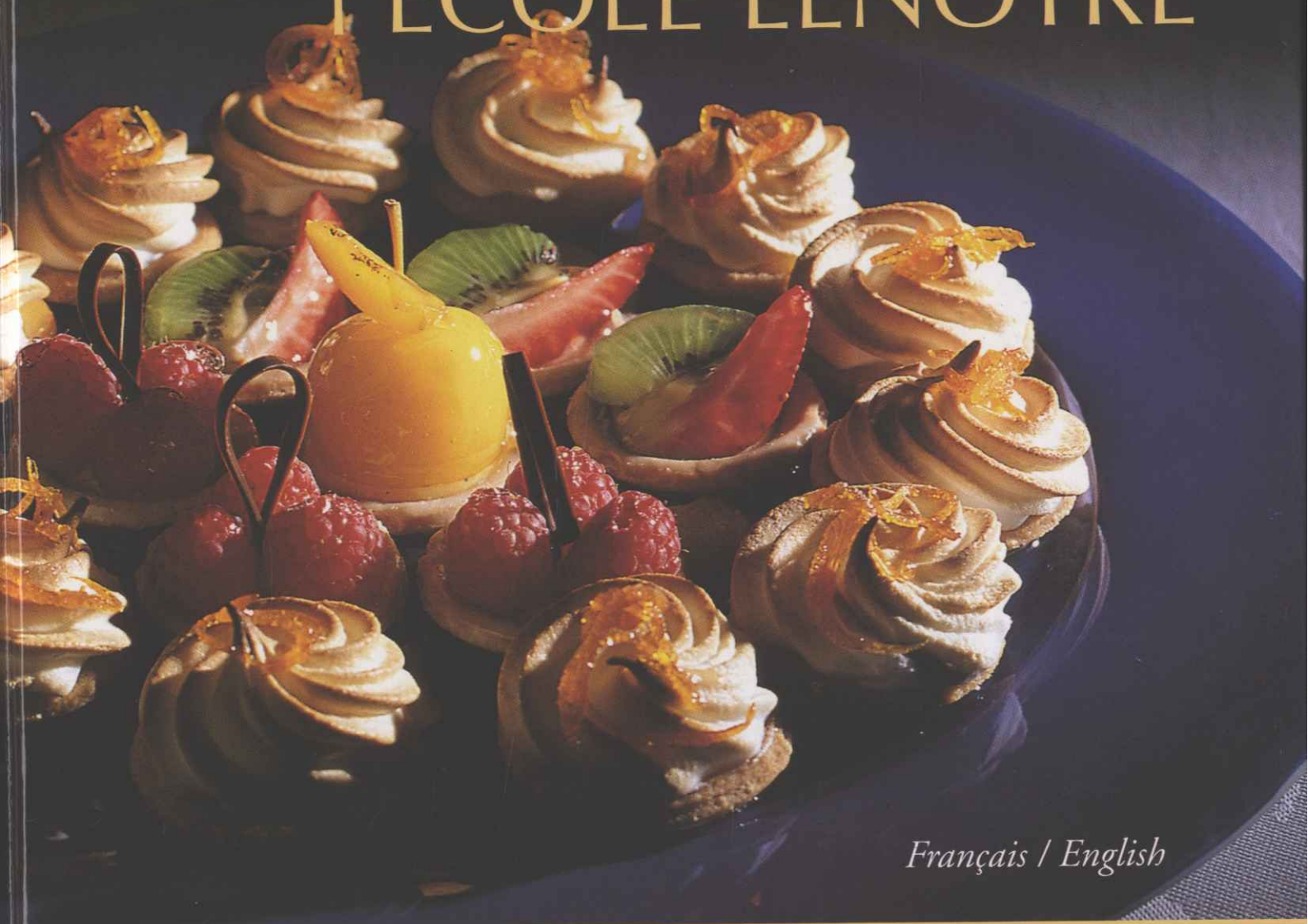


les
Buffets sucrés
de
L'ÉCOLE LENÔTRE



Français / English



EDITIONS JEROME VILLETTE



les
Buffets sucrés
de
L'ECOLE LENÔTRE

**GRAND PRIX DE
LITTÉRATURE CULINAIRE
1997**
DE L'ACADÉMIE NATIONALE
DE CUISINE

EDITIONS JEROME VILLETTE

Préface Preface

C'est un honneur et une joie pour moi de préfacier le tome 4 de la collection de l'ECOLE LENOTRE : *Les Buffets sucrés*.

Je salue le travail admirable qu'a accompli l'équipe de Marcel Derrien, le directeur de notre école, qui eut l'idée de lancer la collection d'ouvrages culinaires professionnels de notre Maison, suivi en cette mission par son équipe de professeurs, tous professionnels accomplis.

Félicitations particulières à François Legras pour son action, son travail et son professionnalisme. On a peu parlé, et surtout écrit, sur les buffets sucrés.

Le sujet est assez pointu et, à moins d'erreur de ma part, il n'en existe qu'un exemplaire sur le sujet.

Ce 4e livre — que l'on devrait plutôt qualifier de tome 4 de la collection car d'autres suivront — sera je pense aussi bien accueilli que les précédents par les professionnels amoureux de leur métier qui y puiseront des idées nouvelles et en feront leur profit.

On ne peut s'imaginer les efforts que l'on doit faire pour construire un livre : cohésion dans le travail, sujets bien choisis et, bien entendu, exécution de photographies. Tout ceci représente, je n'hésite pas à le dire, un travail colossal mais ne peut être réalisé sans avoir une équipe soudée comme les doigts d'une seule main, et nécessite une compréhension de tous sans faille. On peut applaudir aussi au flamboiement des photos, à la rigueur du texte et à sa facile compréhension. C'est là, dans toute la simplicité de cet ouvrage, que l'on reconnaît l'œuvre.

Je pense donc que tout cela n'aurait vu le jour sans la pugnacité, la volonté de notre ami Marcel Derrien, qui de tout temps a su s'entourer et rassembler autour de lui les meilleurs, l'élite de la profession. J'aime mon métier, vous le savez, et je pense donc cet ouvrage indispensable dans une collection bien pensée et bien ordonnée. Il deviendra très vite pour vous une aide précieuse et un compagnon de travail.

Félicitations Messieurs, tous ainsi soudés, je pense que vous apportez une pierre de plus au monument élevé en l'honneur de la gastronomie française.

Merci Marcel !
Merci Messieurs !



It is an honour and a joy for me to preface volume 4 in the ECOLE LENÔTRE collection: *Sweet Buffets*. May I salute the admirable work carried out by Marcel Derrien's team. Marcel is the director of our school, and it was his idea to launch a collection of professional cookery books by ECOLE LENÔTRE.

He has been assisted in this task by his teaching staff, all of them accomplished professionals. Particular congratulations must go to François Legras for his action, his work and his professionalism.

Little has been said, and even less written, about sweet buffets. The subject is fairly specialized and, unless I am mistaken, only one work exists on the subject. This fourth book — which should be referred to as volume 4 in the collection since there will be others to follow — will, I believe, receive just as enthusiastic a reception as the previous works have from professionals with a passion for their trade, and who will find in it new ideas from which they will certainly benefit.

One cannot imagine the effort involved in putting a book together: working in unity, choosing the right subjects and, of course, there are the photo sessions. All of this represents an enormous task — one which cannot be accomplished without a team working together like the fingers of a glove — requiring faultless comprehension on the part of all those involved. In this book, we can applaud the flamboyant beauty of the photos, the rigour of the text and its clear explanations. It is here, in its simplicity, that one recognizes an excellent work.

I believe that none of this would have come to light without the pugnacity and determination of our friend Marcel Derrien, who has always succeeded in surrounding himself with the very best, the elite of our profession.

Congratulations, gentlemen. Your closely-knit team has added another stone to the monument raised in honour of French gastronomy.

Thank you Marcel!
Thank you gentlemen!

Roland Durand

Meilleur Ouvrier de France 1982

Meilleur Ouvrier de France 1982

Préface Preface



Je suis heureux de vous présenter le tome 4 de notre collection : *Les Buffets sucrés* de l'ECOLE LENÔTRE. Cet ouvrage, très clair, dont les recettes et les tours de main sont mis à la portée de tous, a pu, comme les précédents, être réalisé grâce à tous les professeurs qui forment une équipe homogène.

La valeur n'attend pas le nombre des années.

Nous avons de jeunes professeurs, dont une majorité de Meilleurs Ouvriers de France, tous sont maîtres en leur domaine et tous sont animés de la même générosité, de l'esprit de partage et de l'esprit d'équipe, je remercie particulièrement François Legras pour le travail bien ordonné, précis, méthodique, où il a exprimé sa foi et son talent, pour son courage aussi, car il est difficile de s'imaginer l'énergie qu'il faut pour réaliser un livre, et surtout pour qu'il soit compréhensible de tous.

Les six chapitres de ce volume vous dévoileront les recettes et les secrets pour exécuter un beau buffet sucré. Je parle souvent d'harmonie et un buffet en est une où se juxtaposent, s'entrecroisent, se complètent et s'affirment couleurs, parfums, formes délicates, saveurs subtiles,.... Vous serez également charmé, tout comme je l'ai été, par le contraste révélateur des illustrations photographiques et la rigueur du texte et de sa construction.

Il règne dans cet ouvrage un Esprit : l'auteur et ses co-auteurs donnent tout, sans restriction, leur savoir, le fruit de leurs recherches et l'amour du métier.

Modestement, j'ai lancé et promu cette collection, j'en suis aujourd'hui heureux et fier. Mais sachez que rien de cette œuvre n'aurait vu le jour sans la parfaite complicité d'une équipe : merci François et merci à mes collaborateurs !

I am delighted to present this fourth volume in our collection: *Sweet Buffets* by the ECOLE LENÔTRE. This clearly-organized book contains recipes and tricks of the trade within the scope of all readers. Like the previous works, it has been put together thanks to the efforts of all the teachers involved, who form a homogeneous team.

'Value does not wait for the years to pass.' We have here a number of young teachers, most of them holders of the *Meilleur Ouvrier de France* title. They are all Masters in their domain, and show proof of the same generosity, the same notions of sharing and team spirit. I would particularly like to thank François Legras for his well-ordered, precise and methodical work, through which he has expressed his faith and his talent, and for his courage too, since it is hard to imagine how much energy is required in producing a book and, especially, in making it comprehensible to all.

The six chapters in this volume reveal the recipes and secrets behind the creation of an attractive sweet buffet. I often talk of harmony, and a buffet is a form of harmony in which colours, perfumes, delicate forms and subtle flavours can be found side by side, complementing one another... You will be charmed, just as I was, by the revealing contrast of the photo illustrations and the rigour of the text and its construction. A specific Style reigns throughout this book: the author and his co-authors have given their all, without restriction: their knowledge, the fruits of their research and their love of the trade.

Modestly, I launched and promoted this collection. Today, I am happy and proud to have done so. And yet nothing in this book would have come into being without the perfect working relationship of a true team. Thank you François and thank you to my colleagues!

Marcel Derrien

Directeur de l'ECOLE LENÔTRE
Compagnon du Tour de France
Meilleur Ouvrier de France 1968

Director of the ECOLE LENÔTRE
"Compagnon du Tour de France"
"Meilleur Ouvrier de France" 1968

Avant-propos Foreword



Lorsque j'ai commencé ce livre sous l'impulsion de Marcel Derrien, de précédents titres traitaient déjà de petits fours sucrés. Je devais donc trouver une approche différente et complémentaire des ouvrages existants. Ainsi, ai-je traité l'ensemble du buffet sucré et non pas uniquement les mignardises.

La maison LENÔTRE et l'ECOLE LENÔTRE sont des sources inépuisables de savoir-faire. Afin d'optimiser les recettes, j'ai fréquemment mis en situation réelle de buffets ou de cocktails les produits que je vous propose de découvrir ci-après. Tout en respectant la qualité et l'attraction que doit provoquer chaque produit, ceux-ci se veulent tour à tour traditionnels, actuels, modernes ou innovants.

Leur mise en valeur a été soignée tout en suivant certains thèmes et en harmonisant leur présentation.

Enfin, à travers cet ouvrage, j'espère vous faire partager mon immense passion du métier. Beaucoup de pratique et de rigueur sont nécessaires et la recherche de l'excellence doit être constante. Mais il n'y a pas d'évolution sans partage, aussi faut-il transmettre son savoir-faire et apprendre à recevoir celui de ses pairs pour atteindre le meilleur niveau.

Je vous souhaite autant de plaisir à découvrir ce livre que j'en ai eu à le réaliser.

When I began working on this book at the request of Marcel Derrien, previous titles in the series had already dealt with sweet petit fours. I therefore had to find an approach which was both different from and complementary to existing works in the series.

My solution was to cover all aspects of the sweet buffet, as well as "mignardises" (miniature cakes).

The LENÔTRE company and the ECOLE LENÔTRE are inexhaustible sources of culinary know-how. To optimize the recipes, I have placed many of the products you are about to discover in a real buffet or cocktail situation, while at the same time respecting the quality and attractiveness of each one — some of them are traditional in style, others up-to-date, modern or innovative... Their appearance was carefully enhanced, while developing certain themes and creating an overall harmony.

Through this work, I hope to share with you my great passion for my profession. A great deal of practice and rigour are required, combined with the perpetual pursuit of excellence. And since progress can never be achieved without sharing, if we are to reach the highest level, we must be ready to pass on what we have discovered, and also to learn from our peers.

I wish you as much pleasure in discovering this book as I have had in creating it.

François Legras

Professeur à l'ECOLE LENÔTRE

Teacher at the ECOLE LENÔTRE

Sommaire

Organisation d'un buffet sucré

Introduction

Le matériel de présentation

Technologie et préparations de base

Technologie et préparations

Technologie

Les biscuits, le génoises

Les succès, meringues, dacquois etc.

Les crèmes, mousses, bavarois, suprêmes

Les pâtes

Les ganaches

Les coulis, les sauces

Couvertures de chocolat

Histoire des confiseurs

Histoire du cacao,

Le cacaoyer, la cueillette, la fabrication

législation du chocolat, les couvertures

Les différents cacao

Glaçages

Les pièces individuelles

Les petits fours moelleux (macarons Gerbet •

croissants aux amandes • fours amande/orange •

fours aux amandes • macarons hollandais •

macarons amande • macarons antillais •

Summary

Organisation of a sweet buffet

Introduction

Equipment required

Technology and basic preparations

Technology and basic préparations

Technology

Biscuits and sponge mixtures

Succès, meringues, dacquois, etc.

Creams, Mousses, Bavarian Creams, Suprêmes

Pastries and doughs

Ganaches (Chocolaté creams)

Coulis and Sauces

Chocolaté coatings

The history of confectioners

The history of Cocoa,

The Cacao Tree, Picking, Manufacturing Process

Chocolaté législation, Coatings

Various "cocoas"

Icings

Individual Pieces

Soft Petits Fours (Gerbet Macarons •

Almond Croissants • Almond-orange Petits Fours •

Almond Petits Fours • Dutch Macarons • Almond

Macarons • West Indian Macarons •

Macarons Gerbet café/noix • Crème dauphinoise •

le pistachier • le brut de pralin • choc-orange •

crème mousseline • douceur aux amandes •

douceur au Grand Marnier • Caissette vanille/

banane • Caissette caramel/noix de pécan)

Les petits fours secs sucrés et salés

(nantais poivre/cannelle • tuiles chocolat •

diamant coco • palets pamplemousse • palets

chocolat • rond de Sologne • tuile orange • miroir •

viennois Earl Grey • sablé poché • Romia's • tuiles

noix de coco • sablé hollandais • quichettes • petits

fours en feuilletage • pissaladière • palmier salé •

saucisses en pâte • allumettes • carrés béchamel)

Fours prestige fourrés

(religieuse Grand Marnier • Saint-Honoré crème

chiboust/fruits rouges • millefeuille chocolat)

Fours prestige montés en cercle

(vanille suprême • feuille d'hiver • timbale

abricot • framboisine • caramel 5-épices • fleur de la

Passion/groseille • goutte mascarpone • tartelette

rhubarbe • coupe de fruits • soleil Marnier •

parpaing d'épices • barquette pistache • exotique épicé)

Fours prestige à la crème brûlée

(Fondant anis • corsaire • crème brûlée praliné •

crème brûlée pistache • bahia)

Coffee/Walnut Gerbet Macaroons • Dauphiné-Style

Cream • Pistachier • Brut de Pralin •

Choc-Orange • Mousseline Cream • Almond Treat •

Grand Marnier Treat • Vanilla/Banana Cups •

Caramel and Pecan Nut Cup Cakes)

Dry Petits Fours - Sweet and Savoury

(Pepper/Cinnamon Nantais • Chocolaté Tuile

Biscuits • Coconut Diamonds • Grapefruit Palets •

Chocolaté Palets • Sologne Round Cake • Orange

Tuile Biscuits • Mirrors • Earl Grey Viennese Cake •

Piped Shortbread • Romias • Coconut Tuile

Biscuits • Dutch Shortbread • Quiches • Puff-Pastry

Petits Fours • Pissaladière • Savoury Palmier •

Sausage Rolls • Sticks • Béchamel Squares)

Prestige Petits Fours Filled

(Grand Marnier Religieuse • Saint-Honoré •

Chiboust Cream • Redfruits • Chocolaté

Millefeuille)

Prestige Petits Fours in Stacks

(Vanilla Suprême • Winter Leaf • Apricot Timbale •

5-Spice Caramel • Passion Flower/Redcurrant •

Mascarpone Drops • Rhubarb Tartlet • Fruit Cup •

Soleil Marnier • Spicy Parpaing • Pistachio Punnet •

Spicy Exotique)

Prestige Petits Fours with Crème Brûlée

(Aniseed Frosting • Corsair • Praline-flavoured

Cream • Pistachio Crème Brûlée • Bahia)

Desserts chauds et froids

Les desserts chauds

(beignets de glace • soupe de fruits •
crème brûlée à l'anis et au Grand Marnier liqueur •
parfait glacé cardamone • crêpière aux marrons •
tatin de pêches jaunes • fondant chocolat •
dacquoise noix et poire pochée)

Les incontournables

(far breton • dartois • gratin de fruits rouges • soupe
de pommes • mirliton poire ou cerise • pont-neuf •
crêpe Suzette • tarte Tatin • mousse au chocolat •
charlotte en plat à la mousse d'abricot)

Le tout chocolat

(truffes • crème brûlée au chocolat •
crêpe chocolat • sauce chocolat • fondue
chocolat • tuile chocolat)

Les grosses pièces

(croquembouche • gâteaux d'événements •
desserts à thèmes...)

Les buffets pour enfants

Conseils de construction et d'organisation

Glossaire

Hot and cold Desserts

Hot Desserts

(Ice-cream fritters • Fruit Soup • Crème Brûlée with
Aniseed and Grand Marnier Liqueur • Iced
Cardamon Parfait • Chestnut Crêpière • Chestnut
Crêpière • Yellow Peach Tatin • Chocolaté Frosting •
Walnut and Poached Pear Dacquoise)

The Classics

(Breton Far with Prunes • Dartois • Red Fruit
Gratin • Apple Soup • Pear or Cherry Mirliton •
Pont-Neuf* Crêpe Suzette • Tatin Tart • Chocolaté
Mousse • Charlotte with Apricot Mousse)

The Chocolaté Collection

(Truffles • Chocolaté Crème Brûlée • Chocolaté
Crêpe • Chocolaté sauce • Chocolaté Fondue •
Chocolaté Tuile Biscuits)

Large Pieces

(Croquembouche • Cakes • Theme Desserts...)

Children's Buffets

Construction and Organisation Advices

Glossary

*L'organisation
d'un buffet sucré
Organizing
a sweet buffet*



*Tuiles, macarons,
sablés, madeleines,
viennois,...*

*Tuiles, macaroons,
shortbreads, madeleines,
viennese cakes,...*

Introduction Introduction

Avant de présenter l'organisation d'un buffet sucré, comparé au buffet salé, le premier conseil est tout d'abord de rester à l'écoute du client.

En aucun cas, celui-ci ne doit se sentir forcé.

Le rôle de conseil du professionnel doit s'exercer en finesse et en subtilité afin de guider le client dans ses choix tout en lui laissant la maîtrise de la décision du résultat.

Vous trouverez donc dans ce chapitre différentes propositions de buffets et de cocktails qu'il faudra parfois adapter en fonction du type de votre clientèle, de son budget, de la région où vous vous trouvez et de ses traditions, de la saison et du thème de la réception. Enfin, n'oubliez pas que les buffets sont la vitrine de votre entreprise, la qualité des produits reflète votre professionnalisme, la décoration et la mise en valeur expriment votre personnalité et l'organisation irréprochable associe de manière indélébile votre nom avec les termes « sérieux » et « compétents ».

Before presenting the organization of a sweet buffet, our first piece of advice is to be attentive to your customer's needs.

Under no circumstances should he feel forced. Exercise your role as professional adviser with subtlety and finesse, guiding the customer in his choices without making him feel that he is not responsible for the final outcome.

In this chapter, you will find a variety of ideas for buffets and cocktails which will sometimes need to be adapted to suit the clientele, the budget, the region you are in and its traditions, and also the season and the theme of the reception. Last of all, never forget that buffets are a display case for your company, the quality of the products will express your personality, and an impeccable organization will associate your name with the terms "serious" and "competent".

Buffet dînatoire sucré pour 200 personnes

Le terme « dînatoire » implique que les convives soient assis. Ils peuvent être servis à table par un maître d'hôtel ou se servir seuls au buffet. Nous vous suggérons, dans ce cas, un buffet ovoïde, de 2 mètres sur 4 et à 4 étages (voir plan p. 16). Il sera nappé, juponné et les couleurs seront choisies en fonction du désir du client, de la salle ou du thème général du buffet.

COMPOSITION DU BUFFET

Par personne, prévoir 200 à 250 g de produits sucrés, toutes catégories confondues, à préciser en fonction des souhaits et des moyens du client. Ces produits se décomposeront en un assortiment d'entremets, de tartes, de petits fours et de fruits déguisés, de corbeilles de fruits et/ou de salades composées, de desserts « de grand-mère » et de glaces (maximum 2/10 du total des produits sucrés).

Pour agrémenter et faire vivre le buffet, il faut prévoir des pièces de décor en sucre et pastillage ou des compositions florales. Toujours en respectant les ordres et les vœux du client, on peut proposer une pièce en glace taillée mise en valeur par un éclairage approprié (indirect ou en dessous).

Il est conseillé, pour le confort des convives, de prévoir un étiquetage des produits avec un nom commercial vendeur et/ou flatteur ainsi que leur composition sommaire.

A part du buffet principal, à côté du buffet sucré, prévoir un coin boissons avec vins sucrés (baume de Venise, muscats, bonnezeau, etc.), champagne, eaux plate et gazeuse, jus de fruits, etc.

PERSONNEL NÉCESSAIRE POUR UN BUFFET DE 200 PERSONNES

Pour la mise en place et l'installation du buffet : 1 pâtissier en plus du personnel de salle classique, à savoir pour un dîner (convives à table, service à table) :

1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 10 à 15 personnes ;
pour un buffet dîner (convives à table, service au buffet) :
1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 25 personnes.

LISTE NON EXHAUSTIVE DU MATÉRIEL DE SALLE NÉCESSAIRE

nappes et juponnage
2 molletons de 5 mètres
4 candélabres 5 feux + 20 bougies
2 présentoirs-coupes inox à 3 étages
4 coupes inox hautes
4 coupes inox basses
8 saucières
1 ou 2 chauffe-plats
3 bols à punch avec louches
Plateaux inox de différentes longueurs (en fonction du nombre de petits fours et de leurs variétés)
220 cuillères à desserts
100 cuillères à café
220 fourchettes à desserts
Pelles à tartes (en fonction du nombre d'entremets ou de tartes)

Sweet supper buffet for 200 people

The term «supper» implies that guests are seated. They may be served at table by a waiter, or serve themselves at the buffet. In the latter case, we would suggest setting up an oval-shaped, 4-tier buffet table, measuring 2 by 4 metres (see diagram p. 16). It should be covered with a cloth with a skirt around the base. The colours should be chosen in accordance with the customer's wishes, the room, or the general theme of the buffet.

BUFFET COMPOSITION

Allow for between 200 and 250 g of sweet products per person, all categories included, to be specified according to the customer's needs and budget. The products should be broken down into an assortment of cream desserts, tarts, petits fours and disguised fruits, baskets of fruit and/or fruit salads, "grand-mother"-style desserts and ice-creams (maximum 2/10 of the total of sweet products).

To add an agreeable touch and liven up the buffet presentation, include some pieces made from sugar-paste or pastillage, or floral compositions. Always respecting the customer's orders and wishes, you could suggest a piece made from sculpted ice enhanced by special lighting (indirect or overhead).

To make things easier for guests, we recommend labeling the products with an appealing and/or flattering commercial name and a summary of their composition.

Separate from the main buffet, and next to the sweet buffet, provide a drinks corner with sweet wines (Baume de Venise, Muscats, Bonnezeau, etc.), Champagne, still and soda water, fruit juices, etc.

PERSONNEL REQUIREMENTS FOR A 200-PERSON BUFFET

For the setting-up and installation of the buffet: 1 pâtissier in addition to the usual room personnel, i.e. for a dinner (guests seated, table service):

1 head waiter + 1 waiter for every 10 to 15 people;
for a buffet dinner (guests seated, buffet service): 1 head waiter + 1 waiter for every 25 people.

NON-EXHAUSTIVE LIST OF THE EQUIPMENT REQUIRED

table cloths and skirt
2 five-metre rolls of felting
4 five-light candelabras + 20 candles
2 three-tier stainless steel servers
4 tall stainless steel pedestal bowls
4 low stainless-steel pedestal bowls
8 sauce boats
1 or 2 dish-warmers
3 punch bowls with ladles
Stainless steel trays of different lengths (depending on the number of petits fours and their varieties)
220 dessert spoons
100 coffee spoons
220 dessert forks
Cake servers (depending on the number of cream desserts or tarts)

400 assiettes à desserts
220 verres à bourgogne (pour les vins sucrés)
220 flûtes à champagne (si du champagne est servi)
220 verres à eau et à jus de fruits
15 Saladiers + louches

400 dessert plates
220 Burgundy glasses (for sweet wines)
220 Champagne glasses (if Champagne is served)
220 water and fruit-juice glasses
15 Salad bowls and ladles

Cocktail classique pour 100 personnes

Il faut tenir compte du type de clientèle et surtout des horaires où se déroulera le cocktail. Il faut différencier avec beaucoup de soins et expliquer avec précision les diverses sortes de cocktail au client.

LE MIDI

1) Cocktail apéritif (12 à 13 heures)

La partie sucrée du buffet est intégrée dans la présentation générale des produits. Les produits salés et sucrés sont donc proposés en un même endroit et il faut compter 8 à 10 pièces par personne.

Si le client choisit 8 pièces par personne : sans pièce chaude, répartir en 6 pièces salées + 2 sucrées ; avec pièces chaudes : répartir 5 pièces salées froides + 2 salées chaudes + 1 sucrée.

Si le client choisit 10 pièces par personnes : sans pièce chaude, répartir en 8 pièces salées + 2 sucrées ; avec pièces chaudes, répartir 6 pièces salées froides + 2 salées chaudes + 2 sucrées.

2) cocktail déjeunatoire (12 à 14 heures)

Il faut compter 18 à 20 pièces par personne.

Si le client choisit 18 pièces par personne : répartir en 10 pièces salées froides + 3 salées chaudes + 5 sucrées.

Si le client choisit 20 pièces par personne : répartir en 11 pièces salées froides + 3 salées chaudes + 6 sucrées.

Pour ce type de cocktail, proposer au client 2 ou 3 pièces de présentations (sucre, chocolat, glace taillée, etc.).

POUR LE SOIR

- Cocktail apéritif (18 à 20 heures)

Prévoir 12 pièces par personnes : 7 salées froides + 2 salées chaudes + 3 sucrées.

- Cocktail classique (18 à 21 heures)

Prévoir 16 pièces par personne : 9 salées froides + 3 salées chaudes + 4 sucrées.

- Cocktail dînatoire (18 à 23 heures)

Prévoir 24 pièces par personne : 14 salées froides + 5 salées chaudes + 5 sucrées.

Proposer au client des pièces de présentation pour garnir et animer le buffet (sucre, chocolat, glace taillée, etc.).

Prévoir un supplément de 400 pièces et du café.

LISTE NON EXHAUSTIVE DES BOISSONS

POUR LE SOIR

Whisky : 1 bouteille pour 15 à 20 personnes

Champagne : 1 bouteille pour 5 personnes

Jus de fruits : 1 litre pour 6 personnes

Eau gazeuse : 6 à 8 bouteilles

Eau plate : 4 et 6 bouteilles

Glace : en fonction de la saison. Sac de 20 kg de glace concassée.

Classic cocktail for 100 people

Take into consideration the nature of the clientele and, above all, the time at which the cocktail will be taking place. It is important to differentiate very carefully and explain precisely to the customer what sorts of cocktail are available.

MIDDAY

1) Aperitif cocktail (12.00 p.m. to 1.00 p.m.)

The sweet part of the buffet should be integrated into the general presentation of the products. Savoury and sweet products should therefore be presented in the same area, allowing for 8 to 10 pieces per person.

If the customer chooses 8 pieces per person, with no hot pieces: divide into 6 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 5 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 1 sweet.

If the customer chooses 10 pieces per person, with no hot pieces: divide into 8 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 6 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 2 sweet.

2) Lunch cocktail (12.00 p.m. to 2.00 p.m.)

Allow for 18 to 20 pieces per person. If the customer chooses 18 pieces per person: divide into 10 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 5 sweet.

If the customer chooses 20 pieces per person: divide into 11 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 6 sweet.

For this type of cocktail, suggest 2 or 3 presentation pieces to the customer (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.).

EVENING COCKTAIL

- Aperitif cocktail (6.00 p.m. to 8.00 p.m.)

Allow for 12 pieces per person: 7 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 3 sweet.

- Classic cocktail (6.00 p.m. to 9.00 p.m.)

Allow for 16 pieces per person: 9 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 4 sweet.

- Dinner cocktail (6.00 p.m. to 11.00 p.m.)

Allow for 24 pieces per person: 14 cold savoury pieces + 5 hot savoury + 5 sweet.

Suggest presentation pieces to decorate and liven up the buffet (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.)

Allow for an extra 400 pieces plus coffee.

NON-EXHAUSTIVE LIST OF DRINKS FOR

THE EVENING

Whisky: 1 bottle for every 15 to 20 people

Champagne: 1 bottle for every 5 people

Fruit juice: 1 litre for every 6 people

Soda water: 6 to 8 bottles

Still water: 4 to 6 bottles

Ice: depending on the season, 20-kg bag of crushed ice.

PERSONNEL NÉCESSAIRE

cocktail apéritif sans pièce chaude : 2 maîtres d'hôtel
cocktail dînatoire : 3 maîtres d'hôtel +/- 1 office

LISTE NON EXHAUSTIVE DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE

1 tapis protection de 6 mètres
1 bâche de 6 mètres (si la réception a lieu dehors)
1 table, style buffet, de 6 mètres
2 dessertes 70 x 70 cm
1 bac à glace
1 étuve (pour les pièces chaudes)
1 réchaud de 2 feux
1 molleton de 7 mètres
2 nappes 4 mètres
2 grands napperons 1,60 m
2 candélabres 5 feux + 10 bougies
2 présentoirs-coupes à trois étages
2 coupes hautes
2 coupes basses
10 plats inox de 40 cm de diamètre
3 plateaux de service en inox
2 plats longs en inox 50 x 35 cm
2 plats ronds de 35 cm de diamètre
3 cafetières
4 saucières
2 seaux à champagne
2 pelles à glace
1 réchaud à saucisses (si elles sont prévues au buffet)
1 pot à lait
70 cuillères à café
12 fourchettes à desserts
10 corbeilles à pain en argent ou osier
70 tasses à café
120 assiettes plates
12 assiettes à dessert
120 verres à champagne
50 verres à jus de fruits ou à eau
80 verres à whisky
4 brocs

PERSONNEL REQUIREMENTS

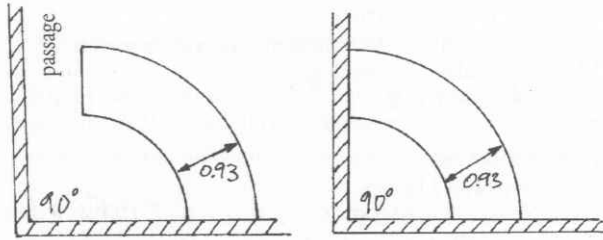
aperitif cocktail with no hot pieces: 2 waiters
dinner cocktail: 3 *maîtres d'hôtel*+ 1 aid-waiter

NON-EXHAUSTIVE LIST OF THE EQUIPMENT REQUIRED

1 six-metre protective covering
1 six-metre canvas cover (if the reception is held outside)
1 buffet-style table, 6 metres long
2 70 x 70-cm sideboards
1 ice tray
1 oven (for hot pieces)
1 table stove with 2 burners
1 seven-metre roll of felting
2 four-metre tablecloths
2 large 1,60-m doilies
2 five-light candelabras + 10 candles
2 three-tier servers
2 tall pedestal bowls
2 low pedestal bowls
10 stainless steel dishes, 40 cm in diameter
3 stainless steel serving trays
2 long stainless steel dishes 50 x 35 cm
2 round dishes, 35 cm in diameter
3 coffee-making machines
4 sauce boats
2 champagne buckets
2 ice scoops
1 sausage warmer (if included in the buffet)
1 milk jar
70 coffee spoons
12 dessert forks
10 silver or wicker bread baskets
70 coffee cups
120 flat dishes
12 dessert dishes
120 champagne glasses
50 water or fruit juice glasses
80 whisky glasses
4 pitchers

*Suggestions de présentation de buffets
avec les cotes appropriées*

*Suggestions for buffet presentations
with the appropriate dimensions*

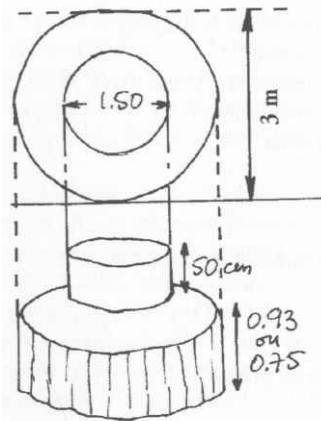


Buffet 1

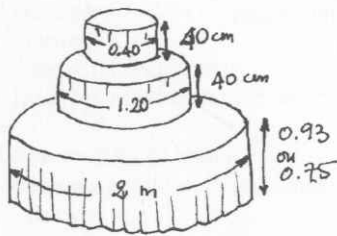
comptoir
d'angle

Buffet 2

prétoire
d'angle

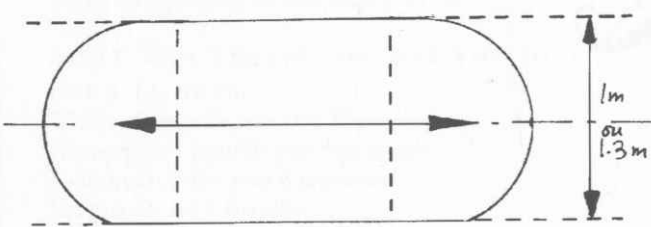


Buffet 4

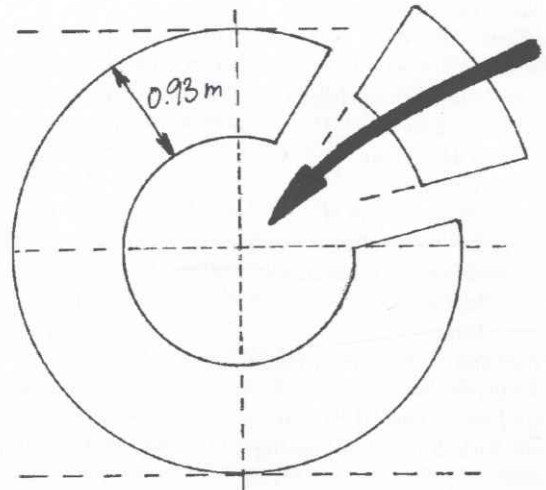


Buffet 6

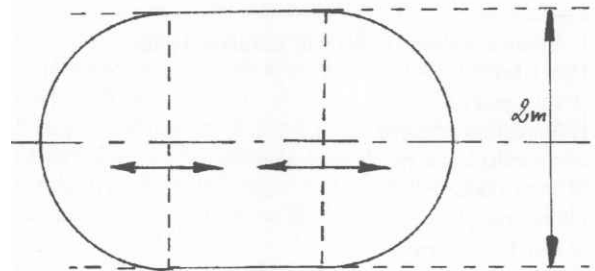
3 largeurs | 3 widths



Buffet 3



Buffet 5



Buffet 7

*La technologie
et les préparations de base*
*Technology
and basic preparations*



*Café, éclairs, choux
et chocolat* | *Coffee, éclairs,
choux and chocolate*



*Technologie et préparations
de base* *Technology and
basic preparations*

CE SECOND CHAPITRE est le plus important de cet ouvrage. En effet, il développe la technologie de certains produits et présente les préparations de base ; toutes les recettes détaillées dans les chapitres suivants y feront référence.

Un produit n'atteint le sommet de son excellence qu'en commençant par des bases d'une constante qualité. Cette stabilité tant recherchée s'obtient d'autant plus aisément que l'on connaît la technologie des matières premières, ce qui permet une maîtrise quasi-totale de chaque recette.

THIS SECOND CHAPTER is the most important in the book. It develops the technology of certain products and presents the basic preparations; all the recipes listed in the following chapters refer back to this one.

A product can only reach the heights of excellence if it starts out on a basis of consistent quality. This much-sought stability is all the easier to acquire if you are aware of the technology behind raw materials, a factor which will help you to master each recipe.

* : voir terme dans le glossaire

Q.S. : quantité suffisante

T.F. : tirage fermé

T.O. : tirage ouvert

*: see word in the glossary

S.Q.: sufficient quantity

V.C.: vents closed

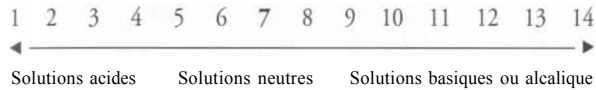
V.O.: vents opened

La technologie

Le pH

Le terme de « pH » est l'abréviation de potentiel hydrogène (réserve d'hydrogène). Le pH se mesure sur une échelle. Les valeurs de l'échelle du pH se répartissent de 0 à 14.

La force d'acidité augmente en allant vers 0 La force d'alcalinité augmente en allant vers 14



Le point de départ commence à 7. Pour mesurer avec précision une ambiance d'acidité ou de basicité dans un produit, on utilise un appareil appelé « pH mètre ».

Dans les aliments, l'eau des cellules renferme en solution des sels minéraux, des acides organiques, etc. De ce fait, les aliments sont plus ou moins acides. La présence et l'importance de cette acidité est essentielle, car elle agit sur les qualités gustatives et sur la stabilité et la conservation des aliments. Les microbes pathogènes ne peuvent se développer en dessous de pH 4,5.

