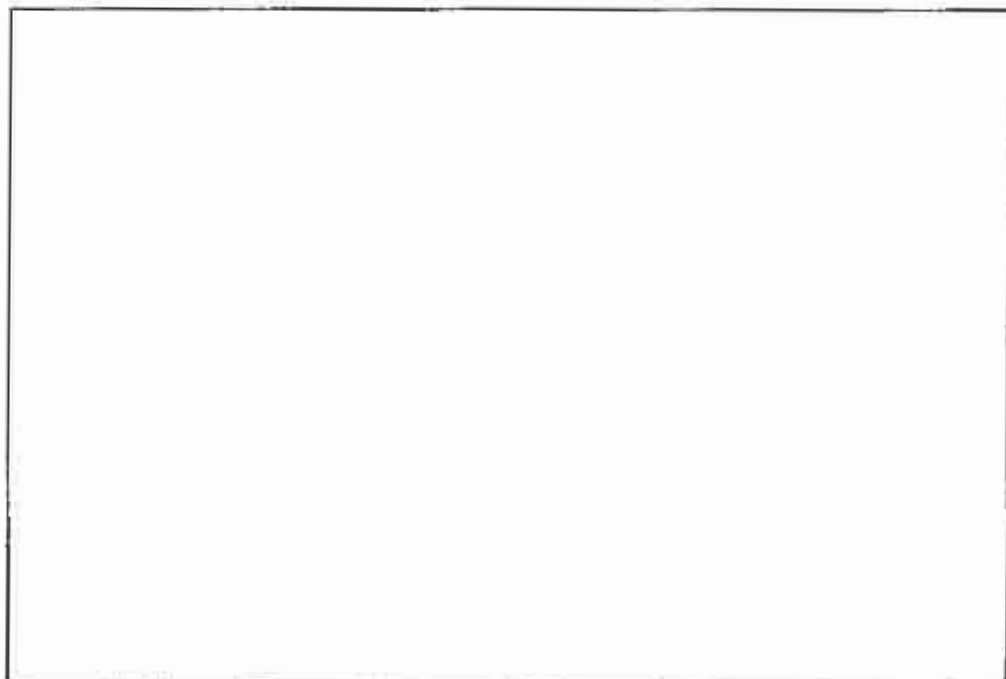
Mélanger : 10 gr de sucre semoule
5 gr de pectine NH
Incorporer à : 200 gr de purée de mûres sauvage
Bouillir 1 mn et ajouter :
12 gr de glucose
12 gr de trimoline
80 gr de sucre semoule
Reporter à ébullition et verser sur :
320 gr de couverture manjari
Ajouter vers 45°C 60 gr de beurre

Mousse chocolat-mûre

Pocher et monter : 112 gr de thé à la mûre
100 gr de sucre semoule
100 gr de jaunes
Faire une chantilly chocolat avec :
112 gr de couverture manjari
800 gr de crème fouettée
Ajouter : 575 gr crème mûre manjari
Incorporer et bien lisser avec la pâte à bombe mûre



