



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

ŒUF DE PÂQUES

RUBY RB2 FOURRAGE CARACRAKINE™

Recette pour un cadre 20 x 30 cm

Mouler les moules demi-œufs avec du **Chocolat de couverture Ruby RB2 Callebaut®**.

Évider, arraser puis laisser cristalliser.

PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

Chauffer 1 000 g Pulpe de framboises
 290 g Jus de pomme

Mélanger puis ajouter à 40°C

 26 g Pectine jaune
 123 g Sucre

À ébullition, ajouter 230 g Glucose

Puis 1 000 g Sucre

Cuire le mélange à 75°C Brix (ou 107°C)

Après cuisson, ajouter 30 g Acide citrique en solution

Laisser refroidir puis mixer la pâte de fruits et garnir 5 g par moule.

FOURRAGE CARACRAKINE™ :

Tempérer 1 000 g **CaraCrackine™**

Mouler par dessus la pâte de fruits.

Laisser cristalliser puis démouler.

Pocher une pointe de chocolat et coller deux plaques de chocolat ensemble pour former les œufs.

Laisser cristalliser puis démouler.



ROYAL CHOCOLAT FAÇON CLUB SANDWICH

Recette pour un cadre 20 x 30 cm

Biscuit cacao

Blanchir à la feuille

120 g Œufs entiers
40 g Jaunes d'œufs
180 g Sucre cassonade
50 g Sucre glace

Ajouter

216 g Poudre d'amandes
QS Vanille liquide

Faire fondre à 45 °C

100 g **Grand Caraque 100 % cacao**
140 g Beurre

Ajouter le chocolat fondu au mélange.

Tamiser

80 g Farine
13 g **Poudre de Cacao Extra Brute**
10 g Levure

Les ajouter au mélange

Monter serré

180 g Blancs d'œufs
93 g Sucre cassonade

Incorporer délicatement les blancs au mélange.

Étaler sur une plaque 40 x 60 cm avec papier cuisson.
Faire cuire au four à 160 °C pendant 12 minutes.

Crème montée Zéphyr™

Infuser

1 Gousse de vanille
480 g Crème liquide 35 % M.G.

Hydrater

7 g Gélatine poudre 200 bloom
Avec 42 g Eau

Porter à ébullition la crème infusée

Verser sur 210 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**

Mélanger

Ajouter la Gélatine

Mélanger

Ajouter 480 g Crème liquide 35 % M.G.

Mixer

Cristalliser au frais pendant 12 h.

Foisonner avant utilisation.

Croustillant Feuilletine™

Mélanger ensemble

1 000 g **Pralin Feuilletine™**
250 g **Chocolat de couverture noir
Extra-Bitter Guayaquil 64%**
fondu

Séparer la masse en deux parts égales et étaler chaque part à 3 mm entre deux feuilles guitare.

Réserver au congélateur.

Montage et finitions

1. Réaliser le biscuit.
2. Une fois refroidi, le détailler en deux parts de 20 x 30 cm.
3. Foisonner la crème montée.
4. Découper chaque part de croustillant Feuilletine™ au format 20 x 30 cm.
5. Déposer dans le fond du cadre la feuille de croustillant Feuilletine™.
6. Étaler 300 g de crème montée chocolat blanc Zéphyr™ 34 % au-dessus du croustillant puis recouvrir d'une feuille de biscuit.
7. Renouveler l'opération crème montée et biscuit.
8. Finir par 300 g de crème montée et la feuille de croustillant Feuilletine™.
9. Mettre au congélateur.
10. Découper en carrés de 6 x 6 cm, puis recouper en deux pour obtenir des triangles.
11. Fondre de la Pâte à glacer noire à 45 °C et tremper le royal dans la pâte à glacer à mi-hauteur.



PÂTE À TARTINER ALUNGA™ ET POPCORN CARAMELISÉ

Recette pour 10 pots de 200 g et 100 sablés

Pâte de maïs

Mixer 85 g Maïs torréfié salé
Ajouter 15 g Huile neutre
Réserver

Pâte à tartiner

Fondre à 40 °C 210 g **Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %**
Ajouter 100 g Pâte de maïs
Verser 1 000 g **Praliné Noisettes 50 %**
Ajouter 80 g **Beurre de cacao** tempéré à 22 °C
Bien mélanger
Ajouter en dernier 110 g Popcorn caramélisé haché
Mélanger délicatement, et laisser la préparation redescendre à 24 °C.
Garnir 200 g de pâte à tartiner par pots.
Réserver pendant 12h pour avoir une texture optimale.

ASTUCE DU CHEF

Jouez la carte du 100 % popcorn en ne mettant que des popcorns caramélisés sur le dessus.

Sablé au malt

Mélanger 200 g Beurre frais ramolli
60 g Sucre cristal
40 g Extrait de malt
2,5 g Sel fin
Incorporer 21 g Œufs
Puis 315 g Farine

Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et l'étaler entre deux feuilles de film sur 3 mm.