Les densités

La densité d'un liquide correspond au poids de 1 litre de ce liquide. Un « densimètre » sert à mesurer la densité des liquides. Il est composé d'un tube de verre fermé et gradué de 1 000 à 1 500. Pour mesurer la densité d'un liquide, le densimètre doit flotter sans toucher le fond. Plus la solution est sucrée, moins le densimètre s'enfonce et il ne reste plus qu'à lire la graduation se trouvant juste à la surface du sirop.

Le réfractomètre

Le « réfractomètre » est utilisé pour déterminer la concentration en matières sèches d'une solution. L'unité de mesure est le « brix », du nom de l'inventeur allemand Adolf Ferdinand Vancesclaus Brix (1798-1870).

Le réfractomètre permet de mesurer l'indice de réfraction de la plupart des corps liquides, solides, transparents ou opaques. C'est un appareil optique utilisant le changement de direction de la lumière lorsqu'elle passe d'un milieu à un autre. L'indice de réfraction, ou brix, est le pourcentage de matières sèches contenues dans une préparation.

L'utilisation du réfractomètre est importante pour obtenir des préparations toujours parfaitement régulières ce qui nécessite beaucoup de précisions dans la réalisation.

Avantages :

- Contrôle d'une fabrication
- Vérification de la conformité avec la législation spécifique

Technology

pH

The term "pH" is an abbreviation meaning "hydrogen power" (hydrogen reserve). It is measured on a pH scale. Values on the scale run from 0 to 14.

Acidity strength, increasing towards 0 Alkalinity strength, increasing towards 14



The scale starts at 7. To measure the levels of acidity or basicity in a product accurately, a device known as a "pH metre" is used.

In foodstuffs, the water in the cells contains a solution of mineral salts, organic acids, and other substances. As a result, foods vary in their degree of acidity. The presence and strength of acidity in a product is essential, since it influences the taste quality, and also the stability and shelf-life of foods. Pathogenic microbes cannot develop below a level of pH 4.5.

Densities

The density of a liquid corresponds to the weight of 1 litre of the liquid in question. A "densimeter" is used to measure the density of liquids. It consists in a closed glass tube with a graduated scale running from 1,000 to 1,500.

To measure the density of a liquid, the densimeter must float without touching the bottom. The sweeter the solution is, the further the densimeter will move downwards, and all the user has to do is note the level the surface of the syrup reaches.

The refractometer

A "refractometer" is used to determine the concentration of dry matter in a solution. The measuring unit used is the "brix", named after its German inventor Adolf Ferdinand Vancesclaus Brix (1798-1870).

Using a refractometer, the refraction index of most liquid, solid, transparent or opaque bodies can be measured. It is an optical device based on the change in direction of light when it moves from one medium to another. The refraction index, or brix, gives the percentage of dry matter contained in a preparation.

The use of a refractometer is important in obtaining perfectly regular preparations requiring extreme precision.

Advantages:

- Controlling a preparation
- Ensuring that it complies with specific legislation

Les pouvoirs sucrants | Sweeteners

Saccharose sucre de betterave ou sucre de canne	100 %	Saccharose beet sugar or cane sugar
Sucre inverti fraction du saccharose (glucose-fructose)	125 %	Invert sugar fraction of saccharose (glucose-fructose)
Sirop de glucose hydrolyse du lait d'amidon de maïs	60 DE (50 %) 36/33 DE (38 %)	Glucose syrup corn starch hydrolysate
Glucose atomisé	≥ 50 %	Atomized glucose
Dextrose Hydrolyse du lait d'amidon de maïs	75 %	Dextrose corn starch hydrolysate
Fructose sucre inverti séparé par CO ₂	173 %	Fructose invert sugar separated using CO ₂
Miel transformation par l'invertine (enzyme de l'abeille) du saccharose (dextrose et lactose)	130 %	Honey transformation of saccharose (dextrose and lactose) by invertine (enzyme produced by bees)
Sorbitol extrait du sorbier obtenu par hydrogénation du glucose	60 %	Sorbitol extract of the service tree, obtained through the hydrogenation of glucose
Lactose évaporation du lait dont on a retiré la crème et la caséine	16 %	Lactose made from evaporated milk from which the cream and casein have been removed
Lactitol hydrogénation du lactose (maintient le croustillant dans les biscuits)	35 %	Lactitol made through the hydrogenation of lactose (keeps the crusty texture in sponges)

Les agents épaississants et gélifiants

Ces produits retiennent l'eau : ils facilitent le maintien en suspension des particules solides dans les liquides provoquant, suivant le cas : soit un épaississement, soit une gélification des produits. Les agents épaississants et gélifiants sont principalement utilisés dans les préparations de glacerie, les fourrages de pâtisserie, de confiserie et dans certaines crèmes fouettées.

LES ALGINATES (E 401 - E 402 - E 403)
Ce sont des extraction alcaline des algues brunes.

LA FARINE DE GRAINES DE CAROUBES(E 410)
La gomme de caroube est extraite du caroubier européen (arbre à feuilles). Le fruit se présente sous forme d'une gousse allongée. Pour fabriquer les farines, on sépare la graine du germe par broyage.

Thickening and gelling agents

These products hold in water. They facilitate the suspension of solid particles in liquids, causing products either to become thicker or to gel. Thickening and gelling agents are mainly used in making ice-cream, cake fillings, confectionery, and for certain types of whipped creams.

ALGINATES (E 401 - E 402 - E 403)
These are alkaline extracts of brown algae.

LOCUST BEAN GUM (E 410)
Locust bean gum is extracted from the European carob (a leafy tree). Its fruit takes the form of a long pod. To make flours, the bean is separated from the germ through grinding.

LA FARINE DE GRAINES DE GUAR, GOMME DE GUAR (E 412)

Originaire de l'Inde et du Pakistan, le guar est une plante de la famille des légumineuses dont le fruit est une gousse qui contient des graines qui sont broyées pour obtenir la farine.

LA GOMME ADRAGANTE (E 413)

C'est une matière végétale se formant sur des petits arbustes épineux, nommés astragales, et originaires d'Orient. Pour la récolte, on pratique sur la tige de larges entailles. La gomme sort et durcit à l'air puis elle est broyée avant d'être commercialisée sous forme d'une poudre blanchâtre.

LA GOMME ARABIQUE (E 414)

Substance végétale obtenue après incision de l'acacia du Sénégal (ou acacia Verek), commercialisée sous forme de morceaux ou de poudre après broyage. Utilisée en pâtisserie pour le gommage des petits fours aux amandes et en confiserie.

LA GÉLATINE ALIMENTAIRE

Substance extraite du collagène contenu dans les tissus et les os séchés des animaux. La gélatine est commercialisée sous forme de feuilles minces ou de poudre. On l'utilise dans de nombreuses préparations de pâtisserie et en confiserie. La gélatine se ramollit et gonfle dans l'eau froide, se solubilise à la chaleur (au delà de 40°C) et se gélifie en se refroidissant. C'est une matière très sensible à la chaleur. Pour cette raison, elle ne devra jamais être cuite car elle perd alors son pouvoir coagulant et ne pourrait plus prendre en gelée.

Le « bloom » permet d'exprimer la force en gelée d'une gélatine, c'est à dire son élasticité mécanique. Le bloom d'une gélatine se mesure à l'aide d'un « gelmètre ». La mesure s'effectue avec un piston que l'on enfonce dans un gel de gélatine. Plus le piston rencontre de résistance, plus le bloom sera élevé. La force d'une gélatine se situe entre 50 et 300 bloom, graduée par tranches de 20.

L'AGAR-AGAR OU GÉLOSE (E 406)

Substance gélatineuse obtenue à partir d'algues rouges lavées, séchées, décolorées puis bouillies (afin d'en extraire l'agar-agar). Ce produit est commercialisé en l'état ou en poudre et utilisé en pâtisserie.

LES CARRAGHÉNANES (E 407)

Ce sont des « lichens », mélange d'algues rouges, ramassés sur les côtes normandes et bretonnes. Les carraghénanes sont commercialisés soit purs, soit en mélange avec d'autres stabilisateurs. Ils se présentent sous forme d'une poudre de couleur blanc crème, sans goût ni odeur et sont utilisés en pâtisserie (crèmes, gelées, etc.).

LA PECTINE (E 440)

Pour fabriquer la pectine, on procède à une hydrolyse de la pectine présente dans les végétaux par cuisson d'écorces de *Citrus* ou mate de pommes en milieu acide. Cette opération libère la pectine ainsi que d'autres produits solubles.

GUAR GUM (E 412)

Guar is a member of the legume family and grows in India and Pakistan. Its fruit is a pod containing beans which are ground up to make flour.

TRAGACANTH (E 413)

This is a form of plant life which grows on a small spiny bush known as the astragalus, a native of the Far East. The gum is collected by making a broad cut in the stem. The gum oozes out and hardens in the air; it is subsequently ground and then sold in the form of a white powder.

ACACIA GUM (GUM ARABIC) (E 414)

This is a plant substance obtained by making a cut in the Senegal acacia tree (or Verek acacia); it is sold in small pieces, or in powder form, after grinding. Used in cake-making for making almond petits fours look shiny, and also in confectionery.

FOOD GELATIN

A substance extracted from the collagen found in the dried-out tissues and bones of animals. Gelatin is sold in the form of thin sheets or powder. It is used in a wide variety of cake-making and confectionery preparations.

The gelatin becomes soft and swells in cold water, dissolves in heat (over 40°C) and gels when it cools. It is extremely sensitive to heat, and must therefore never be cooked since this would cause it to lose its coagulating power, and it could no longer turn into a jelly.

The "bloom" is a means of expressing the jelly strength of a gelatin; in other words, its mechanical elasticity. The bloom of a gel can be measured using a "gelmeter". The measurement is made with a piston which is plunged into a gelatin gel. The greater the resistance encountered by the piston, the higher the bloom will be. The strength of a gelatin will be somewhere between 50 and 300 bloom, graduated into sections of 20.

AGAR-AGAR OR GELOSE (E 406)

A gelatinous substance obtained from red algae which are washed, dried, decoloured, then boiled. The product is then sold as it is, or in powder form, and is used in cake-making.

CARRAGEENANS (E 407)

These are "lichens", a mixture of red algae. In France, they are collected along the coasts of Normandy and Brittany. Carrageenans are sold either pure, or mixed with other stabilizers. They are presented in the form of a creamy white powder, with neither taste nor smell, and are used in cake-making (creams, jellies, etc.).

PECTIN (E 440)

Pectin is made through a hydrolysis of the pectin present in plants. This involves cooking *Citrus* bark or apple marc in an acid medium, an operation which frees the pectin along with other soluble products.

Utilisation des pectines			Using pectins	
Dénomination	Domaine d'utilisations	Doses conseillées	Applications	Designation
Pectine jaune	- Pâtes de fruits - Confiseries gélifiées - Fourrages pour biscuiterie et pâtisserie	1 à 1,2 % - 1,6 à 1,7 % 1 to 1.2% - 1.6 to 1.7%	- Crystallized fruit - Gelled confectionery - Fillings for biscuits and cakes	Yellow pectin
Pectine NH nappage	- Produits de fourrage - Nappage de pâtisseries avec fruits non dilués	10 g/kg de nappage 10 g/kg of coating	- Filling products - Coating cakes with non-diluted fruits	Pectin NH for coating
Pectine X58	- Nappages sans fruits des tartes, génoises, biscuits à faible teneur en sucre	15 g pour 1 kg de nappage 15 g for 1 kg of coating	- Non-fruit coatings for tarts, sponges, biscuits with low sugar content	Pectin X58
Pectine 325 NH95	- Confitures à texture épaissie - Sauces pour nappages - Purées de fruits - Desserts lactés gélifiés - Fourrages de confitures non gélifiés - Produits diététiques et hypo-glucidiques	0,3 à 0,5 g/kg 4 à 5/l de lait 0.3 to 0.5 g/kg 4 to 5/l of milk	- Jams with thick textures - Sauces for coatings - Fruit purées - Gelled milk desserts - Non-gelled jam fillings - Dietetic and low-sugar products	Pectin 325 NH95
Pectine Rapid Set	- Confitures - Gelées - Fourrages surtout confitures	1 à 3 g/kg de produit fini 1 to 3 g/kg of finished product	- Jams - Jellies - Fillings-especially jams	Pectin Rapid Set
Pectine Médium Rapid Set	- Gelées à prise lente - Confitures		- Slow set jellies - Jams	Pectin Medium Rapid Set
Dénomination	Domaine d'utilisations	Recommended doses	Applications	Designation

Les biscuits et les gènoises *Biscuits and Sponge Mixtures*

Rappel

Tout-pour-tout amandes

INGRÉDIENTS
50 % d'amandes
50 % de sucre glace

PROCÉDÉ
Brover le tout ensemble.

Reminder

Equal mix sugar/ground almond

INGREDIENTS
50% almonds
50% icing sugar

METHOD
Grind all the ingredients together.

Biscuit de « fragilité »

INGRÉDIENTS
500 g de pâte d'amandes
150 g de blancs d'œufs
150 g de beurre

PROCÉDÉ
Monter les blancs d'œufs et ajouter la pâte d'amandes, puis le beurre fondu à 40°C. Etaler 800 g par plaque. Cuisson : four ventilé à 160°C pendant 10 minutes.

“Fragility” Sponge

INGREDIENTS
500 g almond paste
150 g egg white
150 g butter

METHOD
Whisk the egg whites and add the almond paste, then the melted butter at 40°C. Spread 800 g of mixture onto each sheet. Cook in a fan oven at 160°C for 10 minutes.

Biscuit amandes

INGRÉDIENTS

900 g de tant-pour-tant
amandes
120 g de farine
250 + 350 g d'œufs
90 g de beurre
400 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Monter 10 minutes au batteur le tant-pour-tant, la farine et les œufs. Monter 10 minutes au batteur les blancs d'œufs et le sucre. Mélanger les deux préparations, ajouter le beurre fondu à 40°C. Étaler 550 g de biscuit par feuilles de 400 x 600 mm. Cuisson : 240/280°C T.F. environ 7 minutes.

Almond Sponge

INGREDIENTS

900 g equal mix sugar/ground
almond
120 g flour
250 + 350 g egg
90 g butter
400 g egg white
60 g caster sugar

METHOD

Whisk the sugar/almond mix, flour and egg for 10 minutes. Then whisk the egg whites and sugar. Mix the two preparations and add the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 550 g of sponge mixture into each 400 x 600-mm baking sheet. Cook at 240/280°C V.C. for around 7 minutes.

Biscuit dauphinois

INGRÉDIENTS

250 g de jaunes d'œufs
190 g de sucre
75 g de farine
75 g de féculé
100 g de noix en poudre
75 g de sucre
150 g de beurre fondu
250 g de blancs d'œuf

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la farine. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et ajouter la féculé. Mélanger les deux préparations, ajouter les noix en poudre et le beurre fondu à 40°C. Étaler 900 g par plaque.

Cuisson : 230°C pendant
15 à 20 minutes.

Dauphiné-Style Sponge

INGREDIENTS

250 g egg yolk
190 g sugar
75 g flour
75 g starch
100 g powdered walnut
75 g sugar
150 g melted butter
250 g egg white

METHOD

Whisk the egg yolks with the sugar and add the flour. Whisk the egg whites with the sugar and add the starch. Mix the two preparations, add the powdered walnuts and the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 900 g of the mixture onto each sheet.

Cook at 230°C for 15
to 20 minutes.

Biscuit cuillère

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
180 g de farine
180 g de féculé
270 g de jaunes d'œuf
370 g de sucre semoule
370 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine et la féculé tamisés ensemble. Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes.

Sponge Fingers

INGREDIENTS

5 g vanilla sugar
180 g flour
180 g starch
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white

METHOD

Whisk the egg white and the caster sugar. Incorporate the egg yolks. Sift in the vanilla sugar, flour and starch together. Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Biscuit cuillère chocolat

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
170 g de farine
170 g de fécule
270 g de jaunes d'œufs
370 g de sucre semoule
370 g de blancs d'œufs
35 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine, le cacao en poudre et la fécule tamisés ensemble. Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes

Chocolate Sponge Fingers

INGREDIENTS

5 g vanilla sugar
170 g flour
170 g starch
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white
35 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites and caster sugar. Incorporate the egg yolks. Then sift in the vanilla sugar, flour, cocoa powder and starch together. Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Biscuit cuillère café

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
170 g de farine
170 g de fécule tamisée
38 g de café soluble arabica
30 g d'eau bouillante
270 g de jaunes d'œufs
370 g de sucre semoule
370 g de blancs

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule puis ajouter le café soluble délayé dans l'eau bouillante. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine, le cacao en poudre et la fécule tamisés ensemble. Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes.

Coffee Sponge Fingers

INGREDIENTS

5 g vanilla sugar
170 g flour
170 g sifted starch
38 g instant arabica coffee
30 g boiling water
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white

METHOD

Whisk the egg whites and caster sugar, then add the instant coffee dissolved in boiling water. Incorporate the egg yolks. Then sift in the vanilla sugar, flour, cocoa powder and starch together. Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Pain 5-épices

INGRÉDIENTS

400 g de tant-pour-tant blanc
200 g d'œufs
80 g de blancs d'œufs
160 g de beurre fondu
10 g de 5-épices*
100 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le tant-pour-tant aux œufs. Monter les blancs d'œufs et les incorporer au tant-pour-tant. Ajouter la farine, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 950 g par plaque. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

*5-épices : cannelle, anis, muscade, coriandre, girofle.

5-Spice Sponge

INGREDIENTS

400 g equal mix sugari
ground almond
200 g egg
80 g egg white
160 g melted butter
10 g 5-spices*
100 g flour

METHOD

Mix the sugar/almond mix into the eggs. Whisk the egg whites and incorporate them into the sugar/almond mix. Add the flour, then the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 950 g of the mixture onto each sheet. Cook at 180°C for 10 minutes.

*5-spices: cinnamon, aniseed, coriander, nutmeg, clove.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS

720 g de blancs d'œufs
750 g de sucre semoule
480 g de jaunes d'œufs
210 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le cacao en poudre, puis les jaunes d'œufs. Étaler sur papier cuisson ou siliciné sur plaque. Cuisson : enfourné à 180°C, cuisson à 170°C pendant 12 à 15 minutes.

Flourless Chocolate Sponge

INGREDIENTS

720 g egg white
750 g caster sugar
480 g egg yolk
210 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Add the cocoa powder, then the egg yolks. Spread onto cooking or silicon paper on a baking sheet. Place in an oven heated to 180°C, then cook at 170°C for 12 to 15 minutes.

Pain de Gènes chocolat

INGRÉDIENTS

225 g de pâte d'amandes crue
155 g d'œufs
15 g de farine
15 g de féculé
15 g de cacao en poudre
75 g de beurre
7 g de rhum

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue et les œufs. Ajouter le cacao en poudre, puis la farine et la féculé tamisées ensemble. Ajouter le beurre fondu à 40°C, puis le rhum. Étaler sur cadre de 30 x 24 cm. Cuisson : 190°C pendant 35 minutes.

Pâte d'amandes crue

INGRÉDIENTS

500 g d'amandes brutes fraîchement mondées
500 g de sucre glace
20 g de blancs d'œuf frais

PROCÉDÉ

Laver les amandes brutes et les monder. Relaver à l'eau froide et essuyer. Mixer et broyer avec le sucre glace et les blancs d'œuf.

Financiers

INGRÉDIENTS

300 g de tant-pour-tant
150 g de sucre glace
120 g de farine
240 g de blancs d'œufs
300 g de beurre noisette

PROCÉDÉ

Mélanger à froid le tant-pour-

Genoa-Style Chocolate Sponge Cake

INGREDIENTS

225 g raw almond paste
155 g egg
15 g flour
15 g starch
15 g cocoa powder
75 g butter
7 g rum

METHOD

Mix the raw almond paste with the eggs. Add the cocoa powder, then the flour and starch, sifted together. Add the melted butter at 40°C, then the rum. Spread onto a 30 x 24-cm baking sheet. Cook at 190°C for 35 minutes.

Raw Almond Paste

INGREDIENTS

500 g freshly-peeled raw almonds
500 g icing sugar
20 g fresh egg white

METHOD

Wash the almonds and peel them. Wash again in cold water and wipe dry. Mix and grind with the icing sugar and egg whites.

Financiers

INGREDIENTS

300 g equal mix sugar/ground almond
150 g icing sugar
120 g flour
240 g egg white
300 g brown butter

METHOD

Mix the sugar/almond mix,

tant, le sucre glace, la farine tamisée et les blancs d'œufs. Ajouter le beurre fondu noisette à 40°C. Mouler en Flexipan. Cuisson : 240°C pendant environ 8 minutes.

Biscuit sacher

INGRÉDIENTS

210 g de pâte d'amandes crue 50 %
130 g de jaunes d'œuf
60 g d'œuf
75 g de sucre glace
60 g de farine
60 g de pâte de cacao
60 g de beurre
185 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs et les œufs avec le sucre glace. Monter les blancs d'œufs, puis mélanger les deux préparations. Ajouter la pâte de cacao fondue et le beurre fondu à 40°C. Étaler sur papier cuisson à 700 g par feuille. Cuisson : 240°C pendant 8 minutes.

Génoise chocolat

INGRÉDIENTS

330 g de pâtes d'amandes crue
1 000 g d'œufs
410 g de sucre
330 g de farine
130 g de cacao en poudre
230 g de beurre
10 g de vanille liquide

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue, les œufs et le sucre. Ajouter la farine, le cacao en poudre et la vanille liquide, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 1 200 g par plaque. Cuisson : 220°C pendant 10 minutes.

icing sugar, sifted flour and egg whites together without heating. Add the melted brown butter at 40°C. Mould in Flexipan. Cook at 240°C for around 8 minutes.

Sacher Sponge

INGREDIENTS

210 g 50% raw almond paste
130 g egg yolk
60 g egg
75 g icing sugar
60 g flour
60 g chocolate liquor
60 g butter
185 g egg white

METHOD

Whisk the egg yolks and eggs with the icing sugar. Whisk the egg whites, then mix the two preparations. Add the melted chocolate liquor and melted butter (40°C). Spread 700 g of the mixture onto each sheet, lined with baking paper. Cook at 240°C for 8 minutes.

Chocolate Sponge Cake

INGREDIENTS

330 g raw almond paste
1,000 g egg
410 g sugar
330 g flour
130 g cocoa powder
230 g butter
10 g liquid vanilla

METHOD

Mix the raw almond paste, eggs and sugar together. Add the flour, cocoa powder and liquid vanilla, then the melted butter (40°C). Spread 1,200 g of the mixture onto each sheet. Cook at 220°C for 10 minutes.

Genoise café

INGRÉDIENTS
330 g de pâtes d'amandes crues
1 000 g d'œufs
410 g de sucre
330 g de farine
230 g de beurre
10 g de vanille liquide
65 g de café soluble
40 g d'eau bouillante

PROCÉDÉ
Mélanger la pâte d'amandes crues, les œufs et le sucre. Ajouter la farine et la vanille liquide et le café soluble délayé dans l'eau bouillante puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 1 200 g par plaque. Cuisson : 220°C pendant 10 minutes.

Coffee Sponge Cake

INGREDIENTS
330 g raw almond paste
1,000 g egg
410 g sugar
330 g flour
230 g butter
10 g liquid vanilla
65 g instant coffee
40 g boiling water

METHOD
Mix the raw almond paste, eggs and sugar. Add the flour and liquid vanilla, and the instant coffee dissolved in the boiling water, then the melted butter (40°C). Spread 200 g of the mixture onto each sheet. Cook at 220°C for 10 minutes.

Marquis orange/citron

INGRÉDIENTS
1 350 g de pâte d'amandes crues
675 g d'œuf
410 g de beurre
20 g de zestes de citrons
20 g de zestes d'oranges

PROCÉDÉ
Battre 15 minutes en 2e vitesse la pâte d'amandes crues et les œufs. Ajouter les zestes de citrons et d'oranges hachés très fins. Ajouter le beurre fondu froid. Étaler 2 455 g dans une plaque à rebord 400 x 600 avec papier de cuisson. Cuisson : 160°C pendant 90 minutes.

Lemon/Orange Marquis

INGREDIENTS
1,350 g raw almond paste
675 g egg
410 g butter
20 g lemon zest
20 g orange zest

METHOD
Beat the raw almond paste with the eggs for 15 minutes at 2nd speed. Add the finely-chopped lemon and orange zests. Then add the melted butter. Spread 2,455 g of the mixture onto a 400 x 600-mm sheet lined with baking paper. Cook at 160°C for 90 minutes.

Biscuit noisette (Secre)

INGRÉDIENTS
250 g de tant-pour-tant noisettes
150 g d'œuf
100 g de jaunes d'œuf
75 g de beurre
40 g de féculé
40 g de farine
90 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ
Mélanger le tant-pour-tant avec les œufs et les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et les mélanger avec le tant-pour-tant. Ajouter la féculé et la farine tamisées ensemble, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler sur papier cuisson. Cuisson : 180°C pendant 15 minutes

Rappel

Tant-pour-tant noisettes

INGRÉDIENTS
25 % de noisettes
25 % d'amandes
50 % de sucre glace

PROCÉDÉ
Broyer le tout ensemble.

Hazelnut Sponge (Secre)

INGREDIENTS
250 g equal mix sugar/ground hazelnut
150 g egg
100 g egg yolk
75 g butter
40 g starch
40 g flour
90 g egg white

METHOD
Mix the sugar/hazelnut mix with the eggs and egg yolks. Whisk the egg whites and mix with the sugar/hazelnut mix. Sift in the starch and flour together, then the melted butter at 40°C. Spread onto baking paper. Cook at 180°C for 15 minutes.

Reminder

Equal mix sugar/ground Hazelnut

INGREDIENTS
25% hazelnuts
25% almonds
50% icing sugar

METHOD
Grind all the ingredients together.

Les succès, meringues dacquois, etc.

Succès

INGRÉDIENTS

140 g de sucre semoule
20 g de lait entier
180 g de tant-pour-tant blanc
35 g de sucre semoule
180 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec les 35 g de sucre puis ajouter l'autre quantité de sucre semoule, le tant-pour-tant et le lait. Mélanger le tout. Pocher sur papier cuisson.
Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Meringue blanche

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vanille liquide

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et la vanille liquide. Ajouter le sucre glace à la main. Pocher sur papier cuisson.
Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Meringue café

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œuf
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vanille liquide
8 g de café soluble

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la vanille liquide et le café délayé dans un peu d'eau bouillante. Ajouter le sucre glace à la main.
Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Succès

INGREDIENTS

140 g caster sugar
20 g whole milk
180 g equal mix sugar/ground almonds
35 g caster sugar
180 g egg white

METHOD

Whisk the egg whites with the 35 g caster sugar, then add the remaining quantity of caster sugar, the sugar/almond mix, and the milk. Mix all ingredients together. Pipe out onto baking paper.
Cook at 130°C for 2 hours.

White Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar and liquid vanilla. Add the icing sugar by hand. Poach onto baking paper.
Cook at 130°C for 2 hours.

Coffee Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla
8 g instant coffee

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Add the liquid vanilla and coffee dissolved in a little boiling water. Add the icing sugar by hand.
Cook at 130°C for 2 hours.

Succès, Meringues, Dacquois, etc.

Meringue chocolat

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vanille liquide
40 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le cacao en poudre et le sucre glace tamisés ensemble, puis la vanille liquide.
Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Meringue coco

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
6 g de blancs d'œufs secs
en poudre
230 g de sucre semoule
80 g de tant-pour-tant blanc
100 g de noix de coco en poudre
100 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le tant-pour-tant et la noix de coco en poudre tamisés ensemble, puis le sucre glace.
Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Meringue italienne

INGRÉDIENTS

350 g d'eau
300 g de sucre
800 g de blancs d'œuf frais
1 300 g de sucre

PROCÉDÉ

Cuire à 120/124°C l'eau et les 1 300 g de sucre. Quand le sucre arrive à 116°C, serrer les blancs avec les 300 g de sucre. Verser le sucre cuit sur les blancs montés fermes. Refroidir en vitesse lente.

Chocolate Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla
40 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Sift in the cocoa powder and the icing sugar together, then add the liquid vanilla. Cook at 130°C for 2 hours.

Coconut Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
6 g dried powdered egg white
230 g caster sugar
80 g white equal mix sugar/ground almond
100 g powdered coconut
100 g icing sugar

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Sift in the sugar/ground almond equal mix and coconut together, then the icing sugar.
Cook at 130°C for 2 hours.

Italian Meringue

INGREDIENTS

350 g water
300 g sugar
800 g fresh egg white
1,300 g sugar

METHOD

Cook the water and 1,300 g sugar at 120/124°C. When the sugar reaches 116°C, thicken the whites in the 300 g sugar. Pour the cooked sugar onto the stiffly beaten whites. Cool slowly.

Meringue suisse

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
125 g de sucre glace
125 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, chauffer à 60°C et monter à la machine.

Meringue aux fruits

INGRÉDIENTS

150 g de pulpe de framboises
400 g de sucre
200 g de blancs d'œuf

PROCÉDÉ

Cuire à 118°C la pulpe et le sucre. Verser sur les blancs d'œufs montés fermes et laisser refroidir.

Progress

INGRÉDIENTS

130 g de tant-pour-tant brut (amandes entières)
25 g de farine
75 g de blancs d'œufs
15 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger le tant-pour-tant avec la farine. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et mélanger. Pocher sur papier cuisson. Cuisson : 140°C pendant 1 heure.

Dacquoise

INGRÉDIENTS

220 g de blancs d'œuf
80 g de sucre semoule
190 g de tant-pour-tant noisettes
170 g de tant-pour-tant amande

Swiss Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
125 g icing sugar
125 g caster sugar

METHOD

Mix all the ingredients, heat to 60°C and whisk in a mixer.

Fruit Meringue

INGREDIENTS

150 g raspberry pulp
400 g sugar
200 g egg white

METHOD

Cook the pulp with the sugar at 118°C. Pour onto the stiffly beaten egg whites and leave to cool.

Progress

INGREDIENTS

130 g equal mix sugar/almond (whole almonds)
25 g flour
75 g egg white
15 g caster sugar

METHOD

Mix the sugar/almond mix with the flour. Whisk the egg whites with the sugar and mix. Pipe out onto baking paper. Cook at 140°C for 1 hour.

Dacquoise

INGREDIENTS

220 g egg white
80 g caster sugar
190 g equal mix sugar/ground hazelnut
170 g equal mix sugar/ground almond

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les tant-pour-tant délicatement. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson : 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Whisk the egg whites with the sugar. Add both equal mixes delicately. Sprinkle with icing sugar. Cook at 180°C for 20 minutes.

Japonais

INGRÉDIENTS

125 g de tant-pour-tant blanc
30 g de blancs d'œufs
10 g d'œufs
3 g de zestes d'oranges confits
60 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule
50 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le tant-pour-tant, les blancs d'œufs, les œufs et les zestes d'oranges confits. Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule. Mélanger ces deux préparations puis ajouter la farine. Cuisson : 130°C pendant 50 minutes.

Japonais

INGREDIENTS

125 g white equal mix sugar/ground almond
30 g egg white
10 g egg
3 g candied orange zests
60 g egg white
40 g caster sugar
50 g flour

METHOD

Mix together the sugar/almond mix, egg whites and candied orange zests. Then whisk together the egg whites and caster sugar. Finally, mix these two preparations and add the flour. Cook at 130°C for 50 minutes.

Scufflé chocolat

INGRÉDIENTS

400 g de sucre
150 g d'eau
180 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
80 g de cacao pure pâte

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs montés. Ajouter le cacao pure pâte fondu sur la meringue tiède. Dresser sur papier four à la douille cannulée. Cuisson : 100°C four ventilé ou 130°C four classique, pendant 1 heure 30 minutes.

Chocolate Soufflé

INGREDIENTS

400 g sugar
150 g water
180 g egg white
50 g sugar
80 g chocolate liquor

METHOD

Cook the sugar with the water at 121°C. Whisk the egg whites with the sugar. Pour the cooked sugar onto the whisked egg whites. Add the melted pure chocolate liquor onto the warm meringue. Pipe onto oven paper using the fluted nozzle. Cook at 100°C in a fan oven or 130°C in a standard oven, for 1 hour 30 minutes.

Les crèmes, les mousses, les bavarois et les suprêmes

Creams, Mousses, Bavarian Creams and Supremes

Crème d'amandes | Almond Cream

INGRÉDIENTS

125 g de beurre
250 g de tant-pour-tant
12 g de poudre à flan
75 g d'œufs
25 g de rhum
150 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre et ajouter les autres ingrédients à l'exception de la crème pâtissière. N'ajouter la crème pâtissière que juste avant utilisation.

INGREDIENTS

125 g butter
250 g equal mix sugar/ground almond
12 g custard powder
75 g egg
25 g rum
150 g cream filling

METHOD

Soften the butter and then add the other ingredients except for the cream filling. Do not add the cream filling until just before serving.

Crème pâtissière | Cream Filling

INGRÉDIENTS

1500 g de lait
1/2 gousse de vanille
180 g de sucre
375 g de jaunes d'œuf
180 g de sucre
115 g de poudre de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, la vanille et le sucre. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Verser le lait bouillant sur les jaunes. Chinoiser et rebouillir 2 minutes en remuant au fouet.

INGREDIENTS

1,500 g milk
1/2 vanilla pods
180 g sugar
375 g egg yolk
180 g sugar
115 g cream filling powder

METHOD

Boil the milk, vanilla and sugar. Mix the egg yolks, sugar and cream powder together. Pour the boiling milk onto the yolks. Strain through a chinois and boil again for 2 minutes while whisking.

Crème au beurre | Butter Cream

INGRÉDIENTS

1 200 g de lait
500 g de sucre
2 gousses de vanille
1 000 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
4 000 g de beurre
1 000 g de meringue italienne

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, le sucre et la vanille. Foisonner les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes et faire pocher jusqu'à 85°C au fouet. Chinoiser et faire refroidir au batteur jusqu'à 30°C. Ajouter le beurre et mélanger à la feuille, puis lisser. Incorporer la meringue italienne.

INGREDIENTS

1,200 g milk
500 g sugar
2 vanilla pods
1,000 g egg yolk
500 g sugar
4,000 g butter
1,000 g Italian meringue

METHOD

Boil the milk with the sugar and vanilla. Mix the egg yolks with the sugar. Pour the milk onto the yolks and poach to 90°C, whisking continuously. Strain through a chinois and cool in the mixer to 30°C. Add the butter and mix in using the flat beater, then mix further until smooth. Incorporate the Italian meringue.

Crème fouettée | Whipped cream

Crème montée au batteur électrique : 1 litre = 450 g
Crème montée à l'aérobateur : 1 litre = 280 g
Crème montée à la main : 1 litre = 500 à 550 g

Cream whipped with an electric whisk: 1 litre = 450 g
Cream whipped with a cream blower: 1 litre = 280 g
Cream whipped by hand: 1 litre = 500 to 550 g

Crème chantilly | Chantilly Cream

INGRÉDIENTS

250 g de crème fleurette pasteurisée
30 g de sucre semoule
5 g de sucre vanillé

PROCÉDÉ

Monter la crème fleurette avec le sucre semoule et le sucre vanillé.

INGREDIENTS

250 g pasteurized cream
30 g caster sugar
5 g vanilla sugar

METHOD

Whip the cream with the caster sugar and vanilla sugar.

Crème frangipane

INGRÉDIENTS

250 g de crème d'amandes
125 g de crème pâtissière
20 g de rhum vieux à 40°

PROCÉDÉ

Mélanger la crème d'amandes avec la crème pâtissière. Ajouter le rhum.

Frangipane Cream

INGREDIENTS

250 g almond cream
125 g cream filling
20 g old rum (40°)

METHOD

Mix the almond cream with the cream filling. Add the rum.

Crème diplomate ou Mousse Madame

INGRÉDIENTS

250 g de lait
40 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
10 g de gélatine en feuilles
QS de liqueur de framboises
310 g de crème fleurette
montée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Ajouter le lait bouilli et pocher à 85°C. Chinoiser et refroidir. Détendre les feuilles de gélatine à l'eau froide et les ajouter. Refroidir à 20°C, puis ajouter la liqueur de framboises et la crème fleurette montée.

Diplomate Cream or Mousse Madame

INGREDIENTS

250 g milk
40 g egg yolk
70 g caster sugar
20 g cream filling powder
10 g gelatin sheets
SQ of raspberry liqueur
310 g whipped cream

METHOD

Boil the milk. Mix together the egg yolks, caster sugar and custard powder. Add the boiled milk and poach to 85°C. Strain through a chinois and cool. Soften the gelatin sheets in cold water and add them. Cool to 20°C, then add the raspberry liqueur and whipped liquid

Crème Paris- Brest

INGRÉDIENTS

180 g de beurre
90 g de praliné noisette
270 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Monter et blanchir le beurre au batteur. Ajouter le praliné puis la crème pâtissière.

Paris-Brest Cream

INGREDIENTS

180 g butter
90 g hazelnut praliné
270 g cream filling

METHOD

Whisk the butter in a mixer until white. Add the praliné followed by the cream filling.

Crème anglaise café

INGRÉDIENTS

125 g de crème fleurette
125 g de lait
50 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
4 g de café moulu frais

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème et le lait séparément. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le café dans le lait, puis pocher l'ensemble à 85°C. Refroidir rapidement.

Coffee Custard Sauce

INGREDIENTS

125 g liquid cream
125 g milk
50 g egg yolk
35 g caster sugar
4 g freshly ground coffee

METHOD

Boil the cream and milk separately. Whisk the egg yolks and sugar until white. Add the coffee to the milk, then poach all the ingredients together to 85°C. Cool rapidly.

Flan

INGRÉDIENTS

440 g de lait
110 g de sucre
110 g d'eau
50 g de poudre à flan
50 g d'œuf
8 g de vanille liquide

PROCÉDÉ

Délayer l'eau, la poudre à flan, les œufs et la moitié du sucre. Verser sur le lait bouillant avec le reste du sucre. Bien faire bouillir.

French-Style Custard

INGREDIENTS

440 g milk
110 g sugar
110 g water
50 g custard powder
50 g egg
8 g liquid vanilla

METHOD

Mix the water, custard powder, eggs and half of the sugar. Pour onto the boiling milk with the rest of the sugar. Boil for a short time.

Crème brûlée amande

INGRÉDIENTS

30 g d'amandes caramélisées
225 g de crème fleurette
25 g de praliné amandes
25 g de sucre semoule
60 g de jaunes d'œufs
½ gousse de vanille

PROCÉDÉ

Mélanger à froid la crème fleurette, le praliné amandes, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la demi-gousse de vanille. Macérer pendant 24 heures. Saupoudrer d'amandes caramélisées.

Cuisson : 130°C au bain-marie pendant 20 minutes.