Arizona



Mousse chocolat

Pocher et monter : 140 gr de sucre semoule
120 gr de jaunes
100 gr d'œufs

Mélanger ensemble :
350 gr de couverture mi-amère
500 gr de crème fouettée

Mélanger et lisser ensuite les deux appareils

Mousse abricot

Macérer : 22 gr de muscat de frontignan
8 gr de zestes d'orange

Mélanger à : 375 gr de pulpe abricot
11 gr de gélatine feuille

Ajouter : 150 gr de meringue italienne
240 de crème fouettée

Gelée d'abricot au frontignan

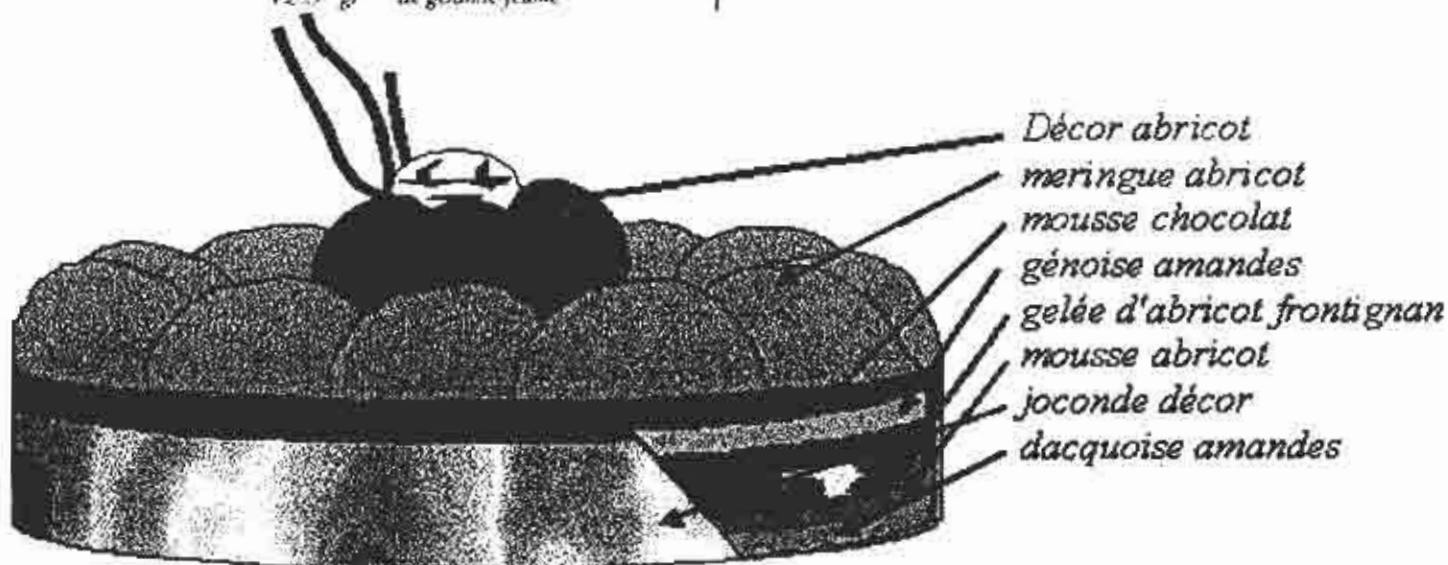
Faire macérer : 300 gr de muscat de frontignan
250 gr de das d'abricots
8 gr de zestes d'orange