Une fois refroidie, découper des batonnets de 15 mm de large par 12 cm de long.

Cuire au four pendant environ 24 minutes à 160 °C.

ASTUCE

Ajouter du Pailleté Fin en chocolat pour créer un effet marbré.



CHOUX CAMEL

Recette pour une dizaine de choux de boutique

Pâte à Choux

Bouillir 160 g Lait entier
160 g Eau
15 g Sucre semoule
5 g Sel fin
150 g Beurre frais

Ajouter 180 g Farine T55

Dessécher la panade.

Puis ajouter petit à petit
330 g Œufs entiers

En fonction du dessèchement de la panade,
il n'est pas nécessaire de mettre la totalité des œufs.

Pocher sur silpain.

Craquelin chocolat

Faire un crumble

100g Beurre froid
100g Sucre semoule
125g Farine T55
25 g **Poudre de Cacao Plein Arôme**

Étaler à 2 mm au laminoir entre 2 feuilles guitare.

Détailler des disques et disposer sur les choux.

Cuire à 170 °C four fermé pendant 20 minutes.

Laisser refroidir le chou.

Mousse Zéphyr Caramel™

Bouillir 70 g Lait entier

Verser sur 255 g **Chocolat blanc
Zéphyr™ Caramel 35 %**

Lorsque le mélange atteint 25/30 °C

Ajouter 340 g Crème montée souple 35 % M.G.

Pocher la mousse dans le chou aux $\frac{3}{4}$ par le dessus.

Crémeux Lactée Caramel

Cuire à 85 °C 375 g Crème liquide 35 % M.G.
75 g Blancs d'œufs liquides

Puis verser sur 290 g **Chocolat de couverture au lait
Lactée Caramel 31 %**

Mixer, puis réserver au froid 12 heures avant utilisation.

Pocher dans les choux par le dessus.

Disque en chocolat

Tempérer du Chocolat de couverture noir
Fleur de Cao™ 70 % et l'étaler finement entre
deux feuilles de papier guitare.

Détailler à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

Finitions

1. Poser le disque de chocolat sur le chou.
2. Pocher une pointe de crémeux Lactée Caramel sur le disque.
3. Saupoudrer de copeaux de chocolat blanc Zéphyr™ Caramel 35 %.
4. Décorer avec une feuille d'or.



FLEUR D'AMANDIER EXOTIQUE

par Ken Thomas

Recette pour 15 portions environ

Sablé ultra friable

Mélanger	160 g Beurre, 80 g Sucre glace 80 g Pure Pâte d'Amandes 100 %
Ajouter	22 g Jaunes d'œufs
Finir avec	150 g Farine T55 1 g Levure

Étaler à 5 mm, cuire dans des cercles de 75 mm à 150 °C pendant environ 15 minutes.

Crèmeux Zéphyr™ Pure Pâte d'Amandes

Faire bouillir	165 g Lait d'amandes 8 g Glucose 1,5 g Sel
Ajouter	35 g Masse gélatine
Verser sur un mélange fondu de	240 g Chocolat blanc Zéphyr™ 34 % 100 g Pure Pâte d'Amandes 100 %
Mixer et ajouter	250 g Crème 35 % M.G. froide.
Chinoiser et réserver	24h avant utilisation.

Gel Passion

Chauffer	600 g Purée de passion 600 g Purée de mangues 1 Gousse de vanille
Ajouter un mélange de	300 g Sucre 20 g Agar agar

Porter à ébullition pendant 2 minutes.

Réserver 24h, mixer et ajouter le zeste de citron vert.

Montage et Finitions

1. Étaler en 2 feuilles rhodoïds du Chocolat blanc Zéphyr™ 34 % et avec l'emporte-pièce fleur réaliser le décor.
2. Sur le disque de sablé, réaliser 8 points à la douille de 10, respecter la même forme que la décoration.
3. Garnir le centre de la fleur avec le gel passion et une brunoise de mangue.
4. Ajouter quelques points de gel passion sur le décor et une amande caramélisée.



FINGER MATSIRO

par Jean-Michel Perruchon

Montage dans un cadre 28,5 x 35,5 x 3 cm pour environ 27 barres

Biscuit chocolat

Au batteur, monter au ruban
200 g Œufs entiers
60 g Sucre inverti
100 g Sucre cassonade

Puis, ajouter
90 g Crème 35 % M.G.

Verser
60 g Poudre d'amandes tamisée
100 g Farine T55 tamisée
5 g Levure chimique tamisée
20 g **Poudre de cacao Légère 1 %**
tamisée

Mélanger
55 g Huile de pépins de raisin
20 g **Grand Caraque masse**
de cacao 100 %
fondu à 50 °C

Étaler le biscuit dans un cadre de 28,5 cm de large sur 35,5 cm de longueur et 3 cm de haut.

Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 12 minutes et laisser refroidir.

Ôter le cadre et réserver pour le montage.