Almond Crème Brûlée

INGREDIENTS

30 g caramelized almonds
225 g liquid cream
25 g almond praliné
25 g caster sugar
60 g egg yolk
½ vanilla pod

METHOD

Mix together the liquid cream, almond praliné, caster sugar, egg yolks and the half vanilla pod without heating. Leave to soak for 24 hours. Sprinkle with caramelized almonds.

Cook at 130°C in a bain-marie for 20 minutes.

Crème chiboust framboise

INGRÉDIENTS

50 g de pulpe de framboises
6 g de gélatine en feuille
15 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
4 g de poudre à crème
80 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe de framboises. Mélanger le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Ajouter la pulpe de framboises et faire bouillir de nouveau. Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et les ajouter.

Mélanger le tout à chaud.

Raspberry Chiboust Cream

INGREDIENTS

50 g raspberry pulp
6 g gelatin sheets
15 g caster sugar
50 g egg yolk
4 g custard powder
80 g egg white
40 g caster sugar

METHOD

Boil the raspberry pulp. Mix the caster sugar, egg yolks and custard powder together. Add the raspberry pulp and boil again. Add the gelatin soaked in cold water. Whip the egg whites with the caster sugar and add to the rest. Mix over the heat.

Crème légère au kirsch

INGRÉDIENTS

250 g de crème pâtissière
500 g de crème fleurette
montée
15 g de kirsch
6 g de gélatine

PROCÉDÉ

Faire fondre à 60°C la gélatine préalablement gonflée à l'eau froide dans la crème pâtissière, puis ajouter le kirsch et la crème fouettée délicatement.

Light Cream with Kirsch

INGREDIENTS

250 g cream filling
500 g whipped cream
15 g Kirsch
6 g gelatin

METHOD

Leave the gelatin to swell in cold water, then melt it into the cream filling at 60°C. Next, add the Kirsch and whipped cream delicately.

Crème sabayon Noyau de Poissy

INGRÉDIENTS

100 g de pâte à bombe
20 g de Noyau de Poissy
200 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Mélanger le tout délicatement.

Noyau de Poissy Sabayon Cream

INGREDIENTS

100 g bombe dough
20 g Noyau de Poissy
200 g whipped cream

METHOD

Mix all ingredients together delicately.

Pâte à bombe

INGRÉDIENTS

125 g de sirop à 60 % brix
70 g de jaunes d'œuf

PROCÉDÉ

Pocher le tout à 85°C. Refroidir au batteur.

Bombe Dough

INGREDIENTS

125 g syrup (60% brix)
70 g egg yolk

METHOD

Poach all ingredients together to 85°C. Cool in the beater

Bavaroise pistache

INGRÉDIENTS

250 g de lait
90 g de jaunes d'œuf
80 g de sucre
40 g de pâte de pistache
6 g de gélatine
12 g de kirsch
240 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Procéder comme une anglaise. Pocher à 85°C, ajouter la gélatine et refroidir à 20°C. Ajouter le kirsch, puis la crème fouettée.

Pistachio Bavarian Cream

INGREDIENTS

250 g milk
90 g egg yolk
80 g sugar
40 g pistachio paste
6 g gelatin
12 g Kirsch
240 g whipped cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Poach at 85°C, add the gelatin and cool to 20°C. Add the Kirsch, then the whipped cream.

Mousse au mascarpone frais

INGRÉDIENTS

12 g de gélatine
35 g d'eau
75 g de jaunes d'œufs
115 g de sucre
325 g de mascarpone frais

PROCÉDÉ

Faire chauffer l'eau et le sucre à 118°C et la verser sur les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine gonflée à l'eau froide et incorporer le mascarpone délicatement à la pâte à bombe froide.

Mousse with fresh Mascarpone

INGREDIENTS

12 g gelatin
35 g water
75 g egg yolk
115 g sugar
325 g fresh mascarpone

METHOD

Heat the water and sugar to 118°C and pour onto the egg yolks. Add the gelatin after leaving it to swell in cold water, and incorporate the mascarpone delicately into the cold bombe dough.

Mousse exotique épicée

INGRÉDIENTS

250 g de pulpes mélangées
50 g de sucre
4 g de gélatine
250 g de crème fleurette montée
1 g de poivre
1 clou de girofle
2 g de cannelle
1 gousse de vanille

PROCÉDÉ

Faire chauffer, sans bouillir, les pulpes avec le sucre et les épices. Ajouter la gélatine, chinoiser, refroidir et incorporer la crème fouettée.

MÉLANGE DE PULPES

100 g de fruits de la Passion
100 g d'oranges sanguines
50 g de mangoes

Spicy Exotic Mousse

INGREDIENTS

250 g mixed pulp
50 g sugar
4 g gelatin
250 g whipped cream
1 g pepper
1 clove
2 g cinnamon
1 vanilla pod

METHOD

Heat the pulp with the sugar and spices, without boiling. Add the gelatin, strain through a chinois, cool, and incorporate the whipped cream.

INGREDIENTS FOR MIXED PULP

100 g Passion fruit
100 g blood oranges
50 g mangoes

Crème mousseline

INGRÉDIENTS

500 g de crème pâtissière
150 g de beurre
20 g de rhum blanc

PROCÉDÉ

Monter et blanchir le beurre. Ajouter le rhum tempéré, puis la crème pâtissière.

Mousseline Cream

INGREDIENTS

500 g cream filling
150 g butter
20 g white rum

METHOD

Whip the butter until white. Add the rum at room temperature, then the cream filling.

Bavaroise noisette

INGRÉDIENTS

1/2 gousse de vanille
30 g de sucre
150 g de lait
60 g de jaunes d'œufs
90 g de pâte de noisettes
30 g de gelée dessert
50 g de sucre
750 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Procéder comme une anglaise et pocher à 85°C. Ajouter la gelée dessert et refroidir à 20°C et incorporer la crème fouettée.

Bavarian-Style Hazelnut Cream

INGREDIENTS

1/2 vanilla pod
30 g sugar
150 g milk
60 g egg yolk
90 g hazelnut paste
30 g dessert jelly
50 g sugar
750 liquid cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce, and poach at 85°C. Add the dessert jelly, cool to 20°C, and incorporate the whipped cream.

Crème dauphinoise

INGRÉDIENTS

500 g de crème au beurre
20 g d'essence de café
50 g de tant-pour-tant noix
50 g de tant-pour-tant blanc

PROCÉDÉ

Monter et blanchir le beurre. Ajouter les tant-pour-tant, puis l'essence de café.

Dauphiné-Style Cream

INGREDIENTS

500 g butter cream
20 g coffee essence
50 g equal mix sugar/ground walnut
50 g equal mix sugar/ground almond

METHOD

Whip the butter until white. Add the two equal mixes, followed by the coffee essence.

Mousse citron vert

INGRÉDIENTS

125 g de jus de citrons verts
200 g de meringue italienne
15 g de sucre
200 g de crème fouettée
8 g de gélatine

PROCÉDÉ

Chauffer sans faire bouillir le jus de citron et ajouter la gélatine gonflée à l'eau froide, puis le sucre avec la meringue et incorporer la crème fouettée.

Lime Mousse

INGREDIENTS

125 g lime juice
200 g Italian meringue
15 g sugar
200 g whipped cream
8 g gelatin

METHOD

Heat the lime juice without boiling and add the gelatin, after leaving it to swell in cold water. Then add the sugar with the meringue, and incorporate the whipped cream.

Crème pâtissière chocolat/cannelle

INGRÉDIENTS

800 g de lait
2 bâtons de cannelle
150 g de sucre
25 g de poudre à flan
100 g de jaunes d'œufs
38 g de cacao en pâte
250 g de chocolat à 50 %

PROCÉDÉ

Diluer dans le lait bouillant le cacao en pâte, le chocolat les bâtons de cannelle. Mélanger le sucre avec les jaunes et la poudre à flan. Cuire l'ensemble 2 minutes, puis débarrasser et refroidir.

Chocolate/ Cinnamon Cream Filling

INGREDIENTS

800 g milk
2 cinnamon sticks
150 g sugar
25 g custard powder
100 g egg yolk
38 g chocolate liquor
250 g 50% chocolate

METHOD

Dilute the chocolate liquor, chocolate and cinnamon sticks in the boiling milk. Mix the sugar with the yolks and custard powder. Cook together for 2 minutes, then remove from the heat and cool.

Suprême caramel

INGRÉDIENTS

250 g de crème fleurette
1/2 gousse de vanille
100 g de jaunes d'œufs
50 g de gel dessert
75 g de caramel maison
150 g de meringue italienne
750 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Procéder comme une anglaise. Pocher à 85°C avec le caramel. Ajouter le gel dessert et refroidir à 22°C. Mélanger avec la meringue et la crème fouettée.

COMPOSITION DU CAMEL MAISON

50% crème liquide bouillante
(versée en 3 fois sur le sucre)
50 % sucre cuit sans eau à
195°C.

Caramel Suprême

INGREDIENTS

250 g cream
1/2 vanilla pod
100 g egg yolk
50 g dessert gel
75 g home-made caramel
150 g Italian meringue
750 g liquid cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Poach at 85°C with the caramel. Add the dessert gel and cool to 22°C. Mix with the meringue and whipped cream.

HOME-MADE CARAMEL COMPOSITION

50% boiling cream
(poured in 3 times on sugar)
50% sugar cooked at 195°C
without water.

Mousseline coco

INGRÉDIENTS

25 g de lait
125 g de pulpe de coco
38 g de sucre
100 g de jaunes d'œuf
5 g de poudre à flan
25 g de rhum blanc
2 g de gélatine
40 g de beurre
400 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Procéder comme une crème pâtissière. Ajouter la gélatine, refroidir et incorporer le rhum, le beurre fondu, puis la crème fouettée.

Coconut Mousseline

INGREDIENTS

25 g milk
125 g coconut pulp
38 g sugar
100 g egg yolk
5 g custard powder
25 g white rum
2 g gelatin
40 g butter
400 g cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Add the gelatin, cool and incorporate the rum, melted butter, then the whipped cream.



Les pâtes Pastries and Doughs

Pâte sablée au chocolat

INGRÉDIENTS

110 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant blanc
50 g d'œufs
150 g de farine
20 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter les tant-pour-tant, les œufs et le sel. Incorporer la farine et le cacao ensemble. Étaler, refroidir et détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Chocolate Sablé Pastry

INGREDIENTS

110 g butter
2 g salt
50 g icing sugar
50 g equal mix sugar/ground almond
50 g egg
150 g flour
20 g cocoa powder

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Mix in the flour and cocoa together. Roll out, leave to cool, then cut up. Cook at 180°C for 10 minutes.

Pâte à carré de Vienne

INGRÉDIENTS

200 g de tant-pour-tant brut (amandes entières)
40 g d'œufs
125 g de beurre
200 g de farine
1,5 g de poudre à lever
2 g de cannelle en poudre
1 g de sel

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec les œufs, le tant-pour-tant, la poudre à lever, la cannelle, le sel, puis ajouter la farine. Étaler, refroidir et détailler au découpoir. Cuisson : 170°C pendant 15 minutes.

Viennese-Style Square Pastry

INGREDIENTS

200 g basic equal mix sugar/ground almond (whole almonds)
40 g egg
125 g butter
200 g flour
1.5 g baking powder
2 g powdered cinnamon
1 g salt

METHOD

Mix the butter with the eggs, equal mix sugar/ground almond, baking powder, cinnamon and salt, then add the flour. Roll out, leave to cool and cut out shapes with a cutter. Cook at 170°C for 15 minutes.

Feuilletage

INGRÉDIENTS

1 750 g d'eau froide
105 g de sel
450 g de beurre
1 100 g de farine de gruau
1 900 g de farine ordinaire
2 550 g de beurre

PROCÉDÉ

Dissoudre le sel dans l'eau froide. Faire fondre les 450 g de beurre et pétrir sans corser avec les farines. Mettre la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Donner 4 tours simples avec les 2 550 g de beurre. Laisser reposer 1 à 2 heures entre chaque tourage. Stocker au réfrigérateur et donner 2 tours simples avant l'emploi.

Puff Pastry

INGREDIENTS

1,750 g cold water
105 g salt
450 g butter
1,100 g white wheat flour
1,900 g ordinary flour
2,550 g butter

METHOD

Dissolve the salt in the cold water. Melt the 450 g butter and knead with the flours, without adding body. Place the base dough in the refrigerator for a minimum of 2 hours. Make four single layers with the 2,550 g butter. Leave to rest for 1 to 2 hours between each layer. Store in the refrigerator and make another 2 layers before using.

Pâte sablée aux amandes

INGRÉDIENTS

1 200 g de beurre
20 g de sel
500 g de sucre glace
500 g de tant-pour-tant blanc
20 g de vanille en poudre
400 g d'œufs
500 g de farine
1 500 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter les tant-pour-tant, les œufs et le sel. Incorporer la farine. Étaler, refroidir et détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Almond Sablé Pastry

INGREDIENTS

1,200 g butter
20 g salt
500 g icing sugar
500 g white equal mix sugar/ground almond
20 g vanilla powder
400 g egg
500 g flour
1,500 g flour

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Incorporate the flour. Roll out, leave to cool and cut up. Cook at 180°C for 10 minutes.

Pâte sablée au citron

INGRÉDIENTS

440 g de beurre
60 g de sucre
150 g de pâte citron
210 g de tant-pour-tant
86 g d'œufs
510 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le tant-pour-tant, les œufs et le sel. Incorporer la farine. Étaler, refroidir et détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Pâte citron

INGRÉDIENTS

120 g de jus de citrons
120 g de sucre glace
60 g de fondant

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en chauffant à 40°C. Stocker au réfrigérateur.

Pâte à chou

INGRÉDIENTS

200 g de lait
200 g d'eau
8 g de sel
8 g de sucre
180 g de beurre
220 g de farine
400 g d'œufi

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et l'eau avec le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine et verser le liquide bouillant en remuant au fouet. Sécher, toujours en remuant au fouet. Verser dans une bassine, puis incorporer progressivement les œufs. Cuisson : 200°C pendant 20 minutes.

Lemon Sablé Pastry

INGREDIENTS

440 g butter
60 g sugar
150 g lemon paste
210 g equal mix sugar/ground almond
86 g egg
510 g flour

METHOD

Mix the butter and icing sugar together. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Incorporate the flour. Roll out, cool, and cut up. Cook at 180°C for 10 minutes.

Lemon Paste

INGREDIENTS

120 g lemon juice
120 g icing sugar
60 g frosting

METHOD

Mix all ingredients together heating to 40°C. Store in refrigerator.

Chou Pastry

INGREDIENTS

200 g milk
200 g water
8 g salt
8 g sugar
180 g butter
220 g flour
400 g egg

METHOD

Boil the milk and water with the salt, sugar and butter. Sieve the flour into the mixture and whisk in the boiling liquid. Allow to dry, still whisking. Pour into a basin, then gradually mix in the eggs. Cook at 200°C for 20 minutes.

Pâte à savarins

INGRÉDIENTS

15 g de levure
100 g de lait
225 g de farine de gruau
100 g d'œufs
50 g de beurre
40 g de jaunes d'œufi
20 g de sucre
5 g de sel

PROCÉDÉ

Dissoudre la levure dans le lait à 25°C. Ajouter la farine de gruau et les œufs. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre. Bien malaxer et ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Laisser pousser 1 h à température ambiante. Conserver au réfrigérateur 1 h. Disposer dans un moule à savarin et mettre à pousser à l'étuve à 35°C. Cuisson : 230°C pendant 15 à 20 minutes.

Pains « cacao »

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
100 g de sucre glace
50 g d'œufs
25 g de cacao en poudre
125 g de noisettes grossièrement hachées
300 g de farine
5 g de poudre de vanille
2 g de sel

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs, le cacao en poudre et les noisettes. Ajouter ensuite la farine, la poudre de vanille et le sel. Détailler en carrés et cuire à 160°C pendant 12 minutes.

Savarin Dough

INGREDIENTS

15 g yeast
100 g milk
225 white wheat flour
100 g egg
50 g butter
40 g egg yolk
20 g sugar
5 g salt

METHOD

Dissolve the yeast in the milk at 25°C. Add the white wheat flour and eggs. Knead and strengthen the dough. Add the butter. Mix well until soft and add the egg yolks, sugar and salt. Leave to rise for 1 hour at room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour. Arrange in a savarin mould and leave to rise in a drying oven at 35°C. Cook at 230°C for 15 to 20 minutes.

“Cocoa” Loaves

INGREDIENTS

250 g butter
100 g icing sugar
50 g egg
25 g cocoa powder
125 g roughly chopped hazelnuts
300 g flour
5 g vanilla powder
2 g salt

METHOD

Mix the butter, icing sugar, eggs, cocoa powder and hazelnuts. Then add the flour, vanilla powder and salt. Cut into squares and cook at 160°C for 12 minutes.

Sablés aux noix

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
200 g de sucre glace tamisé
200 g de noix râpées fines
50 g d'œufi
270 g de farine
QS de cerneaux de noix

PROCÉDÉ

Malaxer tous les ingrédients à l'exception de la farine, à incorporer à la fin. Décorer d'un cerneau de noix.
Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Diamants

INGRÉDIENTS

375 g de beurre charentais
40 g de jaunes d'œufi
175 g de sucre glace
10 g de sucre vanillé maison
550 g de farine
150 g de noisettes pelées et concassées

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec les jaunes d'œufs. Incorporer les sucres, la farine et les noisettes sans travailler. Mettre au réfrigérateur et former des rouleaux de 300 g chacun à découper en rondelles de 1,5 cm.
Cuisson : 180°C pendant 15 minutes.

Pâte à linz classique

INGRÉDIENTS

560 g de beurre
240 g de jaunes d'œufi durs
200 g de tant-pour-tant blanc
5 g de cannelle
25 g de rhum
600 g de farine

Walnut Shortbread

INGREDIENTS

200g butter
200 g sieved icing sugar
200 g finely grated walnuts
50 g egg
270 g flour
S. Q. of walnut halves

METHOD

Mix together all the ingredients until soft, except the flour, which should be incorporated at the end. Decorate with a walnut half. Cook at 180°C for 10 minutes.

Diamonds

INGREDIENTS

375 g fine unsalted butter
40 g egg yolk
175 g icing sugar
10 g home-made vanilla sugar
550 g flour
150 g hazelnuts, peeled and crushed

METHOD

Mix the butter with the egg yolks until soft. Incorporate the sugars, flour and hazelnuts, without working the paste. Place in the fridge and form rolls of 300 g each, to be cut into slices 1.5 cm wide.
Cook at 180°C for 15 minutes.

Classic Linz Dough

INGREDIENTS

560 g butter
240 g hard egg yolks
200 g equal mix sugar!
ground almond
5 g cinnamon
25 g rum
600 g flour

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre. Passer les jaunes d'œufs durs au tamis fin. Incorporer les jaunes d'œufs durs, le tant-pour-tant, la cannelle et le rhum. Pétrir avec la farine sans corser.
Cuisson 180°C pendant 20 minutes

METHOD

Work the butter until soft. Put the hard egg yolks through a fine sieve. Incorporate the hard egg yolks, the sugar/almond mix, cinnamon and rum. Knead with the flour without strengthening.
Cook at 180°C for 20 minutes.

Pâte à linz surfine

INGRÉDIENTS

225 g de beurre
300 g de tant-pour-tant noisettes légèrement grillées
75 g de sucre glace
300 g d'œufs
5 g de poudre à lever
1 zeste de citron
5 g de cannelle
5 g de vanille en poudre
2 g de sel
225 g de farine ordinaire

PROCÉDÉ

Mélanger au mixer la totalité des ingrédients, puis mettre au réfrigérateur.
Cuisson 180°C pendant 20 minutes.

Superfine Linz Dough

INGREDIENTS

225 g butter
300 g equal mix sugar/ground lightly-grilled hazelnuts
75 g icing sugar
300 g egg
5 g baking powder
1 lemon zest
5 g cinnamon
5 g vanilla powder
2 g salt
225 g ordinary flour

METHOD

Mix all the ingredients together in a mixer, then place in the refrigerator. Cook at 180°C for 20 minutes.

Brioche surfine (dite « parisienne »)

INGRÉDIENTS DU 1ER MÉLANGE

100 g d'eau tiède
80 g de levure

PROCÉDÉ

Délayer la levure dans l'eau tiède.

INGRÉDIENTS DU 2E MÉLANGE

90 g d'eau tiède
90 g d'améliorant

PROCÉDÉ

Délayer l'améliorant dans l'eau tiède.

Superfine Brioche ("Parisian Brioche")

INGREDIENTS FOR THE 1ST MIXTURE:

100 g lukewarm water
80 g yeast

METHOD

Mix the yeast into the lukewarm water.

INGREDIENTS FOR THE 2ND MIXTURE:

90 g lukewarm water
90 g improver

METHOD

Mix the improver into the lukewarm water.

INGRÉDIENTS POUR

LA RECETTE

200 g d'œufs
50 g de sel
160 g de sucre
2 000 g de farine de gruau
900 g d'œufs
1 400 g de beurre
150 g d'œufs

PROCÉDÉ

Mélanger dans la cuve du batteur les œufs, le sel et le sucre (mélange 1). Ajouter la farine de gruau, les œufs et le mélange 2. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre en morceaux et, lorsque le beurre est bien mélangé, incorporer

150 g d'œuf un par un suivant l'absorption.

Temps de pétrissage :
20 minutes.

Température de la pâte :
23°C. Laisser pousser à 16°C pendant 1 h 30. Mettre au réfrigérateur 1 heure, de préférence dans le bas.

Rompres au bas du réfrigérateur et laisser à 4°C pendant la nuit. Pousser une fois façonné à 30°C pendant 2 heures.

Cuisson : 230°C pendant 20 à 25 minutes.

Pâte à faire

INGRÉDIENTS

250 g de farine
12 g de levure de bière
30 g de jaunes d'œufs
2,5 g de sel
5 g de sucre ou diamalt
50 g d'huile
2,5 dl de bifre blonde
100 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Malaxer tous les ingrédients, à l'exception des blancs d'œufs.

Laisser la pâte reposer pendant 1 heure. Avant l'emploi, incorporer les blancs d'œufs montés en neige.

INGREDIENTS FOR

THE RECIPE

200 g egg
50 g salt
160 g sugar
2,000 g white wheat flour
900 g egg
1,400 g butter
150 g egg

METHOD

In the mixer bowl, mix together the eggs, salt and sugar (mixture 1). Add the white wheat flour, egg, and mixture 2. Knead and strengthen the dough. Add the butter in pieces and, once the butter is well mixed in, add 150 g of eggs one by one as they are absorbed into the mixture.

Kneading time: 20 minutes.

Dough temperature: 23°C. Leave to rise at 16°C for 1½ hours. Place in the refrigerator for 1 hour, preferably in the bottom. Place in the bottom of the refrigerator and leave to rest overnight at 4°C. Leave to rise again at 30°C for 2 hours after shaping.

Cook at 230°C for 20 to 25 minutes.

Frying Batter

INGREDIENTS

250 g flour
12 g brewer's yeast
30 g egg yolk
2.5 g salt
5 g sugar or Diamalt
50 g oil
2.5 dl pale beer
100 g egg white

METHOD

Mix together all the ingredients except the egg whites. Leave the batter to rest for 1 hour. Before using, incorporate the whisked egg whites.

Pâte d'amandes française

INGRÉDIENTS

1 000 g d'amandes
1 000 g de sucre
200 g de glucose
300 g d'eau
10 % de sucre inverti

PROCÉDÉ

Hacher les amandes au mixer. Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 115°C. Ajouter le sucre inverti. Verser le sucre cuit sur les amandes et passer 10 minutes au mixer.

French Almond Paste

INGREDIENTS

1,000 g almonds
1,000 g sugar
200 g glucose
300 g water
10% invert sugar

METHOD

Chop the almonds in the mixer. Cook the sugar, glucose and water to 115°C. Add the invert sugar. Pour the cooked sugar onto the almonds and put in the mixer for 10 minutes.

Pâte sablée à la vergeoise blonde

INGRÉDIENTS

125 g de farine
80 g de beurre
62 g de vergeoise blonde
2,5 g de sel
12 g d'œufs

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre au batteur. Ajouter le sel et les œufs, puis la farine. Reposer au réfrigérateur avant de détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 à 12 minutes.

Sablé Pastry with light brown sugar

INGREDIENTS

125 g flour
80 g butter
62 g light brown sugar
2.5 g salt
12 g egg

METHOD

Mix the butter and sugar in the mixer. Add the salt and eggs, then the flour. Leave to rest in the refrigerator before cutting into pieces. Cook at 180°C for 10 to 12 minutes.

Les ganaches *Ganaches (Chocolate Butter Creams)*

Ganache beurrée

INGRÉDIENTS

250 g de lait
50 g de crème fleurette
360 g de chocolat 50 %
100 g de beurre pommade

PROCÉDÉ

Faire bouillir séparément le lait et la crème. Les verser bouillants sur le chocolat : lisser et mélanger. A froid, incorporer le beurre pommade.

Butter Ganache

INGREDIENTS

250 g *mlk*
50 g *cream*
360 g 50% *chocolate*
100 g *softened butter*

METHOD

Boil the milk and cream separately. Pour them onto the chocolate while still boiling: mix together until smooth. Once cold, incorporate the softened butter.

Ganache chocolat

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
500 g de chocolat 50 %
100 g de beurre pommade

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et hacher fin le chocolat. Verser la crème bouillante sur le chocolat et ajouter le beurre pommade. Laisser reposer l'appareil.

Chocolate Ganache

INGREDIENTS

400 g *cream*
500 g 50% *chocolate*
100 g *softened butter*

METHOD

Boil the liquid cream and chop up the chocolate into fine pieces. Pour the boiling cream onto the chocolate and add the softened butter. Leave the mixture to rest.

Ganache caramel

INGRÉDIENTS

250 g de sucre
300 g de crème
500 g de couverture lait 35 %
50 g de beurre de cacao
300 g de beurre laitier

PROCÉDÉ

Caraméliser le sucre et le décuire avec la crème bouillante. Ajouter la couverture lait. Lisser avec le beurre de cacao. À froid, incorporer le beurre laitier.

Caramel Ganache

INGREDIENTS

250 g *sugar*
300 g *cream*
500 g 35% *milk chocolate coating*
50 g *cocoa butter*
300 g *dairy butter*

METHOD

Caramelize the sugar and reduce with the boiling cream. Add the milk chocolate coating. Mix in the cocoa butter until smooth. Once cold, incorporate the dairy butter.

Ganache framboise

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
50 g de sucre
50 g de glucose
100 g de pulpe de framboises
100 g de beurre
650 g de couverture lait 35 %
100 g de couverture 66 %
50 g d'alcool de framboises

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette. Séparément, faire bouillir le sucre, le glucose et la pulpe, puis le tout à la crème. Verser sur les couvertures. Ajouter le beurre, puis l'alcool à 30°C.

Raspberry Ganache

INGREDIENTS

400 g *liquid cream*
50 g *sugar*
50 g *glucose*
100 g *raspberry pulp*
100 g *butter*
650 g 35% *milk chocolate coating*
100 g 66% *chocolate coating*
50 g *raspberry alcohol*

METHOD

Boil the liquid cream. Boil the sugar, glucose and pulp apart, then mix with the cream. Pour onto the coatings. Add the butter, then the alcohol at 30°C.

Les coulis Coulis et les sauces and Sauces

Sauce café/ cardamome

INGRÉDIENTS

500 g de lait
125 g de sucre semoule
125 g de jaunes d'œufs
10 g de café arabica soluble
3 gousses de cardamome

PROCÉDÉ

Cuire à 85°C le lait, le sucre, les jaunes, le café et les gousses. Refroidir le plus rapidement possible.

Cardamom/ Coffee Sauce

INGREDIENTS

500 g milk
125 g caster sugar
125 g egg yolk
10 g instant arabica coffee
3 cardamom pods

METHOD

Cook the milk, sugar, egg yolks, coffee and cardamom pods at 85°C. Cool as quickly as possible.

Sauce chocolat 4-épices

INGRÉDIENTS

60 g de cacao en poudre
200 g d'eau
160 g de sucre semoule
60 g de chocolat de couverture
64 %
60 g de sirop à 60 % brix
5 g de 4-épices

PROCÉDÉ

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes.

4-Spice Chocolate Sauce

INGREDIENTS

60 g cocoa powder
200 g water
160 g caster sugar
60 g 64% coating chocolate
60 g syrup (60% brix)
5 g 4-spices

METHOD

Boil all the ingredients together for 3 minutes.

Sauce noix

INGRÉDIENTS

500 g de lait
100 g de sucre semoule
125 g de jaunes d'œufs
45 g de pâte de noix

PROCÉDÉ

Cuire à 85°C le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et la pâte de noix. Refroidir le plus rapidement possible.

Walnut Sauce

INGREDIENTS

500 g milk
100 g caster sugar
125 g egg yolk
45 g walnut paste

METHOD

Cook the milk, sugar, egg yolks and walnut paste at 85°C. Cool as quickly as possible.

Coulis de figues framboisè

INGRÉDIENTS

100 g de pulpe de framboises
100 g de purée de figues
fraîches
80 g de sirop à 60 % brix

PROCÉDÉ

Pocher les morceaux de figues coupées dans la pulpe de framboises. Mixer, refroidir et ajouter le sirop à 60 % brix.

Fig and Raspberry Coulis

INGREDIENTS

100 g raspberry pulp
100 g fresh fig purée
80 g syrup (60% brix)

METHOD

Poach the chopped fig pieces in the raspberry pulp. Mix, cool, and add the syrup (60% brix).

Sauce profiterole

INGRÉDIENTS

250 g de lait
300 g de chocolat à 50 %
de cacao
125 g de crème fleurette
30 g de beurre
75 g de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble puis refroidir immédiatement.

Profiterole Sauce

INGREDIENTS

250 g milk
300 g chocolate with 50%
cocoa
125 g liquid cream
30 g butter
75 g sugar

METHOD

Boil all the ingredients together then cool immediately.

Sirop à 60 % brix ou 1.260 en densité.

INGRÉDIENTS

11 d'eau
1 350 g de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir et vérifier le brix au réfractomètre.

Syrup (60% brix or density 1.260)

INGREDIENTS

11 water
1,350 g sugar

METHOD

Boil and check brix using a refractometer.

Sauce pêche/ fruits de la Passion

INGRÉDIENTS

200 g de sucre vergeoise blond
60 g d'eau
120 g de pulpe de pêches de
vigne
120 g de jus de passion
2 clous de girofle
1 gousse de vanille
1 pincée de cannelle en poudre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et l'eau à 130°C, puis décuire avec la pulpe et le jus. Ajouter les clous de girofle, la vanille et la cannelle. Macérer au réfrigérateur pendant 24 heures. Chinoiser avant l'emploi.

Peach/Passion Fruit Sauce

INGREDIENTS

200 g light brown sugar
60 g water
120 g vine peach pulp
120 g passion fruit juice
2 cloves
1 vanilla pod
1 pinch cinnamon powder

METHOD

Cook the sugar and water to 130°C, then mix in the pulp and juice for a more liquid consistency. Add the cloves, vanilla and cinnamon. Leave to soak in the refrigerator for 24 hours. Strain through a chinois before using.

Coulis d'abricots

INGRÉDIENTS

1 000 g de pulpe d'abricots
250 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe et le sucre à froid.

Apricot Coulis

INGREDIENTS

1,000 g apricot pulp
250 g caster sugar

METHOD

Mix the pulp and the sugar together without heating.

Coulis de fruits rouges

INGRÉDIENTS

1 000 g de pulpe de fruits
rouges
350 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe et le sucre à froid.

Red Fruit Coulis

INGREDIENTS

1,000 g red fruit pulp
350 g caster sugar

METHOD

Mix the pulp and sugar together without heating.

Les couvertures chocolat

Chocolate Coatings

L'histoire des confiseurs

De vieux documents nous apprennent que les bonbons datent du temps des Égyptiens. Le miel était alors l'un des principaux composants servant à recouvrir graines épicées ou fruits. Le sucre était connu des Grecs et des Romains et en 1353 le sucre fut réservé à l'aristocratie et le miel aux bourgeois selon un édit imposé aux apothicaires. La consommation de ces produits sucrés fut très importante dès le Moyen Âge, la baisse du prix du sucre permit une consommation populaire.

Aux XVIIIe siècle, les revues de mode publient des réclames des confiseurs de Paris, installés pour des siècles dans la rue des Lombards puisqu'ils font partie du Corps de l'épicerie dont les statuts remontent à 1311. Ces confiseurs sont l'attrait de la vie parisienne et leurs magasins, le rendez-vous de la société et de la riche bourgeoisie.

The History of Confectioners

We know from ancient documents that candy-making dates back to Egyptian times. Honey was then one of the main ingredients, and was used to cover spicy beans or fruits. Both the Greeks and Romans were familiar with sugar which, by 1353, had become the privilege of the aristocracy, while honey was the reserve of the bourgeoisie, according to an edict which was imposed upon apothecaries. Sweet products were more widely eaten from the Middle Ages onwards, when a drop in prices made them available for popular consumption. Fashionable 18th-century publications featured advertisements for Parisian confectionery shops in the rue des Lombards, where they had been located for many centuries, since they were part of the "Corps de l'Épicerie", which dated as far back as 1311. These confectioners' shops were a key attraction in Parisian life, and they soon became a meeting place for high society and the wealthy middle classes.

L'histoire du cacao

Ce fut d'abord une légende : il était une fois une ville de rêve dans le pays de Tollan dont les alentours étaient un paradis terrestre. Le cacaoyer planté dans ce lieu divin fut apporté des champs sacrés des fils du soleil par un roi nommé Quetzcoalt. Il devint lui-même le jardinier et vénéré comme un dieu, il enseignait ses savoirs. On trouve encore actuellement, dans certaines régions d'Amérique, des traditions inspirées de ces cérémonies.

C'est dans la préhistoire de l'Amérique centrale que nous trouvons l'origine du cacaoyer et principalement dans ses forêts. À cette époque, les peuples précolombiens utilisent la pulpe tendre et laiteuse du fruits et jettent les graines. Un jeune Indien fit griller quelques graines et un parfum délicieux s'en exhala.

Le premier peuple évolué cultivant rationnellement le cacaoyer semble être le peuple Maya. D'après une légende, des commerçants qui naviguaient des côtes du Yucatan jusqu'au Honduras utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange. Avec les Aztèques, le cacaoyer entre dans l'Histoire. Le cacao est pour eux un aliment et une monnaie. Les fèves broyées et grillées donnent une pâte de cacao, utilisée en boisson colorée et parfumée, à laquelle on ajoute de la vanille, de la cannelle... et de l'eau. Après avoir été écrémé, mélangé et battu, le beurre de cacao obtenu à la surface permet l'obtention d'une mousse. Cette boisson « fraîche » était reconnue pour ses effets nourrissants, fortifiants et aphrodisiaques.

Les règlements courant se font en fèves : un esclave vaut 100 fèves. Les variétés de couleurs de fèves correspondent à des valeurs monétaires différentes en fonction de la qualité. Déjà, des fraudeurs utilisent de la teinture afin de les falsifier. En 1502, Christophe Colomb est le premier Européen à avoir vu et touché les fèves mais il n'y a porté aucun intérêt, sachant qu'elles servaient de monnaie d'échange aux indigènes.

En 1519, Fernando Cortez débarque au Mexique pour en faire la conquête. Le souverain le reçoit et lui offre la boisson cacao : « Lorsqu'on a bu, écrit Cortez, on peut voyager toute une journée sans fatigue et sans avoir besoin de nourriture. » En 1524, Cortez envoie les premières cargaisons de fèves à Charles Quint. En 1569, le pape Pie V déclare que le chocolat à l'eau ne rompt pas le jeûne : la consommation augmente. On raconte que ce sont les moines qui furent les premiers spécialistes de la chocolaterie. En 1594, le chocolat gagne l'Italie où les médecins l'adoptent aussi. En 1657, il fait son entrée en Angleterre et est immédiatement adopté par les snobs de l'époque. En 1658 un savant de Nuremberg l'introduit en Allemagne.

En 1615, à la suite de son mariage avec Louis XIII, Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne introduit le chocolat à la Cour. En 1659, le monopole de vente de chocolat est attribué à David Chaillou, officier de la reine, par Louis XIV. En 1661, Louis XIV épouse Marie Thérèse d'Autriche qui aime tant le chocolat qu'un historien écrivit : « Le roi et le chocolat étaient les seules passions de la reine. » Le roi y prend goût et fait acclimater le cacaoyer dans ses possessions des Antilles. Les médecins le conseillent aussi et il fait les délices de nombreux personnages célèbres tels que Madame de Maintenon. Mais le chocolat reste réservé aux élites et inconnu du peuple. Le monopole de Daniel Chaillou prend fin en 1693 ; les apothicaires et les marchands d'épices se mettent à en fabriquer.

The History of Cocoa

It started out with a legend: once upon a time, there was a marvellous city in the country of Tollan, surrounded by a paradise on earth. The cacao tree planted in this heavenly place was brought by a king called Quetzcoalt from the sacred fields of the sons of the Sun. He himself became the gardener and, worshipped as a God, he passed down his knowledge. Traditions inspired by these ceremonies can still be found in certain regions of America. The cacao tree originated in prehistoric Central America, chiefly in the forest regions. At that time, the pre-Columbian peoples used only the tender, milky pulp of the fruit and threw away the beans. But then, one day, a young Indian tried roasting them, and the smell produced was truly delicious...

The Mayas appear to have been the first evolved civilization to have cultivated cacao trees in a rational manner. According to legend, traders travelling along the banks of the Yucatan as far as Honduras used cocoa beans as currency. With the Aztecs, the cacao tree entered into the annals of history. For them, cocoa was both a foodstuff and a currency. The ground, roasted beans produced a cocoa paste made into a coloured drink with a strong smell, to which were added vanilla, cinnamon... and water. Once skimmed and mixed, the cocoa butter obtained on the surface produced a sort of foam. The resulting "fresh drink" was recognized for its nourishing, strengthening and aphrodisiac effects.

Everyday payments were made in beans: a slave, for example, was worth 100 beans. The varieties and colours of the beans corresponded to a range of monetary values, depending on their quality. And swindlers were already using dyes as a means of falsification... In 1502, Christopher Columbus became the first European to see and touch cocoa beans, although they were of little interest to him, since they were used as currency by the natives.

