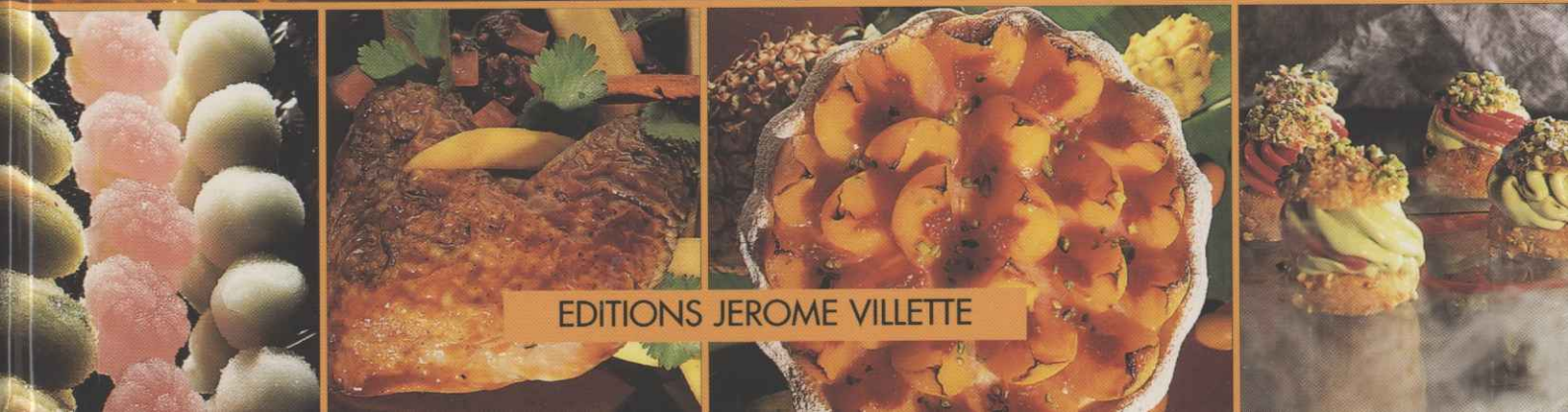


les
Recettes fruitées
de
L'ÉCOLE LENÔTRE

Français / English



EDITIONS JEROME VILLETTE

les
Recettes fruitées

GRAND PRIX DE
LITTÉRATURE CULINAIRE
1998
DE L'ACADEMIE NATIONALE
DE CUISINE

les
Recettes fruitées

D E
L'ECOLE LENOTRE



Autour du président Jean-Marc Simon et du directeur Marcel Derrien, les professeurs : François Legras, Jean-Louis Clément, Eric Leautey, Gérard Taurin, Pascal Grasland et Philippe Gobet (de gauche à droite)

EDITIONS JEROME VILLETTE

Préface Preface



Ces Recettes fruitées viennent clore une première série d'ouvrages consacrés aux recettes de l'ECOLE LENÔTRE. Première nourriture de l'homme, le fruit porte en lui la tentation, l'excès possible de gourmandise, mais aussi la sagesse comme en témoignent les dictons rappelés dès les premières pages de ce livre. De même, les illustrations témoignent de la magie des fruits qui émane de leurs formes, parfums, couleurs et des compositions multiples qu'ils permettent. Le fruit est aussi beau et bon dans ses interprétations sucrées qu'en cuisine où il apporte un contraste de couleur et de douceur aux plats salés. Enfin, le fruit se marie à merveille avec les épices, rapprochant les extrêmes du frais et du sec, du verger d'à-côté et des terres lointaines, du rond et du pointu. Au-delà de leur contenu technique, les recettes de ce livre sont donc une invitation à se promener dans l'univers magique du fruit et à en découvrir l'étendue de ses capacités d'évocation et d'utilisation. De même que cet ouvrage, l'ECOLE LENÔTRE est beaucoup plus que des recettes. C'est une éthique du métier bien fait, une vocation pour la transmission du savoir, et un sens de l'honneur d'être bon ouvrier. Marcel Derrien, directeur de l'école, et ceux de son équipe qui ont participé à cet ouvrage, François Legras, Philippe Gobet, Eric Leautey, Pascal Grasland, Jean-Louis Clément ne sont pas que de grands ouvriers et de bons professeurs ; ce sont des humanistes, porteurs et transmetteurs du goût du travail bien fait. Comme leur leader, ils ont le mot rare mais juste. Ils commencent toujours par écouter et regarder, avant de corriger. Ils savent que leur propre exemple apprendra le mieux aux autres. C'est parce qu'ils cultivent ces qualités et invitent tous leurs élèves à les partager que l'ECOLE LENÔTRE, qu'ils animent, est à la fois une formidable école professionnelle dont la réputation est solidement établie dans le monde, un centre de la gastronomie française et un conservatoire vivant des traditions du compagnonnage.

Que cette préface soit pour moi l'heureuse occasion de dire à cette équipe l'affection et la considération que je leur porte.

This book of fruit-based recipes is the last in an initial series devoted to recipes from the ECOLE LENÔTRE. As man's first source of food, fruits are symbolic of temptation, of a potential excess of gourmandise, but also of wisdom — the proof can be found in the traditional sayings featuring in the first few pages of this book. Likewise, the illustrations bear witness to the magic of fruits, emanating from their shapes, scents, colours and the many different compositions they allow for. Fruits are enjoyable when served in sweet dishes, or in cooked meals, where they bring a sweet, colourful contrast to savoury dishes. Last of all, fruits are a perfect match for spices, uniting the extremes of freshness and dryness, roundness and sharpness, extending from the orchard next door to far-off lands. In addition to their technical content, the recipes in this book invite the reader to take a stroll through the magical world of fruits and discover their enormous evocative power and range of uses. Like this book, the ECOLE LENÔTRE represents much more than recipes. It symbolizes the ethics of a job well done, a vocation based on the transmission of knowledge, and a sense of the honour of being a skilled craftsman. Marcel Derrien, Director of the School, and those in his team who helped with the writing of this book — François Legras, Philippe Gobet, Eric Leautey, Pascal Grasland and Jean-Louis Clément — are more than just gifted craftsmen and good teachers. They also take a very human approach, conveying and passing down the taste for a job well done. Like their team leader, they speak little but wisely. They always begin by listening and watching before correcting, aware that it is by following their own example that others will learn best. And it is because they cultivate these qualities and invite all their students to share them that the ECOLE LENÔTRE, under their influence, has become not only a remarkable professional school with a reputation firmly established throughout the world, but also an active centre for French gastronomy, and a living conservatory for the French tradition of "compagnonnage" (trade guilds). This preface is my own opportunity to express to the team the great affection and consideration I have for them.

Jean-Marc Simon

Président de LENÔTRE S.A.

President of LENÔTRE S.A.

Préface Preface



*P*réfacer un livre est toujours un honneur, mais préfacer un ouvrage réalisé par l'équipe de Marcel Derrien devient un très grand honneur.

Bien avant d'être le directeur de l'ECOLE LENÔTRE, Marcel Derrien était déjà, pour toute une génération de professionnels, le maître et le professeur. Il a toujours été le modèle et l'exemple, et je suis convaincu que la pâtisserie d'aujourd'hui ne serait pas ce qu'elle est s'il n'avait su, il y a plus de trente ans, imposer son style et ses méthodes.

Marcel Derrien est un très grand professionnel, le Meilleur Ouvrier de France par excellence. En grand artiste qu'il est, il a su entraîner, conseiller, stimuler de nombreux jeunes professionnels, les amenant ainsi, avec succès, au concours suprême de Meilleur Ouvrier de France. Il est aussi le Compagnon du Tour de France qui a su consacrer sa vie à l'évolution de son métier et de son art. Toujours prêt à transmettre et à enseigner, c'est tout naturellement qu'il a pris la direction de l'ECOLE LENÔTRE où sa simplicité et sa discrétion n'ont d'égales que son professionnalisme et son courage.

Pour parler du sixième ouvrage de l'ECOLE LENÔTRE, mes phrases seront courtes. Ce livre sur les fruits est comme tout ce qu'a fait Marcel Derrien et comme tout ce qu'à fait l'ECOLE LENÔTRE : un chef-d'œuvre de beauté et un recueil de secrets indispensables à tous ceux dont le souci est de mieux faire. Par tes compétences et ton courage, Marcel Derrien, par le travail de ton équipe et son osmose, sache que tous les Meilleurs Ouvriers de France, tous les Compagnons du Tour de France et tous les professionnels sont fiers de toi, de l'ECOLE LENÔTRE et de votre œuvre commune.

*I*t is always an honour to be asked to write the preface for a book, but writing one for a book put together by Marcel Derrien and his team is indeed a very great honour.

Long before becoming the Director of the ECOLE LENÔTRE, Marcel Derrien was considered by a whole generation of professionals to be the master and teacher. He has always been a model and an example, and I am convinced that today's pâtisserie trade would not be what it is had he not succeeded in imposing his style and methods over 30 years ago.

Marcel Derrien is a very great professional, the "Meilleur Ouvrier de France" *par excellence*.

Being himself a great artist, he has encouraged, advised and stimulated many young professionals, guiding them successfully towards the celebrated "Meilleur Ouvrier de France" contest.

He is also a "Compagnon du Tour de France" who has devoted his life to the development of his profession and his art. Always ready to pass on knowledge and to teach others, it was quite natural for him to become Director of the ECOLE LENÔTRE, a place where his simplicity and discretion are equaled only by his professionalism and courage.

In talking about the sixth book in the ECOLE LENÔTRE series, my words will be few. This book on fruits is, like everything Marcel Derrien and the ECOLE LENÔTRE have ever done, a masterpiece of beauty featuring a collection of secrets indispensable to all those whose aim is to do better. Because of your skills and your courage, Marcel Derrien, because of the work of your team and its perfect osmosis, all the "Meilleurs Ouvriers de France", all the "Compagnons du Tour de France" and all the professionals of our trade are proud of you, of the ECOLE LENÔTRE, and of the work you produce together.

Yves Thuriès

Meilleur Ouvrier de France 1976
Compagnon du Tour de France
Culinary Trophy 1979

Meilleur Ouvrier de France 1976
Compagnon du Tour de France
Culinary Trophy 1979

Préface Preface



C est un très grand plaisir pour moi de vous faire découvrir, avec ce livre, ce qui a toujours été ma passion : les fruits.

Peu d'ouvrages traitent des desserts aux fruits et pourtant les variations sont multiples : que de saveurs fortes, de textures variées, d'harmonies de couleur peuvent être révélées par le pâtissier inventif.

Ce que l'ECOLE LENÔTRE, avec Marcel Derrien et son équipe, a entrepris aujourd'hui, dans le dessein de mettre en avant la pâtisserie aux fruits, est une véritable croisade qui comble mes souhaits d'instruire

le consommateur sur la richesse des goûts et des couleurs apportée par le monde des fruits. Chaque recette de ce livre est en fait un thème autour duquel peuvent être imaginées plusieurs variations, créés de délicieux mariages tout en préservant la merveilleuse spontanéité du parfum de chaque fruit.

Un grand merci donc à Marcel Derrien et à son équipe qui, grâce à cet ouvrage, permettent de confirmer l'importance des fruits en pâtisserie.

I t is a great pleasure for me to present to you, through this book, a subject that has always been my passion: fruit.

Few books deal with fruit-based desserts, and yet the possibilities are so great: how many strong flavours, varied textures and harmonies of colour can be revealed by an inventive pastry cook? What the ECOLE LENÔTRE and Marcel Derrien have undertaken to achieve today, with the aim of bringing fruit-based pâtisserie into the spotlight,

is a veritable "crusade", one which answers my wish to see consumers informed of the richness of tastes and colours to be found in the world of fruits.