Croquant Praliné Feuilletine™

Fondre au micro-ondes à 40 °C
90 g **Chocolat de couverture noir**
Matsiro 70 %
300 g **Praliné Noisettes 50 %**
20 g Huile de Noisettes
90 g **Pailleté Feuilletine™**

Démarrer le montage sur un cadre inox de 28,5 cm par 35,5 cm et 4,5 cm de haut avec papier sulfurisé.

Étaler le croustillant et déposer le biscuit aussitôt.

Surgeler.

Ganache Chocolat Matsiro 70 %

Bouillir
120 g Crème 35% MG
20 g Glucose

Verser sur
120 g **Chocolat de couverture noir**
Matsiro 70%

Mixer

Ajouter
50 g Beurre

Mixer

Verser cette ganache sur le cadre de montage avec le biscuit.

Coulis de fruits rouges

Chauffer
350 g Purée de pêches sanguines
350 g Purée de framboises

Ajouter le mélange
75 g Sucre semoule
36 g Amidon de maïs (Maïzena)

Donner une ébullition

Hors du feu, ajouter 105 g Masse gélatine (15 g de gélatine poudre et 90 g d'eau)
Laisser refroidir légèrement.

Peser et couler 650 g de coulis de fruits rouges sur la ganache dans le cadre du montage.

Le reste sera réservé pour la finition des fingers chocolatés.

Congeler.

Mousse au chocolat noir Matsiro 70 %

Réaliser une crème anglaise
150 g Crème 35 % M.G.
150 g Jaunes d'œufs
140 g Sucre semoule

Cuire le tout à 85 °C.

Verser sur
300 g **Chocolat de couverture noir**
Matsiro 70 %

Mixer

Laisser refroidir à environ 35 °C

Ajouter
675 g Crème fouettée

Utiliser directement sur le montage précédent croustillant / biscuit / Ganache / coulis de l'entremets.

Placer le tout au congélateur.

Finitions

1. Démouler le cadre, pulvériser une fine couche de chocolat au pistolet.
2. Décorer d'une plaquette chocolat ajourée et quelques petits points de coulis de fruits rouges.



BONBON L'ÉCLAT ROOIBOS

Recette pour 100 bonbons
(moule bonbon carré ref: : MLD-090556-M00)

Infusion rooibos

Mélanger dans un récipient

30 g Rooibos
60 g Eau
90 g Lait entier

Filmer.

Puis, programmer 20 secondes au micro-ondes à 800 W.

Chinoiser cette infusion.

Dans un moule bonbon carré, mouler du chocolat de couverture noir Matsiro pré-cristallisé.

Évider.

Araser.

Ganache rooibos

Porter à ébullition

90 g Infusion Rooibos
220 g Crème liquide 35 % M.G.
90 g Beurre doux
100 g Sirop de sucre inverti

Verser à 80 °C sur

500 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70%**

Émulsionner la ganache.

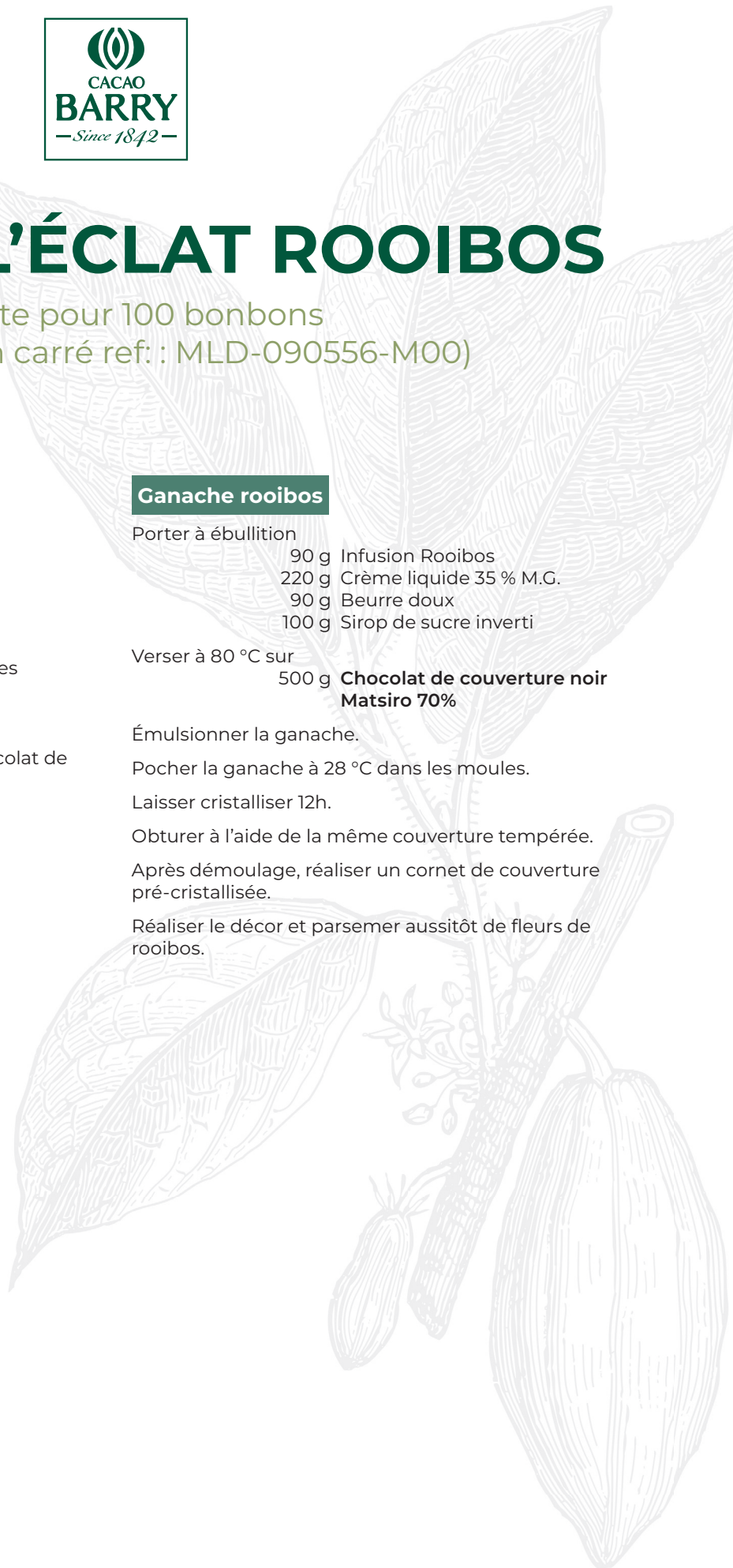
Pocher la ganache à 28 °C dans les moules.