Mélanger à : 100 gr de pulpe d'abricot
12.5 gr de gélatine feuille

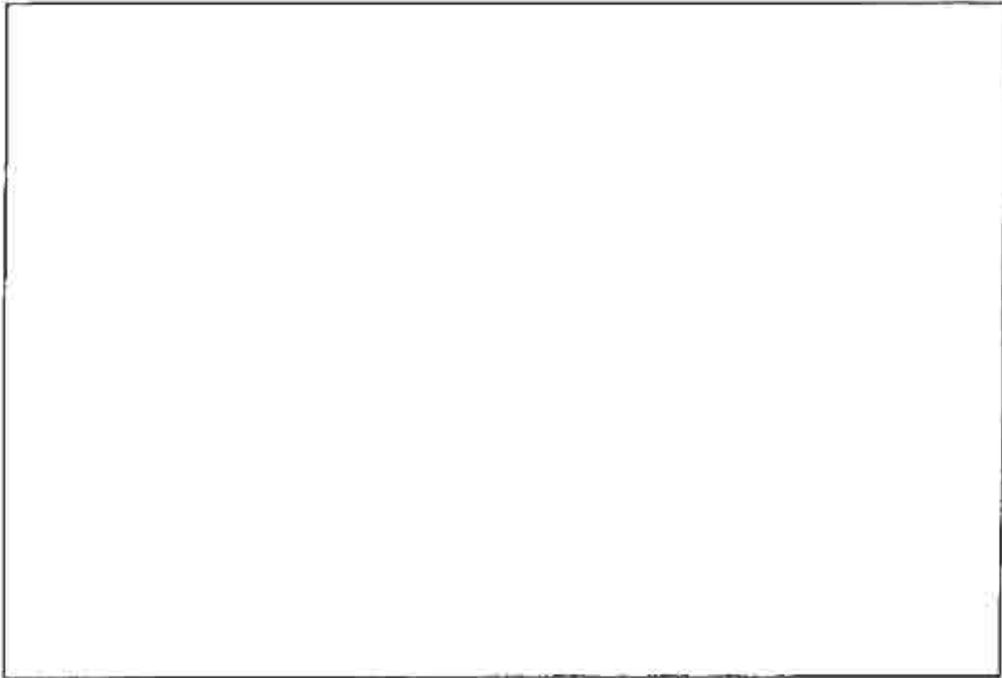
Meringue abricot

Cuire à 118°C : 400 gr de sucre semoule
80 gr de nappage abricot
Q. S. de colorant orange

Verser sur : 320 gr de blancs



Carmin



Crème vanille

Cuire : 500 gr de lait
2 gousses de vanille
80 gr de jaunes
150 gr de sucre semoule
50 gr de poudre à crème
50 gr de beurre

Ajouter quand la crème est froide :
10 gr de gélatine feuille

30 gr de kirsch
Incorporer : 630 gr de crème fouettée

Coulis de fruits rouges

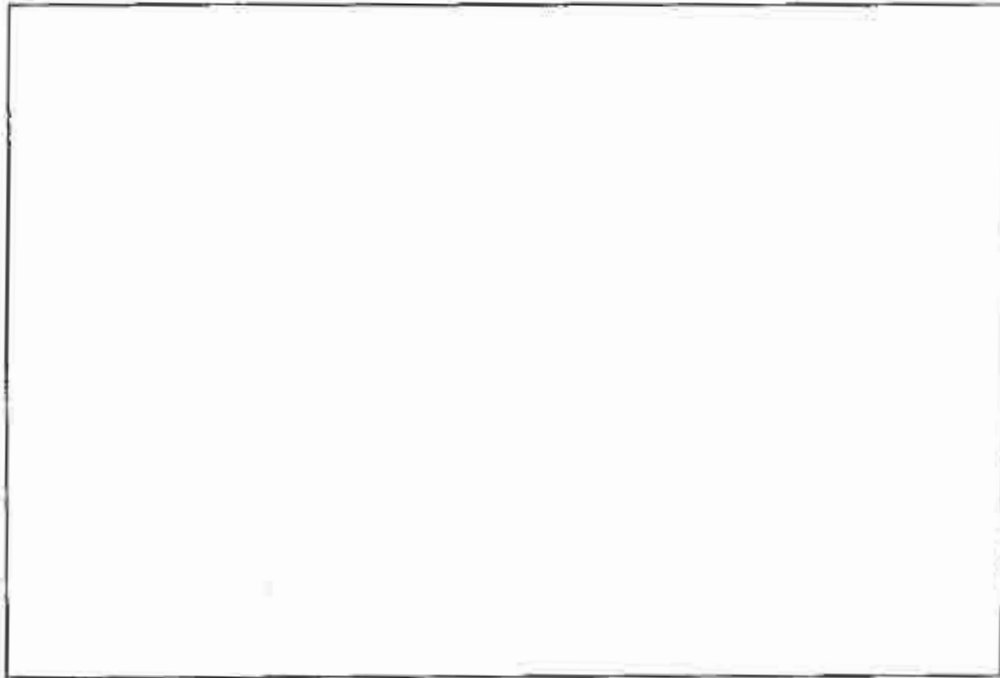
Faire frémir : 175 gr de poires en dés
200 gr de purée de groseille
250 gr de fraises entières
250 gr de framboise entières
150 gr de sucre semoule
3 zestes de citrons