Each recipe in this book is a theme around which several variations could be developed, creating delicious combinations while preserving the wonderful spontaneity of the perfume of each fruit.

May I say a big thank you therefore to Marcel Derrien and his team who, thanks to this book, are helping to show the importance of fruits in pâtisserie.

Pierre Boiron

Président de la société Boiron Frères S.A.

President of the company Boiron Frères S.A.

Sommaire

Summary

Histoires de fruits et technologie

Les dictons
Histoire des fruits et de certaines épices
Technologie

Les fruits rouges

Introduction
Tarte aux myrtilles
Pain perdu aux groseilles
Profiteroles pistaches et fruits des bois
Chocolaté et framboises
Soufflé chaud aux framboises
Tarte croustillante à la framboises
et rhubarbe
Jubilé de griottes au thym frais
et gauffres croustillantes
Sablé chocolat/cannelle
aux framboises meringuées
Jalousie
Tarte aux framboises
Ambiance
Le framboisier
Opium
Tarte aux fraises
Le champenois aux pralines roses
Avola fragola
Groseiller
Tarte aux groseilles

History of Fruits and Technology

Sayings
History of fruits and certain spices
Technology

Red Fruits

Introduction
Blueberry Tart
French Toast with Redcurrants
Pistachio and Forest Fruit Profiteroles
Raspberries Chocolaté
Hot Raspberry Soufflé
Crispy Raspberry and Rhubarb Tart

Jubilee of Morello Cherries with Fresh
Thyme and Crispy Waffle
Chocolate/Cinnamon Shortbread with
Meringue Raspberries
Jalousie
Raspberry Tart
Ambiance
Raspberry Gâteau
Opium
Strawberry Tart
Champagne Cake with Pink Pralines
Avola Fragola
Redcurrant Gâteau
Redcurrant Tart

*Les fruits exotiques,
les agrumes*

Introduction
Fleur de kiwi
Dacquoise pistache/noix de coco
Arlequin glacé aux agrumes confits
Chocolat/mangue
Friand aux pistils de safran,
mangues confites, sorbet exotique
Antigua
Apéro
Kenya
Exotica
Evasion
Agruma
Compromis
Palmerossa
Coupe glacée au fromage blanc
et fraises confites
Passion/framboise
Tarte aux mangues

Exotic and Citrus Fruits

Introduction
Kiwi Flower
Pistachio and Coconut Dacquoise
Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit
Chocolate/Mango Gâteau
Fancy Pastry with Saffron Pistils, Candied
Mangoes and Exotic-Fruit Sorbet
Antigua
Apero
Kenya
Exotica
Evasion
Agruma
Compromise
Palmerosa
Ice Cup with Soft White Cheese
and Candied Strawberries
Raspberry and Passion-Fruit Gâteau
Mango Tart

*Les fruits du verger,
fruits d'automne et fruits confits
Cocktails*

Introduction
Fruits du verger
Le rustique
Ninon
Deauville
Tarte aux pêches
Tarte aux poires
Tarte aux figues
Fruits d'automne
Le cassicius
Collobrières
Muffins aux myrtilles
Les fruits en confiserie
Fondant aux fruits de la Passion
Gomme à la pulpe de framboises

*Orchard, Autumn and
Candied Fruits - Cocktails*

Introduction
Orchard fruits
Rustic
Ninon
Deauville
Peach Tart
Pear Tart
Fig Tart
Autumn Fruits
Cassicius
Collobrières
Blueberry Muffins
Fruits in Confectionery
Passion Fruit Fondant
Raspberry Pulp Gum



Confiture de fraises

Gelée de groseilles

Confiture d'abricots

Confiture de rhubarbe

Pâtes de fruits

Pâtes de fruits tous parfums sur base
pomme/abricot

Pâtes de fruits cassis sur base pectine acide

Pâtes de fruits citron

Pâte de fruits poire

Le framboisie

Les Cocktails (Punch coco, Daiquiri, Fraîcheur,
Marcello, Compromis, Caresse de nuit,
Le challenge As, L'orgeat Nice, L'exquis)

Les fruits en cuisine

Introduction

Groseilles au vinaigre

Cerises noires pochées au cognac et au
cherry

Cassolette de filets de rougets aux mini
agrumes

Saint-Pierre aux poires épicées

Filets de sole aux pêches et au concombre

Langoustines poêlées aux oignons acides et
kumquats

Ris de veau aux endives et à l'orange

Côte de veau de lait et pommes aux coings

Cuisses de pintade et chatenay de fruits

Foie de veau à l'orange sanguine, purée de
petits pois, gauffrettes aux beurre

Aiguillettes de canard sauvage aux fruits acides

Friands de faisan au citron vert

Compote de pigeons aux figues

Salmis de palombe aux cassis

Terrine de lièvre à l'abricot

Strawberry Jam

Redcurrant Jelly

Apricot Jam

Rhubarb Jam

Crystallized Fruit

Crystallized fruit, ail flavours, apple/apricot
base

Blackcurrant crystallized fruit with acid-
pectin base

Lemon crystallized fruit

Pear crystallized fruit

Framboisie

Cocktails (Coconut Punch, Daiquiri, Freshness,
Marcello, Compromise, Night Caress,
Ace Challenge, Nice Barley Water, Exquisité)

Cooked Fruits

Introduction

Redcurrants in Vinegar

Black Cherries poached in Cognac and
Cherry Brandy

Cassolette of Red Mullet Fillets with Mini
Citrus Fruit

John Dory with Spiced Pears

Sole Filets with Peaches and Cucumber

Sautéed Dublin Bay Prawns with Tart

Onions and Kumquats

Calf Sweetbread with Endives and Orange Sauce

Veal Chop and Apples with Quinces

Guinea Fowl Legs with Honey and Fruit

Chutney

Fried Calf's Liver with Blood Orange

Sauce, Purée of Garden Peas, Potato Waffles

Wild Duck Aiguillettes with Sour Fruits

Pheasant Pastries with Lime

Pigeon Compote with Figs

Woodpigeon Salmi with Blackcurrants

Hare Terrine with Dried Apricots

Remerciements

Acknowledgements

*Histoires de fruits
et technologie
Fruit Stories
and Technology*



Les dictons Sayings

Abricot

*Quant l'abricotier est en fleur,
jour et nuit ont la même longueur.*
(Provence)

Cerise

*Quand il pleut le jour de l'Ascension,
les cerises s'en vont en procession.
S'il pleut le jour de Saint-Georges, pas de
fruits à noyaux, ni guignes, ni bigarreaux.*

Fraise

*À la Pentecôte fraise en bouton,
à la Saint-Jean, fraise cueillant,
à la Saint-Rémi, range tes paniers.
À la Pentecôte, fraise on goûte,
à la Trinité, fraise au panier.*

Mirabelle, prune

*À la Saint-Abel, faites vos confitures
de mirabelles.
À la Sainte-Marthe, prunes, mûres,
bonnes tartes.*
(Picardie)

Pêche

*Quand il gèle à la Saint-Victorien, en pêches,
en abricots, il n'y a rien.*
(Picardie)

Poire

*Quand la poire passe la pomme,
garde ton vin bonhomme. Mais si la pomme
passe la poire, hardiment tu peux le boire.*
(Berry)

Pomme

*Hiver rude et tardif, rend le pommier
productif.
À la Sainte-Croix, cueille des pommes et
gaule tes noix.*

Apricot

*When the apricot tree flowers, day and night
are of equal hours.*
(Provence)

Cherry

*When it rains on Ascension Day, the cherries
will come tumbling down.
If it rains on Saint George's Day, no fruits with
pits, no guigne cherries, no heart cherries.*

Strawberry

*At Pentecost, strawberry in bud,
on Saint John's Day, strawberry picking,
on Saint Remy's Day, store your baskets away.
At Pentecost, strawberry tasting,
on Trinity Sunday, strawberry in the basket.*

Mirabelle, Plum

*On Saint Abel's Day, make your mirabelle
jams.
On Saint Martha's Day, plums, blackberries,
excellent tarts.*
(Picardy)

Peach

*When it freezes on Saint Victor's Day,
no peaches and apricots will there be.*
(Picardy)

Pear

*When the pear outgrows the apple, keep your
wine fellow. But if the apple outgrows the
pear, boldly may you drink it.*
(Berry)

Apple

*A harsh, late winter makes the apple tree
productive.
On Holy Cross Day, pick apples and shake
down your walnuts.*

Historique des fruits et de certaines épices

L'ABRICOT

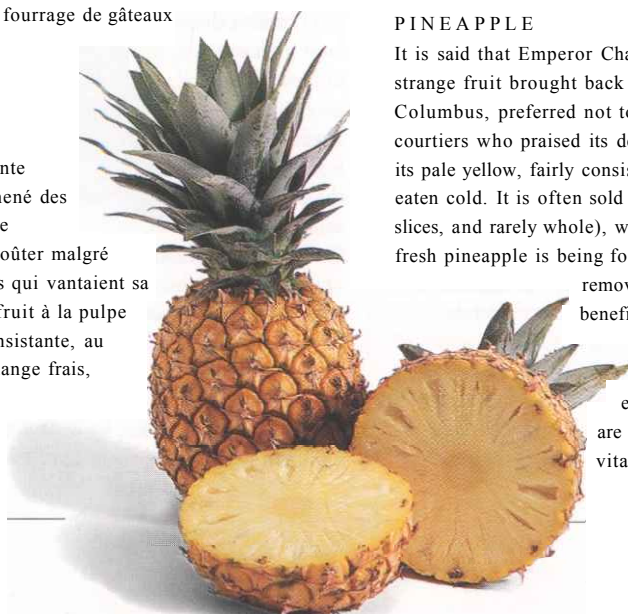
L'abricotier est apparu en Chine, à l'état sauvage, il y a plus de 4 000 ans. Récemment encore, on a remarqué cette espèce à l'état spontané dans le Turkestan. De nos jours, l'abricot est considéré, dans ses multiples variétés, comme un excellent fruit, très sain, surtout grâce à sa teneur en vitamines et en sels minéraux. Il est indispensable que le fruit soit consommé très mûr, si l'on veut tirer pleinement profit de sa teneur très grande en vitamine A (cent fois plus élevée que celle de tous les autres fruits). On sait que la vitamine A exerce une action anti-infectieuse générale et que, de plus, elle joue un rôle important pour la vue. L'amande qui se trouve à l'intérieur du noyau du fruit peut provoquer de graves phénomènes d'empoisonnement en cas d'abus ; le danger vient d'un glucoside : l'amigdaline, dont on extrait l'acide cyanhydrique, très virulent. Soyons donc très prudents en mangeant ces amandes.

L'AIRESSE

L'airelle fait partie du genre *Vaccinium* qui est celui de la myrtille. L'histoire de ce fruit est mal connue, néanmoins, il est établi que les Vikings de Scandinavie en consommaient beaucoup. L'airelle est riche en sels minéraux et en vitamines. Il faut souligner que sa haute teneur en pectine la rend propre à la cuisson. Il a été établi que cette pectine fait baisser le taux de cholestérol dans le sang. La médecine populaire a aussi utilisé les feuilles de l'arbuste en tisane comme désinfectant de la vessie et des reins. L'airelle sauvage que nous connaissons, petit fruit rouge de la taille d'une myrtille, pousse surtout dans les forêts de Scandinavie et des Pays Baltes. On en trouve un petit peu en France, notamment en Ardèche. Il existe une autre forme d'airelle essentiellement cultivée en Amérique du Nord, la canneberge. Le fruit a alors une dimension deux fois plus grosse, une texture un peu farineuse et un goût différent. L'airelle entière se trouve essentiellement sous la forme surgelée. La meilleure source qualitative d'airelles est la Scandinavie. Les fruits y sont les plus propres et les mieux sélectionnés. Traditionnellement, l'airelle est utilisée comme accompagnement du gibier. De gros pays producteurs, comme la Suède, la consomment sous bien d'autres formes : confiture, fourrage de gâteaux ou de pains, sorbets, etc.