Laisser cristalliser 12h.

Obturer à l'aide de la même couverture tempérée.

Après démoulage, réaliser un cornet de couverture pré-cristallisée.

Réaliser le décor et parsemer aussitôt de fleurs de rooibos.





TERRA ROUGE

Recette pour 200 barres
(Barre snacking rectangle, ref : MLD-090405-M00)

Caramel fruits rouges

200 Barres (5 g / moule)

Réaliser un caramel à sec avec

140 g Sirop de glucose
290 g Sucre semoule

Décuire avec 400 g Crème liquide 35 % M.G.

Cuire à 110 °C

Ajouter 120 g Purée de framboises
80 g Purée de cassis

Cuire à 107 °C

Ajouter 90 g Beurre doux

émulsionner au mixeur.

Laisser refroidir.

Laisser reposer 12 h.

Praliné croustillant

200 Barres (10 g / moule)

Mélanger 950 g **Praliné Amandes Noisettes 50 %**
190 g **Pailleté Feuilletine™**
125 g Riz soufflé broyé
95 g Poudre de framboises déshydratées
320 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**
320 g **Beurre de Cacao**

Tempérer le mélange à 24°C.

Décor poudre de cacao

mélanger 50 g **Poudre de cacao Plein Arôme**
5 g Colorant E-free rouge

Montage

1. Tempérer le chocolat de couverture noir Matsiro.
2. Dans un moule barre plate, saupoudrer du décor poudre de cacao réalisé précédemment à l'aide d'un fin tamis, mouler la couverture et retirer l'excédent
3. Après cristallisation de la coque, garnir chacune d'elle avec 5 g de caramel aux fruits tempéré et 10 g de praliné croustillant.



ELLIPSE

par Ramon Morató

Pour environ 9 entremets de 18 x 7 cm, hauteur 4 cm

Biscuit Joconde cacao

Mélanger 315 g Poudre d'amandes
120 g Sucre glace

Puis, réduire le tout en poudre avec un robot

Ajouter 420 g Œufs entiers

Bien mélanger

Séparément, fouetter

300 g Blancs d'œufs
128 g Sucre
60 g Sucre inversé

Jusqu'à obtenir une consistance ferme

Fondre 82 g Beurre frais

Puis y incorporer une petite quantité du mélange d'amandes/sucre glace/œufs (premier appareil).

Réserver.

Mélanger ensuite le reste de l'appareil aux blancs d'œufs.

Puis y ajouter en remuant délicatement
90 g Farine
60 g **Poudre de cacao Extra Brute**

Enfin mélanger le tout au premier appareil à base de beurre fondu, jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

Une fois que tout est mélangé, l'étaler sur des plaques de 5 mm de hauteur et faire cuire au four à 230 °C pendant 6-7 minutes, puis réserver.

Praliné noisettes croustillant

Fondre 50 g **Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41 %**

Puis, séparément fondre
35 g Beurre clarifié

Mélanger

Ajouter 215 g **Praliné Noisettes 50 %**
100 g **Pailleté Feuilletine™**

Étaler environ 14 g sur le biscuit Joconde cacao préalablement découpé à la taille des moules 16 x 5 cm pour l'intérieur.

Conserver au congélateur.