Ajouter : 22.5 gr de gélatine feuille

Couler dans des cercles de diamètre inférieur que les entremets



Planteur



Mousse bananes

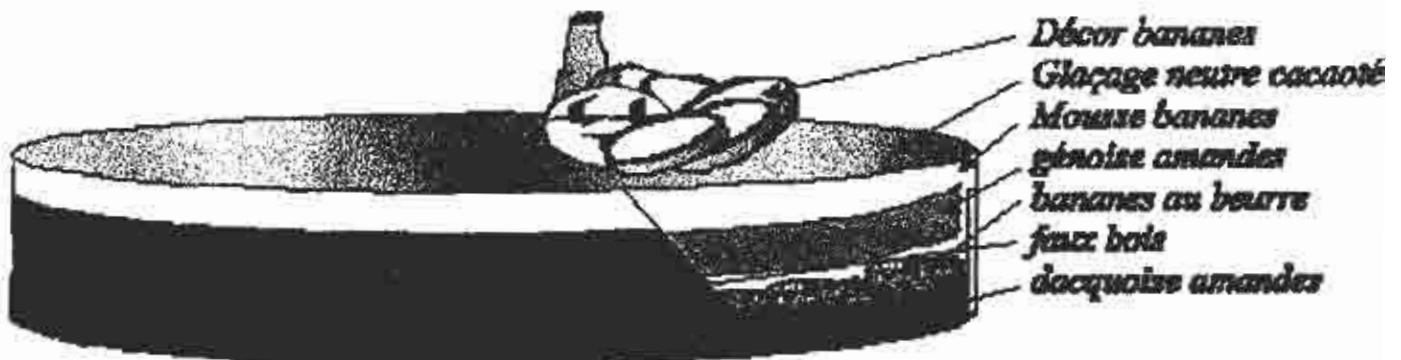
Mélanger : 585 gr de pulpe bananes
45 gr de jus de citron
10 gr de gélatine feuille
0.5 gr de noix de muscade
Incorporer : 225 gr de meringue italienne
405 gr de crème fouettée

Bananes au beurre

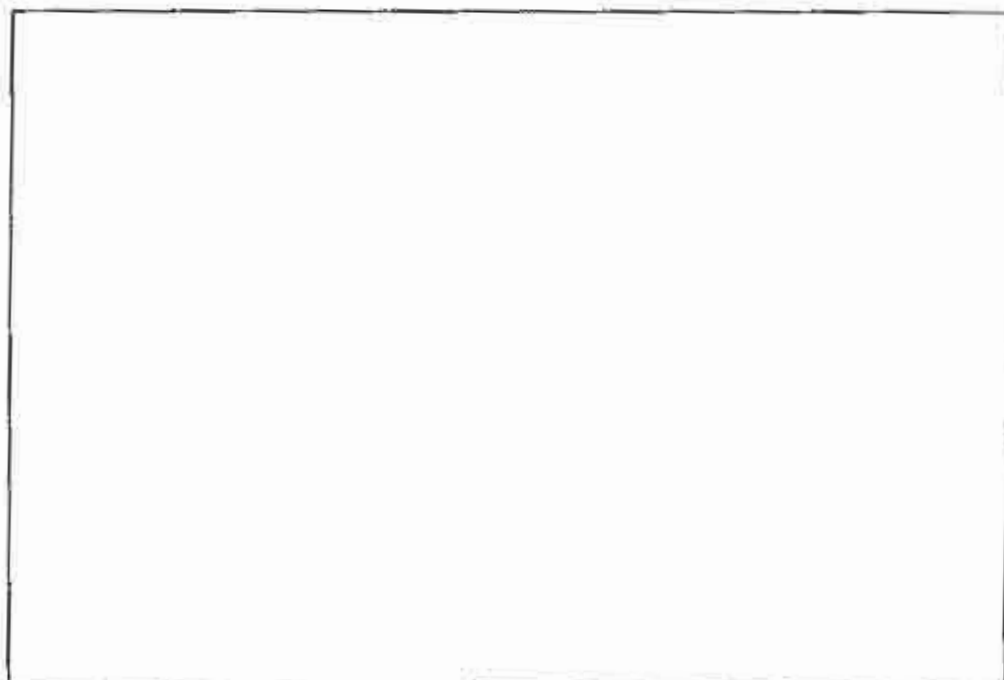
Faire revenir : 75 gr de beurre
60 gr de sucre semoule
750 gr de bananes
75 gr de jus de citron
Décuire avec : 75 gr de rhum vieux