L'ANANAS

On raconte que l'empereur Charles Quint, saisi de crainte devant ce fruit étrange, ramené des îles Caraïbes par Christophe Colomb, préféra ne pas y goûter malgré l'insistance de ses courtisans qui vantaient sa délicatesse et sa saveur. Ce fruit à la pulpe jaune blanchâtre, plutôt consistante, au parfum très prononcé, se mange frais, mais il est souvent destiné à l'industrie de la conserve (presque



History of fruits and certain spices

THE APRICOT

The apricot first grew wild in China, over 4000 years ago. In recent years it has been found growing naturally in Turkestan. Nowadays, the apricot, in its many varieties, is considered to be an excellent and very wholesome fruit, thanks in particular to its high vitamin and mineral content.

Apricots must be eaten very ripe to make the most of their rich vitamin A content (100 times greater than other fruits). Vitamin A is known to have an anti-infectious action in general, and also plays an important role in vision. The kernel inside the stone of the fruit can be very poisonous if eaten in large quantities. This is due to a glucoside, amigdaline, from which the very virulent cyanic acid is extracted. Great care should therefore be taken when eating apricot kernels.

CRANBERRY

The cranberry is a member of the *Vaccinium* family, like the blueberry. Little is known about the history of this fruit, although it has been established that the Vikings of Scandinavia ate it in large quantities.

Cranberries are rich in mineral salts and vitamins. It should be noted that their high pectin content makes them very suitable for cooking, and it has been shown that pectin brings about a drop in blood cholesterol levels. In popular medicine, an infusion of leaves from the cranberry tree has also been used as a means of disinfecting the bladder and kidneys. The wild cranberries Europeans are most familiar with — a small red fruit the size of a blueberry — mainly grow in the forests of Scandinavia and the Baltic Countries. They can sometimes be found in France, particularly in the Ardèche region. Another type of cranberry is mainly grown in North America. This fruit is twice as big, with a rather floury texture and a different taste. Whole cranberries are usually sold in frozen form. The best source of cranberries in terms of quality is Scandinavia, where the fruits are the cleanest and most select. Traditionally, cranberries are served as an accompaniment to game. In major cranberry-producing countries such as Sweden, they are eaten in many other forms: jams, fillings for cakes or breads, sorbets, etc.

PINEAPPLE

It is said that Emperor Charles Quint, terrified at the sight of this strange fruit brought back from the Caribbean by Christopher Columbus, preferred not to taste it, in spite of assurances from his courtiers who praised its delicacy and flavour. The pineapple, with its pale yellow, fairly consistent pulp and very strong smell, is eaten cold. It is often sold in canned form, (almost always in slices, and rarely whole), which is regrettable since the smell of fresh pineapple is being forgotten, while the sterilization process removes certain elements which play a beneficial role in digestion.

A fresh pineapple contains: water (90%), sugars, salts, cellulose and an enzyme whose chemical characteristics are similar to those of pepsin. It is rich in vitamins C, A and B. Today, there are

toujours en tranches, rarement entier) malheureusement, car le parfum frais disparaît et la stérilisation supprime certains composés jouant un rôle bénéfique dans la digestion. A l'état frais, l'ananas contient : de l'eau (90 %), des sucres, des sels, de la cellulose ainsi qu'une enzyme dont les caractéristiques chimiques sont semblables à celles de la pepsine, il est riche en vitamines C, A et B. Il existe aujourd'hui de nombreuses variétés de l'espèce originale dont les plus courantes sont :

- l'ananas blanc, à fruit ovale avec pulpe presque blanche ; ce n'est pas le plus apprécié car sa saveur est plutôt aigre ;
- l'ananas « pain de sucre », avec un fruit très grand, d'une saveur très délicate ;
- l'ananas « des petites Antilles », le plus cultivé, avec un fruit olivâtre à l'extérieur et jaune à l'intérieur.

L'AVOCAT

Persea gratissima est de la famille des Lauracées, originaire d'Amérique centrale. Il est très répandu au Pérou, au Costa Rica et au Guatemala où l'on en cultive de nombreuses variétés, différentes par leur couleur et leur parfum. L'avocat contient 60 % d'eau et les matières grasses dépassent 30 % tandis que les sucres assimilables n'atteignent que 3 à 10 %. Il contient en outre des protéines, des sels minéraux, des vitamines (vitamine A : antiophtalmique, vitamine K : antihémorragique, vitamine B1 : antinévrétique, vitamine B2 qui aide à la croissance, vitamine C : antiscorbutique, vitamine PP : antipellagre).

LE BRUGNON (OU NECTARINE)

C'est un croisement de prune et de pêche, connu en Angleterre depuis la fin du XVIe siècle. Leur second nom proviendrait de « nectar », boisson exquise des dieux, à laquelle on eut l'idée généreuse de comparer ces fruits.

LA CANNELLE

Le nom scientifique de la cannelle (*Cinnamomum zeylanicum*) provient du terme à la fois phénicien, hébraïque et arabe *anomom* (parfumé) qui, avec le préfixe *kin*, signifie « plante parfumée de la Chine ». Elle est surtout cultivée à Ceylan, aux Seychelles, en Guyane, à la Jamaïque et au Brésil. Elle contient une huile essentielle qui lui confère des propriétés stimulantes générales et, en particulier, une action sur les fonctions digestives.

LE CASSIS

Le cassis est le cousin de la groseille. Il provient d'une espèce de groseillier, *Ribes nigrum*. Il serait cultivé depuis le XVIe siècle. Les premières traces de son utilisation se retrouvent dans le milieu de la chasse, mais il a ensuite été rapidement employé pour la fabrication d'une sorte de « ratafia », ancêtre de la liqueur de cassis. Au XIXe siècle, les bistrots parisiens proposaient fréquemment d'aromatiser les vins blancs de qualité incertaine avec un pichet de cassis : « le blanc cass ». À cette époque, en 1841, la célèbre crème de cassis est née des mains de messieurs Lagoutte et Joly. Elle est devenue la spécialité de la région de Dijon. Ceci explique que la culture du cassis se soit beaucoup développée dans toute la Côte d'Or. Ainsi, en 1878, ce département comptait plus de 1 million de pieds de cassis. Le nom du célèbre « kir » nous vient du chanoine Félix Kir, maire de Dijon de 1945 à 1965, qui décida de remplacer le champagne des

many varieties of the original fruit, the most common being:

- the white pineapple, with an oval-shaped fruit and an almost white pulp; it is not the variety people like best however, since its flavour is rather sour;
- the "sugar loaf" pineapple, with a very large fruit and a very delicate flavour;
- the "Lesser Antilles" pineapple, the most widely cultivated, with fruits that are olive-coloured on the outside and yellow inside.

AVOCADO

Persea gratissima belongs to the Lauraceae genus, and is a native of Central America. It is very widespread in Peru, Costa Rica and Guatemala where many varieties are grown, all of them different in terms of their colour and smell. Avocados contain 60% water and over 30% fat, with only 3 to 10% assimilable sugars. They also contain proteins, mineral salts, vitamins (vitamin A: anti-ophthalmic, vitamin K: antihemorrhagic, vitamin B1: antineuritic, vitamin B2 which helps with growth, vitamin C: antiscorbutic, vitamin PP: antipellagra).

NECTARINE

This is a cross between a plum and a peach, and has been known in Britain since the late 16th century. The name comes from "nectar", the exquisite drink of the gods, with which these fruits were flatteringly compared.

CINNAMON

The scientific name for cinnamon (*Cinnamomum zeylanicum*) comes from a word common to Phoenician, Hebrew and Arabic, *anomom* ("perfumed") which, with the prefix *kin*, means "perfumed plant from China". It is mainly cultivated in Ceylon, the Seychelles, Guyana, Jamaica and Brazil. It contains an essential oil which endows it with general stimulating properties and, in particular, an action on the digestive functions.

BLACKCURRANT

The blackcurrant is the cousin of the redcurrant.

It grows on a species of currant bush, *Ribes nigrum*, and is thought to have been cultivated since the

16th century. It was first known to have been used during hunting

expeditions, but it soon became the

basis for a sort

of "ratafia",

ancestor of

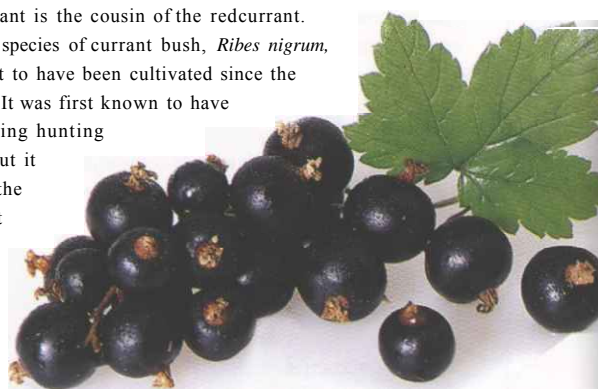
blackcurrant

liqueur. In

the 19th

century,

Parisian bistros often suggested giving flavour to white wines of uncertain quality by adding a jug of blackcurrant liqueur, a mixture known as "blanc cass". Around the same time, in 1841, the famous "crème de cassis" was invented by Lagoutte and Joly. It became the speciality of the Dijon region, which is the reason why blackcurrant-growing developed substantially throughout the Côte d'Or area of France. In 1978, there were a total of over 1 million blackcurrant plants in this department. The name of the



réceptions par un mélange de Bourgogne aligoté et de crème de cassis.

Le cassis est un fruit typiquement européen. Il est produit en France, mais aussi au Royaume-Uni, en Allemagne et au Danemark. Toutefois, le plus gros producteur est la Pologne qui commercialisait ces dernières années jusqu'à 100 000 tonnes de cassis, soit dix fois plus que la production française. En France, la production se concentre sur quatre principales régions : le Val de Loire, la Région Rhône-Alpes, la Bourgogne et l'Aquitaine. C'est la crème de cassis qui est le principal marché en France. Il s'est vendu, en 1994, 140 000 hectolitres de cet alcool. Les autres utilisations sont la fabrication de sirop, de produits aromatiques, de jus, de concentré et de matières premières pour les métiers de la pâtisserie et de la glace.

LA CHÂTAIGNE

Elle est communément, et à tort, appelée marron, alors que les marrons d'Inde ne sont pas comestibles. La châtaigne était largement incorporée dans l'alimentation des paysans. La composition de ce fruit est proche de celle du blé : beaucoup d'amidon, des glucides, des sels minéraux. Son pouvoir calorique l'a fait écarter de nos tables ; elle est d'ailleurs interdite aux diabétiques. Originaire des zones glaciaires, le châtaignier se retrouve maintenant plutôt en Europe méridionale (France, Italie, Espagne, Portugal, Yougoslavie,...) et en Amérique du Sud (Brésil,...). La châtaigne est disponible sous de nombreuses formes. Entière, on peut la trouver déjà cuite, en conserve ou seulement épluchée et surgelée. Elle est destinée à la cuisine et provient alors essentiellement d'Italie ou du Portugal. La France produit surtout de petits fruits qui sont peu épluchés. Travaillée, on retrouve la châtaigne en conserve sous forme de pâte, de purée ou de fruits au sirop. Il faut toutefois préciser qu'il existe de très bonnes purées « de marrons » surgelées.