Crèmeux au chocolat Matsiro et Thé Earl Grey

Chauffer à 90 °C

385 g Lait
100 g Crème liquide

Ajouter 25 g Thé Earl Grey

Laisser infuser pendant 4 minutes

Filtrer et réserver les 390 g d'infusion
Thé Earl grey

Réaliser une crème anglaise

40 g Sucre
94 g Jaunes d'œufs
390 g Infusion thé Earl Grey

Verser sur 170 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70%**

émulsionner

Étaler environ 30 g de cette crème sur la génoise Joconde que nous avons préalablement découpée à la taille des moules de 16 x 5 cm pour l'intérieur.

Conserver au congélateur avant d'ajouter la compotée.

Séparément, pour décorer le gâteau, verser environ 10 g de crème au fond d'un moule en silicone ovale de 7,7 x 1,8 cm.

Conserver au congélateur pour le glaçage final.

Compotée de cerises acides, framboises et roses

Passer au hachoir à viande

700 g Cerises acides
300 g Framboises

Ajouter 10 g Pétales de rose hachés

Laisser reposer pendant 1 heure pour hydrater les pétales de rose.

Puis chauffer le mélange des fruits et des pétales de roses.

Ajouter 250 g Sucre
8 g Pectine NH
50 g Sirop de glucose DE 44
50 g Jus de citron

Bouillir pendant quelques minutes jusqu'à ce que la préparation atteigne 40 °Brix.

Vérifier le poids final et ajoutez 1% de feuilles de gélatine préalablement hydratées (pour chaque 100 g de compotée, 1 gramme de feuilles de gélatine) et mettre de côté.

Verser environ 60 g de compotée sur la génoise Joconde et le crèmeux au chocolat Earl Grey.

Mousse Matsiro

Frémir 250 g Crème 35 % M.G.
250 g Lait

Ajouter 2 g Feuille de gélatine

Verser sur 585 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

émulsionner pour obtenir une ganache lisse et brillante.

Ajouter à 40/45 °C
940 g Crème montée souple
35 % M.G.

Mélanger délicatement et procéder à l'assemblage de l'entremets immédiatement.

Glaçage brillant Extra Brute

Chauffer 175 g Eau
Avec 110 g **Poudre de cacao Extra Brute**

Ajouter 125 g Crème 35 % M.G.
310 g Sucre
50 g Sirop de glucose DE 44

Remuer jusqu'à ébullition, puis arrêter la cuisson.

Ajouter 28 g Feuilles de gélatine
225 g Gélatine neutre

Mixer, filtrer et conserver au réfrigérateur.

Utiliser à environ 40 °C sur des entremets préalablement congelés.

Autres

Q.S. **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

Q.S. Pulvérisation chocolat 1:1 (chocolat noir et beurre de cacao)

Pré-cristalliser le chocolat noir et réaliser des plaques de chocolat ovales mesurant 16 x 5 cm, avec un intérieur de 8,3 x 2,4 cm.

Congeler et pulvériser une fine couche pour obtenir un effet velours.

Montage

1. Verser une couche de mousse au chocolat au fond des moules ovales de 18 x 7 cm, préalablement doublés avec de l'acétate de 4 cm de hauteur, puis ajouter la génoise Joconde.

2. Insérer la combinaison compotée-crèmeux au chocolat-génoise.

3. Ajouter une autre couche de mousse, puis enfin le croustillant aux noisettes avec la génoise.

4. Congeler et pulvériser avec l'appareil à pistolet chocolat noir pour obtenir un effet velours.

5. À l'aide d'un moule chaud, marquer les côtés de l'entremets.

6. Terminer en plaçant le crèmeux au chocolat de 7,7 x 1,8 cm dans le moule ovale préalablement marqué du nom Matsiro, et préalablement glacé, au centre.

7. Placer une plaque de chocolat ovale pour finir.



BANAOBAB

par Muriel Aublet-Cuvelier

Pour 30 desserts de 130 g environ

Sablé reconstitué à la cannelle

Sabler	67 g Beurre doux
	53 g Vergeoise brune
	80 g Cassonade
	2 g Bicarbonate de soude
	1 g Fleur de sel
	3 g Cannelle en poudre
	134 g Farine T55

Ajouter et cuire le crumble 15 min à 170 °C.
18 g Blancs d'œufs

Fondre et mixer ensemble.

53 g Beurre de cacao
36 g Praliné Noisettes 50 %
53 g Noix de pécan

Une fois le sablé bien mixé, couler sur le biscuit côté peau et bien étaler à la spatule, ce sera la semelle du finger.

Biscuit madeleine banane

Foisonner au batteur

228 g Œufs entiers
109 g Sucre de coco
87 g Miel

Ajouter en pluie	43 g Farine de gaudes
	43 g Poudre d'amandes
	152 g Farine T110
	11 g Levure chimique

Fondre et ajouter 174 g Beurre doux

Couper en tranches de 5 mm
652 g Bananes

Sur plaque, parsemer un silpat de tranches de bananes, couler le biscuit par-dessus en cadre et cuire à 170 °C environ 15 minutes.