Punch bananes

Mélanger : 250 gr de sirop à 30°B
100 gr de rhum vieux
50 gr de pulpe de bananes
12 gr de jus de citron



Bermudes



Bavaroise coco

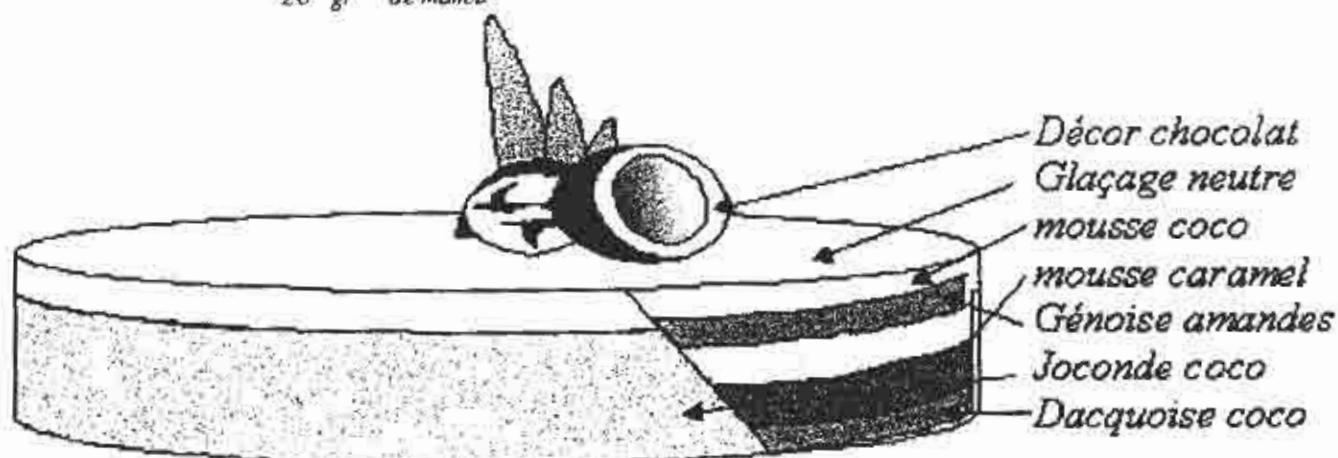
Pocher : 150 gr de lait
15 gr de coco râpé
60 gr de jaunes
30 gr de sucre semoule
Ajouter à froid : 150 gr de pulpe de coco
Incorporer : 15 gr de gélatine feuille
270 gr de crème fouettée
35 gr malibu coco