LA CERISE

Les cerises font partie des premiers fruits printaniers et sa culture existait avant l'ère chrétienne. La cerise a été considérée pendant de longs siècles comme le fruit du pauvre. Louis XV était un grand amateur de fruits et a encouragé la découverte de nouvelles variétés. Au XIXe siècle, en hommage à l'empereur, fut créée la variété Napoléon.

La cerise a de nombreuses applications en ce qui concerne la santé. La tisane de queues de cerises est bien connue pour ses effets diurétiques. Le jus de cerises est aussi excellent pour tous les drainages de l'appareil urinaire. Les sucres que comporte ce fruit sont directement assimilables et conviennent donc bien aux diabétiques. Enfin, les fibres bien mastiquées stimulent le transit intestinal. On dénombre aujourd'hui jusqu'à 600 variétés de cerises. Elles se rattachent à deux principales espèces : les cerises douces issues du merisier (*Prunus avium*) et les cerises acides issues du griottier [*Prunus cerasus*]. La culture du cerisier est essentiellement réservée à l'hémisphère Nord dans les zones tempérées. L'Europe est la principale zone productrice et l'Europe de l'Est est plus spécialisée dans la griotte.

LA FIGUE

Les zones dans lesquelles le figuier (*Ficus carica*), de la famille des Moracées, pousse aujourd'hui à l'état spontané sont bien plus

famously aperitif "kir" comes from Canon Felix Kir, mayor of Dijon from 1945 to 1965, who decided to replace champagne served at receptions by a mixture of Burgundy aligoté and crème de cassis. The blackcurrant is a typically European fruit. It is produced in France, the United Kingdom, Germany and Denmark. However, the biggest producer is Poland, which has sold up to 100,000 tons of blackcurrants in recent years — ten times more than the French production figure. In France, blackcurrant-growing is concentrated in four key regions: Val de Loire, Rhône-Alpes, Burgundy and Aquitaine. "Crème de cassis" liqueur represents the principal market in France. In 1994, 140,000 hectolitres of the alcohol were sold. Blackcurrants are also used in making syrup, flavouring products, juices, concentrates and raw ingredients for cakes and ice-cream.

SWEET CHESTNUT

This is often, and mistakenly, confused with the horse chestnut, which is not edible. The sweet chestnut was once an important element in the diet of country people.

The fruit is similar to wheat in its composition: high levels of starch, glucids and mineral salts. Its calorific value places it outside the limits of our table, and it cannot be eaten by diabetics.

A native of the polar regions, the sweet chestnut is now chiefly found in Southern Europe (France, Italy, Spain, Portugal, Yugoslavia...) and South America (Brazil...). It is available in many forms and can be bought whole, either ready-cooked in a can, or simply peeled and frozen. It is intended for use in cooked dishes, and chestnuts sold in this form generally come from Italy and Portugal. France mainly produces small, for the most part unpeeled fruits. Sweet chestnuts can also be bought in the form of a paste, a purée or as fruits in syrup. Some very good frozen "chestnut" purées are available on the market.

CHERRY

Cherries are among the first fruits of the spring and have been grown since pre-Christian times. For many centuries, the cherry was considered to be a poor man's fruit. Louis XV was a great lover of fruits and encouraged the discovery of new varieties. In the 19th century, as a tribute to the emperor, the Napoleon variety was created.

The cherry has many applications from a health point of view. Cherry-stalk infusions are well known for their diuretic effects. Cherry juice is also excellent for draining the urinary system. The sugars contained in this fruit are directly assimilable and cherries can therefore be eaten by diabetics. Finally, when thoroughly chewed, cherry fibres stimulate intestinal transit. Nowadays, as many as 600 varieties of cherry exist. They are members of two main species: sweet cherries from the wild cherry tree (*Prunus avium*) and sour cherries from the Morello cherry tree (*Prunus Cerasus*). Cherries are mostly grown in the northern hemisphere in the temperate zones. Europe is the main cherry-producing region, with Eastern Europe more specialized in the production of Morello cherries.

FIG

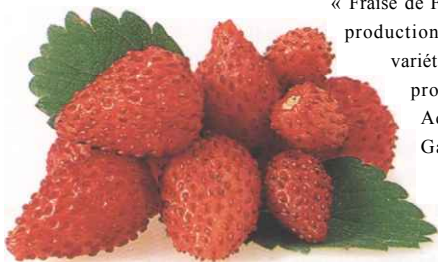
The regions in which the fig tree (*Ficus carica*) — a member of the moraceae genus — grows wild are now much more extensive

étendues qu'elles ne l'étaient dans l'Antiquité. Sa culture remonte à plusieurs siècles avant Jésus Christ. De nos jours, elle est très développée, principalement en Espagne et en Turquie. En France, il est rare que cette culture soit unique, elle est souvent associée à celle de l'olivier, de l'amandier et des agrumes. Il existe au moins 700 variétés de figuier. Suivant la couleur de la peau, on distingue : les figues blanches et les figues noires. On en consomme une partie fraîche à l'état naturel, elles constituent alors un aliment à la saveur très agréable, mais en réalité moins nourrissant qu'on ne le pense (80 % d'eau et 12 % environ de sucres). L'autre partie des fruits est dirigée vers l'industrie de la conserve qui les utilise pour fabriquer des marmelades ou qui les introduit dans le rang serré des éléments destinés à la fabrication des moutardes piquantes. Dans le commerce, on trouve surtout des figues séchées, ce qui accroît leur valeur alimentaire. Qu'il suffise de songer que leur contenu en sucre se trouve à peu près quintuplé tandis que leur contenu en eau se trouve réduit de trois quarts. Les figues séchées représentent un élément commercial considérable, surtout pour certaines zones du Midi qui ravitaillent des régions où le climat ne présente pas les mêmes caractéristiques. On peut aussi farcir les figues sèches avec des noix et des amandes, des petits morceaux d'orange ou de cédrat, ou bien les passer au four en les saupoudrant de sucre ou en les arrosant de miel. Les figues servent aussi à la préparation d'un alcool et d'un succédané du café.

LA FRAISE

C'est vers la fin du XIXe siècle que seront obtenues les fraises remontantes à gros fruits, dites des 4 saisons. La fraise est un fruit diurétique, laxatif et dépuratif. Elle renforce les immunités naturelles. On la recommande aux gouteux pour son action éliminatrice de l'acide urique. Par contre les allergies à la fraise ne sont pas rares et se déclarent plus particulièrement après la dégustation de petites fraises ou de fraises des bois. Elle est cultivée dans de nombreuses régions du monde (Amérique du Nord et du Sud, Europe occidentale et orientale, Asie,...). En Europe de l'Ouest, la production de la fraise est dominée par l'Espagne. Ce pays produit annuellement 200 000 tonnes alors que la France n'en commercialise que 85 000 tonnes. Le label

« Fraise de France » qui organise la production française se concentre sur les variétés suivantes : Elsanta (50 % de la production), Pajaro (Provence-Aquitaine), Gariguet (Lot et Garonne et Val de Loire) et Selva (Dordogne, Rhône-Alpes et Val de Loire). Ces fruits sont essentiellement destinés au marché de la table et sont



adaptés à la décoration des desserts ou à la réalisation de tartes. La variété *Senga sengana*, cultivée en Pologne, a un goût très savoureux et est particulièrement recommandée pour la confection des sorbets et des mousses.

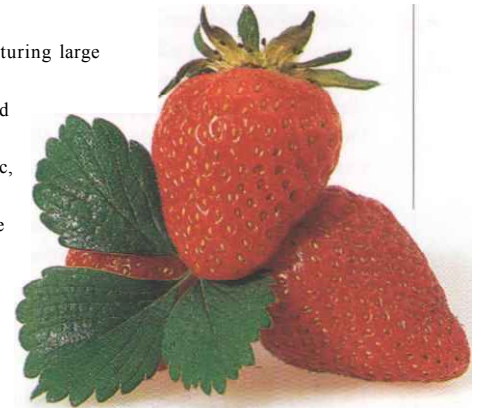
LA FRAMBOISE

Elle était connue de nos ancêtres les Gaulois et peut-être même de leurs aïeux. Les premières traces de culture remontent au XVIe siècle en Angleterre, mais c'était plutôt un fruit destiné à l'extraction de parfum, à la fabrication de boissons ou de médecines.

than was the case in Ancient times. Figs have been grown since several centuries B.C. Nowadays, fig-growing has developed substantially, mainly in Spain and Turkey. In France, figs are rarely grown on their own, but are often cultivated in association with olive, almond and citrus trees. At least 700 varieties of fig tree exist, with a distinction drawn between white figs and black figs. A part of the crop is eaten fresh in its natural state — in this case the figs have a very pleasant flavour, but are in fact less nourishing than is often thought (80% water and around 12% sugars). The other fruits are used for making marmalades or become one of the small number of ingredients that go into making spicy mustards. Figs are mainly found on the market in dried form, a process which increases their nutritional value (bear in mind that their sugar content is multiplied by around five while their water content is reduced by three-quarters). Dried figs are an important trading commodity, especially in certain parts of the Midi area of France which supply regions that cannot provide the right growing conditions. Dried figs can also be stuffed with walnuts and almonds, small pieces of orange or citron, or they can be placed in the oven with a sprinkling of sugar or honey. Figs are also used in making an alcohol and a coffee substitute.

STRAWBERRY

The first strawberries featuring large fruits — known as "four seasons" — were obtained in the late 19th century. The strawberry has diuretic, laxative and depurative qualities. It reinforces the natural immune system and is recommended for people suffering from gout, because of its ability to eliminate uric acid. However, allergies to strawberries are not



uncommon and mainly arise after eating small or wild strawberries. The fruit is grown in many regions of the world (North and South America, Eastern and Western Europe, Asia...). In Western Europe, strawberry production has been dominated by Spain, which produces 200,000 tons of the fruit every year, compared to 85,000 tons in France. The "Fraise de France" (French Strawberries) label, which coordinates French production, concentrates on the following varieties: Elsanta (50% of production), Pajaro (Provence-Aquitaine), Gariguet (Lot et Garonne and Val de Loire), and Selva (Dordogne, Rhône-Alpes and Val de Loire). Strawberries are basically grown for eating and are suitable for use in decorating desserts or making tarts. The *Senga sengana* variety, grown in Poland, has a very rich flavour and is particularly recommended for making sorbets and mousses.

RASPBERRY

Raspberries were known to the Gauls, and even perhaps to their ancestors. The first traces of raspberry-growing date back to the 16th century in England, but at this time the fruit was



C'est un fruit très digeste et riche en pectine. La framboise est cultivée sur de nombreux continents. Les grands pays producteurs sont la Yougoslavie, surtout, mais aussi les autres pays de l'Est, l'Allemagne pour la CEE, les Etats-Unis et le Canada pour l'Amérique du Nord. La France reste un petit pays producteur (Rhône-Alpes, Limousin et Val de Loire). La framboise est un fruit qui demande beaucoup de soins pour sa production. Une partie de la récolte française est vendue fraîche en petites barquettes sur les marchés. Le reste est surgelé, moyen de conservation le plus approprié. Les variétés sont très nombreuses. La framboise a une tendance naturelle à s'hybrider facilement, ce qui a permis de faire sensiblement évoluer l'espèce (taille, couleur, résistance à la récolte mécanique qui a tendance à se développer).

LA GROSEILLE

Même si pour le consommateur la groseille est le fruit d'un seul arbre, celui qui donne des baies rouges acidulées, on connaît une cinquantaine d'espèces (genre *Ribes*). Elles peuvent présenter des caractéristiques différentes de taille, de couleur et de parfum. Originellement, le groseillier est un arbre d'un mètre de haut poussant à l'état sauvage. Depuis sa culture s'est développée surtout dans les régions montagneuses et au Nord de l'Europe. Selon les variétés, l'acidité du fruit sera plus ou moins prononcée. La France a une petite production et les principaux producteurs sont les pays de l'Europe de l'Est. Ceux-ci ont cependant une production de qualité inégale et il est préférable de privilégier des produits rigoureusement sélectionnés en provenance de Hongrie.