Laisser refroidir en cadre.

GANACHE CRÉMEUSE MATSIRO 70 %

Bouillir	317 g Lait entier
Ajouter hors du feu	7 g Gélatine 200 bloom
Verser sur	543 g Chocolat de couverture noir Matsiro 70%

Ajouter en mixant 633 g Crème 35 % M.G.

Chantilly au baobab

Bouillir	59 g Lait entier
	44 g Sucre de coco
Ajouter hors du feu	6 g Gélatine 200 bloom
Mixer avec	75 g Mascarpone
	555 g Crème 35 % M.G.
	15 g Poudre de baobab

Filmer au contact et refroidir minimum 6h à 4°C.

Feuille de baobab en chocolat

Tabler, étaler sur feuille guitare.
500 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

Détailler des losanges de 4 cm et galber.

Montage

1. Démouler le cadre de biscuit-sablé et retourner pour avoir la face avec les bananes sur le dessus.
2. Couper des rectangles de 12 cm x 3,5 cm.
3. Pocher 3 tubes de ganache crémeuse dans la longueur avec une douille unie de 10 mm.
4. Monter la chantilly et pocher des zigzags avec une mini douille Saint-Honoré.
5. Poser dans l'assiette et pocher deux vagues de ganache crémeuse autour du dessert et parsemer de Praliné Grains.
6. Poser 5 losanges de Matsiro 70 % sur la chantilly.

NOTE DE LA CHEFFE

La poudre de baobab a des notes acidulées qui rappellent un peu le mucilage et s'associe parfaitement au chocolat Matsiro. Vous pouvez aussi la remplacer par du citron vert ou du fruit de la passion.



CHOC' OLIVE

Pour 20 portions environ

Sablé breton reconstitué

Mélanger ensemble au batteur

- 167 g Beurre
- 216 g Farine
- 167 g Poudre d'amandes
- 90 g Sucre
- 2 g Poudre de vanille

Ajouter

- 60 g Jaunes d'œufs

Après cuisson ajouter 126 g Beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients secs et le 1^{er} beurre, étaler entre deux feuilles de papier cuisson, laisser reposer puis cuire à 160 °C 15 à 20 minutes, laisser refroidir puis mélanger avec le beurre restant fondu.

Mouler en cercle puis réserver pour montage.

Crème pâtissière blanc Zéphyr™ 34 %

Bouillir

- 250 g Lait entier
- 35 g Sucre
- 1 g Poudre de vanille

Blanchir

- 30 g Jaunes d'œufs
- 12 g Poudre à crème

Ajouter

- 70 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**

Réaliser une crème pâtissière puis verser sur le chocolat blanc Zéphyr™ 34%.

Crème légère vanille et mascarpone

Mélanger ensemble

- 250 g Crème pâtissière
- 100 g Mascarpone
- 250 g Crème liquide 35 % M.G.

Mettre en syphon puis pocher sur le sablé breton reconstitué.

Crèmeux chocolat noir matsiro 70 %

Chauffer

- 548 g Crème liquide 35 % M.G.
- 80 g Lait

Blanchir

- 111 g Glucose
- 64 g Jaunes d'œufs

Cuire la crème anglaise à 85 °C

Chinoiser et verser sur

- 240 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

Mixer et laisser cristalliser 12 heures.

Mettre en poche puis pocher sur la tuile.

Crumble d'olive au praliné

Mélanger

- 250 g Beurre
- 50 g Huile d'olive
- 75 g Sucre Muscovado
- 120 g Poudre de noisettes
- 120 g Poudre d'amandes

Ajouter

- 1 g Poudre de vanille
- 75 g **Praliné Amandes Noisettes 50 %**

Puis

- 275 g Farine T55
- 50 g Poudre d'olives noires de Nyons séchées

Mélanger pour obtenir une texture de pâte sableuse. Réserver au froid. Étaler sur plaque et cuire 20 minutes à 160 °C. Réserver au sec pour montage.

Tuile cristalline praliné et olive noire

Mélanger ensemble

- 100 g Beurre
- 100 g Sucre glace
- 100 g Blancs œufs
- 100 g Farine T55
- 75 g **Praliné Noisettes du Piémont 50 %**
- QS Poudre d'olives noires de Nyons déshydratées

À l'aide d'un pochoir, réaliser des sticks et des cercles de tuile cristalline. Parsemer de poudre d'olives noires de Nyons séchées. Cuire à 180 °C environ 10/12 minutes. Donner la forme à la sortie du four. Réserver au sec pour le montage.

Ceinture de chocolat Matsiro 70 %

Réaliser une ceinture en chocolat de couverture noir Matsiro 70 % pour cercler de l'intérieur la tuile cristalline.