In 1519, Fernando Cortez landed in Mexico to conquer the country. He was received by the sovereign who served him a cocoa drink. 'When you drink it', wrote Cortez, 'you can travel all day long without tiring, and without needing to eat'. In 1524, Cortez sent the first cargoes of beans to Charles Quint. In 1569, Pope Pius V ordained that chocolate dissolved in water did not break a fast: consumption levels increased. It is said that monks were the first specialists in chocolate-making. In 1594, chocolate reached Italy where doctors also adopted it. In 1657, it arrived in England and was immediately adopted by the snobs of the time. In 1658, a Nuremberg scientist introduced it into Germany. In 1615, following her marriage with Louis XIII, Anne of Austria, daughter of Philip III of Spain, brought chocolate to the Royal Court. In 1659, Louis XIV granted a monopoly on chocolate sales to David Chaillou, one of the Queen's officers. In 1661, Louis XIV married Maria-Theresa of Austria who was so fond of chocolate that one historian wrote: 'The King and chocolate were the Queens only loves.' The King developed a taste for it too, and started growing cacao trees in his territories in the West Indies. Doctors also recommended eating chocolate, and many famous figures, such as Madame de Maintenon, were renowned chocolate enthusiasts. Chocolate was still a privilege of the elite, however, and was not as yet familiar to the masses. When David Chaillou's monopoly ended in 1693, apothecaries and spice merchants began producing it.

En 1705, apparaît le premier livre technique de P. Masson puis, en 1722, la première étude détaillée sur la culture du cacaoyer par J.-B. Lebat.

En 1732, Buisson fait travailler le premier ouvrier debout devant une table mais le travail est pénible.

En 1770, est fondée la première machine à broyer hydraulique est présentée par Doret à la faculté de Médecine. La France est alors la première importatrice d'Europe et la plus avancée techniquement, mais la révolution freine la consommation de chocolat en France.

Après la fin de l'Empire, l'industrie et le commerce reprennent et la technique se perfectionne rapidement.

En 1847, Antoine Brutus Menier installe à Noisiel-sur-Marne la première chocolaterie à échelle industrielle. C'est en 1847 qu'est déposé le brevet de fabrication du chocolat en confiserie à peu près tel que nous le connaissons aujourd'hui par le mélange de beurre de cacao, de pâte de cacao et de sucre.

Depuis le milieu du 19^e siècle, l'industrie chocolatière se développe dans le monde entier, profitant de la révolution industrielle.

Le cacaoyer

Il existe de nombreuses espèces de cacaoyer mais, pour la production de graines destinées à la préparation du chocolat ou à l'extraction du beurre de cacao, c'est l'espèce *Theobroma cacao L.* qui est retenue.

L'arbre est de taille relativement petite : 5 à 7 mètres mais peut atteindre 12 ou 15 mètres lorsqu'il pousse à l'état sauvage. Il a une durée de vie de 25 à 30 ans, parfois 40 ans dans un environnement favorable. Le bois est léger et de couleur rosée. Les racines sont caractérisées par un réseau constitué d'un pivot vertical pouvant atteindre 2 mètres et des racines latérales partant de toute la longueur du pivot.

Le fruit est appelé cabosse : suivant les variétés, il met 5 à 7 mois pour arriver à son plein développement. 20 à 90 % des chérelles (jeunes fruits formés par la fécondation) se dessèchent avant d'arriver à maturité. Ce dessèchement n'est ni une maladie ni la conséquence d'attaque des parasites mais plutôt la manifestation d'un mécanisme physiologique régulateur. Les caractéristiques de couleur, de taille, de forme de cabosses sont variables selon les variétés de cacaoyer. La taille est d'environ 12 centimètres. Le poids du fruit et de la graine se situe, suivant les variétés, entre 200 grammes et 1 kilogramme. Chaque fruit contient à peu près 35 lèves réparties en 5 rangées longitudinales. Ces graines sont entourées d'une pulpe mucilagineuse, blanchâtre, acide et sucrée. La plupart des auteurs admettent la répartition des cacaos cultivés en 3 grands groupes principaux : Criollo, Forastero amazonien, Trinitario.

La condition idéale de culture du cacaoyer est une température moyenne voisine de 25°C. La température souhaitable est donc celle de l'équateur à basse altitude. La culture peut cependant être étendue jusqu'à 20°C de latitude nord et sud. Dans son milieu naturel, le cacaoyer pousse à l'ombre des autres arbres et il peut s'adapter à des sols très variés.

Deux récoltes par an sont effectuées : les cabosses sont alors cueillies à intervalles réguliers (10 à 15 jours). Les premières opérations, primordiales, sont réalisées sur les lieux de la récolte même.

In 1705, the first technical book appeared, written by P. Masson, followed in 1722 by the first detailed study of cacao-tree growing, by J.-B. Lebat.

In 1732, Buisson experimented for the first time with a worker standing in front of a table, but the process was laborious.

In 1770, the first hydraulic grinding machine was made and presented by Doret to the Medical Faculty. At that time, France was the biggest importer of chocolate in Europe and was the most advanced in technical terms. With the onset of the revolution, chocolate consumption in the country slowed down. Once the Empire period was over however, industry and trade got back into swing, and techniques were rapidly improved.

In 1847, Antoine Brutus Menier set up the first chocolate-making plant on an industrial scale in Noisiel-sur-Marne, near Paris. In 1847, a patent was registered for a chocolate-making process more or less resembling the one we know today, consisting in a mixture of cocoa butter, cocoa liquor and sugar.

Since the mid-19th century, the chocolate industry has developed throughout the world, reaping the benefits of the industrial revolution.

The Cacao Tree

Many species of cacao tree exist, but one particular species — *Theobroma cacao L.* — is grown for producing the beans used in making chocolate and extracting cocoa butter.

It is a relatively small tree, measuring between 5 to 7 metres, although it can reach 12 to 15 metres when growing in the wild. It lives for 25 to 30 years, sometimes reaching 40 in a favourable environment. Its wood is light and pink-coloured. Its roots form a network with a vertical taproot, which can be as long as 2 metres, and lateral roots growing out all along the taproot. Its fruit takes between 5 and 7 months to develop fully, depending on the variety. 20 to 90% of the young fruits formed through fertilization dry up before reaching maturity. This drying process is neither a disease nor the result of a parasite infestation, but is due to a physiological control mechanism. Features such as the colour, size and shape of the fruit vary with each variety of cacao tree. The fruit is around 12 centimetres in size. The combined weight of the fruit and the bean is between 200 grams and 1 kilogram, depending on the variety. Each fruit contains around 35 beans, divided into 5 longitudinal rows. These beans are surrounded by a pale-coloured pulp which is mucilaginous, acidic and sweet.

Most specialists divide cultivated cacao trees into 3 major groups: Criollo, Amazonian Forastero, and Trinitario.

The ideal conditions for growing cacao trees consist in an average temperature of around 25°C. The best temperature is therefore found around the Equator, at low altitude. However, the tree can also be grown as far as 20°C latitude North and South. In its natural environment, the cacao tree grows in the shade of other trees, and can adapt to a wide variety of soils. It is harvested twice a year: the fruits are picked at regular intervals (10 to 15 days). The initial operations, which are of crucial importance, are carried out at the growing site.

Harvesting takes place as soon as the beans reach maturity; this can be recognized from the colour of the fruit and the sound produced when it is tapped. A skillful picker can collect around 1,500 fruit a day.

La récolte a lieu exactement à maturité, qui s'apprécie à la couleur des cabosses et au son produit en la cognant avec le doigt. Un cueilleur habile ramasse en moyenne 1 500 cabosses par jour. L'écabossage a lieu au maximum dans les 3 à 4 jours qui suivent la cueillette. Les cabosses sont ouvertes sur place dès la récolte, on ne transporte que les fèves. L'écabossage est une opération manuelle : une fois les fèves extraites, on les sépare du placenta avec les doigts.

Le séchage a pour but de ramener la teneur en humidité des fèves fermentées (60 %) à moins de 8 %, de manière à assurer au cacao de bonnes conditions de conservation.

L'arrivée des fèves provoque toujours un certain émoi dans une chocolaterie : le lot entier sera-t-il de la qualité exigée ? Ces fèves vont alors subir une torréfaction qui, comme pour le café, permet aux arômes de s'épanouir. Le cacao torréfié est dirigé vers les concasseurs qui séparent et conservent les meilleurs grains. Intervient alors ce qui est probablement l'opération la plus importante pour la réputation d'un chocolatier : le mélange des fèves d'origines différentes. Le choix et le dosage des divers cacaos sont les secrets de fabrication pour chaque firme.

Enfin le conchage : la masse de chocolat est malaxées dans des conches durant 24 à 72 heures suivant les qualités.

Le chocolat prend alors ce velouté, cet aspect brillant et appétissant qui font sa renommée mondiale.

The fruit must be opened up 3 to 4 days at the most after picking. This operation is performed on-site after harvesting, and only the beans are transported. They are opened up manually, and once the beans have been removed, they are separated from the placenta by hand.

The beans are then dried to bring the moisture content of the fermented beans (60%) to below 8%, so that the cocoa can be preserved in the right conditions. The arrival of the beans is always an anxious moment at a chocolate-making plant: will the whole batch be up to the required standard?

The beans are then roasted, a process which, as with coffee, allows the aroma to develop. The roasted cocoa is then taken to the cracking machines which separate and set aside the best beans. Next comes what is probably the most important operation in securing a chocolate-maker's reputation: blending beans of different origins. In every chocolate company, the choice and amounts of different types of cocoa used in recipes are manufacturing secrets.

The final step is conching: the cocoa mass is mixed in conches for 24 to 72 hours, depending on the quality.

This process gives chocolate the velvety, shiny, appetizing appearance which has made it famous across the world.

Schéma de la cueillette au chocolat

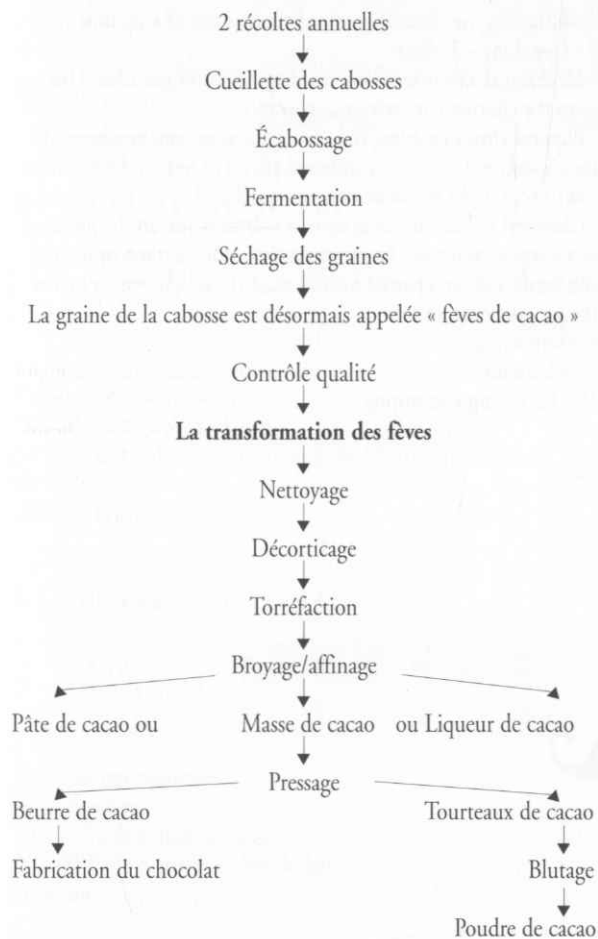
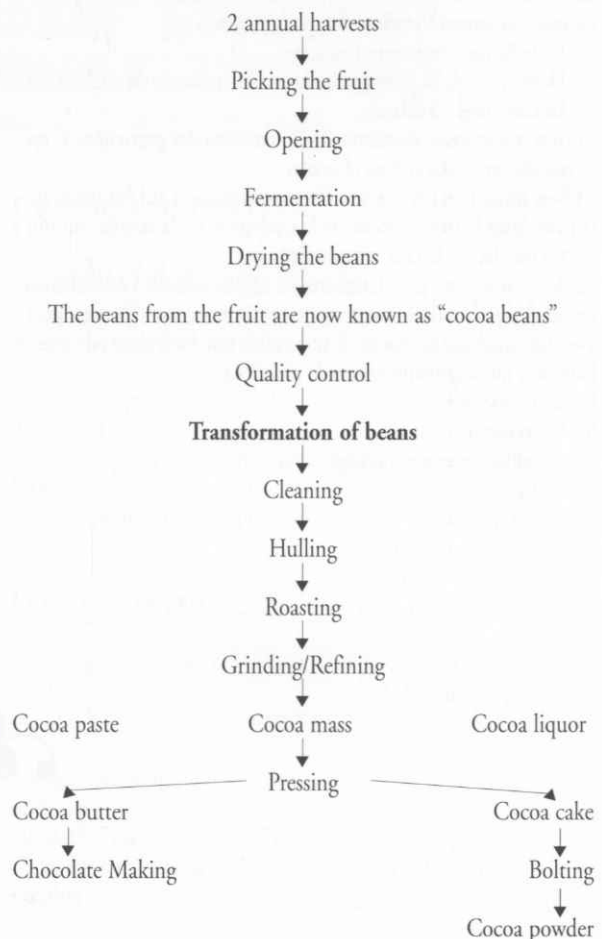


Diagram of chocolate-picking



Les étapes de la fabrication du chocolat

1 - Le nettoyage des fèves

Le nettoyage se fait par aspiration pour ôter les produits étrangers et les poussières.

2 - La torréfaction : double action

- Action physique en permettant la séparation des amandes et des coques.

- Action chimique en détruisant les moisissures et les ferments, en éliminant une partie de l'acide acétique et abaissant le taux d'humidité. C'est cette action qui développe le merveilleux arôme du cacao.

3 - Le concassage

Cette étape permet de décortiquer et concasser les fèves sans les broyer. Des aspirateurs puissants enlèvent les coques, les germes et leurs débris.

4 - Le broyage des fèves

Le broyage permet d'obtenir la pâte de cacao par extraction du beurre de cacao (50 à 55 % de la fève).

Le beurre de cacao est obtenu par pression hydraulique de 300 à 600 kg/cm². Il est essentiellement composé de glycérides dans lesquels on ne rencontre que 4 acides gras : 2 acides saturés (acide palmitique 26,2 % + acide stéarique 34,4 %), 2 acides insaturés (acide oléique 37,3 % + acide linoléique 2,1 %).

Le beurre de cacao fond à 34/35°C environ. C'est l'un des corps gras les plus stables en raison de la présence de substances antioxydantes naturelles dissoutes. Les tourteaux de cacao qui restent contiennent environ 18 % de beurre.

5 - Le mélange : recette et malaxage

6 - Le broyage de la pâte de chocolat : au millième de millimètre.

7 - Le conchage : 3 effets

- Effets mécaniques réduisant les dimensions des particules. C'est ce qui donne le velouté au chocolat.

- Effets physiques permettant l'homogénéisation et l'émulsion de la pâte. Sous l'effet combiné de la chaleur et de la ventilation (60 à 65°C) on abaisse le taux d'humidité.

- Effets chimiques, distillant certains acides volatils. Le saccharose en présence d'acides et d'eau subit une inversion en glucose, puis avec un conchage prolongé, il se produit une hydrolyse partielle de l'amidon qui augmente encore le moelleux.

8 - Le tempérage

9 - Le moulage

10 - l'emballage et de stockage

Steps in the manufacturing process of chocolate

1 - Cleaning the beans

This is done by aspiration, to remove foreign bodies and dust.

2 - Roasting: dual action

- Physical action, enabling the separation of kernel and shell.

- Chemical action, destroying mould and fermenting agents, by eliminating some of the acetic acid and reducing moisture content. This process is responsible for developing the marvellous cocoa aroma.

3 - Cracking

This step makes it possible to shell and grind the beans without crushing them. Powerful aspirators are used to remove the shells, seeds and debris.

4 - Grinding the beans

The grinding process produces cocoa liquor through the extraction of the cocoa butter (50 to 55% of the bean).

A hydraulic pressure of 300 to 600 kg/cm² is required to produce cocoa butter. This is basically made up of glycerides containing only 4 types of fatty acid: 2 saturated acids (26.2% palmitic acid + 34.4% stearic acid), 2 unsaturated acids (37.3% oleic acid and 2.1% linoleic acid).

Cocoa butter melts at around 34/35°C. It is one of the most stable fatty substances due to the presence of natural dissolved antioxidants. The remaining cocoa cake contains around 18% butter.

5 - Blending: collecting and mixing ingredients.

6 - Grinding the chocolate: to one thousandth of a millimetre.

7 - Conching - 3 effects

- Mechanical effects reducing the dimensions of particles. This gives the chocolate its velvety appearance.

- Physical effects enabling the homogenization and emulsion of the chocolate. Under the combined effects of heat and ventilation (60 to 65°C), the moisture content is reduced.

- Chemical effects, distilling certain volatile acids. In the presence of acids and water, saccharose turns into glucose, then prolonged conching leads to a partial hydrolysis of the starch, which makes the product even softer.

8 - Tempering

9 - Moulding

10 - Packaging and storing

Le chocolat : la législation | Chocolate: legislation

Chocolat	% maximum de sucre	% minimum de pâte de cacao	% minimum de beurre de cacao	% minimum de lait sec	% minimum de matière grasses	
à croquer	57		26		26	eating
fondant	52	43	32			frosting
au lait	50	48	25	25		milk
à cuire	65	35	18			baking
	maximum % sugar	minimum % cocoa liquor	minimum % cocoa butter	minimum % dried milk	minimum % fat	Chocolate

Chocolat fondant : richesse plus grande en beurre de cacao, broyage plus poussé, conchage prolongé.

Chocolat au lait : lait en poudre, lait concentré ou en bloc, lait complet concentré non écrémé et mélangé à du sucre pur.

Fondant chocolate: richer in cocoa butter, more intensive grinding, prolonged conching.

Milk chocolate: powdered milk, condensed or solidified milk, condensed full-cream milk, mixed with pure sugar.

Les couvertures

Coatings

	1		2		3	
COUVERTURE =	pâte de cacao ou « liqueur »	+	beurre de cacao	+	sucre	= COATING
	cocoa paste or "liquor"	+	cocoa butter	+	sugar	

LA COUVERTURE AU LAIT

CHOCOLATE COATING

COUVERTURE AU LAIT =	1	+	2	+	3	+	lait	= CHOCOLATE COATING
	1	+	2	+	3	+	milk	

Composition moyenne :

20 % de matière sèche de lait

30 % de masse de cacao (matière sèche 50/50 matière grasse)

40 % de sucre

10 % de beurre de cacao

Average composition:

20% dried milk

30% cocoa mass (50/50 dry matter/fat)

40% sugar

10% cocoa butter

LA COUVERTURE IVOIRE

IVORY COATING

COUVERTURE IVOIRE =	1	+	2	+	3	+	lait	= IVORY CHOCOLATE
	1	+	2	+	3	+	milk	

Composition moyenne :

40 % de sucre

20 à 25 % de beurre de cacao

35 à 40 % de matières sèches du lait

Lécithine

Average composition:

40% sugar

20 to 25% cocoa butter

35 to 40% dried milk

Lecithin

Les différents « cacao »

LE CACAO PURE PÂTE

C'est le résultat du broyage de la fève et il contient donc 50 % de beurre de cacao.

Dans nos métiers, ce cacao sert surtout à aromatiser les différentes préparations, mais également à les colorer.

LE CACAO EN POUDRE

C'est le produit des tourteaux dont on a prélevé le beurre de cacao. Le produit de qualité contient environ 20 à 25 % de beurre de cacao. Un cacao en poudre pauvre en contient 10 à 15 %.

LE CACAO EN POUDRE SUCRÉ

C'est un mélange de 1/1 de cacao en poudre et le sucre glace. Ce cacao contient environ 10 % de beurre.

LE CHOCOLAT EN POUDRE, OU POUDRE DE CHOCOLAT

C'est un produit fabriqué avec le chocolat dit « de ménage » ou « à cuire ». Il contient environ 25 % de beurre de cacao.

QUALITÉ TECHNIQUE DE LA COUVERTURE

Il y a trois points à connaître :

- une couverture pour les masses de base : environ 35 %
- une couverture pour tremper ou enrober : environ 38 à 40 %
- une couverture pour les moulages : environ 40 à 42 %

POURQUOI FAUT-IL METTRE UNE COUVERTURE AU POINT ?

Les graisses, ou beurres, figent uniformément, tandis que les beurres de cacao se figent irrégulièrement.

LA TEMPÉRATURE DE LA COUVERTURE

Elle dépend en grande partie de son pourcentage en beurre de cacao. D'après ce pourcentage, elle peut se situer, pour les couvertures noires, de 30 à 33°C.

Pour les couvertures lait, du fait de l'apport de la poudre de lait, elle deviennent plus fragiles et ne supportent pas de chaleurs aussi élevées. La température pour ces couvertures varie de 29 à 31°C.

The various "cocoas"

CHOCOLATE LIQUOR

This is produced after grinding the bean and contains 50% cocoa butter.

In the catering professions, this type of cocoa is mainly used for flavouring preparations, but can also be used for colouring them.

COCOA POWDER

This is made from the cake which remains when the cocoa butter has been removed. A quality product contains around 20 to 25% cocoa butter. A poor quality cocoa powder contains 10 to 15%.

SWEETENED COCOA POWDER

This is a 1/1 mixture of cocoa powder and icing sugar. This cocoa contains around 10% butter.

POWDERED CHOCOLATE, OR CHOCOLATE POWDER

This is a product made with "cooking" chocolate. It contains around 25% cocoa butter.

TECHNICAL QUALITY OF THE COATING

Three elements are of importance:

- a coating for basic mixes: around 35%
- a coating for soaking or enrobing: around 38 to 40%
- a coating for moulded products: around 40 to 42%

WHY DO COATINGS HAVE TO BE MADE IN A PARTICULAR WAY

Fats, or butters, congeal in a uniform manner, while cocoa butter congeals in an irregular manner.

THE TEMPERATURE OF THE COATING

This depends largely on its cocoa butter content. According to the percentage, this can range from 30 to 33°C, in the case of plain coatings.

With milk coatings, the addition of powdered milk makes them more fragile, and they cannot withstand such high temperatures. The temperature for coatings of this kind varies from 29 to 31°C.

Les glaçages | Icings

Fondant crème

INGRÉDIENTS

250 g de lait
250 g de crème
1 000 g de sucre
100 g de glucose

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, la crème et le sucre. Ajouter le glucose. Cuire à 120°C. Verser sur un marbre humecté. Masser au batteur.

Cream Frosting

INGREDIENTS

250 g milk
250g cream
1,000 g sugar
100 g glucose

METHOD

Boil the milk, cream and sugar. Add the glucose. Cook at 120°C. Pour onto a damp marble slab. Mix in an electric mixer.

Gelée alcoolisée

INGRÉDIENTS

11 d'eau
100 g d'alcool
165 g de gelée dessert
100 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Chauffer à 80°C l'eau et le sucre. Verser sur la gelée desserts et l'alcool. Refroidir comme pour une gelée à canapés.

Jelly with Alcohol

INGREDIENTS

11 water
100 g alcohol
165 g dessert jelly
100 g caster sugar

METHOD

Heat the water and sugar to 80°C. Pour onto the dessert jelly and alcohol. Cool as with a canapé jelly.

Nappage abricot

INGRÉDIENTS

1 000 g de sucre semoule
250 g d'eau
1 250 g d'oreillons d'abricots

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 130°C. Verser sur les oreillons d'abricots. Mixer et cuire à 68 % brix.

Apricot Coating

INGREDIENTS

1,000 g caster sugar
250g water
1,250 g apricot halves

METHOD

Cook the sugar with the water at 130°C. Pour onto the apricot halves. Mix and cook at 68% brix.

Miroir framboises

INGRÉDIENTS

1 200 g de pulpe de framboises
180 g d'eau
360 g de sucre semoule
12 g de pectine NH
140 g de glucose
600 g de sucre semoule
2 300 g de nappage abricot
10 gouttes d'acide citrique

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe de framboises avec l'eau et le sucre semoule. Mélanger la pectine, le glucose et le sucre semoule. Assembler avec la pulpe bouillie. Ajouter le nappage abricots et les gouttes d'acides citrique. Mixer l'ensemble puis cuire à 63 % brix.

Raspberry Mirror

INGREDIENTS

1,200 g raspberry pulp
180 g water
360 g caster sugar
12 g pectin NH
140 g glucose
600 g caster sugar
2,300 g apricot coating
10 drops of citric acid

METHOD

Boil the raspberry pulp with the water and caster sugar. Mix together the pectin, glucose and caster sugar. Assemble using the boiled pulp. Add the apricot coating and the drops of citric acid. Mix all the ingredients then cook to 63% brix.

Miroir cassis

INGRÉDIENTS

1 200 g de pulpe de cassis
90 g de pectine
1 200 g de sucre
2 500 g de nappage abricot
250 g de crème de cassis

PROCÉDÉ

Cuire la pulpe de cassis avec la pectine. Ajouter le sucre, le nappage et la crème de cassis. Cuire et régler à 64 % brix.

Blackcurrant Mirror

INGREDIENTS

1,200 g blackcurrant pulp
90 g pectin
1,200 g sugar
2,500 g apricot coating
250 g blackcurrant cream

METHOD

Cook the blackcurrant pulp with the pectin. Add the sugar, coating and blackcurrant cream. Cook and adjust to 64% brix.

Gelée orange

INGRÉDIENTS

1,3 l de jus d'oranges frais
1 300 g de sucre semoule
1 600 g de nappage abricot
100 g de concentré d'orange
100 g de pectine

PROCÉDÉ

Cuire le jus et le sucre.
Ajouter le nappage, puis le
concentré et la pectine. Mixer.

Orange Jelly

INGREDIENTS

1.3 l fresh orange juice
1,300 g caster sugar
1,600 g apricot coating
100 g concentrated orange juice
100 g pectin

METHOD

Cook the juice with the sugar.
Add the coating, then the
concentrated orange and the
pectin. Mix.

Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS

300 g de lait entier
700 g de couverture 66 %
110 g de beurre
1 000 g de glaçage neutre

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et le verser
sur la couverture et le beurre.
Verser le glaçage à 50°C sur le
précédent mélange. Mixer le
tout ou mettre sous vide
à 80 % (robot Stephan).
Employer à 25/30°C.

Chocolate Icing

INGREDIENTS

300 g fill milk
700 g 60% coating
110 g butter
1,000 g neutral icing

METHOD

Boil the milk and pour it
onto the coating and butter.
Pour the icing onto this
mixture at 50°C. Mix all
ingredients together or
vacuum-pack at 80%
(Stephan machine).
Use at 25/30°C.

Miroir caramel

INGRÉDIENTS

350 g de sucre
180 g de glucose
100 g d'eau
500 g de nappage abricot
4 feuilles de gélatine
100 g de beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec. Décuire
avec le glucose et l'eau.
Ajouter la gélatine, puis le
nappage abricots. Cuire et
régler à 62 % brix et ajouter
le beurre à la fin.

Caramel Mirror

INGREDIENTS

350 g sugar
180 g glucose
100 g water
500 g apricot coating
4 gelatin sheets
100 g butter

METHOD

Cook the sugar without
liquid. Then cook further
with the glucose and water.
Add the gelatin, then the
apricot coating. Cook and
adjust to 62% brix, and add
the butter at the end.

Glaçage blanc

INGRÉDIENTS

250 g de pâte à glacer ivoire
25 g de couverture ivoire
150 g d'eau
500 g de glaçage neutre

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et la verser
sur la couverture. Verser le
glaçage à 50°C sur le
précédent mélange. Mixer le
tout ou mettre sous vide
à 65 % (robot Stephan).
Employer à 20/25°C.

White Icing

INGREDIENTS

250 g ivory icing paste
25 g ivory coating
150 g water
500 g neutral icing

METHOD

Boil the water and pour it
onto the coating. Pour the
icing onto this mixture at
50°C. Mix all the ingredients
together or vacuum-pack at
65% (Stephan machine). Use
at 20/25°C.

Glaçage neutre

INGRÉDIENTS

850 g d'eau
80 g de jus de poires ou
abricots
100 g de sucre semoule
25 g de pectine NH
370 g de glucose cristal
950 g de sucre semoule
40 gouttes d'acide citrique
dilué à 50 %

PROCÉDÉ

Bien bouillir l'ensemble,
mixer et régler au
réfractomètre à 62 % brix.

Neutral icing

INGREDIENTS

850 g water
80 g pear or apricot juice
100 g caster sugar
25 g pectin NH
370 g granulated glucose
950 g caster sugar
40 drops citric acid diluted at
50%

METHOD

Boil all ingredients together,
mix and adjust to 62% brix
using a refractometer.

Gelée pistache

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
70 g de sucre
8 g de gélatine sèche
40 g d'eau (trempage de la
gélatine)
30 g de pâte de pistaches

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pomme
et le sucre. Tremper la
gélatine dans l'eau et l'ajouter
dans la gelée et ajouter la pâte
de pistaches.

Pistachio Jelly

INGREDIENTS

375 g apple jelly
70 g sugar
8 g dried gelatin
40 g water (for soaking
gelatin)
30 g pistachio paste

METHOD

Heat the apple jelly with the
sugar. Soak the gelatin in the
water and add it to the jelly,
then add the pistachio paste.

Gelée verte

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
40 g de sucre
8 g de gélatine sèche
40 g d'eau (trempage de la gélatine)
Q.S. de colorant vert

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pommes et le sucre. Tremper la gélatine dans l'eau froide et la mélanger à la gelée de pommes. Ajouter le colorant vert.

Green Jelly

INGREDIENTS

375 g apple jelly
40 g sugar
8 g dried gelatin
40 g water (for soaking gelatin)
S. Q. of green colouring

METHOD

Heat the apple jelly with the sugar. Soak the gelatin in the cold water, and mix into the apple jelly. Add the green colouring.

Gelée cacao

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
100 g de sucre
20 g de gélatine sèche
100 g d'eau (trempage de la gélatine)
100 g de glucose
QS de colorant rouge
60 g de pâte de cacao
120 g de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pommes et le sucre. Ajouter la pâte de cacao, le sirop à 60 %, le glucose puis la gélatine trempée à l'eau froide.

Cocoa Jelly

INGREDIENTS

375 g apple jelly
100 g sugar
20 g dried gelatin
100 g water (for soaking gelatin)
100 g glucose
S. Q. of red colouring
60 g chocolate liquor
120 g 60% syrup

METHOD

Heat the apple jelly with the sugar. Add the chocolate liquor, the 60% syrup, the glucose, and then the gelatin pre-soaked in the cold water.

Nappage à froid

INGRÉDIENTS

1 000 g de Gelfix
200 g de glucose
750 g de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Chauffer le Gelfix à 80°C et le verser sur le glucose et le sirop à 60 %, puis mixer.

Cold Coating

INGREDIENTS

1,000 Gelfix
200 g glucose
750 g 60% syrup

METHOD

Heat the Gelfix to 80°C and pour it onto the glucose and the 60% syrup, then mix.

Gelée de coing

Choisir les fruits pas trop mûrs et bien les essuyer. Les couper en tranches dans de l'eau citronnée. Egoutter et cuire avec un peu d'eau. Après cuisson, égoutter le jus à l'étamine. Cuire à 63 % brix le jus avec le sucre. Ecumer et mettre en pots.

Quince Jelly

Choose fruit which are not too ripe, and wipe them thoroughly. Cut them into slices and place in water containing some lemon juice. Drain and cook with a little water. After cooking, strain the juice through a muslin cloth. Cook the juice with the sugar to 63% brix. Skim and put in jars.

Gelée de pommes

Variétés préconisées : Calville, Reinette grise, Reinette Canada, Belle de Pontoise.

Couper les pommes en quartiers et les plonger dans un peu d'eau citronnée. Cuire jusqu'à ce que les pommes tombent en marmelade.

Egoutter le jus en pressant légèrement. Pratiquer comme pour la gelée de groseille. N.B. : le jus de pommes sert à faire prendre les gelées qui ne contiennent pas assez de pectine.

Apple Jelly

Recommended varieties: Calville, Reinette Grise, Reinette Canada, Belle de Pontoise. Cut the apples into quarters and plunge them into water containing some lemon juice. Cook to a mush. Drain the juice, pressing down lightly. Continue as with red currant jelly. N.B.: apple juice is useful in making jellies which do not contain enough pectin.

Gelée de groseilles

INGRÉDIENTS

50 % de sucre
50 % de fruits
3/4 de groseilles rouge
1/4 de groseilles blanches

PROCÉDÉ

Extraire le jus à Froid ou à chaud. Ajouter le sucre (³A ou ⁴/4 du poids). Corriger l'acidité par l'ajout d'acide citrique. Cuire à 63 % brix.

Red Currant Jelly

INGREDIENTS

50% sugar
50% fruit
³/4 red currants
1/4 white currants

METHOD

Extract the juice cold or over the heat. Add the sugar (³/4 or ⁴/4 of weight). Correct acidity by adding citric acid. Cook to 63% brix.

Les pièces individuelles
Individual Pieces



Les quatre saisons | *The four seasons*



Plateau de petits fours excellents

Plate of Soft Petits Fours

Les petits fours moelleux

Soft Petits Fours

Macarons « Gerbet »

“Gerbet” Macarons

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE DE BASE

500 g de tant-pour-tant
200 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Broyer fin le tant-pour-tant et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule. Verser le broyage sur les blancs d'œufs montés. Mélanger à la spatule et dresser à la douille n° 7 sur feuille Exopat (photo n° 1). Cuire sur plaque double 8 à 10 minutes à 200°C environ.

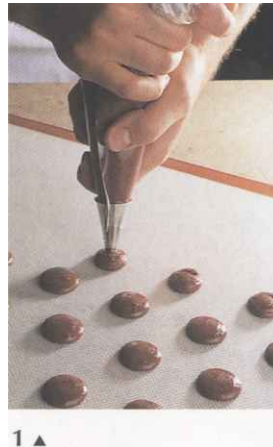
Ouvrir la porte du four (photo n° 2). Mouiller les plaques pour décoller les macarons (faire couler un peu d'eau entre la plaque et la feuille Exopat). Coller dos à dos ou garnir selon parfum (voir ci-dessous, photo n° 3).

INGREDIENTS FOR BASIC RECIPE

500 g equal mix sugar/ground almond
200 g icing sugar
200 g egg white
50 g caster sugar

METHOD

Grind the sugar/almond mix with the icing sugar. Whisk the egg whites until stiff with the caster sugar. Pour the ground mixture onto the whisked egg whites. Mix with a spatula and pipe out onto an Exopat sheet using nozzle no. 7 (photo n° 1). Cook on a double sheet for 8 to 10 minutes at around 200°C. Open the door of the oven (photo n° 2). Moisten the sheets to remove the macarons (allow a little water to run between the sheet and the Exopat sheet). Stick them back to back or garnish according to the flavour (photo n° 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲



Macarons | Macarons

**INGRÉDIENTS ET
PROCÉDÉ DES
MACARONS VANILLE**

*Recette de base
15 g de sucre vanillé à ajouter
au broyage*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
VANILLA MACAROONS**

*Basic recipe
15 g vanilla sugar to be added
during grinding*

**INGRÉDIENTS ET
PROCÉDÉ DES
MACARONS
CHOCOLAT**

*Recette de base en remplaçant
les 200 g de sucre glace
par 150 g
25 g de cacao en poudre
Garniture ganache vanille*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
CHOCOLATE
MACAROONS**

*Basic recipe, replacing
the 200 g icing sugar
with 150 g
25 g cocoa powder
Garnish with vanilla ganache
cream*

**INGRÉDIENTS DES
MACARONS CAFÉ**

*Recette de base
Garniture crème au beurre
café*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
COFFEE MACAROONS**

*Basic recipe
Garnish with coffee butter
cream*

**INGRÉDIENTS ET
PROCÉDÉ DES
MACARONS COCO**

*Recette de base en remplaçant
les 200 g de sucre glace
par 150 g
25 g de noix de coco en poudre*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
COCONUT
MACAROONS**

*Basic recipe, replacing
the 200 g icing sugar
with 150 g
25 g powdered coconut*

**INGRÉDIENTS DES
MACARONS
FRAMBOISE**

*Recette de base + couleur rose
Garniture framboise pépin*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
RASPBERRY
MACAROONS**

*Basic recipe + pink colouring
Garnish with non-strained
raspberry purée*

**INGRÉDIENTS ET
PROCÉDÉ DES
MACARONS ANIS**

*Recette de base en ajoutant du
parfum d'amandes amères ou
de l'acool anisé*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
ANISEED MACAROONS**

*Basic recipe, with the addition
of bitter-almond essence or
aniseed-flavoured alcohol.*

*Framboise
pépin*

INGRÉDIENTS
*50 % de sucre
50 % de framboises entières*

PROCÉDÉ
*Cuire à 104°C et régler
à 64 % brix.*

*Non-Strained
Raspberry Purée*

INGREDIENTS
*50% sugar
50% whole raspberries*

METHOD
*Cook at 104°C and adjust to
64% brix.*

**INGRÉDIENTS ET
PROCÉDÉ DES
MACARONS
PISTACHE**

*Recette de base en remplaçant
les 200 g de sucre glace
par 150 g
25 g de pistaches entières
quelques gouttes de colorant
vert*

**INGREDIENTS AND
METHOD FOR
PISTACHIO
MACAROONS**

*Basic recipe, replacing
the 200 g icing sugar
with 150 g
25 g whole pistachios
a few drops of green colouring*

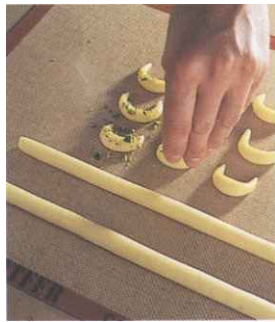
Croissants aux amandes

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
50 g de glucose
50 g d'abricots
30 g de blancs d'œufs crus
Q.S. vanille
Q.S. amandes effilés

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue avec le glucose, les abricots, les blancs d'œufs crus et la vanille. Dresser à la douille unie n° 12. Décorer d'amandes effilées. Couper et former les croissants (photos n° 1, 2, 3). Laisser sécher 1 journée. Passer au four ventilé à 250°C ou 270°C four classique.



3 ▲

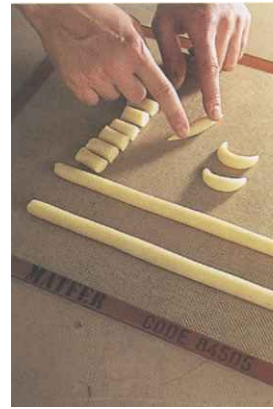
Almond Croissants

INGREDIENTS

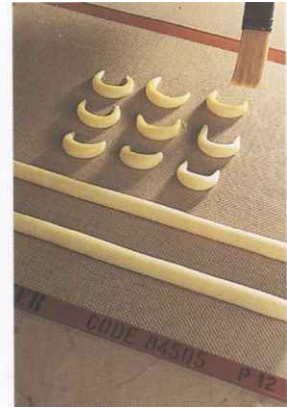
500 g raw almond paste
50 g glucose
50 g apricots
30 g raw egg white
S.Q. vanilla
S.Q. slivered almonds

METHOD

Mix the raw almond paste with the glucose, apricots, raw egg whites and vanilla. Pipe out using a plain no. 12 nozzle. Decorate with slivered almonds. Cut and shape the croissants (photos n° 1, 2, 3). Leave to dry for 1 day. Place in a fan oven at 250°C, or 270°C with a standard oven.