LE LITCHI

Sa provenance est indiquée clairement par le nom spécifique latin (*Litchi chinensis*). C'est un fruit un peu étrange qui ressemble à une grosse noix de 3 à 4 cm de diamètre. La partie comestible, qui forme une masse charnue blanche et parfumée et qui recouvre complètement la graine, se trouve à l'intérieur d'une enveloppe présentant des tubercules de couleur rouge laque.

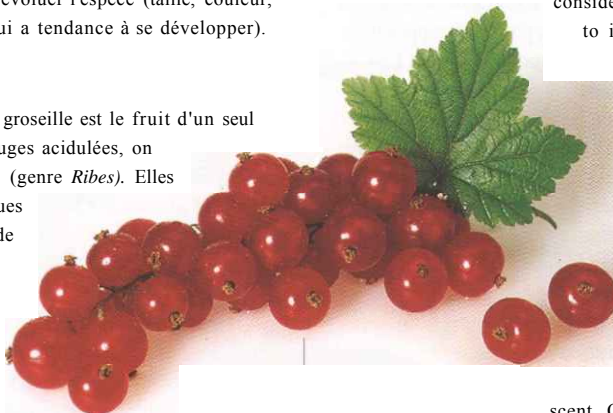
LA MANGUE

La mangue est originaire de Malaisie. Sa pulpe est juteuse et parfumée, sa saveur ressemble à la fois à celle de l'abricot et de l'ananas. La mangue se mange principalement fraîche mais elle peut servir à préparer des marmelades et des confitures. La variété la plus réputée est l'Alphonso, cultivée en Indes : son parfum puissant et doux et sa couleur vive en font une base idéale pour la confection de desserts.

mainly used for making perfumes, drinks or medicines.

The raspberry is easy to digest and rich in pectin. It is cultivated on many continents. The biggest producing countries are, firstly, Yugoslavia, but also the other Eastern European countries, Germany in the EEC, and the USA and Canada in North America. France is still a minor producer (Rhône-Alpes, Limousin and Val de Loire). Raspberry-growing requires a great deal of care and attention. A part of the French crop is sold fresh in punnets. The rest is frozen, which is the best means of preserving the fruit. There are many varieties of raspberry and the species has a natural tendency to hybridize, a fact that has enabled it to evolve

considerably (size, colour, and resistance to increasingly widespread mechanical harvesting).



REDCURRANT

Although consumers tend to think of the redcurrant as being the fruit of a single tree — the one which produces slightly sour red berries — around fifty species are in fact known (the *Ribes* family).

Their characteristics can differ

in terms of size, colour and scent. Originally, the currant bush

measured one metre in height and grew wild. Since then, cultivation has become more widespread, especially in the mountainous regions of Northern Europe. The degree of sourness of redcurrants differs according to varieties. France produces only small quantities and the main producers are the Eastern European countries. However, the quality of the fruits produced in these areas is inconsistent and it is better to prioritize meticulously selected products from Hungary.

LITCHI

The origin of this fruit is clearly indicated by its Latin name (*Litchi chinensis*). The litchi is a rather strange fruit similar to a large walnut, 3 or 4 centimetres in diameter. The edible part, which forms a white and scented fleshy mass covering the entire seed, is contained inside a husk featuring glossy red tubers.

MANGO

The mango is a native of Malaysia.

Its pulp is juicy and sweet-smelling and its flavour is similar to that of both the apricot and the pineapple.

Mangoes are usually eaten fresh but can be used in making marmalades and jams.

The most reputed variety is Alphonso, grown in India. Its strong, sweet smell and bright colour make it an ideal basis for concocting desserts.



LE MARRON

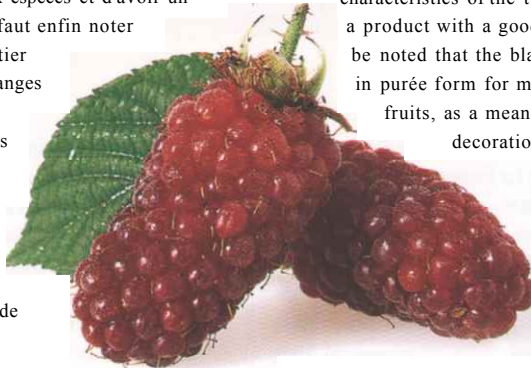
Les marrons ? Non, ce sont en fait des châtaignes, les marrons d'Inde netant pas comestibles (voir p. 15 : la châtaigne).

LA MÛRE

La mûre sauvage est familière de tous ceux qui courent les champs et les bois. Les Grecs et les Romains la connaissaient déjà et en faisaient grand cas. Il s'agit d'un fruit riche en vitamines A et C. Bien mûr, il est légèrement laxatif. Hormis par le promeneur, les mûres sauvages ne sont pas récoltées dans de nombreux pays. Les principales origines connues sont le Chili, le Portugal et l'Espagne. En revanche, il s'est développée à partir de la mûre sauvage, une mûre cultivée qui est un fruit plus long rappelant la forme de la framboise, ayant une couleur moins foncée et un parfum moins lourd, et plus acide que la variété sauvage. Pour la décoration ou la réalisation de tartes, la mûre sauvage surgelée est bien adaptée car le fruit, de petite taille, rond et ferme, tient très bien à la décongélation. Pour la réalisation de sorbets ou d'entremets, la purée surgelée conserve le mieux les caractéristiques du fruits frais. L'artisan peut s'approvisionner en purée fabriquée à partir des deux variétés de mûres ; elle permet de combiner les caractéristiques des deux espèces et d'avoir un produit bien coloré, parfumé et typé. Il faut enfin noter que la mûre rentre aussi bien en fruit entier qu'en purée dans la composition de mélanges de fruits des bois ou fruits sauvages qui permettent de varier sa palette de desserts ou de décorations.

LA MUROISE®

L'histoire de ce fruit, car c'est un fruit à part entière, est mal connue. Originaire de Californie, ce fruit était destiné à la fabrication d'encre pour le tatouage des animaux et non à la consommation. La Muroise® serait le fruit d'une alliance naturelle entre la mûre et la framboise. En ce sens, elle se distingue d'hybrides récents comme la Loganberry ou la Boysenberry. L'INRA (Institut national pour la recherche agronomique) a identifié pas moins de 820 arômes et composants sur la Muroise®. Elle n'est plus produite que par un seul producteur, de surcroît français. Elle a été adaptée au sol du Val de Loire mais nécessite une main d'oeuvre importante. Elle est disponible sous la forme de purées de fruits surgelées qui peuvent être utilisées pour réaliser sorbets, entremets, pâtes de fruits,...



MUROISE®

Little is known about the history of this fruit, which really is a fruit in its own right. A native of California, it was previously used for making ink for tattooing

animals, and not for eating. The Muroise® is said to be the result of a natural alliance of the blackberry and the raspberry. In this respect it differs from recent hybrids, such as the Loganberry or the Boysenberry. The INRA (French National Agricultural Research Institute) has identified no less than 820 aromas and ingredients in the Muroise®. It is now grown commercially by a single producer, based in France. It has been adapted to suit the soil of the Val de Loire region, but production is extremely labour-intensive. It is available in the form of frozen fruit purées which can be used in making sorbets, desserts or crystallized fruit.

LA MYRTILLE

Au fil des siècles et d'une région à l'autre, on lui a donné quantité de noms : brimbelle, raisin des bois, bleuet, etc. Quant à son nom actuel « myrtille », il vient du fait qu'elle dissimule ses fruits sous des feuilles qui ressemblent à celle du myrte. Ses propriétés diététiques et médicinales sont très nombreuses. Du point de vue botanique, le myrtille est de la même famille que les bruyères, arbusiers, azalées, rhododendron. Il existe de nombreuses espèces qui se présentent sous la forme d'un buisson que l'on rencontre souvent dans les montagnes boisées à partir de 350 mètres d'altitude. Au niveau



BLUEBERRY

Over the centuries and from one French region to another, this fruit has been given many different names (brimbelle, raisin des bois, bleuet, etc.). Its current name in French, "myrtille", derives from the fact that the fruit is concealed under leaves similar to those of the myrtle tree. The blueberry has many dietetic and medicinal properties. From a botanical point of view, it belongs to the same family as heathers, arbutus shrubs, azaleas and rhododendrons. A great many species exist, in the form of a bush that can often be

de la production mondiale, il faut distinguer les myrtilles sauvages et les myrtilles cultivées. Ces dernières sont surtout produites aux États-Unis et plus récemment en Europe et en France (Loire, Limousin et Aquitaine). Les myrtilles sauvages sont cueillies dans les bois et dans les clairières à l'aide d'un peigne. La France en produit un peu dans le Massif central et en Ardèche.

LA NOIX DE COCO

Le palmier à coco est surnommé le « roi des végétaux » car, issue des zones tropicales, cette plante est l'unique source de revenus pour la plupart des indigènes. La noix de coco, c'est-à-dire le fruit, donne plusieurs produits dont les principaux sont le coprah, « l'eau de coco » et « le lait de coco ». Le coprah, amande intérieure libérée de sa gousse et mise à sécher, soumis à de fortes pressions, libère jusqu'à 60-65 % d'une huile qui, une fois épurée, se transforme en un beurre végétal que l'on emploie dans l'alimentation. Le fruit contient un liquide douceâtre (« l'eau de coco ») qui, en cas de nécessité, peut remplacer l'eau potable tandis que sa pulpe, râpée et pressée avec un peu d'eau, libère le « lait de coco ». La noix de coco croît dans des zones à basse nébulosité, ayant une température supérieure à 22°C et des précipitations pluvieuses avoisinant 2 000 mm par an. Du point de vue diététique, la noix de coco a un pourcentage de matières grasses important. Il représente 36 % tandis que les protéines assimilables atteignent 4 % seulement, pourcentage très inférieur à celui des fruits secs communs qui va de 9 à 20 %. Les principaux sels minéraux contenu dans la noix de coco sont : le calcium, le sodium, le phosphore, le potassium, le magnésium, le fer et le cuivre, tandis que les quantités de vitamines sont plutôt faibles. La pulpe de coco représente une excellente source d'énergie. En outre, en raison de sa concentration moins accentuée, elle est plus tolérable, donc plus digeste, que les fruits secs communs.

L'OLIVE

L'olivier (*Olea europea*) était connu en des temps immémoriaux (3 000 à 1 500 avant Jésus Christ). 95 % de la production vient des pays du bassin Méditerranéen : en premier lieu l'Espagne et l'Italie qui se disputent la priorité. Pour extraire l'huile, il faut toute une série d'opérations. Après avoir été cueillies, sélectionnées et nettoyées, les olives sont moulues dans des appareils spéciaux qui les réduisent en une sorte de pâte huileuse. Cette pâte est entassée dans des sacs de jonc puis pressée dans un pressoir. Le premier pressage permet d'extraire une huile dite de première pression. Les résidus des pressages qui suivent

spotted in wooded mountainous regions above 350 metres altitude. In terms of worldwide production, wild blueberries should be distinguished from cultivated blueberries. The latter are mainly produced in the USA and, more recently, in Europe and France (Loire, Limousin and Aquitaine regions). Wild blueberries can be picked in wooded areas and clearings using a comb. France produces a small quantity in the Massif central and Ardèche regions.