Bavaroise caramel

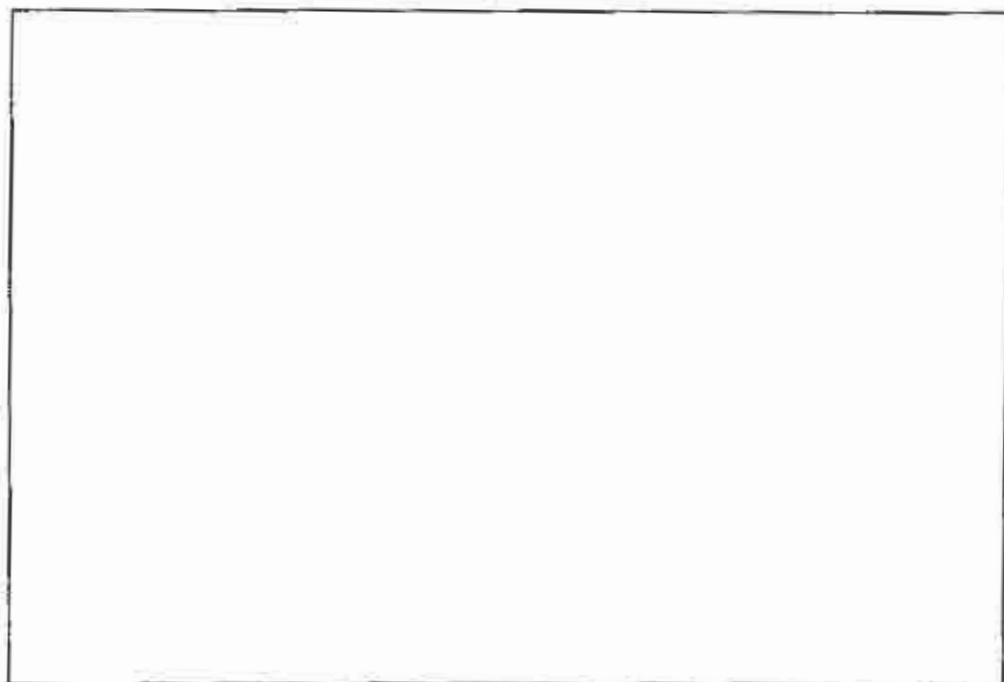
Pocher : 135 gr de crème
52 gr de jaunes
135 gr de caramel (1/3 crème - 2/3
sucre)
Ajouter à froid 15 gr de gélatine feuille
75 gr de meringue italienne
340 gr de crème fouettée

Punch coco

Mélanger : 220 gr de purée de coco
230 gr de sirop à 30°B
40 gr d'eau
20 gr de malibu



Pinuts



Mousse cacahuètes

Faire pocher et monter :

- 72 gr de jaunes
- 54 gr d'eau
- 54 gr de sucre
- 108 gr de pâte de cacahuète
- 6 gr de feuilles de gélatine

Incorporer : 360 gr de crème fouettée

Mousse chocolat caramel

- Cuire à sec : 100 gr de sucre semoule
- Déuire avec : 67 gr de crème bouillante
- Verser sur : 100 gr de couverture mi-amère
- 33 gr de beurre
- Incorporer : 210 gr de crème fouettée

Crème brûlée vanille

- Pocher : 375 gr de crème
- 125 gr de lait
- 1 gousse de vanille
- 100 gr de jaunes
- 100 gr de sucre semoule