1 ▲



2 ▲

Fours amande/orange

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
50 g de glucose
50 g de pulpe d'abricots
30 g de blancs d'œufs
100 g d'écorces d'oranges confites

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes, les blancs d'œufs crus avec le glucose et la pulpe portés à 50°C. Ajouter les écorces d'oranges confites. Dresser à la douille unie n° 12. Décorer d'écorces d'oranges confites.

Laisser sécher pendant 1 journée. Passer 7 minutes au four ventilé à 250°C ou 270°C four classique. A la sortie du four, mouiller entre la plaque et la feuille d'Exopat pour décoller les petits fours.

Almond-Orange Petits Fours

INGREDIENTS

500 g raw almond paste
50 g glucose
50 g apricot pulp
30 g egg white
100 g candied orange rind

METHOD

Mix the almond paste and raw egg whites with the glucose and pulp heated to 50°C. Add the candied orange rind. Pipe out using a plain no. 12 nozzle. Decorate with candied orange rind. Leave to dry for 1 day. Place in a fan oven for 7 minutes at 250°C, or 270°C with a standard oven. Once out of the oven, moisten between the baking sheet and the Exopat sheet to remove the petits fours.

Four aux amandes

INGRÉDIENTS

*1 000 g de pâte d'amandes
cruie*
30 g de blancs d'œufs frais
100 g de pulpe d'abricots
100 g de glucose
Q.S. amandes
Q.S. bigarreaux
Q.S. pignons

PROCÉDÉ

Mélanger, à la feuille, la pâte d'amandes et les blancs d'œufs. Chauffer à 45°C la pulpe et le glucose et les ajouter à la pâte d'amandes et aux blancs d'œufs. Ajouter la pâte d'amandes. Dresser sur feuille Exopat à la douille cannelée n° 8 (photo n° 1).
Décorer d'amandes, bigarreaux, pignons, etc.
Cuire (le lendemain) jusqu'à coloration, environ 2 minutes à 250°C four ventilé.

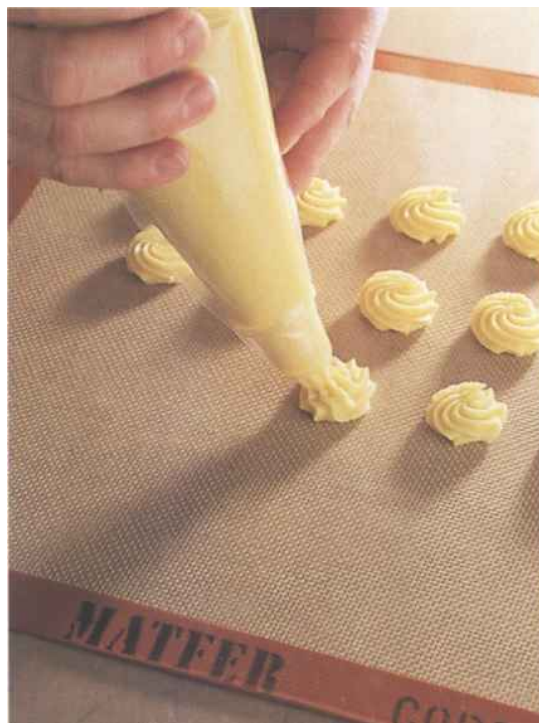
Almond Petits Fours

INGREDIENTS

1,000 g raw almond paste
30 g fresh egg white
100 g apricot pulp
100 g glucose
S.Q. almonds
S.Q. heart-cherries
S. Q. pine-nuts

METHOD

Mix the almond paste and egg whites together using a flat beater. Heat the pulp and glucose to 45°C and add them to the almond paste and egg white mixture. Add the almond paste. Pipe out onto an Exopat sheet using a fluted no. 8 nozzle (photo n° 1).
Decorate with almonds, heart-cherries, pine-nuts, etc.
Cook (the next day) at 250°C in a fan oven, until browned (around 2 minutes).



Macarons hollandais

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
50 g de blancs d'œufs
1 zeste de citron
125 g de blancs d'œufs
25 g de sucre semoule
350 g de sucre glace tamisé

PROCÉDÉ

Passer au mixer la pâte d'amandes crue, les blancs d'œufs et le zeste de citron. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Mélanger progressivement à la spatule les blancs d'œufs montés dans la pâte d'amandes (photo n° 1). Ajouter, à la spatule, le sucre glace tamisé. Dresser en forme ovale avec poche et douille n° 9 sur feuille de papier blanc. Faire sécher 2 heures à l'étuve à 35°C.

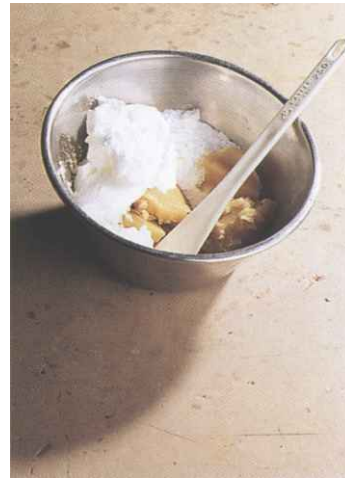
Dutch Macaroons

INGREDIENTS

500 g raw almond paste
50 g egg white
1 lemon zest
125 g egg white
25 g icing sugar
350 g sifted caster sugar

METHOD

Blend the raw almond paste, egg whites and lemon zest in a mixer. Whisk the egg whites with the caster sugar. Using a spatula, gradually mix the whisked egg whites into the almond paste (photo n° 1). Still using the spatula, add the sifted icing sugar. Pipe out in an oval shape onto a sheet of white paper using a piping bag with a no. 9 nozzle. Leave in a drying oven for 2 hours at 35°C. Cut the crust



1 ▲



2 ▲

3 ▼



Couper la croûte dans le sens de la longueur avec une lame de rasoir mouillée (photo n° 2). Cuire 12 minutes à 170°C four ventilé (tirage fermé, 4 minutes après l'enfournement). Mouiller la plaque pour décoller les macarons. Coller dos à dos (photo n° 3).

lengthwise with a wet razor blade (photo n° 2). Cook for 12 minutes at 170°C in a fan oven (vent closed 4 minutes after placing in the oven). Moisten the sheet to remove the macaroons. Stick back to back (photo n° 3).

Macarons amande

INGRÉDIENTS

125 g d'amandes blanches
125 g de sucre semoule
15 g de pulpe d'abricots
85 g de sucre semoule
65 g de blancs d'œufs frais
1 zeste de citron

PROCÉDÉ

Passer au mixer les amandes blanches et le sucre semoule. Ajouter la pulpe d'abricots, le sucre semoule, les blancs d'œufs et le zeste de citron. Dresser à la poche, douille n° 10, sur feuille Exopat ou de papier blanc. Saupoudrer de sucre semoule. Tapoter le dessus avec un torchon mouillé. Cuire aussitôt sur plaque simple : au début à 220°C four classique, tirage ouvert, puis 180°C tirage fermé pendant 4 minutes. À la sortie du four, napper au pinceau de gomme arabique.

Almond Macarons

INGREDIENTS

125 g blanched almonds
125 g caster sugar
15 g apricot pulp
85 g caster sugar
65 g fresh egg white
1 lemon zest

METHOD

Blend the blanched almonds with the caster sugar. Add the apricot pulp, caster sugar, egg whites and the lemon zest. Heat the mixture. Pipe out onto an Exopat sheet or a white paper using a no. 10 nozzle. Sprinkle with caster sugar. Pat the top with a damp cloth, then cook straight away on a single sheet: start cooking at 220°C in a standard oven with vents open for 4 minutes, then cook for a further 4 minutes at 180°C with vents closed. Once out of the oven brush on a coat of gum arabic.

Gomme arabique

INGRÉDIENTS

*150 g de gomme arabique
entière ou en poudre*
450 g d'eau

Gum Arabic

INGREDIENTS

*150 g whole or powdered gum
arabic*
450 g water

Macaron antillais

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
150 g d'amandes en poudre
200 g de sucre glace
75 g de farine

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter les amandes en poudre, puis le sucre semoule et la farine (photo n° 1). Mélanger et cuire à 180°C pendant 20 minutes (photo n° 2). Garnir de crème mousseline entre 2 macarons, puis disposer en caissettes (photo n° 3) voir p. 64.



3 ▲

Crème dauphinoise

INGRÉDIENTS

250 g de crème au beurre
40 g de noix hachées très fin
5 g de café soluble dissout à
50 % dans de l'eau

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

West Indian Macaroons

INGREDIENTS

250 g egg white
200 g sugar
150 g powdered almond
200 g icing sugar
75 g flour

METHOD

Whisk the egg whites with the sugar. Add the powdered almond, then the caster sugar and the flour (photo n° 1). Mix together and cook at 180°C for 20 minutes (photo n° 2). Decorate by spreading Mousseline Cream between 2 macaroons, then place in paper baking cups (photo n° 3) see p. 64.



1 ▲



2 ▲

Macaron gerbert café/noix

INGRÉDIENTS

300 g d'amandes en poudre
520 g de sucre glace
20 g de pulpe d'abricots
230 g de blancs d'œuf
100 g de sucre

PROCÉDÉ

Tamiser les amandes en poudre et le sucre glace. Mélanger au mixer et mouiller avec la pulpe d'abricots et 80 g de blancs d'œufs. Monter serrés les blancs d'œufs restant avec le sucre. Assembler et garnir de crème dauphinoise. Cuire sur 2 plaques pendant 8 à 10 minutes à 200°C.

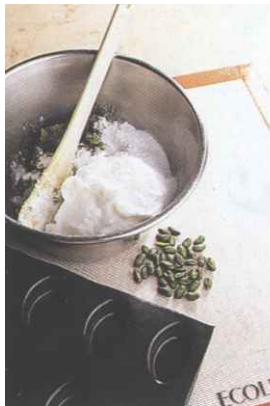
Coffee/Walnut "Gerbert" Macaroon

INGREDIENTS

300 g powdered almond
520 g icing sugar
20 g apricot pulp
230 g egg white
100 g sugar

METHOD

Sift the powdered almonds and icing sugar. Mix in a blender and moisten with the apricot pulp and 80 g of egg white. Whisk the remaining egg whites stiffly with the sugar. Assemble and garnish with dauphiné-style cream. Cook on 2 baking sheets for 8 to 10 minutes at 200°C.



1 ▲



2 ▲

Le pistachier

INGRÉDIENTS
 100 g de tant-pour-tant
 70 g de sucre glace
 50 g de farine
 160 g de blancs d'œuf
 100 g de beurre fondu
 70 g de pâte de pistaches

PROCÉDÉ
 Mélanger les éléments secs. Ajouter la pâte de pistache et le beurre fondu, puis les blancs d'œufs (photo n° 1). Garnir à la poche un moule en Flexipan (photo n° 2) et cuire à 220°C pendant 15 minutes. Démouler à froid. Décorer d'une pistache glacée.

Pistachier

INGREDIENTS
 100 g equal mix sugar!ground almond
 70 g icing sugar
 50 g flour
 160 g egg white
 100 g melted butter
 70 g pistachio paste

METHOD
 Mix all the dry ingredients together. Add the pistachio paste and melted butter, then the egg whites (photo n° 1). Pipe in a Flexipan mould (photo n° 2) and bake at 220°C for 15 minutes. Remove from mould when cold. Decorate with an iced pistachio.

Le brut de praliné

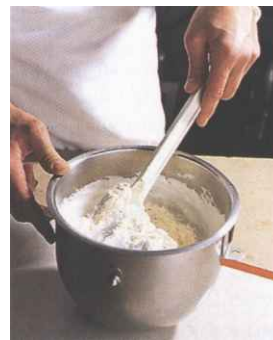
INGRÉDIENTS
 10 g d'amandes brutes grillées
 100 g de tant-pour-tant brut
 70 g de sucre glace
 50 g de farine
 160 g de blancs d'œufs
 100 g de beurre fondu
 50 g de praliné amandes

PROCÉDÉ
 Griller les amandes et les broyer avec le tant-pour-tant. Mélanger au sucre glace, puis ajouter la farine, le beurre fondu et les blancs d'œufs (photo n° 3). Garnir un moule Flexipan demi-sphérique (photo n° 4) et cuire à 160°C pendant 20 minutes. Démouler.

Brut de Praliné

INGREDIENTS
 10 g raw grilled almonds
 100 g equal mix sugar!ground almond
 70 g icing sugar
 50 g flour
 160 g egg white
 100 g melted butter
 50 g almond praliné

METHOD
 Grill the almonds and grind them with the sugar/almond mixture. Mix with the icing sugar, then add the flour, melted butter and egg whites (photo n° 3). Place in a dome-shaped Flexipan tin (photo n° 4) and cook at 160°C for 20 minutes. Remove from mould.



3 ▲



4 ▲

Le choc-orange

INGRÉDIENTS

150 g de crème double
270 g d'oeuf
350 g de sucre semoule
3 g de sel
3 oranges en zeste
200 g de farine
5 g de poudre à lever
100 g de beurre clarifié
50 g de poudre de cacao
Q.S. Grand Marnier
Q.S. pâte de fruits à l'orange

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients à la spatule. Garnir un moule Flexipan avec au milieu un morceau de pâte de fruits à l'orange. Cuire à 150°C au four ventilé ou 180°C au four classique pendant 20 minutes environ. A la sortie du four, ajouter le Grand Marnier au pinceau. Décorer de la pâte de fruits.

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE DE FRUITS À L'ORANGE

300 g de jus de poires
30 g de sucre semoule
300 g de sucre cristal
100 g de glucose
30 g de pectine
120 g de jus d'oranges
8 g d'extrait d'oranges
6 gouttes d'acide tartrique

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de poire et le jus d'oranges. Ajouter le sucre cristal et le glucose et mélanger la pectine au sucre semoule. Bien fouetter tous les ingrédients, faire bouillir puis mixer. Ajouter ensuite l'extrait d'oranges puis l'acide tartrique en gouttes. Cuire et régler à 74 % brix au réfractomètre. Faire refroidir 5 minutes en coulant l'appareil dans un récipient. Découper en cubes.

Choc-Orange

INGREDIENTS

150 g double cream
270 g egg
350 g caster sugar
3 g salt
3 orange zests
200 g flour
5 g baking powder
100 g clarified butter
50 g cocoa powder
S.Q. Grand Marnier
S.Q. orange-flavoured crystallized fruit

METHOD

Mix ingredients with a spatula. Place in a Flexipan mould with a piece of orange-flavoured crystallized fruit in the middle. Cook at 150°C in a fan oven, or 180°C in a standard oven, for around 20 minutes. Once out of the oven, brush on the Grand Marnier. Decorate with the crystallized fruit.

INGREDIENTS FOR ORANGE-FLAVOURED CRYSTALLIZED FRUIT

300 g pear juice
30 g caster sugar
300 g granulated sugar
100 g glucose
30 g pectin
120 g orange juice
8 g orange extract
6 drops of tartaric acid

METHOD

Boil the pear juice and orange juice together. Add the granulated sugar and glucose and mix the pectin with the caster sugar. Whisk all the ingredients together thoroughly, boil them, then blend. Next, add the orange extract followed by the tartaric acid in drops. Cook and adjust to 74% brix using a refractometer. Cool 5 minutes pouring the mixture into a container. Cut into cubes.

ACIDE TARTRIQUE

Diluer 50/50 % eau et acide et garder le mélange dans un compte-gouttes.

TARTARIC ACID

Dilute 50/50% water and acid and keep the mixture in a bottle with a dropper.

Crème mousseline

INGRÉDIENTS

500 g de crème pâtissière
150 g de beurre
20 g de rhum blanc

PROCÉDÉ

Monter le beurre et ajouter la crème pâtissière puis le rhum blanc. Ajouter un morceau d'ananas frais à l'assemblage.

Mousseline Cream

INGREDIENTS

500 g cream filling
150 g butter
20 g white rum

METHOD

Whisk the butter and add the cream filling then the white rum. Add a piece of fresh pineapple once assembled.

Douceur aux amandes

INGRÉDIENTS

210 g de beurre
100 g de crème double
160 g d'oeufs
100 g de noix
110 g de farine
125 g de pâte de cacao
125 g de chocolat 50 %
280 g de sucre semoule
25 g de sucre inverti
(Trimoline)
5 g de vanille liquide
Q.S. amandes effilées

PROCÉDÉ

Mélanger la crème, les oeufs, les noix et la farine. Ajouter le beurre fondu. Mélanger ensemble la pâte de cacao, le chocolat et le sucre semoule et ajouter au premier mélange.

Ajouter le sucre inverti (Trimoline) et la vanille liquide, puis le beurre en dernier. Garnir le fond du moule d'amandes effilées.

Cuire à 180°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir puis démouler.

Almond Treat

INGREDIENTS

210 g butter
100 g double cream
160 g egg
100 g walnut
110 g flour
125 g cocoa liquor
125 g 50% chocolate
280 g caster sugar
25 g invert sugar (Trimoline)
5 g liquid vanilla
S.Q. of slivered almond

METHOD

Mix the cream, eggs, walnuts and flour together. Add the melted butter. Mix together the cocoa liquor, chocolate and caster sugar and add to the first mixture. Add the invert sugar (Trimoline) and liquid vanilla, then the butter last of all. Garnish the bottom of the mould with slivered almonds. Bake at 180°C for 12 minutes. Leave to cool then remove from the mould.

Douceur au Grand Marnier

INGRÉDIENTS

350 g d'amandes en poudre
175 g de sucre glace
70 g de miel de sapin
70 g de beurre
80 g de Grand Marnier
80 g d'écorce de citrons confite
3 gouttes de colorant rouge

PROCÉDÉ

Mélanger le tout au cutter, pocher avec une douille n° 10 sur feuille Exopat. Cuire à 160°C pendant 10 minutes, remettre au froid. Une fois refroidi, passer à la glace à l'eau citronnée, puis enrober de sucre coloré. Faire croûter 24 heures dehors, puis stocker.

Grand Marnier Treat

INGREDIENTS

350 g powdered almond
175 g icing sugar
70 g fir-tree honey
70 g butter
80 g Grand Marnier
80 g lemon rind candied
3 drops red colouring

METHOD

Mix all the ingredients together using a cutter. Pipe out using a no. 10 nozzle onto an Exopat sheet. Cook at 160°C for 10 minutes. Then put in a cold place. Once cold, cover with lemon-flavoured water icing, then coat with coloured sugar. Leave for 24 hours to form a crust, then store.

Caissette vanille/banane

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
2 gousses de vanille bourbon
160 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
60 g de farine
150 g de beurre fondu froid
Q.S. bananes
Q.S. sucre vergeoise blonde

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes et les gousses de vanille grattées. Ajouter progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et le beurre fondu froid. Garnir des caissettes plissées (photo n° 1). Disposer au milieu des bananes en rondelles citronnées (photo n° 2) et saupoudrer de sucre blond. Cuire à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

Vanilla/ Banana Cups

INGREDIENTS

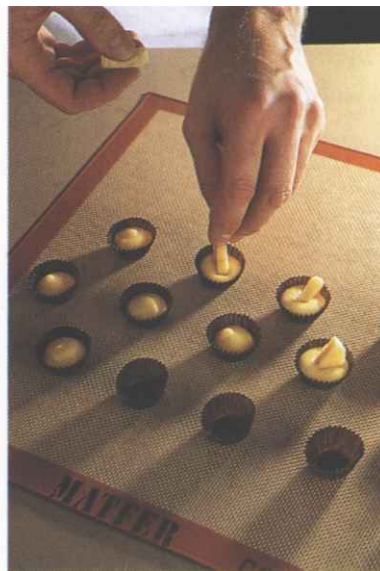
500 g raw almond paste
2 bourbon vanilla pods
160 g egg
40 g egg yolk
60 g flour
150 g cold melted butter
S.Q. banana
S. Q. light brown sugar

METHOD

Mix the almond paste and grated vanilla pods. Gradually add the eggs and egg yolks. Incorporate the flour and cold melted butter. Place in a paper baking cup (photo n° 1). Arrange the bananas in the centre (sliced horizontally and sprinkled with lemon juice photo n° 2), then sprinkle with the light brown sugar. Cook at 160°C for 20 minutes. Leave to cool.



1 ▲



2 ▲

*Caissette
caramel/noix de
pécan*

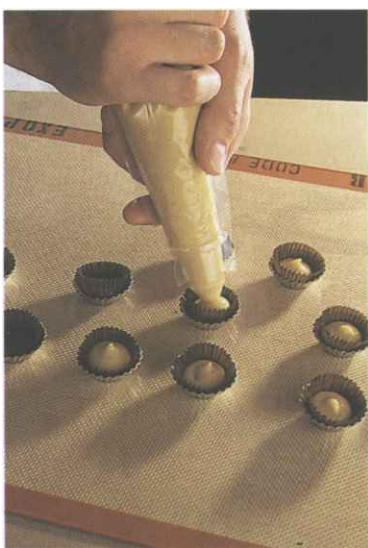
*Caramel and
Pecan Nut
Cup cakes*

INGRÉDIENTS

450 g de pâte d'amandes
40 g de pâte de noix
160 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
60 g de farine
150 g de beurre fondu liquide
Q.S. pastilles de caramel mou
Q.S. noix de pécan
caramélisées

INGREDIENTS

450 g almond paste
40 g walnut paste
160 g egg
40 g egg yolk
60 g flour
150 g liquid melted butter
S. Q. soft caramel discs
S. Q. caramelized pecan nuts



1 ▲



2 ▲



3 ▲

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes et la pâte de noix. Ajouter progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite la farine et le beurre fondu liquide. Garnir des caissettes à la poche (photo n° 1). Disposer au cornet des pastilles de caramel mou au centre la caissette (photo n° 2) et parsemer de noix de pécan caramélisées (photo n° 3) avant cuisson à 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Mix the almond and walnut pastes together. Gradually mix in the eggs and egg yolks. Then incorporate the flour and liquid melted butter. Pipe into paper baking cups (photo n° 1). Arrange the soft caramel discs in the centre using a small piping (icing) bag (photo n° 2), and sprinkle with caramelized pecan nuts (photo n° 3) before cooking at 180°C for 20 minutes.

INGRÉDIENTS

150 g de sucre cuit
100 g d'eau
50 g de beurre

INGREDIENTS

150 g cooked sugar
100 g water
50 g butter

PROCÉDÉ

Faire cuire le sucre sans eau à 185°C. Ajouter l'eau bouillante en 2 fois. Incorporer le beurre et laisser refroidir. Disposer le caramel à l'aide d'un cornet au milieu de la caissette.

METHOD

Cook the sugar without water at 185°C. Add the boiling water in 2 goes. Incorporate the butter and leave to cool. Arrange the caramel in the middle of the cup using a small piping bag.

*Les petits fours secs
sucrés et salés*

*Dry Petits Fours
Sweet and Savoury*

*Petits fours secs
sucrés*

*Sweet Dry Petits
Fours*



Petits fours secs salés | Savoury Dry Petits Fours



Nantais poivre/cannelle

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
35 g de sucre semoule
145 g de tant-pour-tant
38 g d'œufs
7 g de vanille liquide
235 g de farine
40 g de cannelle en poudre
3 tours de moulin de poivre de
Cayenne
125 g de dorure
12 g de caramel

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec le sucre semoule. Ajouter le tant-pour-tant, les œufs et la vanille liquide. Mixer et incorporer la cannelle en poudre puis la farine à la fin.

Détailler des rondelles au découpoir droit (photo n° 1).

Dorer au pinceau, rayer à la fourchette le dessus de chaque rondelle (photo n° 2).

Saupoudrer de poivre (photo n° 3). Cuire à 180°C pendant 12 minutes.

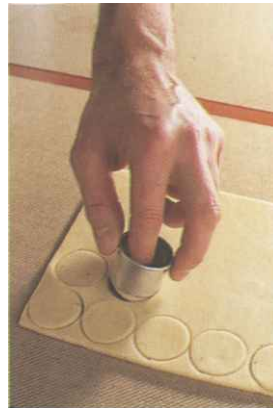
Pepper/Cinnamon Nantais

INGREDIENTS

250 g butter
35 g caster sugar
145 g equal mix sugar/ground
almond
38 g egg
7 g liquid vanilla
235 g flour
40 g powdered cinnamon
Cayenne pepper (3 turns of the
mill)
125 g glazing
12 g caramel

METHOD

Soften the butter with the caster sugar. Add the sugar/almond mix, the eggs and the liquid vanilla. Blend and mix in the powdered cinnamon, then the flour at the end. Cut out round shapes using a straight cutter (photo n° 1). Glaze with a brush, then draw lines on the top of each one using a fork (photo n° 2). Sprinkle with pepper (photo n° 3). Cook at 180°C for 12 minutes.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Dorure

INGRÉDIENTS
40 g de sel
80 g de crème liquide
5 g de sel

Glazing

INGREDIENTS
40 g salt
80 g liquid cream
5 g salt



1 ▲

2 ▼



Tuiles chocolat

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
80 g de sucre glace
60 g de farine
40 g de cacao en poudre
40 g de noisettes concassées
20 g de grué* de cacao
20 g de miel de sapin

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la farine et le cacao, puis les noisettes, le grué et le miel. Dresser à la poche (photo n° 1). Laisser reposer 2 heures au frigo et cuire à 220°C pendant 5 minutes. Façonner dans une gouttière à la sortie du four (photo n° 2).

* graines de cacao brut non sucré

Chocolate Tuile Biscuits

INGREDIENTS

100 g butter
80 g icing sugar
60 g flour
40 g cocoa powder
40 g crushed hazelnuts
20 g cocoa grue*
20 g fir-tree honey

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the flour and cocoa, then the hazelnuts, grue^{and} honey. Pipe onto a sheet (photo n° 1). Leave to rest for 2 hours in the refrigerator and cook at 220°C for 5 minutes. Shape in a log-mould once out of the oven (photo n° 2).

* unsweetened, ground cocoa beans

Diamants coco

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
100 g de sucre semoule
25 g de jaunes d'œufs
200 g de farine
200 g de noix de coco râpée
5 g de vanille liquide

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre semoule. Ajouter les jaunes d'œufs. Mixer et incorporer la farine, la noix de coco râpée et la vanille liquide. Façonner en rouleau de 300 g sur 60 cm de long. Rouler dans de la noix de coco râpée, trancher au couteau tous les 1,2 cm (photo n° 3), puis déposer une lamelle de noix de coco sur le dessus de chaque rondelle (photo n° 4). Cuire 15 minutes à 200°C.

Coconut Diamonds

INGREDIENTS

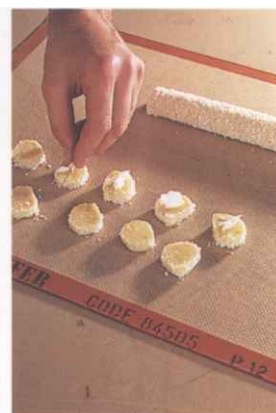
200 g butter
100 g caster sugar
25 g egg yolk
200 g flour
200 g shredded coconut
5 g liquid vanilla

METHOD

Mix the butter and caster sugar together, then add the egg yolks. Blend and incorporate into the flour, shredded coconut and liquid vanilla. Shape into 300-g rolls, 60 cm in length. Roll in shredded coconut, cut into 1.2-cm slices using a knife (photo n° 3), then place a thin strip of coconut on top of each slice (photo n° 4). Cook for 15 minutes at 200°C.



3 ▲



4 ▲

Palets pamplemousse

INGRÉDIENTS

125 g de beurre
125 g de sucre glace
100 g d'œufs
125 g de farine
1 zeste de pamplemousse

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace (photo n° 1). Incorporer les œufs et malaxer avec la farine. Faire pocher sur plaque (photo n° 2) et ajouter les zestes de pamplemousse (photos n° 3, 4). Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Glacer à la glace à l'eau.

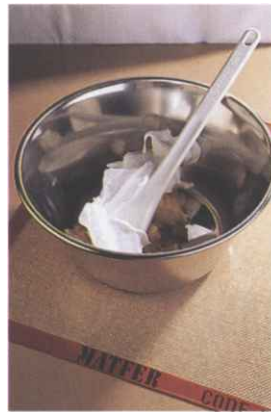
Grapefruit Palets

INGRÉDIENTS

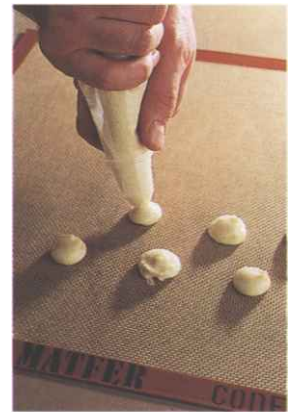
125 g butter
125 g icing sugar
100 g egg
125 g flour
1 grapefruit zest

METHOD

Mix the butter and icing sugar together (photo n° 1). Incorporate the eggs and work with the flour until soft. Pipe onto a sheet (photo n° 2) and add the grapefruit zests (photos n° 3, 4). Cook at 180°C for 10 minutes. Glaze with water icing.



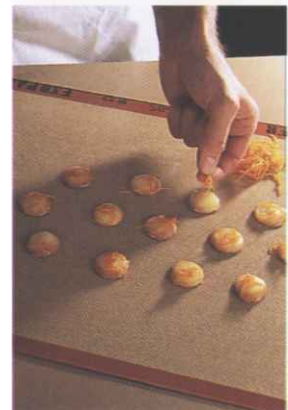
1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

Glace à l'eau

INGRÉDIENTS

250 g de fondant pâtissier
75 g de glucose
38 g de sirop à 60 %
38 g de jus de pamplemousse
ou de fruits

PROCÉDÉ

Faire chauffer le tout à 35°C.

Water Icing

INGREDIENTS

250 g cake frosting
75 g glucose
38 g 60% syrup
38 g grapefruit or fruit juice

METHOD

Heat all the ingredients together at 35°C.



1 ▲



2 ▲

Palets chocolat

INGRÉDIENTS

480 g de beurre
300 g de sucre glace
100 g de poudre de cacao
650 g de farine
120 g de chocolat à cuire
Q.S. jaunes d'œufs
Q.S. vermicelles chocolat

PROCÉDÉ

Mélanger le tout. Peser des rouleaux à 300 g et les rouler dans les jaunes d'œufs puis dans du vermicelle chocolat. Détailler au couteau des rondelles (photo n° 1). Cuire pendant 15 minutes à 150°C (photo n° 2).

Chocolate Palets

INGREDIENTS

480 g butter
300 g icing sugar
100 g cocoa powder
650 g flour
120 g baking chocolate
S.Q. egg yolk
S. Q. chocolate vermicelli

METHOD

Mix all the ingredients together. Form into 300-g rolls, and then roll in the egg yolk, then in the chocolate vermicelli. Cut out round shapes using a knife (photo n° 1). Bake at 150°C for 15 minutes (photo n° 2).

Rond de Sologne

INGRÉDIENTS

250 g de noisettes hachées
150 g de sucre
180 g d'œufs
80 g de jaunes d'œufs
150 g de beurre noisettes
30 g de farine
3 g de bicarbonate
120 g de blancs d'œufs
100 g de sucre

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, puis monter les blancs avec le sucre au batteur. Mélanger délicatement, dresser sur plaque Exopat (photo n° 3) et cuire à 220°C pendant 10 à 15 minutes. Garnir à la poche avec une ganache chocolat (voir p. 38) entre deux fonds de rond de Sologne (photo n° 4). Déposer un décor chocolat sur le dessus (photo n° 5).

Sologne Round Cake

INGREDIENTS

250 g chopped hazelnuts
150 g sugar
180 g egg
80 g egg yolk
150 g brown butter
30 g flour
3 g bicarbonate of soda
120 g egg white
100 g sugar

METHOD

Mix all the ingredients except the egg whites and sugar, then whisk the whites and sugar together with a beater. Mix in delicately, place on an Exopat sheet (photo n° 3) and cook at 220°C for 10 to 15 minutes. Pipe chocolate ganache cream (see p. 38) between round Sologne bases (photo n° 4). Arrange a chocolate decoration on top (photo n° 5).



1 ▲





Tuiles orange | *Orange Tuile Biscuits*



1 ▲

Tuile orange

INGRÉDIENTS
 100 g de sucre
 50 g de beurre
 25 g de jus d'oranges
 40 g de farine
 5 g d'arôme orange
 60 g d'amandes hachées
 grillées

PROCÉDÉ
 Mélanger les amandes avec le sucre, le jus d'oranges, l'arôme et la farine, puis incorporer le beurre fondu. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur puis façonner en gouttière à la sortie du four. Cuire sur feuille anti-adhérente à 220°C pendant 10 minutes (photo n° 1).

Orange Tuile Biscuits

INGREDIENTS
 100 g sugar
 50 g butter
 25 g orange juice
 40 g flour
 5 g orange flavouring
 60 g grilled chopped almonds

METHOD
 Mix the almonds with the sugar, orange juice, flavouring and flour, then mix in the melted butter. Leave to rest for 24 hours in the refrigerator, then shape in a log-mould once out of the oven. Cook on a non-stick sheet at 220°C for 10 minutes (photo n° 1).

Miroirs

INGRÉDIENTS
 500 g de tant-pour-tant
 noisette
 75 g de sucre semoule
 250 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ
 Mélanger délicatement le tant-pour-tant dans les blancs montés avec le sucre. Pocher en forme de couronne et saupoudrer de noisettes concassées. Déposer de la crème d'amandes au milieu puis cuire à 160°C pendant 10 minutes. Une fois refroidi, glacer à la glace à l'eau.

Mirrors

INGREDIENTS
 500 g equal mix sugar/ground
 hazelnut
 75 g caster sugar
 250 g egg white

METHOD
 Delicately mix the sugar/hazelnut mixture into the whites whisked with the sugar. Pipe out in a crown shape and sprinkle with crushed hazelnuts. Arrange almond cream in the centre then cook at 160°C for 10 minutes. Once cooled, ice with water icing.

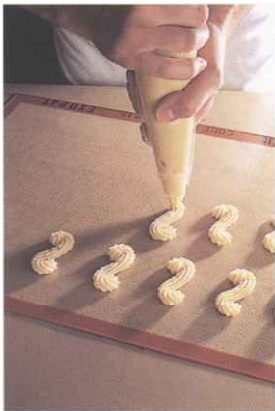
Viennois Earl Grey

INGRÉDIENTS

500 g de beurre
350 g de sucre glace
420 g d'œufs
300 g de tant-pour-tant blanc
600 g de farine
6 g de thé Earl Grey
Q.S. confiture oranges

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le tant-pour-tant, les œufs et la farine. Passer au mixer avec le thé. Remplir un chablon avec l'appareil (photo n° 1). Laisser refroidir, détailler et cuire à 180°C pendant 10 minutes. Garnir chaque viennois de confiture d'oranges et coller dos à dos (voir photo n° 2). Tremper dans la couverture chocolat (photo n° 3).



4▲

Earl Grey Viennese Cake

INGREDIENTS

500 g butter
350 g icing sugar
420 g egg
300 g equal mix sugar/ground almond
600 g flour
6 g Earl Grey tea
S.Q. orange jam

METHOD

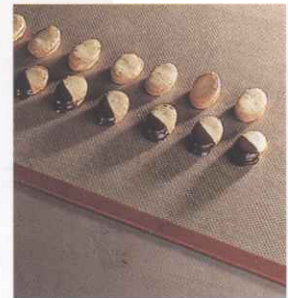
Mix the butter and icing sugar together. Add the sugar/almond mix, the eggs and the flour. Blend with the tea. Fill a cardboard stencil with the mixture (photo n° 1). Leave to cool and cut into shapes. Then cook at 180°C for 10 minutes. Cover each cake half with orange jam then stick together back to back (photo n° 2). Soak in chocolate coating (photo n° 3).



1▲



2▲



3▲

Sablé poché

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
175 g de sucre glace
60 g d'œufs
20 g de jaunes d'œufs
60 g de lait
375 g de farine
50 g de féculé
7 g de poudre à lever

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec le sucre glace et ajouter les œufs et les jaunes d'œufs, puis le lait. Incorporer la farine et la féculé avec la poudre à lever. Pocher, sur feuille Exopat avec une douille cannulée, selon convenance (photo n° 4) puis cuire à 180°C pendant 8 minutes. Laisser refroidir. Glacer au couteau le dessous des sablés avec de la couverture chocolat (photo n° 5).

Piped Shortbread

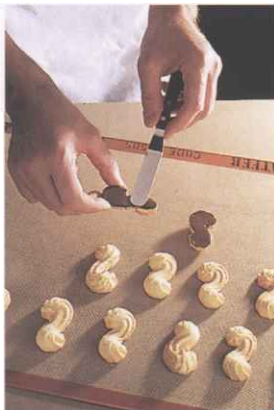
INGREDIENTS

200 g butter
175 g icing sugar
60 g egg
20 g egg yolk
60 g milk
375 g flour
50 g starch
7 g baking powder

METHOD

Mix the butter with the icing sugar and add the eggs and egg yolks, followed by the milk. Incorporate the flour and the starch with the baking powder. Pipe onto an Exopat sheet using a fluted nozzle, as desired (photo n° 4) then cook at 180°C for 8 minutes. Leave to cool. Ice the bottom of the biscuits with chocolate coating (photo n° 5).

5▼

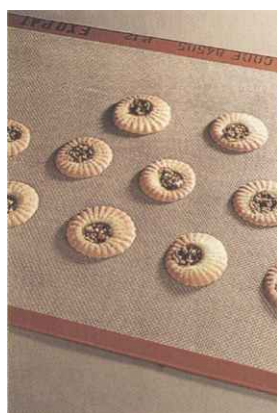




1 ▲



2 ▲



3 ▲

Romia's

INGRÉDIENTS

175 g de beurre
250 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs frais
275 g de farine
2 g de sel
10 g de vanille

PROCÉDÉ

Mettre le beurre en pommade. Ajouter le reste des ingrédients et pocher en petits cercles avec une douille sultane sur plaques Exopat (photo n° 1). Garnir le centre des romias avec la masse ci-après (photo n° 2).

Cuisson : 200°C four classique ou 180°C four ventilé pendant environ 10 minutes (photo n° 3).

INGRÉDIENTS DE

LA MASSE À ROMIA'S

125 g de glucose
125 g d'amandes hachées finement
125 g de cassonade
125 g de beurre

PROCÉDÉ

Fondre le glucose, ajouter la cassonade et le beurre, puis les amandes hachées. Arrêtez au premier bouillon. Dresser encore chaud au centre des cercles avec douille n° 8.

Romias

INGREDIENTS

175 g butter
250 g icing sugar
110 g fresh egg white
275 g flour
2 g salt
10 g vanilla

METHOD

Soften the butter. Add the rest of the ingredients and pipe out in small circles using a sultan nozzle on Exopat sheets (photo n° 1). Garnish the centre of the Romias with the following mix (photo n° 2).

Cook at 200°C in a standard oven or 180°C in a fan oven, for around 10 minutes (photo n° 3).