COCONUT

The coco palm has been nicknamed the "king of plants". This is because, in the tropical zones in which the plant grows, it is the sole source of income for the native people. The coconut, in other words the fruit, provides the basis for several products, the most important of which are copra, "coconut water", and "coconut milk". The copra, the interior kernel taken from its pod, left to dry, then subjected to high pressure, produces up to 60-65% of an oil which, once refined, is transformed into a vegetable butter used in foodstuffs. The fruit contains a sickly sweet liquid ("coconut water") which, when required, can replace drinking water, while its pulp, grated and pressed with a little water, produces "coconut milk".



Coconuts grow in areas with low-level cloud covering, a temperature above 22°C, and rainfall of around 2,000 mm per year. From a nutritional point of view, coconuts are high in fat — 36% as compared to only 4% proteins, a percentage much lower than that of nuts, which range from 9 to 20% protein. The main mineral salts contained in coconut are: calcium, sodium, phosphorous, potassium, magnesium, iron and copper, while the quantities of vitamins are fairly low. Coconut pulp is an excellent source of energy. And, because it is less concentrated, it is more easily tolerated, and therefore more digestible, than nuts.

OLIVE

The olive tree (*Olea europea*) has been known since time immemorial (between 3000 and 1500 BC). 95% of production comes from the Mediterranean countries: mainly from Spain and Italy which share first place. The extraction of the oil involves a whole series of operations. After being picked, selected and cleaned, the olives are ground in a special apparatus which reduces them to a sort of oily paste. This paste is piled into rush sacks which are then pressed in a special press. The first such operation produces an oil known as "first pressing"; the residue from following presses results in a "second pressing", then "third pressing" oil. There is a second type of olive, which includes table olives; in this case it is of utmost importance to keep the olives whole. They are preserved in brine or stuffed and kept in oil and are used as an accompaniment to various dishes. These olives are twice as big as oil olives.

PAPAYA

The papaya tree (*Carica papaya*), a member of the caricaceae

permettent d'obtenir une huile dite de deuxième pressage ou de broyage, puis une huile de troisième pressage. Il existe une deuxième espèce qui comprend les olives de table, où l'intégrité du fruit a une importance capitale. Elles sont conservées en saumure ou farcies dans l'huile et elles accompagnent des plats divers. Elles sont même deux fois plus grosses que les olives à huile.

LA PAPAYE

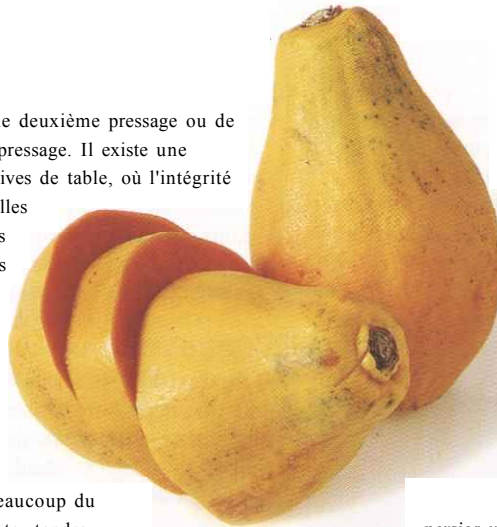
Le papayer (*Carica papaya*), de la famille des Caricées, est d'origine américaine. Son fruit se rapproche beaucoup du melon. La pulpe du fruit est abondante, tendre, couleur jaune orange. Sa saveur et sa consistance rappellent certains melons d'Italie.

LA PÊCHE

La pêche est un fruit d'une grande valeur commerciale. Elle peut être consommée fraîche ou séchée. Elle sert à la préparation de marmelades, de gélatines et de sirops en conserves. Le pêcher (*Prunus persica vulgaris*) est originaire de Chine où il pousse encore à l'état sauvage. Aujourd'hui, le pêcher est l'arbre fruitier le plus cultivé dans toutes les parties du globe, après le pommier. On distingue les variétés « très précoces », qui apparaissent aux derniers jours du printemps, les variétés « précoces » ou « de juillet », les variétés à maturation moyenne ou « du mois d'août », les variétés tardives « de septembre » et enfin les variétés « très tardives ». La partie sucrée des pêches ne dépasse pas 9 %, en moyenne, tandis que la présence de sels minéraux est importante. Cependant, en ce qui concerne les vitamines, les pêches l'emportent sur beaucoup d'autres fruits, particulièrement pour les vitamines A et la C. Les pêches servent à préparer d'excellents desserts : pêches aux amandes, pêches au vin ou au citron, croustades et autres gâteaux.

LA POMME

La culture de la pomme (*Malus communis*) remonte probablement à des temps très anciens comme l'âge de pierre. Les variétés de pommes sont, aujourd'hui, très nombreuses (cinq mille au moins). Elles sont classées selon leur époque de maturation (été, automne, hiver) et les caractéristiques morphologiques du fruit. La pomme est employée aussi dans l'industrie sucrière : marmelades, compotes, gelées ; dans l'industrie des boissons, pour la fabrication du cidre ; en médecine, en raison de ses propriétés désinfectantes et curatives en général. La pomme est réellement un aliment qui fournit des sucres, des vitamines, des sels et de l'eau. Le sucre, dans une proportion de 10 %, est présent dans la pomme sous forme de glucose et de fructose, c'est-à-dire sous la forme la plus simple et la plus aisément assimilable par notre organisme. Elle contient la vitamine C, dite antiscorbutique, qui exerce une action générale de nutrition et agit sur les muqueuses



genus, is of American origin. Its fruit is very similar to a melon. The pulp of the fruit is abundant, tender, and yellow-orange in colour. Its flavour and consistency are comparable to those of Italian melons.

PEACH

The peach has great commercial value. It can be eaten fresh or dried, and can be used in making marmalades, gelatins and canned syrups. The peach tree (*Prunus*

persica vulgaris) is a native of China where it still grows wild. Nowadays, the peach tree is the most widely-grown fruit tree in the world, after the apple tree.

It can be divided into several types: "very early", which appear at the end of spring, "early" or "July", then a variety with

average ripening or, "August", late "September" varieties and, lastly, the "very late"

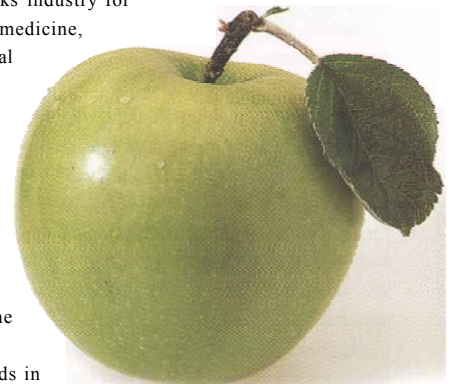
varieties. The proportion of sugar in peaches is no more than 9% on average, while they contain large quantities of minerals, and in terms of vitamins peaches have a higher content than many other fruits, particularly vitamins A and C. Peaches can be used in preparing some excellent desserts: peaches with almonds, peaches in wine or lemon, croustades and other cakes.



APPLE

Apples (*Malus communis*) have probably been grown since very ancient times, and even as far back as the Stone Age. Nowadays there are many varieties of apple (at least 5000). They are classified according to the time they ripen (summer, autumn, winter) and the morphological characteristics of the fruit. They are also used in the sugar industry for making marmalades, purées and jellies; in the drinks industry for making cider; and in medicine, because of their general disinfecting and curative properties.

The apple is a foodstuff which provides sugars, vitamins, minerals and water. Sugar — 10% of the fruit — is present in apples in the form of glucose and fructose, in other words in the simplest and most easily



de l'appareil digestif, et la vitamine B qui protège le tissu nerveux, règle l'échange hydrique et la fonction cardiaque. En outre, il permet une utilisation parfaite des sucres. Les sels minéraux que nous trouvons dans la pomme sont : le calcium, le fer, le phosphore, le potassium, qui combattent l'acide urique. Toujours du point de vue alimentaire, la pomme, bien mûre, contient environ 85 % d'eau. C'est une quantité intéressante et elle fait de la pomme l'un de nos fruits préférés car elle apaise non seulement la soif immédiate, à laquelle l'eau potable peut remédier, mais aussi celle de nos cellules, la pomme peut compléter le contenu cellulaire lorsque celui-ci a été déficitaire.

LA RÉGLISSE

L'étymologie de *Glycyrrhiza* (nom scientifique de la réglisse) est très simple et dérive des mots grecs *glicos* (doux) et *rhizos* (racine), autrement dit racine douce. Il y aurait beaucoup à dire sur les propriétés médicinales de la réglisse dont l'action émolliente (contre la toux) et expectorante était connue dans l'Antiquité. De nos jours, la réglisse est toujours très appréciée pour les cas de catarrhe, d'enrouement, de toux et les affections de la gorge en général.

LA RHUBARBE

La rhubarbe (*Rheum palmatum*) est certainement une des plantes aromatiques les plus connues, principalement utilisés dans l'industrie de la liqueur. Elle est originaire du Tibet et de la Chine septentrionale, et a été introduite en Europe vers le milieu du XVIII^e siècle seulement. On en utilise essentiellement le rhizome. En France, la rhubarbe se mange en compotes, marmelades, confiture, tartes.



RHUBARB

Rhubarb (*Rheum palmatum*) is certainly one of the most well-known aromatic plants, and is mainly used in the liquor industry. It is a native of Tibet and Northern China, and was only introduced into Europe around the mid-18th century. The root is the most commonly used part of the plant. In France, rhubarb is eaten in fruit purées, marmalades, jams and tarts.

LA VANILLE

Le nom vanille (*Vanilla planifolia*) vient de l'espagnol *vaina* (graine) et par conséquent *vainilla*, petite graine, en raison de la minceur du fruit qui est une capsule noire. La « drogue », c'est-à-dire la partie vendue dans le commerce, est représentée par des fruits que l'on appelle « bâtons » ou improprement « gousses ». Originaires du Mexique et d'autres pays de l'Amérique centrale, la vanille est cultivée dans différents pays tropicaux : Tahiti, Madagascar, Ile Maurice, les Seychelles, Java, Ceylan, etc. On distingue plusieurs qualités de vanille : la « légitime » (la plus appréciée), la « bâtarde » et la « grosse vanille ». Les cristaux qui recouvrent le fruit sont riches en vanilline, substance qui confère à la vanille des propriétés stimulantes ce qui permet de l'utiliser, seule ou associée à d'autres substances, pour combattre l'inappétence ou l'atonie gastro-intestinale. En tant que plante médicinale, elle sert surtout à améliorer le goût de certains médicaments grâce à sa saveur agréable.



VANILLA

The name vanilla (*Vanilla planifolia*) comes from the Spanish word *vaina* (sheath) and the derivative *vainilla* (little sheath), so-called because of the slenderness of the fruit which takes the form of a black capsule. Vanilla is sold in shops in the form of fruits referred to as "sticks" or, incorrectly, "pods". A native of Mexico and other Central American countries, vanilla beans are now grown in various tropical countries: Tahiti, Madagascar, Mauritius, the Seychelles, Java, Ceylon, etc. There are several different qualities of vanilla: "fine vanilla" (the most highly-rated), "woody vanilla" and "vanillon". The crystals which cover the fruit are rich in vanillin, a substance which endows vanilla with stimulating properties enabling it to be used — on its own or with other substances — to treat a lack of appetite or gastro-intestinal atony. As a medicinal plant, it is mainly used to improve the taste of certain medicines thanks to its pleasant flavour.

digestible form for the human organism. The fruit contains vitamin C — which is known for its antiscorbutic properties and also has a general action in terms of nutrition and stimulating the digestive system — and vitamin B, which protects nerve tissue, regulates hydric exchange and cardiac functions, and encourages optimal use of sugars. The mineral salts found in apples are calcium, iron, phosphorous and potassium, which help prevent the development of uric acid. A very ripe apple contains around 85% water. This is a large quantity and makes the apple one of our favourite fruits since it not only quenches our immediate thirst, something which drinking water can do, but also that of our body cells: apples can help make up cell water content when this falls to a low level.