Montage et finitions

1. Disposer le disque de sablé breton reconstitué au centre de l'assiette.
2. Disposer le cercle de chocolat noir puis le cercle de tuile cristalline praliné et olive noire.
3. Garnir de crème vanille au syphon.
4. Refermer avec un deuxième disque de tuile cristalline praliné et olive noire.
5. Pocher le crèmeux Matsiro 70 %.
6. Agrémenter de chips de cristalline praliné olive noire et de crumble d'olive au praliné.
7. Rapper des copeaux de chocolat Matsiro 70 %.
8. Décorer d'une pluie d'huile d'olives noires de grande qualité.



ŒUF EN CHOCOLAT

par Thierry Bamas

Pour 30 œufs environ

Coque en chocolat Matsiro 70 %

Dans un moule demi-œuf, mouler du **chocolat de couverture Extra-Bitter Guayaquil 64 %** pré-cristallisé.

Évider.

Araser.

Fourrage Praliné Noisettes

Fondre à 45 °C 38 g **Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure 38 %**

Avec 42 g **Beurre de cacao**

Verser sur un mélange de
420 g **Praliné Noisettes 50 %**
1 g Sel

Tabler à 23 °C puis pocher 15 g par œuf.

Guimauve

Hydrater 7 g Gélatine 200 Bloom
Avec 35 g Eau

Cuire à 110 °C 152 g Eau
Avec 233 g Sucre
73 g Sucre inversi

Mettre dans la cuve du batteur
42 g Masse gélatine
103 g Sucre inversi

Verser la cuisson eau-sucre dans le batteur et faire monter à une vitesse moyenne.

Remplir chaque demi-œuf avec 20 g de guimauve par-dessus le praliné noisettes.

Gelée Mangue-Passion

Mélanger 7 g Pectine NH
avec 125 g Sucre
31 g Sorbitol
47 g Dextrose

À froid, mélanger 250 g Pulpe de mangues
avec 65 g Pulpe de passion

Ajouter le mélange Pectine - Sucres.

Cuire le tout à ébullition puis mixer.

Couler dans des petits moules en silicone Ø 20 mm.

Laisser prendre.

Insérer une boule de Mangue-Passion dans chaque demi-œuf pour simuler un œuf au plat.

Finition

Démouler l'œuf en chocolat et fondre légèrement la coque de l'œuf pour créer une assise.



TARTELETTE MATSIRO

par Thierry Bamas

Pour 10 tartelettes

Crumble

Mélanger au batteur 40 g Beurre Pommade
40 g Sucre

Puis ajouter 40 g Farine T55
53 g Poudre d'amandes
1 g Sel

Émietter puis cuire 20 minutes à 170 °C.

Croustillant

Mélanger 90 g Crumble

Avec 45 g **Pailleté Feuilletine™**
60 g **Praliné Noisettes du Piémont 50 %**
38 g **Pure Pâte Noisettes 100 %**

Chauffer 45 g Beurre clarifié

Puis ajouter 38 g **Chocolat de couverture au lait Ghana 40 %**

Ajouter ce mélange en plusieurs fois au crumble.
Utiliser 30 g par tartelette.

Ganache Matsiro

Chauffer 72 g Crème 35 % M.G.
72 g Lait entier
72 g Glucose

Verser sur 135 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

Émulsionner.

Pocher 30 g par tartelette.

Biscuit chocolat sans farine

Recette pour une feuille de 40 x 60 cm

Monter 150 g Blancs
Avec 35 g Sucre

Incorporer délicatement
105 g Jaunes

Ajouter ensuite 35 g Poudre d'Amandes
35 g Sucre glace
25 g **Poudre de cacao Extra Brute**

Finir avec 25 g Crème 35 % M.G.

Et le mélange fondu à 45 °C
70 g Beurre
30 g **Chocolat de couverture noir Matsiro 70 %**

Cuire 6 minutes à 220 °C.

Détailler des disques de 6 cm.

Chantilly Vanille-Noisettes

Infuser 30 minutes 80 g Crème 35 % M.G. chaude
Avec 1 U Gousse de vanille grattée

Hydrater 2 g Gélatine 200 Bloom

Avec 10 g Eau

Fondre 48 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**

Mélanger la masse gélatine et le chocolat blanc fondu.
Verser la crème vanille sur le mélange gélatine-chocolat.

Mixer et ajouter 160 g Crème 35 % M.G. froide

Mixer de nouveau, réserver au réfrigérateur.

Faire monter au batteur puis incorporer à la maryse
60 g **Pure Pâte Noisettes 100 %**

Pocher 30 g par tartelette.



CAPPUCCINO NOISETTES

par Muriel Aublet-Cuvelier

Pour 25 portions de 150 g environ

Parfait glacé expresso et grué de cacao

Faire bouillir 400 g Crème 35 % M.G.

Infuser dedans 40 g Grué de cacao

pendant 10 minutes et refroidir à 4 °C.

Cuire à 85°C au bain-marie

98 g Jaunes d'œufs

98 g Espresso

32 g Poudre de lait

34 g Sucre semoule

Foisonner jusqu'à refroidissement.