ROMIAS MIX

INGREDIENTS

125 g glucose
125 g finely-chopped almonds
125 g raw cane sugar
125 g butter

METHOD

Melt the glucose, add the raw cane sugar and the butter, then the chopped almonds. Remove from the heat when it reaches boiling point. While still hot, pipe onto the centre of the circles using a no. 8 nozzle.

Tuiles noix de coco

INGRÉDIENTS

250 g de noix de coco râpée
250 g de sucre semoule
210 g d'œufs
25 g de beurre fondu

PROCÉDÉ

Mélanger à la spatule la noix de coco, le sucre semoule et les œufs. Ajouter le beurre fondu. Dresser sur plaque Exopat avec poche sans douille. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure puis étaler à 6 cm de diamètre et cuire à 170°C. À la sortie du four, décoller à la corne. Passer la base à la couverture de chocolat mi-amer à point (cristallisé).

Coconut Tuile Biscuits

INGREDIENTS

250 g shredded coconut
250 g caster sugar
210 g egg
25 g melted butter

METHOD

Using a spatula, mix the coconut, caster sugar and eggs together. Add the melted butter. Pipe out onto an Exopat sheet, using a piping bag without a nozzle. Place in the refrigerator for 1 hour, then roll out to 6 cm in diameter and cook at 170°C. Once out of the oven, use a scraper to remove from the sheet. Coat the base with semi-bitter chocolate (crystallized).

Sablé hollandais

Dutch Shortbread

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE SABLÉE CHOCOLAT/MUSCADE

110 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant
50 g d'œufs
150 g de farine
20 g de cacao en poudre
3 g de muscade en poudre

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec le sel. Incorporer le sucre glace, le tant-pour-tant et les œufs. Ajouter la farine le cacao en poudre et la muscade.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE/NUTMEG SHORTBREAD PASTRY

110 g butter
2 g salt
50 g icing sugar
20 g equal mix sugar/ground almond
50 g egg
150 g flour
20 g cocoa powder
3 g powdered nutmeg

METHOD

Soften the butter with the salt. Incorporate the icing sugar, the sugar/almond mix and the eggs. Add the flour, cocoa powder and nutmeg.

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE SABLÉE

120 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant
40 g d'œufs
150 g de farine

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec le sel. Incorporer le sucre glace, le tant-pour-tant et les œufs. Ajouter la farine.

PROCÉDÉ DU

SABLÉ HOLLANDAIS

Réaliser 2 bandes de pâte sablée chocolat et bandes de pâte sablée nature. Assembler en damier (1 blanche + 1 chocolat en dessous et 1 chocolat + 1 blanche en dessus). Rouler le tout et envelopper d'une abaisse de pâte sablée blanche. Détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur (photo n° 1). Disposer sur plaque Exopat et cuire au four à 170°C pendant 8 minutes.

INGREDIENTS FOR THE SHORTBREAD PASTRY

120 g butter
2 g salt
50 g icing sugar
50 g equal mix sugar/ground almond
40 g egg
150 g flour

METHOD

Soften the butter with the salt. Incorporate the icing sugar, the sugar/almond mix and the eggs. Add the flour.

MAKING THE

DUTCH SHORTBREAD

Make 2 strips of chocolate shortbread pastry and strips of plain shortbread pastry. Assemble in a checkered pattern (1 white + 1 chocolate underneath and 1 chocolate + 1 white on top). Roll up and cover with a layer of white shortbread pastry. Cut into slices 1-cm thick (photo n° 1). Arrange on an Exopat sheet and bake in a 170°C oven for 8 minutes.



1 ▲

2 ▲

3 ▲

Les quichettes

Quiches

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À PÂTÉ

450 g de beurre
500 g de farine
250 g de fécule de pommes de terre
30 g de sel
100 g d'œuf
100 g d'eau
15 g de sucre

PROCÉDÉ

Abaisser à 2,5 mm, découper, foncer, remplir d'appareil à quichette et garnir selon les propositions ci-contre (voir photos n° 2 et 3).

INGREDIENTS FOR THE PÂTÉ PASTRY

450 g butter
500 g flour
250 g potato starch
30 g salt
100 g egg
100 g water
15 g sugar

METHOD

Roll out the pastry to 2.5 mm, cut into shape. Line a mould with the pastry, fill with quiche mix and decorate with one of the garnishes listed opposite (see also photos n° 2 and 3).

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À QUICHETTE

250 g de crème fleurette
100 g d'œufs
20 g de jaunes d'œufs
Q.S. sel, poivre gris, noix de muscade

GARNITURE À QUICHETTE

1 - Saint-jacques, asperges
2 - Girolles, trompettes, épinards
3 - tomates confites, ail, thym

INGREDIENTS FOR THE QUICHE MIX

250 g liquid cream
100 g egg
20 g egg yolk
S. Q. salt, black pepper, nutmeg

QUICHE GARNISH

1 - Scallops, asparagus
2 - Girolle and cratarelle mushrooms, spinach
3 - Pickled tomatoes, garlic, thyme

Petits fours en feuilletage

CARRÉ, NÉUD

PAPILLON

1 épaisseur de feuilletage de 1,5 cm découpée en carrés de 4 sur 4 cm. Couper sur 1 cm les 4 angles d'un carré (photo n° 1) et rabattre chaque angle au milieu (photo n° 2). Cuire 15 minutes à 180°C.

Pour former le nœud papillon, pincer le milieu du carré (photo n° 1).



1 ▲

Puff-Pastry Petits Fours

SQUARE, BOW TIE

1 strip of puffpastry, 1.5 cm thick, cut into 4 x 4-cm squares. Cut the four corners of a square at a width of 1 cm (photo n° 1) and fold each corner towards the middle (photo n° 2). Cook for 15 minutes at 180°C.

To form the bow, pinch the middle of the square (photo n° 1).



2 ▲

MOULIN

Pour le moulin, couper chaque angle par le milieu et rabattre vers le centre 1 pointe sur 2 (photo n° 2).



3 ▲



4 ▲



5 ▲

ARLETTE, ÉVENTAIL

Faire une bande de feuilletage 30 cm x 14 cm de 1 mm d'épaisseur. Saupoudrer le dessus de sucre semoule et rouler en boudins très serrés.

Mettre au réfrigérateur. Couper des bandes de 2 mm d'épaisseur (photo n° 3). Etaler au rouleau en forme ovale. Saupoudrer de sucre glace (photo n° 4). Cuire à 180°C pendant 20 minutes (photo n° 5).

ARLETTE, FAN

Form a strip of puff pastry, 30 cm x 14 cm and 1 mm thick. Sprinkle caster sugar on top and roll into very tight finger shapes. Place in the refrigerator. Cut strips 2 mm thick (photo n° 3). Roll out in an oval shape. Sprinkle with icing sugar (photo n° 4). Cook at 180°C for 20 minutes (photo n° 5).

Pissaladière

INGRÉDIENTS

Pâte à foncer
Appareil à pissaladière

PROCÉDÉ

Abaissier à 1,5 au laminoin. Passer le rouleau pic-vite (réf Matfer 141115 ou 141120). Détailler à l'emporte-pièces cannelé diamètre 5,5 cm et dorer. Dresser l'appareil à pissaladière au centre (photo n° 6) et cuire à 220°C au four classique ou 180°C au four ventilé. Après cuisson, décorer avec 1 morceau de filet d'anchois et un morceau d'olive noire.

Pissaladière

INGREDIENTS

Shortcrust pastry
Pissaladière mix

METHOD

Roll the dough out to 1.5 cm thick. Roll the roller docker (Matfer 141115 or 141120) across the top. Cut out fluted round shapes, 5.5 cm in diameter, using a cutter and cook slightly till the dough develops a golden colour. Spread the pissaladière mix in the centre (photo n° 6) and cook at 220°C in a standard oven, or 180°C in a fan oven. After cooking, decorate with an anchovy fillet and a piece of black olive.



6 ▲

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À PISSALADIÈRE

10 g d'huile d'olives
200 g d'oignons en rondelles
350 g de tomates épépinées
mondées
20 g de vin blanc
35 g de concentré de tomates
Q.S. persil, sel, poivre
1 gousse d'ail
10 g de féculé

INGREDIENTS FOR THE PISSALADIÈRE MIX

10 g olive oil
200 g onion slices
350 g peeled, deseeded
tomatoes
20 g white wine
35 g tomato purée
S. Q. of parsley, salt, pepper
1 clove garlic
10 g starch

PROCÉDÉ

Faire tomber les oignons dans l'huile d'olives. Ajouter le reste des ingrédients en réservant la féculé pour la fin de la cuisson.

METHOD

Fry the onions in the olive oil. Add the rest of the ingredients, except the starch which should be added at the final stage of cooking.

Palmier salé

INGRÉDIENTS
pâte feuilletée (voir p. 34)
gruyère râpé
gros sel

PROCÉDÉ

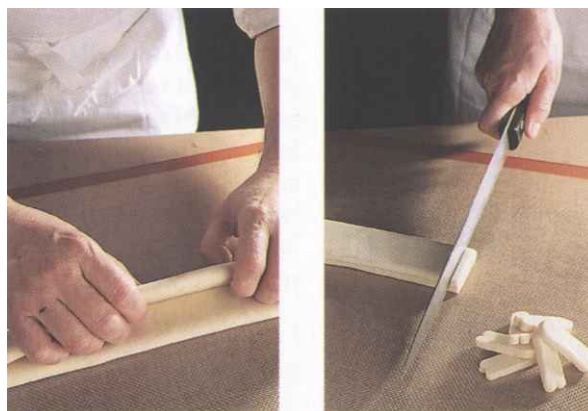
Donner les 2 derniers tours du feuilletage avec du gruyère râpé. Abaisser à 2,5 au laminoir (photo n° 1), détailler des rectangles de 36 x 17 cm et les plier en 4. Mettre au froid puis détailler à la guitare ou au couteau à 7,5 mm d'épaisseur (photo n° 2). Plaquer et saupoudrer de gros sel sur les palmiers. Cuire 1 min à 160°C au four ventilé (photo n° 3). Pour la cuisson, poser du papier sous la grille.

Savoury Palmier

INGREDIENTS
Puff pastry (see p. 34)
Grated cheese
Coarse salt

METHOD

Add the grated cheese when making the last 2 layers of the puff pastry. Roll out to 2.5 cm thick using an adjustable rolling pin (photo n° 1), then cut out 36 x 17-cm rectangles and fold them into 4. Put in a cold place, then cut into 7.5-mm pieces using a *guitar* or a knife (photo n° 2). Place the palmiers on a baking sheet and sprinkle coarse salt over them. Cook for 1 minute at 160°C in a fan oven (photo n° 3). Place paper under the wire rack while cooking.



1 ▲

2 ▲



3 ▲

Saucisses en pâte

INGRÉDIENTS
rognures de feuilletage
chair à saucisses

PROCÉDÉ

Abaisser les rognures de feuilletage à 1,5 au laminoir. Détailler des rectangles de 36 x 7 cm. Dresser la chair à saucisse à la douille n° 12 et mettre au froid. Détailler à la guitare à 3 cm et mettre au congélateur. Dorer avant cuisson à 200°C au four classique ou à 180°C au four ventilé.

Sausage Rolls

INGREDIENTS
Puff pastry trimmings
Sausage meat

METHOD

Roll out the puff pastry to 1.5 cm thick. Cut out 36 x 7-cm rectangles. Pipe on the sausage meat using a no. 12 nozzle and put in a cold place. Cut into 3-cm pieces using a *guitar*; then place in the freezer. Glaze before cooking at 200°C in a standard oven, or at 180°C in a fan oven.



2 ▲

Carrés béchamel

INGRÉDIENTS DE LA BÉCHAMEL

Q.S. feuilletage
Q.S. gruyère râpé
Q.S. béchamel
2 l de Lit
320 g de roux
Q.S. sel, poivre, noix de muscade
roux
250 g de beurre
300 g de farine

PROCÉDÉ

Abaisser le feuilletage à 2/4 au laminoir, abaisse de 36 x 36 cm. Dorer et parsemer de gruyère râpé. Mettre au froid. Détailler, à la guitare ou au couteau, des carrés de 3,75 x 3,75 cm. Plaquer sur papier cuisson reposant sur des cales de 2,5 cm de hauteur. Cuire à 200°C four classique, 180°C four ventilé. Couper après cuisson et garnir de béchamel.

Béchamel Squares

INGREDIENTS FOR THE BÉCHAMEL

S. Q. puffpastry
S. Q. grated cheese
S.Q. béchamel sauce
Ingredients for the béchamel sauce
2 l milk
320 g roux
S. Q. salt, pepper, nutmeg
Roux
250 g butter
300 g flour

METHOD

Roll out the puff pastry into a 36 x 36-cm square, 2.5 cm thick. Glaze and sprinkle with grated cheese. Put in a cold place. Cut into 3.75 cm x 3.75-cm squares using a *guitar* or a knife. Place on a baking sheet on blocks 2.5 cm high. Cook at 200°C in a standard oven, 180°C in a fan oven. Cut up after cooking and garnish with *béchamel sauce*.

Allumettes

Sticks

INGRÉDIENTS POUR DES ALLUMETTES

AU FROMAGE
feuilletage
gruyère râpé
sel fin

PROCÉDÉ

Abaisser le feuilletage à 2,5 cm au laminoir. Dorer et parsemer de gruyère râpé et de sel fin. Détailler, à la guitare ou au couteau, des tronçons de 2,5 cm (photo n° 1). Cuire sur plaque : déposer un papier et une grill sur cales de 2,5 cm de haut (photo n° 2).

Cuisson : 200°C four classique, 180°C four ventilé.

INGREDIENTS FOR CHEESE STICKS

Puff pastry
Grated cheese
Fine salt

METHOD

Roll out the puff pastry to 2.5 cm thick. Glaze and sprinkle with grated cheese and fine salt. Cut into pieces 2.5 cm long, using a *guitar* (photo n° 1) Cook on a baking sheet: place a piece of paper and a wire rack on blocks 2.5 cm high (photo n° 2).

Cook at 200°C in a standard oven, 180°C in a fan oven.



1 ▲

INGRÉDIENTS POUR DES ALLUMETTES

AUX ANCHOIS
feuilletage
sel fin
200 g de beurre
50 g d'anchois

PROCÉDÉ

Identique aux allumettes au fromage, mais cuire sans gruyère. Dorer, rayer et cuire sur grille recouverte de papier : 200°C four classique, 180°C four ventilé. Garnir de beurre d'anchois entre deux couches de feuilletage de 2,5 mm d'épaisseur.

INGREDIENTS FOR ANCHOVY STICKS

Puffpastry
Fine salt
200 g butter
50 g anchovies

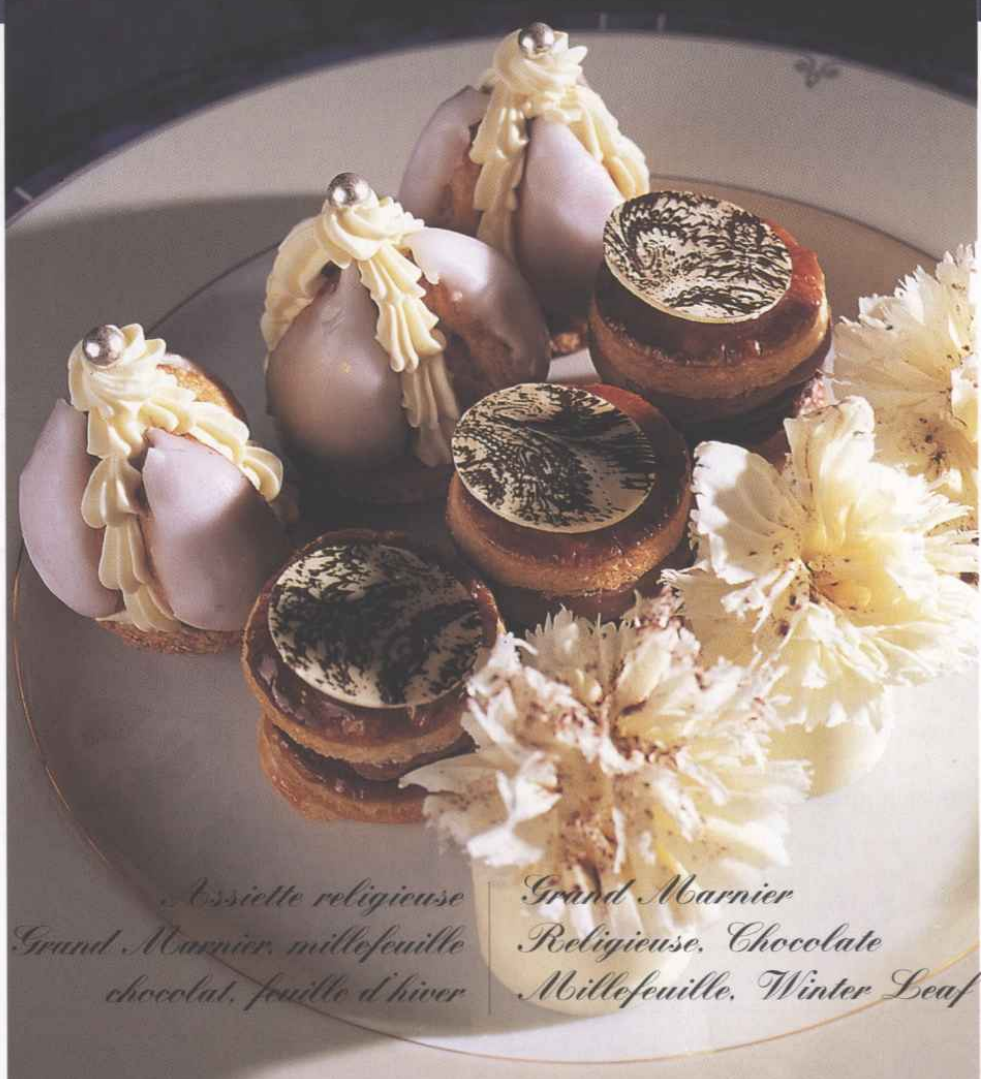
METHOD

Follow the instructions for the cheese sticks, but cook without the cheese. Glaze, make small slashes on the top, and cook on a paper-covered wire rack: 200°C for a standard oven, 180°C for a fan oven. Garnish with anchovy butter between two layers of puff pastry, 2.5 mm thick.



*Assiette de petits fours
à la pâte à chou*

*Petits Fours
in chou pastry*



*Assiette religieuse
Grand Marnier, millefeuille
chocolat, feuille d'hiver*

*Grand Marnier
Religieuse, Chocolate
Millefeuille, Winter Leaf*

Fours prestige fourrés

Religieuse Grand Marnier

COMPOSITION

Pâte à choux (voir p. 35)
Fondant rose (voir p. 47)
Décor crème au beurre (voir p. 29)
Fond de tartelette en pâte sucrée (voir p. 34)
Crème pâtissière Grand Marnier (voir p. 29)

PROCÉDÉ

Garnir les choux de crème pâtissière. Glacer le dessus avec du fondant rose puis coller les choux 3 par 3 sur un fond de tartelette. Décorer de crème au beurre (photo n° 2).

Grand Marnier Religieuse

COMPOSITION

Chou pastry (see p. 35)
Pink frosting (see p. 47)
Butter cream decoration (see p. 29)
Sweet pastry base for tartlets (see p. 34)
Grand Marnier cream filling (see p. 29)

METHOD

Fill the choux balls with cream filling. Ice the top with the pink frosting then stick the choux balls together 3 by 3 on a tartlet base. Decorate with butter cream (photo n° 2).

Saint-Honoré crème chiboust/ fruits rouges

COMPOSITION

Fond de pâte feuilletée (voir p. 34)
Pâte à choux glacée au sucre (voir p. 35)
Crème chiboust (en moule Flexipan), brûlée et caramélisée (voir p. 31)
Fruits rouges selon saison
Eclats de chocolat



3 ▲

Saint-Honoré, Chiboust Cream, Red Fruits

COMPOSITION

Puff pastry base (see p. 34)
Chou pastry iced with sugar (see p. 35)
Chiboust cream in a Flexipan tin, burned and caramelized (see p. 31)
Red fruits, according to season
Chocolate flakes



4 ▲

Prestige Petits Fours, Filled



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Pocher de la pâte à choux en couronne sur un fond de pâte feuilletée. Cuire ce fond à 180°C pendant 15 minutes. Déposer la crème chiboust caramélisée au centre du fond de Saint-Honoré (photo n° 3). Décorer de 3 petits choux, d'un fruit rouge et d'un éclat de chocolat (photo n° 4).

METHOD

Pipe some choux pastry into a crown shape on a puff pastry base. Cook the base at 180°C for 15 minutes. Fill the Saint-Honoré base with caramelized chiboust cream (photo n° 3). Decorate with 3 small choux balls, a red fruit and a sliver of chocolate (photo n° 4).

Millefeuille chocolat

COMPOSITION

Pâte feuilletée (voir p. 34)
Crème pâtissière chocolat (voir p. 29)
Biscuit chocolat sans farine (voir p. 24)

PROCÉDÉ

Assembler une couche de feuilletage, une couche de crème pâtissière chocolat (photos n° 5 et 6), une couche de biscuit chocolat sans farine, une couche de crème pâtissière chocolat, une couche de feuilletage. Décorer d'1 éclat de chocolat (photo n° 6).

Chocolat Millefeuille

COMPOSITION

Puff pastry (see p. 34)
Chocolate cream filling (see p. 29)
Flourless chocolate sponge (see p. 24)

METHOD

Assemble a layer of puff pastry, a layer of chocolate cream filling (photos n° 5 et 6), a layer of flourless chocolate sponge, a layer of chocolate cream filling, a layer of puff pastry. Decorate with a sliver of chocolate (photo n° 6).



5 ▲



6 ▲



*Assiette Saint-Honore, vanille
supreme, fruits rouges.*

*Saint-Honore, Vanilla Supreme,
Red Fruits.*

Fours prestige montés en cercles

Prestige Petits Fours in Stacks

Vanille suprême

Vanilla Supreme

COMPOSITION

Biscuit chocolat (voir p. 24)
Noisettes caramélisées
Bavaroise vanille (voir mousse
Madame p. 30)
1 gousse de vanille candie
Entourage de chocolat sur
plastique
Glaçage neutre (voir p. 48)

RÉALISATION

Chemiser un petit moule avec
une bande de plastique passée
au chocolat. Déposer au fond
1 biscuit chocolat. Ajouter
quelques morceaux de
noisettes caramélisées.
Recouvrir de bavaroise
vanille. Napper de glaçage
neutre (photo n° 1) et
décorer suivant son goût
(photo n° 2).



1 ▲

COMPOSITION

Chocolate sponge (see p. 24)
Caramelized hazelnuts
Vanilla bavaroise (see mousse
Madame p. 30)
1 candied vanilla pod
Plastic strip coated in
chocolate
Neutral icing (see p. 48)

REALIZATION

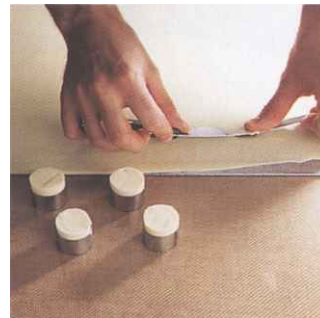
Line a small mould with a
strip of plastic coated in
chocolate. Place a chocolate
sponge cake in the bottom.
Add a few pieces of
caramelized hazelnuts. Cover
with vanilla bavaroise. Coat
with neutral icing (photo
n° 1) and decorate to taste
(photo n° 2)



2 ▲

Feuille d'hiver

Winter Leaf



3 ▲

COMPOSITION

Meringue chocolat (voir p. 27)
Mousse chocolat blanc et
menthe
Copeaux blancs
Sucre glace

COMPOSITION

Chocolate meringue (see
p- 27)
Mint and white-chocolate
mousse
Marbled white-chocolate
flakes on the sides and top
Icing sugar

RÉALISATION

Dans un petit cercle, déposer
un fond de meringue puis
lisser le dessus avec la mousse
de chocolat. Refroidir et
démouler. Décorer de
copeaux de chocolat (photo
n° 3). Saupoudrer de sucre
glace (photo n° 4).

REALIZATION

In a small cake ring, place a
meringue base then smooth
the top with chocolate
mousse. Cool and remove
from the mould. Decorate
with chocolate flakes (photo
n° 3). Sprinkle with icing
sugar photo n° 4).



4 ▲

Candi

Sugar Candy

INGRÉDIENTS

500 g d'eau
1 500 g de sucre

PROCÉDÉ

Cuire et régler à 74 % brix.

INGREDIENTS

500 g water
1,500 g sugar

METHOD

Cook and adjust to 74% brix.

*Assiette caramel 5-épices,
framboisine, timbale abricot.*

*5-Spice Caramel, Framboisine,
Apricot Timbale*



Framboisine

COMPOSITION

Calque or et chocolat noir
Mousse framboise (voir p. 83)
Gelée aux 3 fruits rouges (voir
p. 49)
Glaçage framboise (voir p. 47)
Framboises
Décor chocolat

Framboisine

COMPOSITION

Golden and plain chocolate
stenciled pattern
Raspberry mousse (see p. 83)
3 red-fruit jelly (see p. 49)
Raspberry icing (see p. 47)
Raspberries
Chocolate decoration

Caramel 5-épices

COMPOSITION

Biscuit amande imitation
faux-bois caramel et blanc
Suprême caramel
Biscuit chocolat (voir p. 24)
Noix sablées
Glaçage au caramel (voir p. 48)
Décor chocolat fripé

INGRÉDIENTS DU SUPRÊME CAMEL

50 g de sucre
100 g de crème fleurette
60 g de couverture chocolat 66 %
5 g de gélatine
250 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à 195°C sans eau. Ajouter la crème fleurette bouillante puis la couverture chocolat. Régler à 35°C au thermomètre. Ajouter la gélatine puis la crème fouettée. Mélanger délicatement.

5-Spice Caramel

COMPOSITION

Imitation wood caramel and
white almond biscuit
Caramel supreme
Chocolate sponge (see p. 24)
Ground walnuts
Caramel icing (see p. 48)
Crumbled chocolate decoration

INGREDIENTS FOR THE SUPRÊME

CAMEL
50 g sugar
100 g cream
60 g 66% chocolate coating
5 g gelatin
250 g whipped cream

METHOD

Cook the sugar to 195°C without water. Add the boiling cream, then the chocolate coating. Adjust to 35°C using a thermometer. Add the gelatin, then the whipped cream. Mix delicately.

Timbale abricot

COMPOSITION

Dacquoise (voir p. 28)
Mousse praliné avec morceaux
d'abricots
Oreillons d'abricots pochés au
cognac et confits
Copeaux de couverture noire
et couverture blanche colorée
orange

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE PRALINÉ

100 g de praliné noisette
200 g de crème pâtissière (voir
p. 29)
200 g de crème fouettée (voir
p. 29)
15 g de gelée dessert

PROCÉDÉ

Lisser au fouet la crème pâtissière et le praliné dessert puis la crème. Mélanger le tout.

Apricot Timbale

COMPOSITION

Dacquoise (see p. 28)
Praliné mousse with apricot
pieces
Apricot halves poached in
cognac and candied
Flakes of dark chocolate
coating and orange-coloured
white chocolate

INGREDIENTS FOR THE PRALINÉ MOUSSE

100 g hazelnut praliné
200 g cream filling (see p. 29)
200 g whipped cream (see
p. 29)
15 g dessert jelly

METHOD

Whisk the cream filling and dessert praline until smooth, then add the cream. Mix together.

RÉALISATION

Pour le timbale abricot et la framboisine, procéder comme pour le vanille suprême et la feuille d'hiver. Pour le caramel 5-épices, remplacer la couverture par le biscuit amandes.

REALIZATION

For the apricot timbale and framboisine, follow the procedure used for the vanilla suprême and winter leaf. For the 5-spice caramel, replace the coating with almond sponge.

Fleur de la Passion/groseille | *Passion Flower/Redcurrant*



Goutte mascarpone

COMPOSITION

Biscuit chocolat (voir p. 24)
Punch café
Mousse mascarpone (voir
p. 32)
Cacao en poudre
Filet de chocolat noir
Finition avec couverture sur
rodhoïde

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE MASCARPONE FRAIS

12 g de gélatine
35 g d'eau
75 g de jaunes d'œufs
115 g de sucre
325 g mascarpone frais

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et l'eau à
118°C. Verser cette cuisson
sur les jaunes d'œufs au
battEUR électrique. Monter
l'ensemble. Ajouter la
gélatine. Refroidir
complètement au battEUR.
Ajouter le *mascarpone* (photo
n° 1).

MONTAGE

Procéder de façon similaire
au montage p. 83 et 85.

Mascarpone Drops

COMPOSITION

Chocolate sponge (see p. 24)
Coffee punch
Mascarpone mousse (see
p. 32)
Cocoa powder
Thin lines of plain chocolate
Chocolate coating finish
applied using a plastic sheet

INGREDIENTS FOR THE FRESH MASCARPONE MOUSSE

12 g gelatin
35 g water
75 g egg yolk
115 g sugar
325 g fresh mascarpone

METHOD

Cook the sugar and water to
118°C. Pour this cooked
mixture onto the egg yolks in
an electric beater. Whisk
together. Add the gelatin.
Cool completely in the beater.
Add the *mascarpone* (photo
n° 1).

MONTAGE

Proceed in the same way as
detailed on p. 83 and 85.

Fleur de la Passion/groseille

COMPOSITION

Mousse Passion avec groseilles
fruits en moule Flexipan
Copeaux de chocolat au lait en
forme de fleur

PROCÉDÉ

Déposer la mousse Passion
glacée au milieu d'un copeau
de chocolat. Terminer par une
groseille sur le dessus.

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE PASSION

60 g de jus de fruits
de la Passion
30 g de sucre
20 g d'eau
3 g de gélatine
30 g de jaunes d'œufs
160 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de fruits
de la Passion avec l'eau puis
mélanger sucre et jaunes et
pocher le tout à 85°C.
Ajouter la crème fouettée.
Dans un Flexipan demi-
sphère, monter la mousse
Passion en déposant 1 g de
groseille au centre. Congeler.
Démouler puis napper de
glaçage neutre. Décorer selon
son goût.

Passion Flower/ Redcurrant

COMPOSITION

Passion-fruit mousse with
redcurrants in a Flexipan tin
Flower-shaped milk chocolate
pieces

METHOD

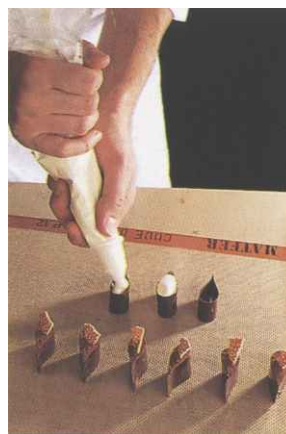
Place the iced passion-fruit
mousse in the centre of a
chocolate piece with a
redcurrant on top.

INGREDIENTS FOR THE PASSION MOUSSE

60 g passion-fruit juice
30 g sugar
20 g water
3 g gelatin
30 g egg yolk
160 g whipped cream

METHOD

Boil the passion-fruit juice
with the water then mix in
the sugar and yolks and poach
together at 85°C. Add the
whipped cream. Pile the
passion-fruit mousse into a
half-spherical Flexipan tin,
placing 1 g of redcurrants in
the centre. Freeze. Remove
from mould, then coat with
neutral icing. Decorate to
taste.



*Tartelettes, coupe de fruits, soleil
Marnier, parpaing d'épices*

*Tartlet, Fruit Cup, Soleil Marnier,
Spicy Parpaing*



**INGRÉDIENTS DE
LA PÂTE DE FRUITS
FRAMBOISE**

700 g de pulpe de framboises
17,5 g de pectine
75 g de sucre
750 g de sucre cristal
175 g de glucose
6 g d'acide tartrique
3 g d'eau

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe.
Mélanger sucre et pectine
puis fouetter l'ensemble.
Ajouter le glucose et le sucre
cristal. Refaire bouillir.
Incorporer l'acide dilué à l'eau
et régler au réfractomètre
à 75 brix. Mouler
immédiatement en Flexipan
de forme savarin.

**INGREDIENTS FOR
RASPBERRY-FLAVOURED
CRYSTALLIZED
FRUIT**

700 g raspberry pulp
17.5 g pectin
75 g sugar
750 g granulated sugar
175 g glucose
6 g tartaric acid
3 g water

METHOD

Boil the pulp. Mix in the
sugar and pectin, then whisk
together. Add the glucose and
granulated sugar. Boil again.
Incorporate the acid diluted
in the water and adjust to
75 brix using a refractometer.
Mould immediately in a
Flexipan savarin mould.

Coupe de fruits

COMPOSITION

Nougatine amandes effilées
Crème au beurre pistache
(voir p. 29)
Assortiment fruits rouges
Couverture noire

PROCÉDÉ

Mouler la nougatine en forme
de tartelette. Etaler la
couverture noire à point sur le
dessous de la tartelette.
Pocher la crème au beurre
pistache avec une douille
cannelée et décorer de fruits
rouges.

Fruit Cup

COMPOSITION

Nougatine with slivered
almonds
Pistachio butter cream (see
P-29)
Assortment of red fruit
Black chocolate coating

METHOD

Mould the nougatin into a
tartlet shape. Spread the dark
coating onto the bottom of
the tart. Pipe on the pistachio
cream using a fluted nozzle,
and decorate with red fruits.

*Tartelette
rhubarbe*

COMPOSITION

Pâte sablée (voir p. 34)
Appareil Maniguette et Grand
Marnier
Rhubarbe
Pâte de fruits framboise
Décor chocolat

**INGRÉDIENTS DE
L'APPAREIL
MANIGUETTE/
GRAND MARNIER**

100 g de crème fleurette
50 g d'oeufs
1 g de sel
4 g de poivre de maniguette
25 g de sucre

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.



1 ▲

MONTAGE

Disposer un fond de pâte
sablée. Mettre un morceau de
rhubarbe préalablement cuit
(photo n° 1). Couler
l'appareil à maniguette. Cuire
le tout 10 minutes à 180°C.
Démouler (photo n° 2).
Laisser refroidir. Ajouter la
pâte de fruits moulée sur le
dessus. Décorer (photo n° 2).

*Rhubarb
Tartlet*

COMPOSITION

Sablé pastry (see p. 34)
Malaguetta and Grand
Marnier mix
Rhubarb
Raspberry-flavoured
crystallized fruit
Chocolate decoration

**INGREDIENTS FOR
THE MALAGUETTA/
GRAND MARNIER
MIX**

100 g cream
50 g egg
1 g salt
4 g malaguetta
25 g sugar

METHOD

Mix all the ingredients
together.



2 ▲

MONTAGE

Make a base of *sablé* pastry.
Place a piece of pre-cooked
thubarb on top (photo n° 1).
Pour the malaguetta mix.
Cook together for 10 minutes
at 180°C. Remove from the
mould (photo n° 2). Leave to
cool. Add the moulded
crystallized fruit on top.
Decorate (photo n° 2).



*Assiette parpaing d'épices,
pistache amarena, Soleil Marnier.*

*Spicy Parpaing, Soleil Marnier,
Amarena Pistachio*

Parpaing d'épices

COMPOSITION

Riz à l'impératrice
Pain 5-épices punché Grand
Marnier (voir p. 24)
Décor grille plastique cannage

PROCÉDÉ

Couper à la guitare
2,5 x 1,5 cm.

PUNCH

300 g de sirop à 60 %
100 g d'eau
100 g Grand Marnier

RIZ IMPÉRATRICE

70 g de riz blanchi
220 g de lait
25 g de sirop de grenadine
1 gousse de vanille
1 orange en zeste

150 g de lait
50 g de prunes
20 g de sucre
20 g de gelée dessert
20 g de Grand Marnier
150 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Cuire doucement le riz avec
tous les ingrédients n° 1.
Laisser refroidir. Avec les
ingrédients n° 2, réaliser une
anglaise en ajoutant la crème
fouettée puis le riz cuit avec
les ingrédients n° 1.

PAIN 5-ÉPICES

125 g de farine
125 g de farine de seigle
250 g de miel de sapin
3 g d'épices
5 g de bicarbonate
7 g de poudre à lever
30 g de jaunes d'œufs
20 g d'orange confite
20 d'eau

PROCÉDÉ

Mélanger les farines et le
miel. Chauffer le tout à

Spicy Parpaing

COMPOSITION

Rice Empress-style
5-spice bread soaked in Grand
Marnier (see p. 24)
Decoration with pieces of
lattice-work

METHOD

Cut into 2.5 x 1.5-cm pieces
using a guitar.

PUNCH

300 g 60% sirup
100 g water
100 g Grand Marnier

RICE EMPRESS-STYLE

70 g blanched rice
220 g milk
25 g grenadine syrup
1 vanilla pod
1 orange zest

150 g milk
50 g plums
20 g sugar
20 g dessert jelly
20 g Grand Marnier
150 g whipped cream

METHOD

Cook the rice gently with the
first set of ingredients. Leave
to cool. With the second set,
make a custard mix adding
the whipped cream then the
rice cooked with the first set.

5-SPICE BREAD

125 g flour
125 g rye flour
250 g honey
3 g spices
5 g bicarbonate
7 g baking powder
30 g egg yolk
20 g candied orange
20 g water

METHOD

Mix flours and honey. Heat
at 50°C. Leave to rest for one

Soleil Marnier

COMPOSITION

Biscuit saccher chocolat (voir p. 25)
Ganache chocolat/Grand
Marnier (voir p. 38)
Mousse orange
Décor crème au beurre Grand
Marnier orangé

INGRÉDIENTS DE LA

GANACHE CHOCOLAT/ GRAND MARNIER

100 g de sucre
120 g de crème
250g de couverture chocolat au lait
180 g de beurre
30 g de Grand Marnier

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à 195°C puis
verser la crème bouillante
dessus. Ajouter le chocolat au
lait haché, puis le beurre et le
Grand Marnier. Lisser au
fouet. Laisser refroidir jusqu'à
18°C et utiliser.

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE ORANGE

1 orange en zeste
125 g de jus d'oranges
100 g de sucre
50 g de jaunes d'œufs
6 g de gélatine
125 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Faire chauffer le jus d'oranges
avec le zeste. Mélanger le
sucre et les jaunes puis pocher
l'ensemble à 85°C. Faire
refroidir en ajoutant la gélatine
lorsque l'anglaise est à 50°C
puis descendre à 18°C. Ajouter
alors la crème fouettée.

50°C. Laisser reposer une
journée au réfrigérateur. Le
lendemain, mélanger le reste
des ingrédients aux n° 1,
étaler sur plaque et cuire
8 minutes à 150°C, T.F.

Soleil Marnier

COMPOSITION

Chocolate Saccher sponge (see p. 25)
Grand Marnier/chocolate
ganache cream (see p. 38)
Orange mousse
Orange-flavoured Grand
Marnier butter cream decoration

INGREDIENTS FOR CHOCOLATE / GRAND MARNIER GANACHE

100 g sugar
120 g cream
250 g milk chocolate coating
180 g butter
30 g Grand Marnier

METHOD

Cook the sugar to 195°C
then pour the boiling cream
on top. Add the chopped
milk chocolate, then the
butter and the Grand Marnier.
Whisk until smooth. Leave to
cool to 18°C and use.