LIQUORICE

The etymology of *Glycyrrhiza* (the scientific name for liquorice) is very simple and derives from the Greek words *glicos* (sweet) and *rhizos* (root), in other words "sweet root". There is much to be said about the medicinal properties of liquorice, whose soothing and expectorant action (on coughs) has been known since ancient times. Nowadays, liquorice is still widely used for cases of catarrh, hoarseness, coughs and throat complaints in general.

Technologie

Il est possible d'utiliser en pâtisserie différentes formes de fruits ou de produits à base de fruits. Si l'on veut garder une qualité la plus proche possible du naturel, il conviendra de privilégier les fruits frais ou les produits surgelés. Les fruits frais peuvent être recommandés pour la confection des tartes ou des décorations. Néanmoins, ils offrent peu de souplesse car vite périssables. Ils sont saisonniers et parfois d'un coût élevé. L'alternative la plus recommandée est celle des fruits, ou produits à base de fruits, surgelés. Elle permet d'avoir à sa disposition, toute l'année, des produits de qualité adaptés aux différents usages.

LA SURGÉLATION

La surgélation consiste à abaisser rapidement (à -18°C) la température au centre du produit (à cœur). L'eau contenue dans les cellules est transformée en microcristaux. Ces cristaux suffisamment petits n'altèrent pas les cellules. Le produit reste intact. Pour ce faire, la température de l'air soufflée sur le produit est abaissée à -40°C dans des tunnels adaptés. À -18°C, les micro-organismes sont neutralisés mais pas détruits. L'aliment est stabilisé. Dès que la chaîne du froid est rompue, les micro-organismes se multiplient rapidement. En fait la surgélation rend le produit tel qu'on la lui a confié. Le goût, la couleur et la consistance sont conservés. La valeur nutritionnelle reste intacte.

DÉCONGÉLATION

La manière de décongeler a des conséquences sur la qualité finale du produit. Celle qui restitue au fruit le plus de saveur d'authenticité, c'est la méthode de décongélation en douceur. On la réalise à la température ambiante ou dans le réfrigérateur en laissant la purée dans sa barquette. Quand tout est parfaitement décongelé, on coupe le coin de la barquette et l'on s'en sert comme d'un bec verseur.

FRUITS SURGELÉS INDIVIDUELLEMENT

Le froid à basse température est le moyen de conservation idéal pour les petits fruits dits rouges, type baies : framboises, cassis, groseilles, myrtilles, airelles, fraises de bois, mûres. Seule la fraise ne donne pas un bon résultat à l'état surgelé, à cause de l'équeutage qui ouvre le fruit et permet au jus de la fraise de s'échapper à la décongélation. Le froid à basse température conserve également très bien certains autres fruits comme les marrons, la rhubarbe, les prunes, les kiwis. Puisque le froid ne modifie pas les produits végétaux, la sélection de la matière première utilisée conditionne la qualité du fruit surgelé. Cette sélection porte sur la variété du fruit, le terroir, la maturité des

Technology

In the pâtisserie field, various forms of fruits or products based on fruits can be used. If your aim is to maintain a quality as close as possible to the natural state of the fruit, it is better to use fresh fruits or frozen products. Fresh fruits can be recommended for making tarts and decorations. However, they offer little flexibility since they deteriorate rapidly. They are seasonal and sometimes expensive to buy. The best alternative is to choose frozen fruits or fruit products. These will provide you with an all-year-round stock of high-quality products suited to various types of usage.

DEEP-FREEZING

Deep-freezing consists in rapidly lowering the core temperature of a product to -18°C. The water contained in the cells is transformed into microcrystals which are so small that they do not alter the cells and the product stays intact. To achieve this, the temperature of the air blown onto the product is lowered to -40°C in purpose-built tunnels. At -18°C, the micro-organisms are neutralized, but not destroyed. The food is stabilized. As soon as the cold chain is broken, the micro-organisms will multiply rapidly. The deep-freezing process returns the product in its original state. Its taste, colour and consistency are preserved and the fruit's nutritional value remains intact.



THAWING

The way in which a product is thawed affects its final quality. The best method for restoring the fruit's original flavour is the slow thawing method. This is carried out at room temperature or in the refrigerator, leaving the purée in its foil tray. When the product is completely thawed, the corner of the tray is cut open and used as a pouring lip.

INDIVIDUALLY-FROZEN FRUIT

Deep-freezing is the ideal means of preserving small "red", berry-type fruits: raspberries, blackcurrants, redcurrants, blueberries, cranberries, wild strawberries and blackberries. Only strawberries do not react well to freezing; this is because the removal of the stalk opens up the fruit and allows the juice to escape when thawed. Deep-freezing is also very good for preserving certain other fruits such as chestnuts, rhubarb, plums and kiwis. Since cold does not alter plant products, the selection of the raw material used will determine the quality of the frozen fruit too. This selection process concerns the variety of fruit, the region it came from, its level of ripeness and its sanitary and physical state. According to the way in which the fruit is to be used, ripeness is a very important factor. For making tarts, the fruits should hold together very well when thawed, which means that they should be

fruits, et leur état sanitaire et physique. Suivant l'usage auquel les fruits sont destinés, la maturité joue un rôle considérable. Pour faire des tartes, les fruits devront avoir une excellente tenue à la décongélation, ce qui veut dire qu'ils devront être cueillis avant la maturité. Pour faire des sorbets, il faut au contraire des fruits mûrs au maximum car le parfum et les sucres se développent dans le fruit au dernier stade de la maturité. Une congélation rapide entraîne la formation de cristaux infiniment plus petits dans les cellules végétales qu'une congélation lente. Plus les cristaux sont petits, moins les parois cellulaires seront abîmées et moins le fruit rendra de jus à la décongélation. Les fruits surgelés individuellement sont aptes à tous les usages de pâtisserie, glacerie et confiserie, notamment tartes (sauf fraises), entremets, coulis, mousses, pâtes de fruits, sorbets.

LES PURÉES DE FRUITS

Leur utilisation est très polyvalente : sorbets, glaces, cocktails, mousses de fruits, boissons, pâtes de fruits, couverture de tartes, coulis, etc. La qualité surgelée est une nouvelle fois recommandée. Les autres techniques de conservation (conserves ou aseptiques) sont pratiques à l'utilisation puisqu'elles permettent le stockage à l'air ambiant. Par contre, elles utilisent de façon importante la chaleur pour éliminer définitivement les micro-organismes. Elles détruisent alors la fraîcheur du produit (goût de cuit) et altèrent la couleur de celui-ci en provoquant d'importants phénomènes de brunissement. Les purées de fruits sont obtenues par broyage et raffinage de fruits entiers provenant de lots homogènes, de variété sélectionnées. La sélection des fruits conditionne la qualité de la purée. Les meilleures purées ne contiennent aucun colorant, ni conservateur et sont aussi proches que possible d'une purée de fruits frais réalisée par un artisan.

Dans un premier temps, dès que les fruits sont cueillis, ils sont surgelés très rapidement dans l'état de la cueillette afin de préserver leurs qualités. Ils constituent ainsi un stock surgelé de matières premières dont les lots seront sélectionnés en fonction de leur valeur gustative et de leur couleur pour la fabrication des purées. C'est la seule méthode qui permette de garantir une qualité régulière d'une saison à l'autre et d'utiliser les fruits les meilleurs pour la préparation des purées. La fabrication des purées directement à partir de fruits frais entraîne automatiquement des variations de qualité suivant les dates de fabrication. La régularité de la qualité, en dehors des satisfactions qu'elle apporte, évite à l'utilisateur d'avoir à modifier ses recettes de gâteaux et de glaces.

Le procédé de fabrication idéal est un compromis entre l'utilisation la plus modérée possible de la chaleur, pour garantir la destruction des bactéries ce qui est indispensable à la qualité

picked before they are fully ripe. For making sorbets on the other hand, very ripe fruits are required, since the flavour and sugars develop in the fruit during the final stage of ripening. With the fast-freeze method, the crystals formed in the plant cells are infinitely smaller than is the case with slow freezing. The smaller the crystals, the less the cell walls will be damaged and the less juice the fruit will produce when thawed. Individually-frozen fruits are suitable for all types of use in *pâtisserie*, ice-cream and confectionery-making, and particularly for tarts (except strawberries), desserts, coulis, mousses, crystallized fruit, and sorbets.

FRUIT PURÉES

These can be used in many different ways: in sorbets, ice-creams, cocktails, fruit mousses, drinks, crystallized fruit, coatings for tarts, coulis, etc. Once again, we recommend frozen purées for their high quality. The other methods of preservation (canning or hygiene-sealing) are practical to use since they enable storage at room temperature. However, they make extensive use of heat in order to eliminate micro-organisms definitively and, in doing so, destroy the freshness of the product (cooked taste) and alter its colour by causing browning. Fruit purées are obtained by crushing and refining whole fruits from homogeneous batches, of selected varieties. The selection of the fruits will determine the final quality of the purée. The best purées do not contain any colourings or preservatives and are as close as possible to an artisan-made fresh fruit purée.

The method is as follows: as soon as the fruits have been picked, they are frozen very rapidly in their picked state, to ensure optimal preservation of their quality. They thereby constitute a frozen stock of raw materials, batches of which will then be selected, according to their taste value and colour, for making purées. This method is the only one that can guarantee consistent quality from one season to another and ensure that the best fruits are used in preparing purées. Making purées directly from fresh fruits systematically results in variations in quality, depending on the dates on which the products are made. Apart from the satisfaction it brings, consistent quality avoids having to alter cake and ice-cream recipes.

The ideal method in making the purées is a compromise between a minimal use of heat — so as to maintain the typical smell and colour of fresh fruits — and the destruction of bacteria, an indispensable step in ensuring the hygienic quality of the

purée maintaining typical taste and colour of fresh fruit. The actual process of making a purée should take very little time and includes the pasteurization flash, which involves bringing the



hygiénique de la purée tout en conservant le goût et la couleur typiques du fruit frais. Ce processus de fabrication doit être très court et comprend une flash pasteurisation. Celle-ci consiste à porter la température des produits pendant quelques secondes à 80°C /85°C et à refroidir rapidement pour ramener cette température au maximum à 20°C. Une matière première ainsi travaillée aura acquis une stabilité qui :

- facilitera son utilisation lors de la décongélation en éliminant des précautions à prendre,
- prolongera sa durée d'utilisation au cours de la décongélation sans variation de qualité,
- améliorera la conservation et la qualité des produits élaborés fabriqués avec cette matière première.

Le conditionnement idéal se fait en barquettes thermoformées au moment du remplissage pour garantir la sécurité bactériologique. La soudure d'une barquette est beaucoup plus fiable que celle d'un sachet de polyéthylène. Immédiatement après conditionnement, la surgélation s'opère à très basse température et très rapidement. Les purées sont ensuite stockées à - 18°C et doivent être maintenues à cette température jusqu'à leur utilisation. Ces purées peuvent se conserver, à - 18°C dans leur emballage, plus 2 ans sans évolution notable de la qualité.