Couler dans un candissoir et cuire à 100/120°C au four

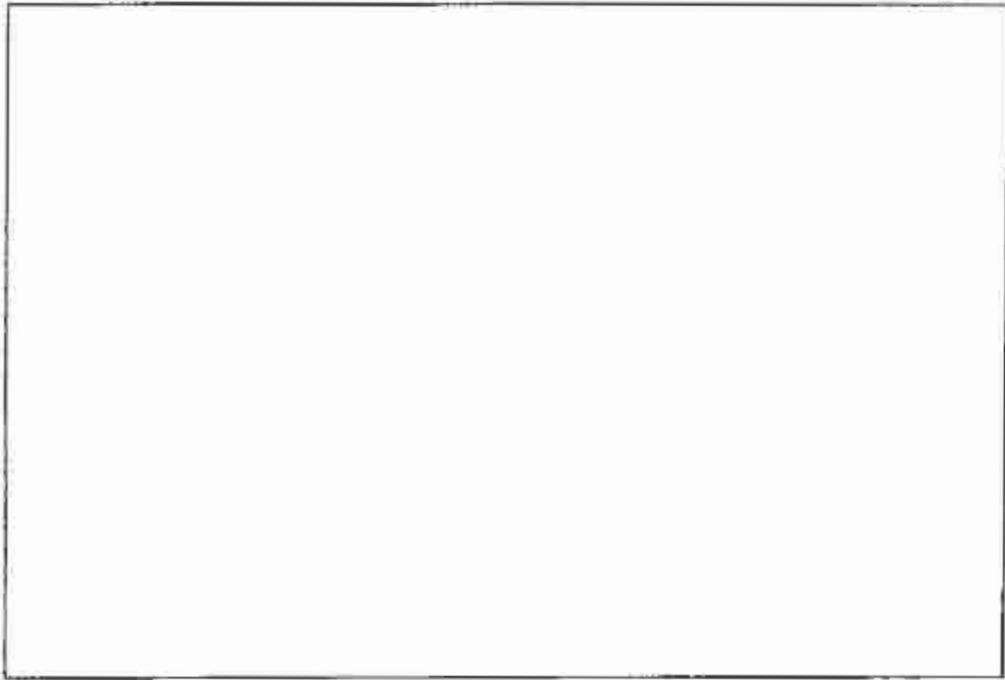
Quand la crème est cuite, ajouter :