INGREDIENTS FOR THE ORANGE MOUSSE

1 orange zest
125 g orange juice
100 g sugar
50 g egg
6 g gelatin
125 g whipped cream

METHOD

Heat the orange juice with
the zest. Mix the sugar and
yolks, then poach together at
85°C. Cool, adding the
gelatin when the custard mix
reaches 50°C, then lower to
18°C. Add the whipped
cream.



day in the refrigerator. The
next day, mix the rest of the
ingredients with the first set,
spread onto sheet and cook
for 8 minutes at 150°C, V.C.



*Soleil marnier, Barquette pistache,
exotique épicé*

*Soleil Marnier, Pistachio Punnet,
Spicy Exotique*

Barquette pistache

COMPOSITION

Pâte sablée (voir p. 34)
 Crème d'amandes (voir p. 29)
 Bavaroise pistache (voir p. 31)
 Pâte à cornet (voir Pâte à décor blanche dans Les Recettes glacées, p. 44)
 Cerise Amarena

INGRÉDIENTS DE LA BAVAROISE PISTACHE

250 g de lait
 90 g de jaunes d'œufs
 80 g de sucre
 40 g de pâte de pistaches
 6 g de gélatine
 12 g de kirsch
 240 g de crème fouettée

Pistachio Bunnet

COMPOSITION

Shortbread pastry (see p. 34)
 Almond cream (see p. 29)
 Pistachio Bavarian cream (see P- 31)
 Cone paste (see White Decorating Paste in Les Recettes glacées, p. 44)
 Amarena cherries

INGREDIENTS FOR THE PISTACHIO BAVARIAN CREAM

250 g milk
 90 g egg yolk
 80 g sugar
 40 g pistachio paste
 6 g gelatin
 12 g Kirsch
 240 g whipped cream

Exotique épicé

COMPOSITION

Biscuit chocolat (voir p. 24)
 Dessus crème au beurre colorée verte et orange
 Mandarine au sucre cuit
 Mousse mandarine

MONTAGE

Couper à la guitare 2,5 x 2,5 cm. Monter en cadre 1 couche de biscuit chocolat, 1 couche de mousse mandarine. Faire refroidir et peigner le dessus avec la crème au beurre colorée. Déposer un glaçage neutre puis couper.

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE MANDARINE

100 g de jus de mandarine
 30 g d'extrait de mandarine
 80 g de sucre
 60 g de jaunes d'œufs
 5 g de gélatine
 130 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Le même que celui de la mousse orange, page 91.

Spicy Exotique

COMPOSITION

Chocolate sponge (see p. 24)
 Butter cream decor coloured green and orange
 Mandarin with cooked sugar
 Mandarin mousse

METHOD

Cut into 2.5 x 2.5-cm pieces using a *guitar*. In a frame, place 1 layer of chocolate sponge, 1 layer of mandarin mousse. Cool, and spread butter cream on top. Top with neutral icing then cut up.

INGREDIENTS FOR THE MANDARIN MOUSSE

100 g mandarin juice
 30 g mandarin extract
 80 g de sucre
 60 g egg yolks
 5 g gelatin
 130 g beatten cream

METHOD

Same as for the orange mousse, page 91.



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Cuire comme une crème anglaise. Au cornet, garnir un moule de couverture noire à point. Faire cristalliser jusqu'à obtenir une fine pellicule de chocolat (photo n° 1) puis ajouter à la poche la bavaroise pistache (photo n° 2) avec une Amarena au milieu. Démouler et poser sur une barquette de pâte sablée garnie de crème d'amandes. Décorer.

METHOD

As for custard sauce. Using an icing bag, fill a mould with plain chocolate coating (crystallized). Crystallize to obtain a thin film of chocolate (photo n° 1) then pipe on the pistachio Bavarian cream (photo n° 2), with an Amarena cherry in the middle. Remove from the mould and place on a shortcrust pastry case filled with almond cream. Decorate.



*Exotique épicé,
coupe de fruits,
corsaire*

*Spicy Exotique,
Fruit cup,
Corsair*

*Bahia, fleur de la
Passion/groseille,
fondant anis*

*Bahia, Passion
Flower/
Redcurrant*



Fours prestige à la crème brûlée

Fondant anis

COMPOSITION

Dacquoise amandes
(voir p. 28)
Crème brûlée vanille/atiis
(voir p. 31)
Décor fruits rouges

MONTAGE

Sur une fond de dacquoise, démouler la crème brûlée en forme de savarin du moule en Flexipan encore congelé. Décorer.

Corsaire

COMPOSITION

Macarons chocolat
(voir p. 53)
Crème brûlée au praliné en moule Flexipan
Boules melon, pastèque, pomme, mangue etc.

MONTAGE

Déposer une crème brûlée sur un macaron chocolat, puis décorer le milieu avec des fruits.

Crème brûlée praliné

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
80 g de jaunes d'œufs
50 g de praliné/amande
60 g de sucre semoule
1/2 gousse de vanille

PROCÉDÉ

Mélanger le tout à froid. Laisser repser 24 heures au réfrigérateur. Couler en moule

Aniseed Frosting

COMPOSITION

Almond Dacquoise
(see p. 28)
Vanilla and aniseed crème brûlée (see p. 31)
Red-fruit decoration

ASSEMBLY

On a dacquoise base, turn out the *crème brûlée* from the *savarin* mould while still frozen. Decorate.

Corsair

COMPOSITION

Chocolate macarons
(see p. 53)
Praline-flavoured crème brûlée in a Flexipan mould
Balls of lemon, water melon, apple, mango

ASSEMBLY

Arrange a *crème brûlée* on a chocolate macaroon, then decorate the middle with fruits.

Praline-flavoured Cream

INGRÉDIENTS

400 g cream
80 g egg yolk
50 g ptAmé/almond
60 g caster sugar
vanilla pod

METHOD

Mix all the ingredients together while cold. Leave to rest for 24 hours in the

Prestige Petits Fours with Crème Brûlée

Flexipan et cuire à 100°C pendant 35 minutes.

refrigerator. Pour into a Flexipan mould and cook at 100°C for 35 minutes.

Crème brûlée pistache

Idem avec 25 g de pâte pistache.

Pistachio Crème brûlée

Idem with 25 g pistachio paste.

Bahia

COMPOSITION

Fond de dacquoise cacahuète
(voir p. 28)
Crème brûlée pistache
Frou-frou de cacahuètes grillées sucrées salées

PROCÉDÉ

Garnir de crème brûlée pistache un moule en Flexipan (photo n° 1). Cuire et démouler (photo n° 2).

MONTAGE

Déposer une crème brûlée sur un fond de dacquoise puis décorer de cacahuètes.

Bahia

COMPOSITION

Base made of peanut dacquoise
(see p. 28)
Pistachio-flavoured crème brûlée
Frou-Frou with grilled sweetened and salted peanuts

METHOD

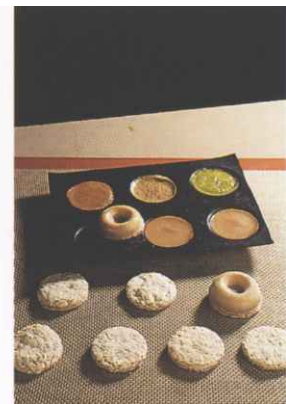
Fill a Flexipan mould with pistachio-flavoured *crème brûlée* (photo n° 1). Cook and remove from mould (photo n° 2).

ASSEMBLY

Place a *crème brûlée* on a *dacquoise* base then decorate with peanuts.



1 A



2 A

*Les desserts chauds et
froids
Hot and Cold
Desserts*





Beignets de glace *Ice-cream Fritters*

Les desserts chauds | Hot Desserts

Beignets de glace

Ice-Cream Fritters

COMPOSITION

Pâte à beignets
Biscuit amande (voir p. 23)
Sirop à 60 % (voir p. 39)
Glace chocolat/pistache ou autres parfums
Sorbet framboise

INGRÉDIENTS

DE LA PÂTE À BEIGNETS

25 cl de bière
12 g de levure boulangère
30 g de jaunes d'œuf
2,5 g de sel
50 g d'huile
250 g de farine
100 g de blancs d'œufs
10 g de sucre

PROCÉDÉ

Délayer la bière avec la levure, puis les jaunes d'œufs, le sel, l'huile et la farine. Faire reposer couvert pendant 1 heure. Monter les blancs d'œufs et le sucre puis mélanger délicatement.



3 ▲

COMPOSITION

Fritter batter
Almond sponge (see p. 23)
60% syrup (see p. 39)
Pistachio and chocolate ice-cream or other flavours
Raspberry sorbet

INGREDIENTS FOR

THE FRITTER BATTER

25 cl beer
12 g baker's yeast
30 g egg yolk
2.5 g salt
50 g oil
250 g flour
100 g egg white
10 g sugar

METHOD

Mix the beer and yeast together, then add the egg yolks, salt, oil and flour. Cover and leave to rest outside for 1 hour. Whisk the egg whites and sugar together, then mix in delicately.



1 ▲



2 ▲

RÉALISATION

Envelopper les boules de glace très froides dans du biscuit amande poché au sirop à 60 % (photo n° 1) puis les déposer dans la pâte à beignets. Les plonger immédiatement dans de l'huile à friture à 180°C (photo n° 2), laisser dorer, égoutter puis décorer selon votre inspiration. Marbrer avec le coulis d'abricot et framboise.

Le couler sur film de sérigraphie dans un moule Flexipan (photo n° 3, coulis marbré + calque). Faire bloquer le tout au congélateur. Démouler. Retirer le plastique de la sérigraphie et déposer sur assiette.

REALIZATION

Make small balls of very cold ice-cream in almond sponge poached in 60% syrup and dip them in the fritter batter (photo n° 1). Plunge immediately into the frying oil at 180°C (photo n° 2), leave until brown, drain, then decorate to taste. Make a marbled apricot and raspberry coulis. Pour onto a film in a Flexipan mould (photo n° 3, marbled coulis and stenciled decoration). Place in the freezer. Remove the plastic film and arrange on a dish.



Soupe de fruits | Fruit Soup

Soupe de fruits

Fruit Soup

COMPOSITION

Mélange de fruits frais
Sirop
Décor résille de feuilletage
Résille de feuilletage

COMPOSITION

Fresh fruit cocktail
Syrup
Lattice-work puff pastry
decoration
Lattice-work puff pastry



1 ▲

PROCÉDÉ DE LA RÉSILLE DE FEUILLETAGE

Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur et le découper avec un rouleau à résille (réf. Matfer 141105 ou 141110 rouleau à losanges). Beurrer largement une demi-boule en inox et appliquer la résille de feuilletage sur le dessus (photo n° 1). Dorer et cuire à 180°C pendant 20 minutes puis saupoudrer de sucre glace. Glacer au four à 250°C. Décoller du dôme en inox et refroidir.

METHOD FOR THE LATTICE-WORK PUFF PASTRY

Roll out the puff pastry dough to 2 mm thick, and cut into shape using a lattice-work top cutter (ref. Matfer 141105 or 141111 lattice-pie top cutter). Generously butter a dome-shaped stainless-steel tin, then place the lattice-work pastry over the top (photo n° 1). Glaze and cook at 180°C for 20 minutes, then sprinkle with icing sugar. Glace in the oven at 250°C. Remove from the stainless-steel dome and leave to cool.

INGRÉDIENTS DU MÉLANGE DE FRUITS

50 g d'ananas frais en rondelles
30 g de kiwi en lamelles
1 mandarine
40 g de mangue en brunoise
40 g de banane en rondelles
1 fruit de la passion égrainé
4 feuilles de menthe fraîche

INGREDIENTS FOR THE FRESH FRUIT COCKTAIL

50 g fresh pineapple slices
30 g kiwi in fine slices
1 mandarin
40 g diced mango
40 g banana sliced horizontally
1 deseeded passionfruit
4 fresh mint leaves

PROCÉDÉ

Préparer les fruits et les tailler, puis les disposer dans une assiette.

METHOD

Prepare the fruits and trim them, then place them in a plate.

INGRÉDIENTS DU SIROP

200 g de sucre semoule
200 g d'eau
150 g de jus de fruits de la Passion

INGREDIENTS FOR THE SYRUP

200 g caster sugar
200 g water
150 g passion-fruit juice

PROCÉDÉ

Faire bouillir et verser sur les fruits. Décorer selon votre inspiration (photo n° 2).

METHOD

Boil the water and caster sugar and pour over the fruits. Decorate to taste (photo n° 2).



2 ▲



*Crème brûlée à l'anis
et au Grand Marnier liqueur*

*Crème brûlée with Aniseed
and Grand Marnier liqueur*

*Crème brûlée à
l'anis et au
Grand Marnier
liqueur*

*Crème Brûlée
with Aniseed
and Grand
Marnier liqueur*

COMPOSITION

Crème brûlée Grand Marnier
Sucre roux
Compote de fruits rouges
Anis étoilé
Quartiers de mandarine
Zeste d'oranges confites au
Grand Marnier liqueur
Copeaux de chocolat

COMPOSITION

Crème brûlée Grand Marnier
Brown sugar
Red-fruit compote
Star anise
Mandarin quarters
Orange zests candied in
Grand Marnier liqueur
Chocolate flakes

**INGRÉDIENTS DE
LA CRÈME BRÛLÉE**

50 g de lait
80 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
5 g d'anis étoilé
20 g de Grand Marnier
liqueur

**INGREDIENTS FOR
THE CRÈME BRÛLÉE**

50 g milk
80 g egg yolk
70 g caster sugar
1 vanilla pod
5 g star anise
20 g Grand Marnier liqueur

PROCÉDÉ

Chauffer la moitié du lait et ajouter l'anis étoilé. Laisser infuser pendant 1 heure puis mélanger le reste des ingrédients à froid. Maturer 1 nuit au réfrigérateur. Garnir un moule en Flexipan avec la crème brûlée et cuire au four 120°C pendant 40 minutes (photo n° 1). Refroidir et caraméliser le dessus au sucre roux.

METHOD

Heat half of the milk and add the star anise. Leave to infuse for 1 hour, then mix the rest of the ingredients together without heating. Leave to develop overnight in the refrigerator. Fill the Flexipan mould with the *crème brûlée* and cook in the oven at 120°C for 40 minutes (photo n° 1). Leave to cool and caramelize the top with brown sugar.

**INGRÉDIENTS DE
LA COMPOTE DE
FRUITS ROUGES**

150 g de purée de fraises
150 g de purée de framboises
30 g de groseilles

**INGREDIENTS FOR
THE RED-FRUIT
COMPOTE**

150 g strawberry purée
150 g raspberry purée
30 g redcurrants

PROCÉDÉ

Faire bouillir le tout 2 à 3 minutes.

METHOD

Boil all the ingredients together for 2 to 3 minutes.

PRÉSENTATION

Décorer l'assiette avec la compote de fruits, l'anis étoilé, des quartiers de mandarine, des zestes d'oranges confites au Grand Marnier liqueur et des copeaux de chocolat.

PRESENTATION

Decorate the dish with the fruit compote, the star anise, the mandarin quarters, the orange zests candied in Grand Marnier liqueur and chocolate flakes.



1 ▲



Parfait glacé cardamome | Iceed Cardamon Parfait

Parfait glacé cardamome

Iced Cardamon Parfait

COMPOSITION

*Parfait glacé
Copeaux chocolat
Sauce chocolat*

COMPOSITION

*Iced parfait
Chocolate flakes
Chocolate sauce*

INGRÉDIENTS DU PARFAIT GLACÉ

*1 gousse de cardamome
125 g de lait
100 g de sucre semoule
75 g d'œufs
6 g de café soluble
220 g de crème fleurette
fouettée
2 g de gélatine en feuille
50 g de grains de café liqueur
candis*

INGREDIENTS FOR THE ICED PARFAIT

*1 cardamon pod
125 g milk
100 g caster sugar
75 g egg
6 g instant coffee
220 g whipped liquid cream
2 g gelatin sheets
50 g coffee-liqueur-flavoured
sweets*



1 ▲

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et la cardamome et infuser 10 minutes. Ajouter le café et chinoisier. Pocher à 82°C avec le sucre et les jaunes d'œufs puis ajouter la gélatine. Refroidir à 20°C et ajouter la crème fleurette et les grains de café. Mouler en Flexipan.

METHOD

Boil the milk and cardamon together and leave to infuse for 10 minutes. Add the coffee and strain through a chinois. Poach to 82°C with the sugar and egg yolks, then add the gelatin. Cool to 20°C and add the liquid cream and coffee beans. Mould in Flexipan.

PROCÉDÉ POUR LES COPEAUX CHOCOLAT

Étaler du chocolat de couverture noir à 50°C sur une plaque elle-même chauffée à 50°C. Faire refroidir au réfrigérateur puis laisser revenir à température ambiante et façonner les copeaux en forme de couronne (photo n° 1).

MAKING THE CHOCOLATE FLAKES

At a temperature of 50°C, spread some plain chocolate coating over a sheet also heated to 50°C. Cool in the refrigerator, allow to return to room temperature, then form the flakes into crown shapes (photo n° 1).

PROCÉDÉ DE LA SAUCE CHOCOLAT (PISTOLET)

Chauffer à 40°C 50 % de couverture noire + 50 % de beurre de cacao. Bien mélanger et verser dans un pistolet électrique et projeter sur le parfait encore congelé. Disposer alors les copeaux de chocolat selon photo ci-contre.

MAKING THE CHOCOLATE SAUCE (SPRAY-GUN)

Heat a mixture of 50% plain chocolate coating and 50% cocoa butter at 40°C. Blend thoroughly, pour into an electric spray gun, and spray onto the still frozen parfait. Then place the chocolate flakes as shown in the photo opposite.

Crêpière aux marrons | Chestnut Crêpière



Crêpière aux marrons

Chestnut Crêpière

COMPOSITION

Appareil à crêpes
Crème de marrons
Sauce profiteroles
Appareil à gratin

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL À

CRÊPES

450 g de lait
150 g d'œuf
5 g de sel de guérande
90 g de farine
85 g de farine de châtaignes
50 g d'huile
30 g de sucre
45 g de beurre
25 g de whisky

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients
et laisser reposer pendant
24 heures. Cuire dans des
poêles en fonte et réserver.

INGRÉDIENTS DE

LA CRÈME DE

MARRON

260 g de crème de marrons
40 g de whisky
220 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL À

GRATIN

200 g de pâte à bombe
80 g de crème fleurette

INGRÉDIENTS DE

LA PÂTE À BOMBE

125 g de jaunes d'œufs
250 g de sirop à 60%

PROCÉDÉ

Pocher à 85°C et refroidir au
bateur.

COMPOSITION

French pancake mix
Chestnut cream
Profiterole sauce
Gratin mix

INGREDIENTS FOR

THE PANCAKE MIX

450 g milk
150 g egg
5 g sea salt
90 g flour
85 g chestnut flour
50 g oil
30 g sugar
45 g butter
25 g whisky

METHOD

Mix all the ingredients
together and leave to rest for
24 hours. Cook in cast-iron
frying pans and set aside.

INGREDIENTS FOR

THE CHESTNUT

CREAM

260 g chestnut cream
40 g whisky
220 g whipped cream

METHOD

Mix all the ingredients
together.

INGREDIENTS FOR

THE GRATIN

MIXTURE

200 g bombe dough
80 g liquid cream

INGREDIENTS FOR

THE BOMBE DOUGH

125 g egg yolk
250 g 60% syrup

METHOD

Poach to 85°C and cool with
a beater.



1 ▲

INGRÉDIENTS DU

SUCRE CHOCOLAT

0,5l de sirop à 60%
100 g de glucose
20 g de cacao en pâte
20 g de beurre

PROCÉDÉ

Cuire à 155°C le sirop, le
glucose et la pâte de cacao.
Stopper la cuisson avec 20 g
de beurre. Étaler en fils sur
du papier siliconé.

GARNITURE DES

CRÊPES

Poser la crème de marrons sur
la crêpe puis mettre au milieu
une boule de sauce
profiteroles (ganache liquide)
congelée. Fermer la crêpe en
aumônière avec une demi-
gousse de vanille fendue dans
la longueur (photo n° 1).
Poser la crêpe sur une assiette
décorée selon son goût (voir
photo ci-contre).

INGREDIENTS FOR

THE CHOCOLATE

SUGAR

0.5 litre 60% syrup
100 g glucose
20 g cocoa liquor
20 g butter

METHOD

Cook the syrup, glucose and
cocoa liquor together at
155°C. Stop cooking by
adding the 20 g butter.
Spread in threads onto silicon
paper.

PANCAKE FILLING

Spread the chestnut cream on
the pancake then place a ball
of frozen profiterole sauce
(liquid ganache) in the centre.
Close up the pancake, with
half a vanilla pod split
lengthwise (photo n° 1).
Place the pancake on a
decorated dish according to
taste (see photo opposite).



Tatin de pêches jaunes | Yellow Peach Tatin

Tatin de pêches jaunes

Yellow Peach Tatin

COMPOSITION

Pêches jaunes et bananes
Pâte feuilletée (voir p. 34)

INGRÉDIENTS

300 g de pêches coupées
en quartiers
200 g de bananes coupées
en rondelles
Q.S. beurre pommade
300 g de sucre semoule
45 g de pectine
Q.S. pâte feuilletée
Coulis de figues et framboises
6 lamelles de pommes
2 figues

COMPOSITION

Yellow peaches and bananas
Puff pastry (see p. 34)

INGREDIENTS

300 g peaches cut into
quarters
200 g banana sliced
horizontally
S. Q. softened butter
300 g caster sugar
45 g pectin
S. Q. puff pastry
Fig and raspberry coulis
6 apple slices
2 figs

PROCÉDÉ

Poêler et sauter les pêches et les bananes puis garnir des petits moules Téfal en forme de savarin, préalablement chemisés de beurre pommade et de sucre semoule avec la pectine et des lamelles de pommes (photo n° 1). Décorer le centre avec une demi-sphère en chocolat moulé. Mettre l'ensemble filmé au four à 130°C pendant 20 minutes (photo n° 2). Démouler en posant sur un fond de pâte feuilletée cuit. Dresser l'assiette avec 6 lamelles de pêche jaunes brûlées au fer à caraméliser puis fendre les figues et les dresser sur l'assiette. Garnir l'intérieur des figues avec du coulis de figues framboises puis verser le reste sur l'assiette.

INGRÉDIENTS DU COULIS DE FIGUES ET FRAMBOISES

150 g de pulpe de framboises
50 g de pulpe de figues
25 g d'eau
25 g de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

METHOD

Put the peaches and bananas in a frying pan and sauté them, then place in small Tefal moulds lined with the softened butter mixed with the caster sugar, pectin and apple slices (photo n° 1). Decorate the centre with a half-sphere of moulded chocolate. Place in foil in the oven at 130°C for 20 minutes (photo n° 2). Turn out from the mould, placing on a base of cooked puff pastry. Singe 6 yellow peach slices with a caramelizing iron and arrange them on the dish. Then split the figs and arrange on the dish. Fill the inside of the figs with fig and raspberry coulis then pour the rest onto the dish.

INGREDIENTS FOR THE FIG AND RASPBERRY COULIS

150 g raspberry pulp
50 g fig pulp
25 g water
25 g 60% syrup

METHOD

Mix all the ingredients together.



1 ▲



2 ▲

Fondant chocolat | Chocolate Frosting



Fondant chocolat

COMPOSITION

Fondant chocolat
Crème glacées vanille
Sauce chocolat 4-épices (voir
p. 39)
Brochette de fruits

INGRÉDIENTS DU FONDANT CHOCOLAT

100 g de couverture chocolat
à 66%
100 g de beurre
2 oeuf
80 g de sucre semoule
20 g de farine
3 g de poudre à lever
10 g de cacao en poudre
3 g de café soluble

PROCÉDÉ

Faire fondre la couverture à
45°C. Ajouter le reste des
ingrédients en dissolvant le
café soluble avec un peu d'eau
bouillante. Mouler en cercles
de diamètre 8 cm sur 2 cm de
hauteur. Mettre au
congélateur et cuire à 200°C
pendant 6 minutes. Dresser
en assiette de suite
(photo n° 1).



2 ▲

Chocolate Frosting

COMPOSITION

Chocolate frosting
Vanilla ice-cream
4-spice chocolate sauce (see
P-39)
Fruit kebab

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE FROSTING

100 g 66% chocolate coating
100 g butter
2 eggs
80 g caster sugar
20 g flour
3 g baking powder
10 g cocoa powder
3 g instant coffee

METHOD

Melt the coating at 45°C.
Add the rest of the
ingredients, dissolving the
instant coffee in a little
boiling water. Place in circular
moulds, 8 cm in diameter
and 2 cm high. Place in the
freezer and cook at 200°C for
6 minutes. Arrange on a dish
immediately (photo n° 1).



1 ▲

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME GLACÉE VANILLE

350 g de lait
25 g de poudre de lait
à 0% MG
80 g de sucre
30 g de glucose atomisé
60 g de beurre
3 g de stabilisateur
4 g de vanille Bourbon
40 g de jaunes d'œufs

PROCÉDÉ

Chauffer le lait, la poudre de
lait, la vanille en gousse et les
sucres à 25°C. Ajouter le
beurre à 30°C, les jaunes
d'œufs à 40°C puis le
stabilisateur et 10 % des 80 g
de sucre à 45°C. Poacher à
85°C et refroidir
immédiatement. Laisser
maturer 24 heures au
réfrigérateur puis turbiner.
Poacher avec une douille
cannelée à la façon italienne
(photo n° 2).

INGRÉDIENTS DES BROCHETTES DE FRUITS

Selon fruits de saison

PROCÉDÉ

Disposer sur des piques en
bois. Présenter en s'inspirant
de la photo n° 2.

INGREDIENTS FOR THE VANILLA ICE- CREAM

350 g milk
25 g nonfat milk powder
80 g sugar
30 g atomized glucose
60 g butter
3 g stabilizer
4 g Bourbon vanilla
40 g egg yolk

METHOD

Heat the milk, milk powder,
vanilla pod and sugars
together at 25°C. Add the
butter at 30°C, the egg yolks
at 40°C, then the stabilizer
and 10% of the 80 g sugar at
45°C. Poach to 85°C and
cool immediately. Leave to
develop for 24 hours in the
refrigerator, then freeze. Pipe
out using a fluted nozzle,
Italian-style (photo n° 2).

INGREDIENTS FOR THE FRUIT KEBABS

Depending on the fruits in
season

METHOD

Arrange fruit on wooden
kebab sticks. Present as
demonstrated in photo n° 2.



Dacquoise noix et poire pochée

*Walnut and Poached Pear
Dacquoise*

Dacquoise noix et poire pochée

COMPOSITION

Dacquoise noix
Sabayon chocolat
Poire cuite
Crème glacée aux noix

INGRÉDIENTS DE LA DACQUOISE NOIX

85 g de sucre glace
30 g de farine
50 g d'amandes en poudre
50 g de poudre de noix
140 g de blancs d'œufs
50 g de sucre

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et de noix. Monter les blancs avec le sucre et mélanger le tout. Mouler comme le montre la photo n° 1 et cuire à 180°C pendant 12 minutes. Démouler et placer sur une assiette.

INGRÉDIENTS DU SABAYON CHOCOLAT

200 g de pâte à bombe
400 g de crème fleurette
320 g de chocolat de
couverture 66 %

PROCÉDÉ

Faire fondre le chocolat à 50°C. Ajouter la crème fleurette fouettée, puis la pâte à bombe à 40°C dans ou au milieu de la dacquoise.

INGRÉDIENTS DE LA POIRE CUITE

Poires fraîches
Miel de sapin
Beurre

PROCÉDÉ

Eplucher des poires fraîches et les enrober de miel de sapin et de beurre chaud. Envelopper de film spécial

Walnut and Poached Pear Dacquoise

COMPOSITION

Walnut Dacquoise
Chocolate Sabayon
Cooked pear
Walnut ice-cream

INGREDIENTS FOR THE WALNUT DACQUOISE

85 g icing sugar
30 g flour
50 g powdered almond
50 g powdered walnut
140 g egg white
50 g sugar

METHOD

Mix the icing sugar, flour, powdered almonds and walnuts. Whisk the egg whites with the sugar and mix all ingredients together. Mould as shown in photo n° 1 and cook at 180°C for 12 minutes. Remove from mould and place on a dish.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SABAYON

200 g bombe dough
400 g cream
320 g 66% chocolate coating

METHOD

Melt the chocolate at 50°C. Add the whipped cream, then the bombe dough at 40°C inside or in the centre of the dacquoise.

INGREDIENTS FOR THE COOKED PEAR

Fresh pears
Fir-tree honey
Butter

METHOD

Peel the fresh pears and coat them with fir-tree honey and hot butter. Wrap in special microwave film (photo n° 2)



1 ▲

2 ▲



pour four à micro-ondes (photo n° 2) et cuire pendant 5 minutes (selon le type et la puissance du four utilisé, il est possible qu'il faille augmenter le temps de cuisson). Enlever le film. Évider à froid le dessous de la poire et la disposer sur le sabayon. Il est possible de rajouter une quenelle de crème glacée.

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME GLACÉE AUX NOIX

980 g de lait
55 g de poudre de lait
à 0% M. G.
130 g de sucre
75 g de sucre inversi
(Trimoline)
80 g de beurre
7 g de stabilisateur
120 g de pâte de noix
20 g de noix hachées

PROCÉDÉ

Chauffer le lait. Mélanger les sucres au lait à 40°C. À 45°C, ajouter le beurre, le stabilisateur et la pâte de noix. Pocher le tout à 85°C, laisser refroidir, macérer 24 heures au réfrigérateur et turbiner. Juste après turbinage, ajouter les noix hachées. Dresser une quenelle de cette crème glacée.

and cook for 5 minutes (depending on the type of oven used and how strong it is, the cooking time might need to be increased). Remove the film. Hollow out the bottom part of the pear while cold and place it on the sabayon. It might be interesting to add a finger shape of ice-cream.

INGREDIENTS FOR THE WALNUT ICE- CREAM

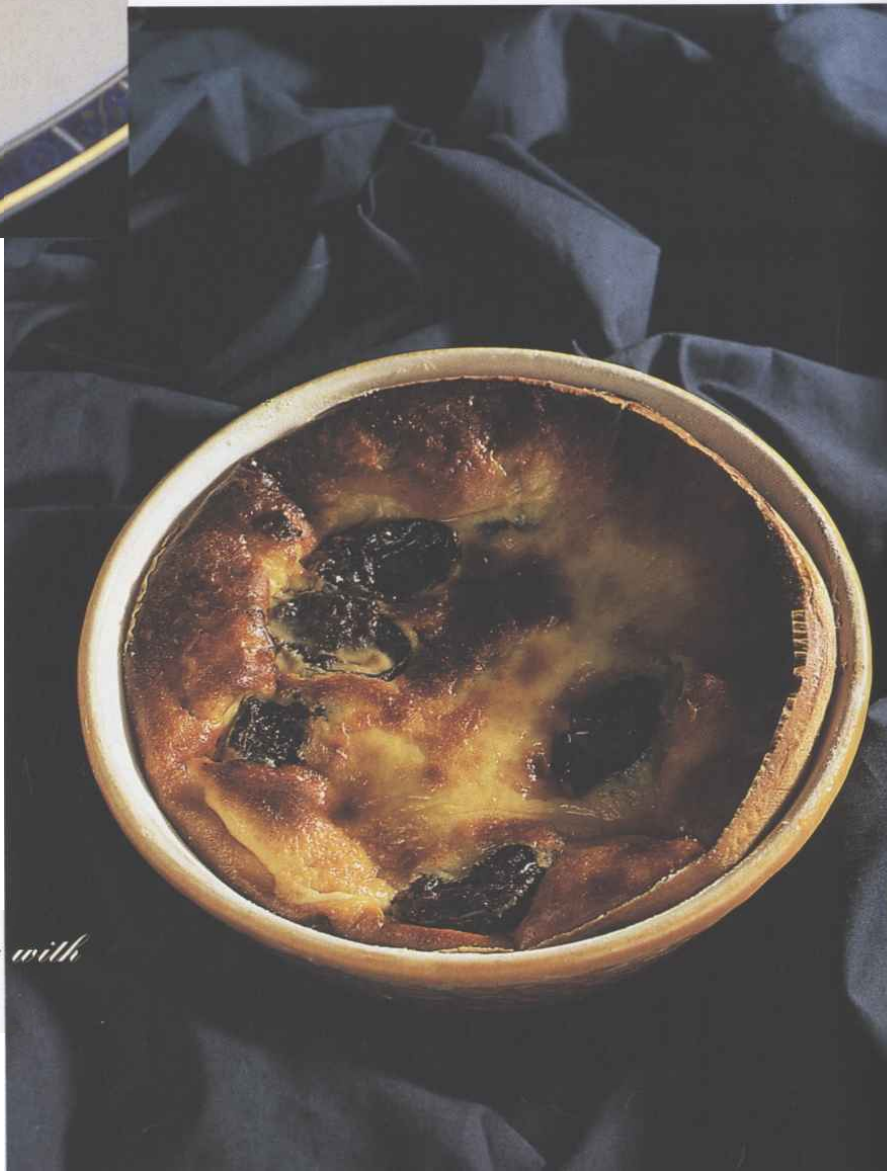
980 g milk
55 g nonfat milk powder
130 g sugar
75 g invert sugar (Trimoline)
80 g butter
7 g stabilizer
120 g walnut paste
20 g chopped walnut

METHOD

Heat the milk. Mix the sugars and add them to the milk at 40°C. At 45°C, add the butter, stabilizer and walnut paste. Poach the mixture to 85°C, leave to cool, soak for 24 hours in the refrigerator, then freeze. Just after freezing, add the chopped walnuts. Make a finger shape from ice-cream.



Darbois | Darbois



Far breton aux pruniaux | Breton Far with Prunes

Les incontournables | The Classics

Far breton aux pruneaux

INGRÉDIENTS POUR LA MACÉRATION DES PRUNEAUX

1 litre d'eau
3 g de thé vert
100 g de pruneaux

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et y ajouter le thé vert. Infuser pendant 15 minutes, chinoiser puis ajouter les pruneaux. Réduire l'ensemble à feu doux pendant 30 minutes, vider dans un récipient, conserver au réfrigérateur. Cette macération est à réaliser 2 jours avant de faire le far.

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À FAR

340 g de lait
200 g d'œufs
10 g de Grand Marnier
liqueur
90 g de sucre semoule
65 g de farine
10 g de sucre vanillé
1 g de sel fin

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients à froid. Garnir un moule à manqué beurré et fariné au $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Ajouter les pruneaux macérés. Cuire au four à 220°C puis descendre à 180°C pendant 40 à 45 minutes. Au bout de 15 minutes de cuisson, ajouter quelques pruneaux sur le dessus pour le décor. Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de démouler.

Breton Far with Prunes

INGREDIENTS FOR SOAKING THE PRUNES

1 litre water
3 g green tea
100 g prunes

METHOD

Boil the water and add the green tea. Leave to infuse for 15 minutes, strain through a chinois, then add the prunes. Reduce the mixture over a gentle heat for 30 minutes, then empty into a container, keep in the refrigerator. The prunes should be soaked 2 days before making the far.

INGREDIENTS FOR THE FAR MIX

340 g milk
200 g egg
10 g Grand Marnier liqueur
90 g caster sugar
65 g flour
10 g vanilla sugar
1 g fine salt

METHOD

Mix all the ingredients together without heating. Take a deep buttered sandwich tin sprinkled with flour, and fill to $\frac{3}{4}$ with the mix. Add the soaked prunes. Place in the oven at 220°C, then lower heat to 180°C and bake for 40 to 45 minutes. After cooking for 15 minutes, add a few prunes on top as decoration. Remove from the oven and leave to cool completely before removing from the mould.



1 ▲

Dartois

COMPOSITION

2 bandes de feuilletage (voir p-34)
Crème d'amandes frangipane au Grand Marnier liqueur
Dorure (1 œuf)

RÉALISATION

Faire 2 abaisses de feuilletage. L'une de 1 millimètre d'épaisseur, l'autre de 1,5 millimètres, de longueur 55 centimètres et de largeur 12 centimètres. Préparer 500 g de crème frangipane et y ajouter 40 g de Grand Marnier liqueur à 40° et en garnir entre les 2 abaisses. Dorer, attendre 15 minutes. Redorer et rayer au couteau en s'inspirant de la photo n° 1. Cuire 20 minutes à 200°C.

Dartois

COMPOSITION

2 strips of puffpastry (see p-34)
Frangipane almond cream with Grand Marnier liqueur
Glazing (1 egg)

MAKING THE DARTOIS

Roll out two pieces of puff pastry, one 1 mm thick, the other 1.5 mm thick, 55 cm in length and 12 cm wide. Prepare 500 g frangipane cream and add 40 g of Grand Marnier liqueur at 40°. Spread between the two pastry layers. Glaze, wait for 15 minutes. Glaze again and draw lines on top as shown in photo n° 1. Cook for 20 minutes at 200°C.



Gratin de fruits rouges | *Red Fruit Gratin*



1 ▲



2 ▲



3 ▲

**INGRÉDIENTS DE
LA CHIBOUST
GRAND MARNIER**

100 g de lait
30 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
8 g de poudre à crème
10 g de gélatine en feuille
2 g de zeste d'oranges haché
fin
160 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
40 g de Grand Marnier
liqueur à 40°

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait. Mélanger les 30 g de sucre avec les jaunes d'œufs et la poudre à crème (photo n° 1). Cuire avec le lait. Détendre la gélatine à l'eau froide et

**INGREDIENTS FOR
THE GRAND
MARNIER
CHIBOUST MIX**

100 g milk
30 g sugar
100 g egg yolk
8 g cream powder
10 g gelatin sheets
2 g finely-chopped orange zest
160 g egg white
80 g caster sugar
40 g 40° Grand Marnier
liqueur

METHOD

Boil the milk. Mix the 30 g sugar with the egg yolks and cream powder (photo n° 1). Cook together with the milk. Dissolve the gelatin in cold water and add it to the mix,

*Gratin de fruits
rouges*

COMPOSITION

Brioche (beurrée et grillée)
Mélange de fruits rouges
Appareil à gratiner chiboust
Grand Marnier liqueur
Fruits rouges, selon la saison :
groseilles, cassis, mûres,
framboises, fraises, fraises des
bois, canneberge (baies rouges)
Sucre glace

*Red Fruit
Gratin*

COMPOSITION

Buttered and toasted brioche
Red fruit cocktail
Grand Marnier chiboust
gratin mix
Red fruit, depending on the
season: redcurrants,
blackcurrants, blackberries,
raspberries, strawberries, wild
strawberries, cranberries
Icing sugar

l'ajouter, puis incorporer le zeste d'oranges. Ajouter les blancs d'œufs battus avec le sucre semoule. Mettre le Grand Marnier liqueur à la fin.