Monter la crème au grué mousseuse avec les morceaux de grué.

Mélanger les deux masses et couler dans des moules ½ sphères de 6 cm de diamètre. Congeler.

Espuma tiramisu

Chauffer à 60 °C

420 g Lait entier

210 g Crème 35 % M.G.

Infuser 30 minutes à couvert

63 g Café en grain

Verser sur

126 g Jaunes d'œufs

105 g Sucre semoule

Cuire à l'anglaise.

Ajouter à chaud 6 g Gélatine 200 Bloom

Verser sur

630 g Mascarpone

190 g Blancs d'œufs

Mixer l'appareil au mixeur plongeant et refroidir 6h minimum.

Mettre en syphon avec 2 cartouches de gaz avant le service.

Biscuit moelleux noisettes

Blanchir au batteur 153 g Cassonade

122 g Œufs entiers

Tamiser et ajouter à la Maryse

40 g Sucre glace

82 g Noisettes en poudre

102 g Noisettes concassées

1 g Sel fin

86 g Farine T55

5 g Levure chimique

Monter en meringue souple

204 g Blancs d'œufs

31 g Cassonade

Fondre et verser en mélangeant

174 g Beurre doux

Une fois l'appareil à biscuit bien homogène, couler dans un cadre GN1 graissé et cuire à 170 °C pendant 10 minutes.

Retourner sur feuille à la sortie du four.

Détailler des disques de 7 cm de diamètre et stocker au frais.

Opaline grué

Faire un caramel à sec avec

286 g Sucre semoule.

Couler et refroidir.

Mixer avec

119 g Pailleté Feuilletine™

95 g Grué de cacao

Une fois la poudre d'opaline obtenue, mettre immédiatement en boîte hermétique.

Saupoudrer sur les chablons en formes de feuilles et cuire à 180°C pendant 3 minutes le temps que le caramel refonde.

Galber légèrement à la sortie du four.

Stocker en boîte hermétique avec du chlorure de calcium.

Montage et finitions

1. Dans une assiette creuse, déposer le disque de biscuit.
2. À la poche, couler le **Praliné Noisettes 50 %** dessus.
3. Parsemer de **Crispearls™ Lait Mona Lisa®** et poser le parfait glacé au **Grué de cacao**.
4. Recouvrir de syphon tiramisu.
5. Saupoudrer légèrement de **poudre de cacao Décor Cacao** et déposer deux opalines au grué en forme de feuille.

ASTUCE

Laissez les morceaux de grué dans la crème quand vous la montez, ils apportent du goût et de la texture !



SOUS LES TROPIQUES

Pour 20 portions environ

Graham Crackers reconstitué maison

Mélanger ensemble 100 g Farine T55
70 g Farine T45
50 g Farine complète
1 g Fleur de sel
2 g Bicarbonate de soude
1 g Cannelle
115 g Beurre
80 g Cassonade

Cuire à 160 °C environ 20 minutes, laisser refroidir.

Mixer grossièrement puis ajouter
75 g Beurre fondu

Mouler puis réserver pour le montage.

Crème cheesecake Zéphyr™ 34 %

Bouillir 50 g Lait
Verser sur 160 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**
10 g **Beurre de cacao**
5 g Zeste de citron vert

Monter ensemble 180 g Crème liquide 35 %
75 g Philadelphia
150 g Fromage blanc 0 %

Mélanger les deux appareils puis ajouter à la fin
15 g Jus de citron vert

Mouler puis réserver au frigo ou au congélateur en mise en place.

Brunoise de mangue-passion, citron vert à la vanille

Découper en brunoise
345 g Mangues

Porter à ébullition 110 g Purée de mangues Boiron
55 g Purée Passion Boiron
2 g Zeste citron vert
1 U Gousse vanille Prova
37 g Cassonade

Ajouter la brunoise de mangues.

Redescendre à 4 °C le plus rapidement puis réserver au frais pour service.

Crème montée Zéphyr™ 34 % vanille

Cuire à 85 °C 375 g Crème entière 35 % M.G.
75 g Blancs d'œufs liquides
2 U Gousse vanille Prova

Puis verser sur 140 g **Chocolat blanc Zéphyr™ 34 %**

Mixer, puis réserver au froid 12 heures avant utilisation.

Monter légèrement au fouet, puis utiliser.

Montage et finitions

1. Réaliser des ceintures en chocolat blanc Zéphyr™ 34 %.
2. Pocher la crème Zéphyr™ 34 % vanille dans l'assiette.
3. Disposer le Graham Crackers reconstitué dans la ceinture de chocolat blanc.
4. Démouler le cheesecake sur le Graham Crackers.
5. Ajouter la brunoise préalablement égouttée.
6. Ajouter une pluie de sauce mangue passion citron vert.
7. Pocher de la crème Zéphyr™ 34 % vanille sur la brunoise.
8. Finir le décor avec un zeste de cit