- 5 gr de feuille de gélatine

Couler dans des cercles de diamètre inférieur que la taille des entremets



Brillance

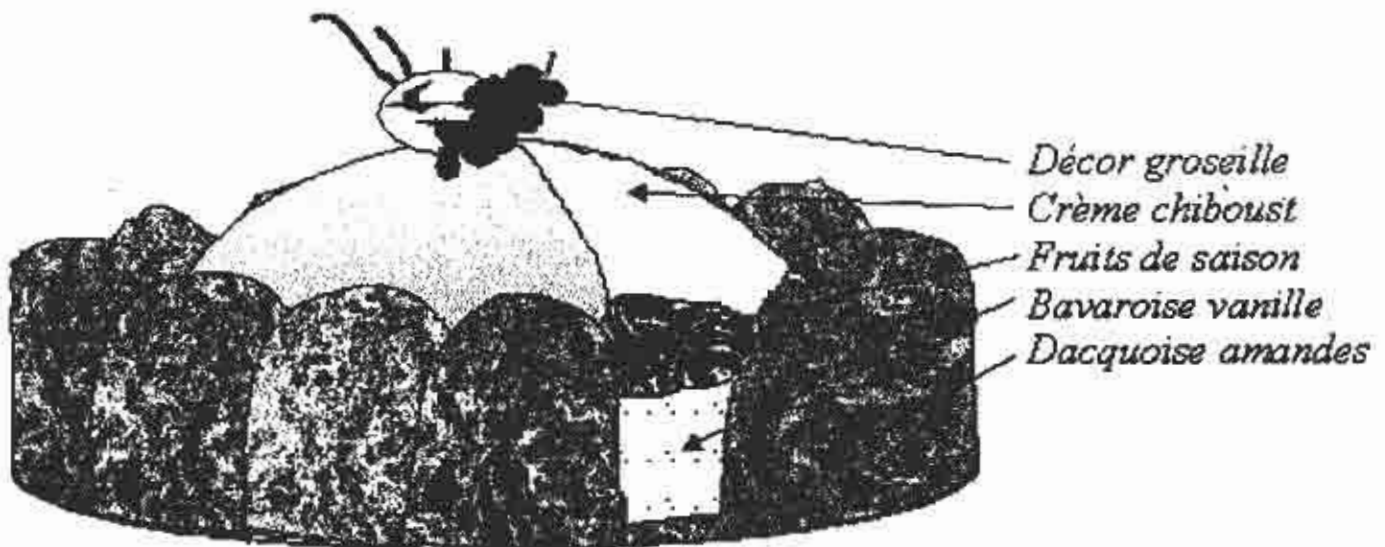


Bavaroise vanille et fruits

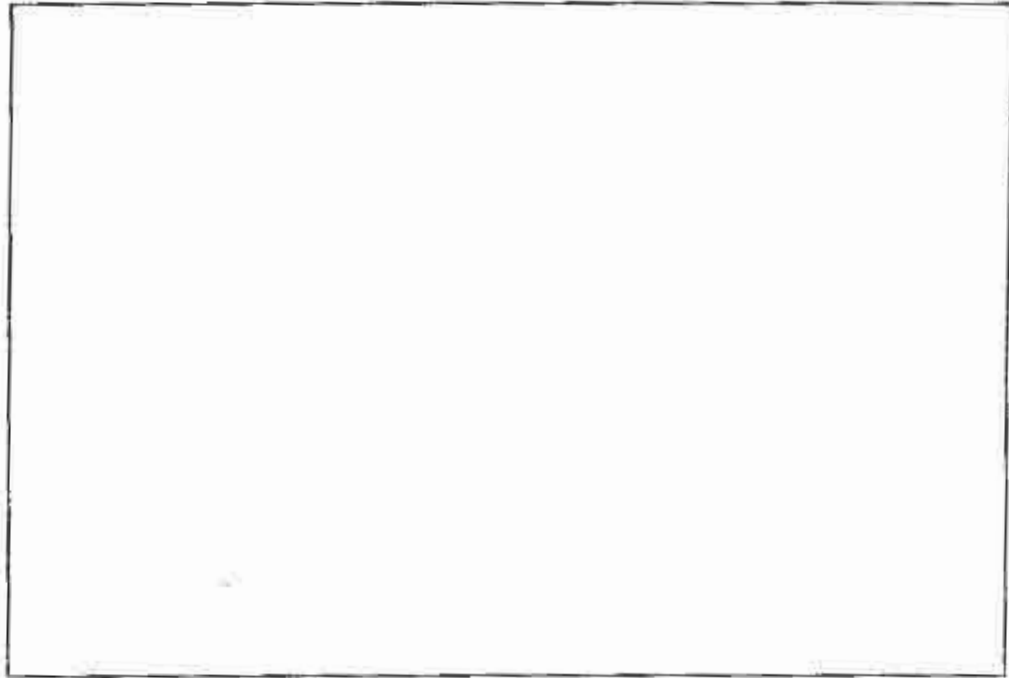
Faire pocher : 125 gr de lait
1 gousse de vanille
30 gr de jaunes
35 gr de sucre semoule
Ajouter à froid : 5 gr de gélatine feuille
Incorporer : 100 gr de crème fouettée
Ajouter au montage :
800 gr de fruits de saison

Crème chiboust

Faire une pâtière avec :
400 gr de lait
1 gousse de vanille
64 gr de jaunes
20 de sucre semoule
40 gr de poudre à crème
Ajouter en fin de cuisson
8 gr de gélatine feuille
Faire une meringue avec :
100 gr de blancs
100 gr de sucre à 120°C
Mélanger aussitôt les appareils prêts



Safari



Mousse chocolat

Faire pocher et monter :

80 gr de jaunes

60 gr d'eau

60 gr de sucre

Mélanger délicatement :

225 gr de couverture noire forte

450 gr de crème fouettée

Ajouter la pâte à bombe et lisser

Crème citron

Faire une pâtissière avec :

150 gr de crème

50 gr de beurre

200 gr de jus de citron

5 zestes de citron

140 gr de jaunes

50 gr de sucre semoule

15 gr de maizena

Ajouter quand la crème est froide :

12,5 gr de feuille de gélatine

Incorporer à : 390 gr de meringue (40%
sucre/60% blanc)

100 gr de crème fouettée