**RÉALISATION DU
GRATIN DE FRUITS
ROUGES**

Disposer la brioche, beurrée et grillée, sur un plat et parsemer des fruits mélangés. Pocher en boule la chiboust sur le dessus (photos 2 et 3), poudrer de sucre glace puis caraméliser légèrement au four à 240°C pendant 4 à 5 minutes.

followed by the orange zests. Add the egg whites whisked with the caster sugar. Pour in the Grand Marnier liqueur at the end.

**MAKING THE RED
FRUIT GRATIN**

Arrange the toasted and buttered brioche on a dish and sprinkle with the fruit cocktail. Pipe the chiboust cream into a ball shape on the top (photos 2 and 3), sprinkle with icing sugar, then caramelize lightly in the oven at 240°C for 4 to 5 minutes.



Soupe de pommes | Apple Soup



1 ▲



2 ▲

Soupe de pommes

COMPOSITION

Pain de mie
Fruits confits
Raisins de Corinthe
Pommes
Appareil Grand Marnier
liqueur

Apple Soup

COMPOSITION

Sandwich loaf
Crystallized fruit
Currants
Apples
Grand Marnier liqueur mix

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL

1/2 litre de lait
1 gousse de vanille
125 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
60 g de Grand Marnier
liqueur à 40°

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients
à froid.

RÉALISATION DE LA SOUPE DE POMMES

Détailler 150 g de pain de mie en tranches de 1 cm, les beurrer des 2 côtés et les griller au four. Disposer le pain grillé dans un plat ou dans un moule et incorporer par dessus 180 g de fruits confits en petits morceaux ainsi que 60 g de raisins de Corinthe (photo n° 1). Déposer des tranches de pommes entre chaque tranches de pain de mie (photo n° 1). Couler l'appareil sur le pain (photo n° 2) et cuire l'ensemble 25 minutes à 170°C au bain-marie.

INGREDIENTS FOR

THE MIX

1/2 litre milk
1 vanilla pod
125 g caster sugar
40 g egg yolk
150 g egg
60 g 40° Grand Marnier
liqueur

METHOD

Mix all the ingredients
together without heating.

MAKING THE APPLE SOUP

Cut 150 g of sandwich-bread slices to a thickness of 1 cm, butter on each side and toast in the oven. Arrange the toasted bread in a dish or mould, then mix in 180 g candied fruit, cut into small pieces, and 60 g currants (photo n° 1). Arrange slices of apple between each slice of sandwich bread (photo n° 1). Pour the mix over the bread (photo n° 2) and cook for 25 minutes at 170°C in a bain-marie.



*Mirliton poire
cu cerise*

*Pear or Cherry
Mirliton*



Pont-neuf | Pont-Neuf

Pont-neuf

COMPOSITION

Fond de pâte feuilletée et
bandelettes (voir p. 34)
Appareil à pont-neuf
Framboises fraîches
Sucre glace
Confiture de framboises

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À PONT-NEUF

¹h de crème pâtissière
²li de pâte à choux

RÉALISATION DU PONT-NEUF

Disposer un fond de pâte feuilletée dans un moule à rebord. Pocher de confiture de framboises (photo n° 1) et garnir d'appareil à pont-neuf (photo n° 2). Décorer de bandelettes de pâte feuilletée (photo ci-contre). Cuire à 180°C pendant 35 à 40 minutes. A la sortie du four, parsemer de sucre glace et parsemer de framboises fraîches.



1 •

Pont-neuf

COMPOSITION

Puff pastry base and strips (see
p-34)
Pont-neuf mix
Fresh raspberries
Icing sugar
Raspberry jam

INGREDIENTS FOR THE PONT-NEUF MIX

¹h cream filling
²h choux pastry

MAKING THE PONT-NEUF

Place a puff pastry base in a baking tin with a rim. Pipe on some raspberry jam (photo n° 1) and fill with the *pont-neuf* mix (photo n° 2). Decorate with puff pastry strips (photo opposite). Cook at 180°C for 35 to 40 minutes. Once out of the oven, sprinkle with icing sugar and fresh raspberries.



2 A

Mirliton poire ou cerise

COMPOSITION

Fond de pâte à foncer (voir
les quichettes p. 76)
Appareil à mirliton
Morceaux de poires ou de
cerises à l'alcool
sucre glace

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À MIRLITON

135 g de sucre semoule
50 g de sucre vanillé
1 g de fleur d'oranger
220 g de crème fraîche épaisse
410 g d'oeufs
220 g de crème d'amandes

Pear or Cherry Mirliton

COMPOSITION

Shortcrust pastry base (see
Quiches p. 76)
Mirliton mix
Pieces of pear or cherries in
alcohol
Icing sugar

INGREDIENTS FOR THE MIRLITON MIX

135 g icing sugar
50 g vanilla sugar
1 g orange-flower water
220 g thick *crème fraîche*
410 g egg
220 g almond cream



3 ▲

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre semoule, le sucre vanillé, la fleur d'oranger avec les œufs. Blanchir, puis ajouter la crème fraîche épaisse et la crème d'amandes.

METHOD

Whisk the caster sugar, vanilla sugar and orange-flower water with the eggs until pale in colour. Then add the thick *crème fraîche* and almond cream.

RÉALISATION DU MIRLITON POIRE

Dans le fond de pâte à foncer, déposer des morceaux de poires macérés à l'alcool, puis couler au piston l'appareil à mirliton (photo n° 3). Cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes puis poudrer de sucre glace une fois froid.

MAKING THE PEAR MIRLITON

Arrange pieces of pears soaked in alcohol on top of the pastry base, then pour the Mirliton mix on top using a piston (photo n° 3). Cook at 180°C for 15 to 20 minutes then sprinkle with icing sugar once cold.

Crêpe Suzette | Crêpes Suzette



Crêpes Suzette

COMPOSITION

Pâte à crêpes (4 par personne)
Beurre Suzette

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À CRÊPES

375 g de farine
225 g d'œufs
115 g de beurre fondu
37 g d'huile
75 g de sucre
35 g de rhum
35 g de Grand Marnier
liqueur
2 oranges en zeste
1 zeste de citron
1 100 g de lait

PROCÉDÉ

Mélanger
tous les ingrédients.

INGRÉDIENTS DU BEURRE SUZETTE

150 g de beurre
300 g de sucre en morceaux
(frottés)
60 g de jus de citrons
600 g de jus d'oranges
150 g de Grand Marnier
liqueur
150 g de beurre

PROCÉDÉ

Cuire le beurre, ajouter les
morceaux de sucre frottés avec
des zestes de citrons et
d'oranges et caraméliser
légèrement blond. Déglacer
avec les jus de citrons et
d'oranges et réduire de ¹/₂
(photo n° 1). Ajouter le
Grand Marnier liqueur,
réduire encore un peu, puis
monter avec le beurre restant.

RÉALISATION

DES CRÊPES

Prévoir 4 crêpes par personne.
Beurrer au pinceau le fond du
plat, disposer les crêpes pliées
en 4 et préalablement

Crêpes Suzette

COMPOSITION

French pancake mix (4 per
person)
Suzette butter

INGREDIENTS FOR THE PANCAKE MIX

375 g flour
225 g egg
115 g melted butter
37 g oil
75 g sugar
35 g rum
35 g Grand Marnier liqueur
2 orange zests
1 lemon zest
1,100 g milk

METHOD

Mix all the ingredients
together.

INGREDIENTS FOR THE SUZETTE

BUTTER
150 g butter
300 g sugar cubes (rubbed)
60 g lemon juice
600 g orange juice
150 g Grand Marnier liqueur
150 g butter

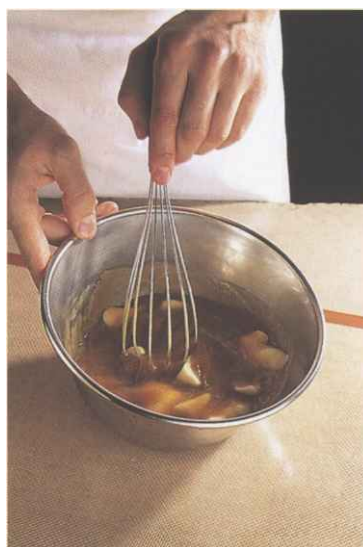
METHOD

Cook the butter, add the
rubbed sugar cubes with
orange and lemon zests and
caramelize to a light brown
colour. Deglaze by adding the
lemon and orange juice, and
reduce to ¹/₂ of its volume
(photo n° 1). Add the Grand
Marnier, reduce a little more,
then whisk with the
remaining butter.

MAKING THE

PANCAKES

Allow for 4 pancakes per
person. Use a brush to butter
the bottom of the dish, soak
the pancakes in the Suzette



1 ▲

trempées dans le beurre
Suzette. Napper avec le
restant du beurre (photo
n° 2) et décorer avec des
zestes d'oranges confits.
Flamber au Grand Marnier,
servir chaud.

butter and arrange them,
folded into four, in the dish.
Coat with the rest of the
butter (photo n° 2) and
decorate with candied orange
zests. Pour on Grand Marnier
and flambé and serve hot.



2 ▲

Mousse chocolat

Chocolate Mousse

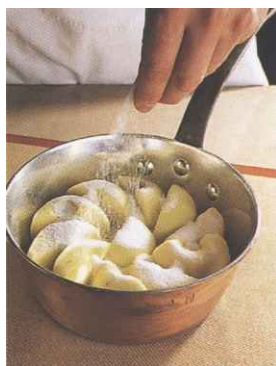


Tarte Tatin | Tatin Tart





1 A



2 A

Tarte Tatin

INGRÉDIENTS

50 g de beurre
1 000 g (nets) de pommes
300 g de sucre
1 g de pectine
10 g de jus de citrons
Q.S. feuilletage

PROCÉDÉ

Dans une sauteuse, mettre les pommes avec le beurre (photo n° 1), les saupoudrer de sucre semoule (photo n° 2) et ajouter le jus de citrons et la pectine. Cuire sur gaz à feu très doux pendant 1 heure 30, puis laisser refroidir. A part, cuire un fond de feuilletage au four à 180°C pendant 20 minutes. Chauffer la sauteuse à 40°C environ, poser le fond de feuilletage sur le dessus et retourner le tout pour dé mouler. Caraméliser au fer (facultatif)- Servir soit avec de la glace vanille, soit avec une boule de crème fraîche.

Tatin Tart

INGREDIENTS

50 g butter
1,000 g apple (net weight)
300 g sugar
1 g pectin
10 g lemon juice
S-Q-puff pastry

METHOD

Place the apples and butter in a frying pan (photo n° 1), sprinkle them with caster sugar (photo n° 2) and add the lemon juice and pectin. Cook over gas at a very gentle heat for 1³/₂ hours, then leave to cool. Meanwhile, cook a puff pastry base in the oven at 180°C for 20 minutes. Heat the frying pan to around 40°C, place the puff pastry base on top and turn over to remove from the mould. Caramelize using a caramelizing iron (optional). Serve with vanilla ice-cream, or a ball of *crème fraîche*.

Mousse chocolat en jatte

INGRÉDIENTS

375 g de chocolat 50 %
75 g de beurre
90 g de jaunes d'œufs
375 g de crème fouettée
150 g de blancs d'œufs
75 g de sucre

PROCÉDÉ

Faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre et les jaunes d'œufs. Incorporer la crème fouettée et les blancs d'œufs montés fermes avec le sucre.

Décorer de copeaux de chocolat (voir p. 105) dans un saladier moulé en chocolat.

Individual Chocolate Mousse

INGREDIENTS

375 g 50% chocolate
75 g butter
90 g egg yolk
375 g whipped cream
150 g egg white
75 g sugar

METHOD

Melt the chocolate. Add the butter and egg yolks. Incorporate the whipped cream and the egg whites whisked with the sugar until stiff. Decorate with chocolate flakes (see p. 105) in a salad bowl lined with moulded chocolate.



Charlotte à la mousse d'abricots | Charlotte with Apricot Mousse

Charlotte en plat à la mousse d'abricots

COMPOSITION

Biscuits cuillère
Punch abricot/Grand Marnier
*Oreillons d'abricot pochés dans
la liqueur d'abricot*
Mousse d'abricots
Macarons vanille (voir p. 55)

INGRÉDIENTS DU PUNCH

250 g de sirop des abricots
pochés
10 g d'extrait d'abricots
40 g d'eau
50 g de Grand Marnier

INGRÉDIENTS DES OREILLONS D'ABRICOT POCHÉS

1 000 g d'abricots en boîte
égouttés
400 g de jus de la boîte
80 g de liqueur d'abricots
4 g d'extrait d'abricots

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de la
boîte. Ajouter les oreillons, la
liqueur et l'extrait d'abricots.

Laisser macérer pendant
24 heures au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE D'ABRICOTS

500 g d'oreillons et de jus de
macération
25 g de liqueur d'abricots
25 g d'eau
80 g de gelée dessert
750 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Mixer les oreillons d'abricots
avec le jus de macération.
Ajouter la liqueur d'abricots,
l'eau puis la gelée dessert.

Tempérer à 60°C. Laisser
refroidir et, à 20°C, ajouter la
crème fleurette montée
(photo n° 1).

Charlotte with Apricot Mousse

COMPOSITION

Finger biscuits
*Grand Marnier-flavoured
apricot punch*
*Apricot halves poached in
apricot liqueur*
Apricot mousse
Vanilla macaroons (see p. 55)

INGREDIENTS FOR THE PUNCH

250 g syrup from the poached
apricots
10 g apricot extract
40 g water
50 g Grand Marnier

INGREDIENTS FOR THE POACHED APRICOT HALVES

1,000 g canned apricots,
drained
400 g juice from the can
80 g apricot liqueur
4 g apricot extract

METHOD

Boil the juice from the can.
Add the apricot halves, the
liqueur and the apricot
extract. Leave to soak in the
refrigerator for 24 hours.

INGREDIENTS FOR THE APRICOT MOUSSE

500 g apricot halves and
soaking juice
25 g apricot liqueur
25 g water
80 g dessert jelly
750 g cream

METHOD

Mix the apricot halves with
the soaking juice. Add the
apricot liqueur, the water,
then the dessert jelly. Heat to
60°C. Leave to cool and, at
20°C, add the whipped cream
(photo n° 1).

RÉALISATION DE LA CHARLOTTE

Garnir un ancien moule avec
la mousse et des morceaux
d'abricots macérés. Disposer à
l'intérieur du moule deux
couches de biscuits cuillère
punchés (photo n° 2).
Démouler bien froid et
décorer selon son inspiration
avec des macarons
(photo n° 3).

MAKING THE CHARLOTTE

Fill an old style *charlotte*
mould with the mousse and
soaked apricot pieces. Inside
the mould, arrange two layers
of finger biscuits soaked in
punch (photo n° 2). Remove
from the mould when very
cold and decorate according
to taste using the macaroons
(photo n° 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Le tout chocolat

The Chocolate Collection



1 ▲

2 ▼



Truffles

Truffles

INGRÉDIENTS

165 g de beurre souple
80 g de praliné noisettes
80 g de praliné amandes
40 g de sucre inversé ou
de miel
200 g de couverture chocolat
à 66 %

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, ajouter la couverture chocolat et mélanger à nouveau (photo n° 1). Garnir une poche et dresser sur plaque avec une douille (photo n° 2). Enrober avec de la couverture 55 % à point et rouler dans le cacao en poudre.

INGREDIENTS

165 g soft butter
80 g hazelnut praliné
80 g almond praliné
40 g invert sugar or honey
200 g 66% chocolate coating

METHOD

Mix all the ingredients together, add the chocolate coating and mix again (photo n° 1). Fill a piping bag with the mixture and pipe out onto a sheet using a nozzle (photo n° 2). Coat with 55% coating and roll in cocoa powder.

Crème brûlée au chocolat

Chocolate Crème Brûlée

INGRÉDIENTS

225 g de crème fleurette
30 g de cacao pure pâte
25 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
1 h gousse de vanille
20 g de couverture à 66 %

PROCÉDÉ

Chauffer à 60°C la moitié de la crème. Ajouter le chocolat et la pâte de cacao, bien mélanger puis incorporer tous les autres ingrédients à froid. Faire macérer 24 heures au réfrigérateur, puis couler dans de petits plats en porcelaine. Cuire au four à 110°C pendant 40 minutes.

INGREDIENTS

225 g cream
30 g chocolate liquor
25 g caster sugar
50 g egg yolk
1 h vanilla pod
20 g 66% coating

METHOD

Heat half the cream to 60°C. Add the chocolate and chocolate liquor, mix well, then incorporate all the other ingredients away from the heat. Leave to soak for 24 hours in the refrigerator, then pour into small porcelain dishes. Cook in the oven at 110°C for 40 minutes.

Crêpes chocolat, sauce au chocolat

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À CRÊPES

175 g de farine
25 g de cacao en poudre
60 g de jaunes d'œufs
60 g de beurre fondu
25 g d'huile d'arachide
30 g de sucre semoule
2 g de sel
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
500 g de lait

PROCÉDÉ

Prélever 1/4 du lait et le mélanger à la farine, le cacao, les jaunes d'œufs, l'huile, le sucre, le sel et le beurre. Rajouter 1/2 du lait et incorporer les zestes, puis le restant du lait. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures et cuire le lendemain à la poêle.

INGRÉDIENTS DE LA SAUCE AU CHOCOLAT

60 g de crème fleurette
125 g de lait
170 g de chocolat 70 %
35 g de sucre
15 g de beurre
150 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et le lait. Ajouter le chocolat, le sucre et le beurre, puis la crème pâtissière. Lisser l'ensemble, garnir l'intérieur des crêpes et les plier. Dresser dans l'assiette et servir immédiatement.

Chocolate Crêpes, Chocolate Sauce

INGREDIENTS FOR THE PANCAKE MIX

175 g flour
25 g cocoa powder
60 g egg yolk
60 g melted butter
25 g peanut oil
30 g caster sugar
2 g salt
1 orange zest
1 lemon zest
500 g milk

METHOD

Take 1/4 of the milk and mix with the flour, cocoa, egg yolks, oil, sugar, salt and butter. Add another 1/4 of the milk and incorporate the zests, then the remainder of the milk. Leave to soak in the refrigerator for 24 hours and cook the next day in a frying pan.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SAUCE

60 g cream
125 g milk
170 g 70% chocolate
35 g sugar
15 g butter
150 g cream filling

METHOD

Boil the cream with the milk. Add the chocolate, sugar and butter, then the cream filling. Mix until smooth. Use to decorate the inside of the pancakes then fold them. Place in a dish and serve immediately.

Fondue chocolat

INGRÉDIENTS

200 g de crème fleurette
500 g de lait
600 g de couverture chocolat
55%
60 g de beurre
100 g de sucre semoule
4 g de 4-épices

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et le lait et les verser sur la couverture chocolat. Ajouter ensuite le reste des ingrédients.

RÉALISATION DE LA FONDUE

Préparer des brochettes de fruits frais selon la saison et les tremper dans la sauce au chocolat tiède et maintenue tempérée.

Chocolate Fondue

INGREDIENTS

200 g cream
500 g milk
600 g 55% chocolate coating
60 g butter
100 g caster sugar
4 g 4-spices

METHOD

Boil the cream with the milk and pour onto the chocolate coating. Then add the remaining ingredients.

MAKING THE FONDUE

Prepare fresh fruit kebabs according to season, soak them in the warm chocolate sauce and keep warm.

Tuile chocolat

INGRÉDIENTS

75 g de lait
175 g de beurre
125 g de sucre
65 g de glucose
65 g de miel
5 g de pectine
200 g de grué* de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger le lait, le beurre, le sucre, le glucose, le miel, la pectine et cuire à 110°C. Ajouter le grué. Étaler sur plaque siliconée à la dimension voulue puis cuire 10 minutes à 160°C. Sortir du four et mouler en gouttière arrondie ou laisser à plat (voir recette « Tuiles à la framboise ou au pamplemousse » p. 148 et 135, 137, 147 du livre *Les Recettes glacées*).

Chocolate Tuile Biscuits

INGREDIENTS

75 g milk
175 g butter
125 g sugar
65 g glucose
65 g honey
5 g pectin
200 g cocoa grué*

METHOD

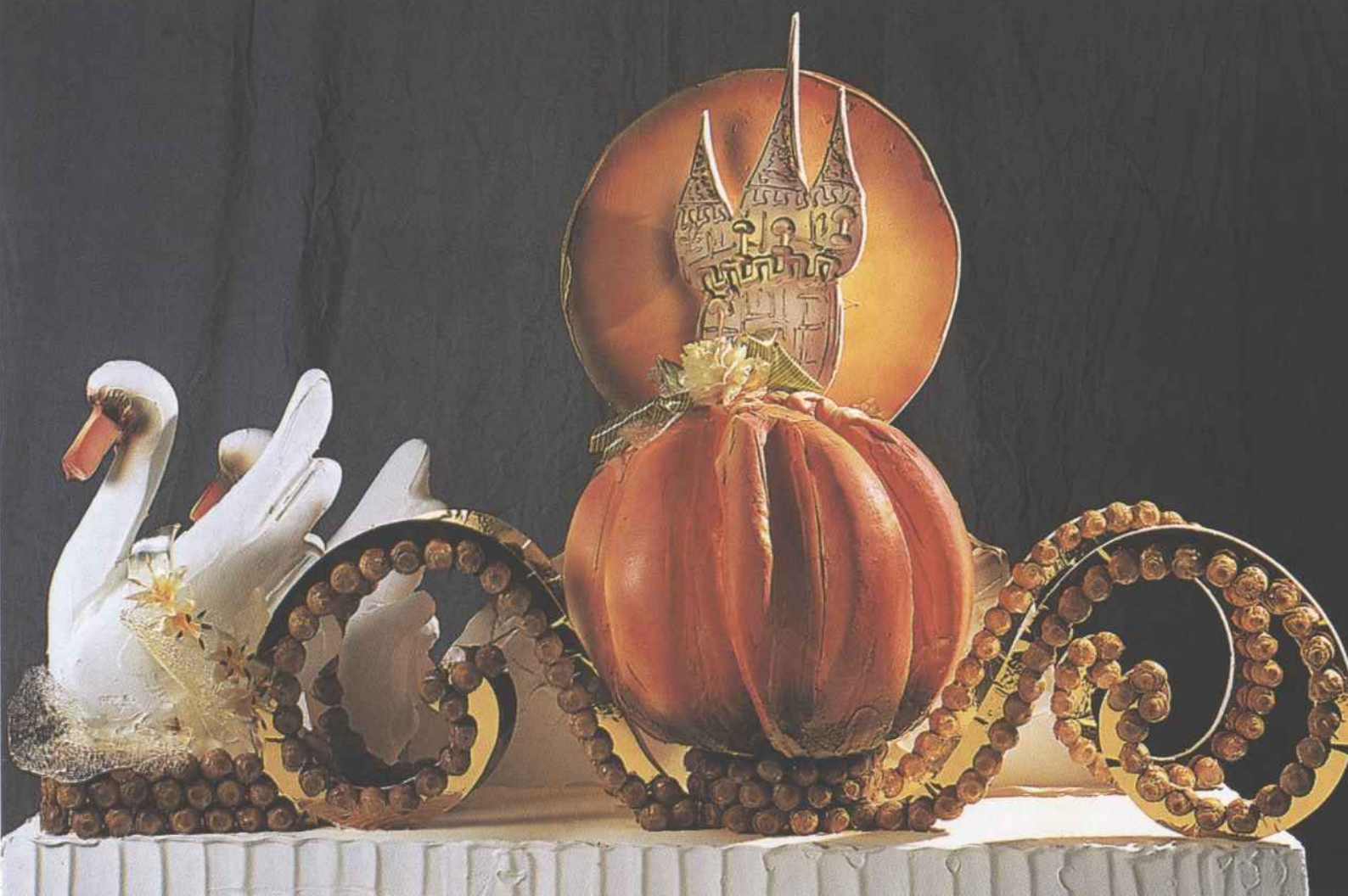
Mix the milk, butter, sugar, glucose, honey and pectin together, and cook at 110°C. Add the grué. Spread out on a silicon sheet to the desired size, then cook for 10 minutes at 160°C. Remove from the oven and mould in a round yule-log mould or leave flat (see recipes "Raspberry or Grapefruit tile biscuits" p. 148 and 135, 137, 147 in *Les Recettes glacées*).

* (fèves de cacao non sucré, écrasées en petits morceaux)

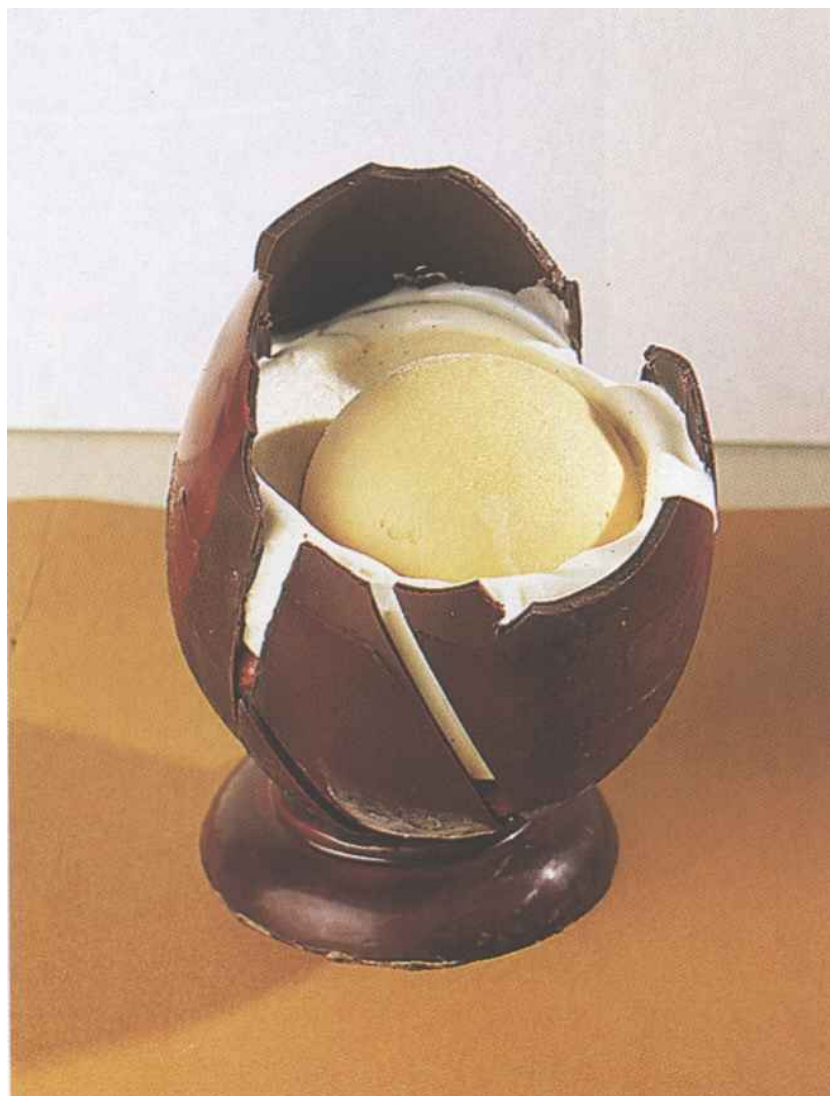
* (unsweetened, ground cocoa beans)

Les grosses pièces
Large pieces





Pièce de mariage | *Wedding Cake*



Sujet de pâques | *Easter Subject*

Pièces montées de mariage | *Tiered Wedding Cake*





Pièce de buffet pour enfant | *Children's Buffet Piece*

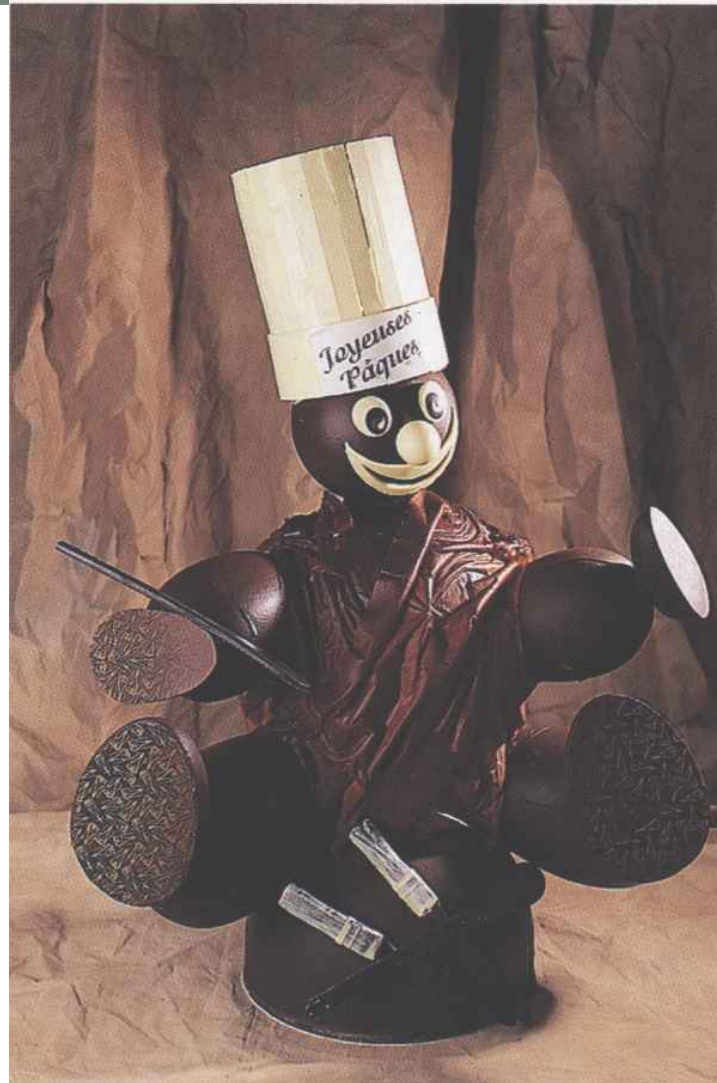


*Gâteau
d'anniversaire*

Birthday Cake

*Pièce
d'anniversaire
à thème*

*Theme Birthday
Piece*



Les buffets enfants
Children's Buffets



*Buffet
carroussel*

*Merry-go-round
buffet*



LE LIEU

Prévoir un espace spécifique avec un petit dressage bas, environ 70 cm de haut.

Napper de couleurs chatoyantes, les enfants apprécient les couleurs vives. Il est sympathique de prévoir soit un rappel du buffet principal, soit de changer complètement en axant sur la jeunesse : décor d'animaux (carton coloré), scène style conte de fée ou forêt magique, mais toujours en pensant aux couleurs vives. Lors d'un cocktail, on peut prévoir de proposer un service au plateau avec l'accord de 2 ou 3 enfants. Ils se prendront facilement au jeu et, en plus, peuvent être déguisés en fonction du thème du buffet. Cette option permet une émulation entre les enfants, une meilleure connaissance entre eux et, surtout, de faire vraiment comme les grands !

COMPOSITION

En ce qui concerne le buffet par lui-même, les produits restent identiques à ceux proposés au parents en supprimant toutefois toutes les compositions comportant de l'alcool. Peuvent être rajoutés des cônes en forme de clown par exemple pour présenter des sucettes colorées et/ou des guimauves sur

THE SPOT

Set aside a specific area with a small, low buffet table, about 70 cm in height. Cover with a multi-coloured tablecloth—children love bright colours. It can be a nice idea to echo the theme used for the main buffet, or you could change completely, taking an approach more focused on young guests: an animal decoration (coloured cardboard), a fairy-tale or magic-forest scene, for example. But whatever the decor, always make sure it is brightly coloured.

For a cocktail, a tray service could be organized, with two or three children acting as volunteer waiters. They will enjoy being involved and could be disguised to go with the theme of the buffet. This option creates a spirit of competition between the children, encourages them to get to know one another and, most important of all, means they can play at being big people!

COMPOSITION

As for the buffet itself, the products should be the same as those served to the parents, with the exception of dishes containing alcohol. Clown-shaped cones could be added, for example, as a means of presenting coloured lollipops

et le chocolat tout en gardant des petits fours salés que certains enfants préfèrent. Au niveau de la présentation, les plateaux de service de fours secs peuvent être remplacés par des chapeaux style paille, le buffet peut être animé par une cascade de meringue chocolat et framboise... Très appréciée des gourmands, la fondue chocolat avec des brochettes de fruits frais remporte toujours beaucoup de succès. Enfin, ne pas oublier les boissons : eau minérale, boissons gazeuses et jus de fruits. Prévoir des serviettes en papier et des assiettes colorées.

Il est évident que l'imagination doit jouer pour ce type de buffet, en fonction de la saison, du nombre et de l'âge des convives, de la place disponible, de la « mode » enfantine du moment, etc. Tout est possible et il faut surtout en parler avec les enfants qui ont des idées parfois très arrêtées sur leur souhaits. L'espace de création est très grand, pourquoi ne pas prévoir un kit ?

and/or marshmallows on sticks. However, it is best to place the emphasis on sweet products, although keeping the savoury petits fours that some children prefer. In terms of presentation, the trays used for serving dry petits fours could be replaced by straw boaters or other types of hat, while the buffet could be decorated with a cascade of chocolate and raspberry meringues... Gourmand children adore the chocolate fondue with fresh fruit kebabs which never fails to be a hit. And last of all, don't forget the drinks: mineral water, fizzy drinks and fruit juices. Paper napkins and coloured plates should be provided. This type of buffet obviously leaves a great deal to your imagination, depending on the season, the number and age of the guests, the available space, the children's "fashions" of the time, etc. The possibilities are vast, and it is important to talk about it first with the children, who often have very definite ideas about what they want. There is much room for creativity, so why not plan a kit?

Glossaire

Comme tous les métiers, celui de la pâtisserie a son langage propre. On y rencontre des mots familiers dans le sens est bien connu mais qui veulent dire tout autre chose dans notre domaine. C'est un aperçu de ce langage et du vocabulaire utilisé dans cet ouvrage que nous vous proposons ici sous forme de petit dictionnaire.

A

Abaisse
Morceau de pâte aplati au rouleau.

Abaisser
Étendre une pâte au rouleau.

Appareil
Mélange d'éléments divers destiné à une préparation.

B

Bain-marie
Eau plus ou moins chaude dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à garder au chaud.
L'ustensile contenant cette eau chaude.

Beurrer
Enduire de beurre ou incorporer du beurre.

Blanchir
Mélanger deux ingrédients pour que la préparation monte et blanchisse en

couleur (généralement jaunes d'œufs + sucre ou beurre + sucre)

Brunoise
Ensemble d'éléments taillés en très petits dés.

C

Caraméliser
Enduire de sucre au caramel.
Ajouter du sucre au caramel.

Chemiser
Tapisser ou enduire le fond et les parois d'un moule d'une certaine substance (biscuits cuillère, glace, chocolat, etc.)

Chablon
Plaque perforée de différentes formes.

Chablonner
Enduire de chocolat à l'aide d'un chablon sur une feuille.

Chinois
Passoire métallique fine conique.

Chinoiser
Passer au chinois.

Ciseler
Entailler ou couper finement un fruit.

Clarifier
Donner de la limpidité au beurre en le faisant fondre et en le passant.

Colorer
Donner de la couleur par

addition d'un produit ou par passage au four.

Concasser
Hacher ou piler grossièrement.

Coucher
Dresser un appareil sur une plaque, à la poche à douille le plus souvent, en le divisant ou non.

Couverture
Chocolat fabriqué spécialement pour la préparation de divers entremets, pâtisserie et confiserie, contenant au moins 35 % de beurre de cacao et au plus 50 % de sucre.

D

Dessécher
Déshydrater, faire évaporer l'humidité en mettant sur le feu.

Détendre
Éclaircir, rendre plus liquide.

Détrempe
Mélange de farine et d'eau pour faire une pâte.

Dorer
Étaler au pinceau de la dorure sur un produit avant de le passer au four.

Dorure
Mélange à base d'œufs entiers, de jaunes d'œufs et de sel donnant une belle

coloration au produit à la sortie du four.

Dresser
Disposer correctement les préparations culinaires pour les servir.

E

Effiler
Couper les amandes en filets très minces dans la longueur.

Emincer
Détailler en tranches très minces.

Emonder
Enlever la peau des amandes, pistaches, etc. en les échauffant puis en les frottant.

Enrober
Recouvrir entièrement un aliment d'une certaine substance.

Étamine
Etoffe de laine à travers laquelle on passe sauces, potages, etc.

F

Fariner
Passer à la farine ou enduire de farine.

Flamber
Verser un alcool sur un aliment et y mettre le feu avec une allumette.

Foisonner
Monter deux ingrédients en fouettant vivement (exemple jaunes d'œufs + sucre).

Foncer
Garnir de pâte le fond et les côtés d'un moule.

Fondre
Faire cuire à couvert avec peu ou pas de mouillement.

Fraiser
Mélanger intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main.

G

Glace
Nappage à base de gelée de pommes, jus de poires, gélifiant donnant du brillant sur la surface d'une tarte, d'un entremets, etc.

Glacière
Poudreuse pour arroser de sucre glace.

H/F

Hacher
Couper très finement (souvent à la machine à hacher) pour donner une forme homogène.

Julienne
Substance détaillée en filaments plus ou moins gros.

M

Manqué
Moule évasé avec un fond dans lequel on dépose un appareil pour le cuire.

Macérer
Faire tremper un certain temps dans un liquide aromatique divers articles.

Malaxer

Action de mélanger.

Monder
Oter la peau des amandes, des noisettes.

Monter
Battre, par exemple des œufs, pour rendre mousseux et consistant.

N

Napper
Synonyme de masquer, sauf dans le cas où il est indiqué de cuire une substance jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère ou la spatule : c'est le moment où elle devient assez épaisse

pour enrober l'instrument sans couler.

P

Parer
Supprimer ce qui est inutile, gênant ou inesthétique.

Parures
Ce qui reste quand on a paré pour la présentation ou la cuisson.

Plaquer
Disposer sur plaque avant cuisson.

Pocher
Cuire dans un liquide entre 90 et 95°C sans jamais laisser bouillir.

Poêler
Cuire des fruits à couvert au beurre.

R

Réduire
Faire bouillir soit pour une plus grande concentration (sauce), soit pour obtenir une consistance plus sirupeuse (sirop).

Ruban
État d'une composition qui

retombe en larges ondulations comme un ruban.

S

Salamandre
Appareil électrique ou à gaz, pour gratiner, ou glacer les mets.

Spatule
Cuillère en bois ou en métal à lame plate, mince et flexible.

T

Tourer
Plier et replier plusieurs fois la pâte feuilletée sur elle-même.

Travailler
Remuer, malaxer, avec les mains ou avec un instrument.

Z

Zeste
Partie colorée tout à fait extérieure de la peau des agrumes (citrons, oranges, bergamote, etc.)

Zester
Enlever, à l'aide du couteau à zester, l'écorce de l'orange ou du citron, sans entamer la peau blanche et amère.