COULIS DE FRUITS

Par comparaison avec les purées, la grande différence est que les coulis de fruits sont prêts à l'emploi, c'est-à-dire qu'ils peuvent se consommer tels quels, alors que les purées sont des matières premières. Les coulis se présentent sous forme d'une préparation de fruits épaisse, liée mais coulante. Pour obtenir ce résultat, des sociétés comme les Vergers Boiron, par exemple, n'utilisent aucun épaississant gélifiant mais uniquement des fruits et du sucre. La couleur d'un coulis est déterminante auprès du consommateur. Les coulis sont l'accompagnement des glaces, des sorbets et des gâteaux aux parfums desquels ils s'allient ou s'opposent le plus harmonieusement possible. Exemple : charlotte aux poires et coulis de framboises. Les coulis peuvent être servis avec des glaces, des sorbets, des entremets, dans une coupe de fruits, avec du fromage blanc ou des yoghourts, en apéritif avec du champagne, en fourrage de crêpes, en nappage de tarte... Les meilleurs coulis bénéficient de l'appellation « coulis extra », appellation déterminée et contrôlée par la Direction et la Répression des fraudes.

temperature of the products to 80°C/85°C for few seconds, then cooling them back rapidly to a maximum of 20°C. A raw material treated in this way will have reached a level of stability that:

- will make it easier to use when thawed by eliminating the precautions that would otherwise need to be taken,
- will prolong the product's shelf life after thawing, without any variation in quality,
- will improve the preservation of the products made using this raw material.

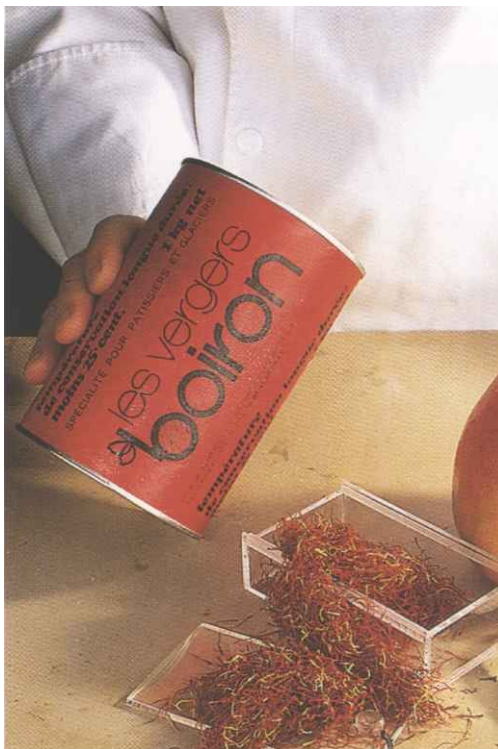
Purées are ideally packaged in trays thermoshaped by a purpose-built machine at the time of filling, to guarantee bacteriological safety. The sealing system for a tray is much more reliable than the one used for polyethylene sachets. Immediately after packaging, freezing takes place at very low temperature and very rapidly. The purées are then stored at -18°C and must be kept at this temperature until used. They can be kept at -18 °C in their packaging for at least 2 years without any notable change in quality.

FRUIT COULIS

The major difference between a purée and a coulis is that fruit coulis are ready to use, in other words they can be eaten as they are, while purées are raw materials. Coulis take the form of a thick but runny fruit preparation. To achieve this result, companies such as the Boiron orchards, for example, do not use

any gelling/thickening agent, but only fruits and sugar. The colour of a coulis is decisive for the consumer. Coulis are an accompaniment to ice-creams, sorbets, and cakes, whose flavours they are matched or contrasted with as harmoniously as possible.

Example: pear charlotte with raspberry coulis. Coulis can be served with ice-creams, sorbets, desserts, in a fruit cup, with soft white cheese or yogurts, as an aperitif with champagne, as a filling for pancakes, as a coating for tarts... In France, the best coulis are referred to by the special term "coulis extra", a name defined and controlled by the Fraud Repression Division.



Les fruits rouges
Red fruits



*Géométrie
des saisons*

*Geometry
of seasons*

Introduction Introduction

DE PETITE TAILLE en général, les fruits rouges sont les fruits préférés des enfants. La cueillette commence à la fin du printemps avec les fraises, puis viennent les framboises, les fraises des bois, les groseilles, les cerises, les griottes, et se termine au début de l'automne.

Une envie de tarte aux fraises ou de sorbet aux framboises ? Cela nous annonce le retour de longues journées ensoleillées !

RED FRUITS are generally small in size and are children's favourite fruits. Picking begins in late spring with strawberries, followed by raspberries, wild strawberries, redcurrants, cherries, then Morello cherries, ending in early autumn.

Longing for strawberry tart or raspberry sorbet? A sure sign that those long sunny days will soon be with us again!

Tarte aux myrtilles

INGRÉDIENTS

200 g de pâte sablée
100 g de crème d'amandes
1 000 g de myrtilles
feuilles de menthe

PROCÉDÉ

Etaler la pâte sablée et fonder un cercle à tarte. Garnir le fond de crème d'amandes et cuire au four à 180°C pendant 25 minutes. Garnir de myrtilles. Décorer de quelques feuilles de menthe.

Blueberry Tart

INGREDIENTS

200 g sablé pastry
100 g almond cream
1,000 g blueberries
Mint leaves

METHOD

Roll out the sablé pastry and line a round pie tin. Fill the bottom with almond cream and cook in the oven at 180°C for 25 minutes. Once out of the oven, arrange the blueberries. Decorate with mint leaves.





Pain perdu aux groseilles | *French Toast with Redcurrants*



1 ▲



2 ▲

Pain perdu aux groseilles

French Toast with Redcurrants

INGRÉDIENTS

300 g de brioche cuite
250 g de crème pâtissière
50 g de beurre clarifié
50 g de sirop d'érable
500 g de lait frais
200 g d'œufs entiers
200 g de groseilles rouges
100 g de groseilles blanches
300 g de groseilles entières
50 g de sucre semoule
1 botte de menthe fraîche

INGREDIENTS

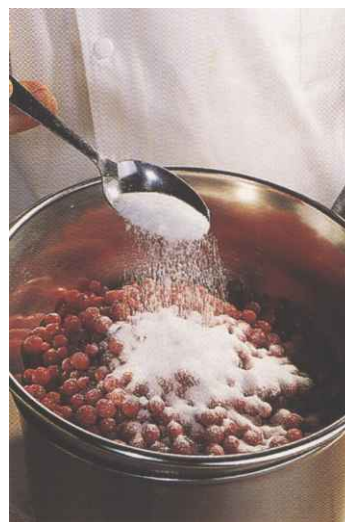
300 g cooked brioche
250 g cream filling
50 g clarified butter
50 g maple syrup
500 g fresh milk
200 g whole egg
200 g redcurrants
100 g whitecurrants
300 g whole redcurrants
50 g caster sugar
1 bunch fresh mint

PROCÉDÉ

Dresser, à la poche et sur feuille d'Exopat, des boudins de crème pâtissière et les passer au froid. Sectionner les boudins en bâtonnets de 8 cm (**photo n° 1**). Piquer 3 bâtonnets dans le pain brioché, dans le sens de la longueur (**photo n° 2**). Réaliser le jus de groseilles en mettant les 300 g de fruits et les 50 g de sucre au bain-marie. Laisser décanter pendant 30 minutes et passer au chinois sans presser les fruits (**photo n° 3**). Réserver au chaud. Tremper les morceaux de brioche cuite dans les œufs battus avec le lait. Les faire frire dans une poêle avec le beurre clarifié en colorant les 2 faces. Dégraisser la poêle et ajouter le sirop d'érable et caraméliser les 2 côtés. Dresser sur assiettes, ajouter des groseilles et napper de jus de groseilles.

METHOD

Pipe out fat finger-shapes of cream filling onto a sheet of Exopat and place them in the refrigerator. Cut the finger shapes into sticks 8 cm in length (**photo no. 1**). Place 3 of the sticks in the brioche bread, lengthwise (**photo no. 2**). Make the redcurrant juice by placing the 300 g of fruit and the 50 g of sugar in a bain-marie. Leave to decant for 30 minutes, then strain through a chinois without pressing the fruits (**photo no. 3**). Keep in a warm place. Soak the pieces of cooked brioche in the eggs beaten with the milk. Fry them in a frying pan with the clarified butter, colouring both sides. Remove the grease from the pan, add the maple syrup and caramelize both sides. Place on dishes, add the redcurrants and coat with redcurrant juice.



3 ▲

*Profiteroles pistache
et fruits des bois*

*Pistachie and Forest Fruit
Profiteroles*





1 ▲

INGRÉDIENTS DE
LA PÂTE À CHOUX

220 g de farine
10 g de sucre semoule
180 g de beurre
200 g de lait
200 g d'eau
10 g de sel fin
400 g d'œufs
30 g de pistaches hachées

INGRÉDIENTS
DE LA GLACE À LA
PISTACHE

625 g de lait frais
40 g de lait en poudre 0 % MG
70 g de beurre
30 g de jaunes d'œufs frais
120 g de sucre semoule
40 g de sucre inverti
70 g de pâte de pistaches
5 g de kirsch
5 g de stabilisateur pour glaces

INGRÉDIENTS DU
SORBET FRUITS
DES BOIS

160 g de sucre semoule
60 g de glucose atomisé
550 g de purée de fruits des
bois
10 g de jus de citrons jaunes
220 g d'eau
3 g de stabilisateur pour
sorbets

PROCÉDÉ

Pour la pâte à choux, faire bouillir le lait, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine hors du feu, au fouet, et lisser le tout. Ajouter les œufs en deux fois, puis les pistaches



2 ▲

INGREDIENTS FOR
THE CHOUX PASTE

220 g flour
10 g caster sugar
180 g butter
200 g milk
200 g water
10 g fine salt
400 g egg

30 g chopped pistachios

INGREDIENTS FOR
THE PISTACHIO
ICE-CREAM

625 g fresh milk
40 g skimmed milk powder
70 g butter
30 g fresh egg yolks
120 g caster sugar
40 g invert sugar
70 g pistachio paste
5 g kirsch

5 g ice-cream stabilizer

INGREDIENTS FOR
THE FOREST FRUIT
SORBET

160 g caster sugar
60 g atomized glucose
550 g forest fruit purée
10 g lemon juice
220 g water
3 g sorbet stabilizer

METHOD

For the choux paste, boil the milk, salt, sugar and butter together. Add the flour away from the heat using a whisk, and stir until smooth. Add the egg in two steps, then the

*Profiteroles
à la pistache et fruits
des bois*

COMPOSITION

Pâte à choux
Glace à la pistache
Sorbet fruits des bois
Sucre glace

*Pistachio and
Forest Fruit
Profiteroles*

COMPOSITION

Choux paste
Pistachio ice-cream
Forest fruit sorbet
Icing sugar

hachées (**photo n° 1**). Dresser à la poche à douille unie n° 8 sur feuille Exopat (**photo n° 2**) et saupoudrer de sucre glace avant de mettre au four à 190°C pendant 20 minutes, tirage ouvert.

Pour la glace à la pistache, chauffer et pasteuriser à 85°C tous les ingrédients, à l'exception du kirsch. Laisser mûrir 24 heures à 0/+3°C et ajouter le kirsch avant de turbiner.

Pour le sorbet fruits des bois, mélanger le stabilisateur et le sucre semoule. Faire chauffer l'eau et verser le premier mélange en pluie. Ajouter le glucose atomisé et stabiliser à 83°C. Verser sur la purée de fruits et ajouter le jus de citrons jaunes. Mélanger et laisser mûrir à 0/+3°C pendant 24 heures avant de turbiner.

DRESSAGE
DE L'ASSIETTE

Couper les choux en deux. Dans une poche à douille cannelée n° 12, mettre en même temps la glace et le sorbet, puis garnir les demi choux (**photo n° 3**). Remplacer les chapeaux et saupoudrer de sucre glace. Garnir l'assiette et y verser un jus de framboises.



3 ▲

chopped pistachios (**photo no. 1**). Using a plain no. 8 nozzle, pipe out onto an Exopat sheet (**photo no. 2**) and sprinkle with icing sugar before placing in the oven at 190°C for 20 minutes, vents open.

To make the ice-cream, heat and pasteurize all the ingredients, except for the kirsch, at 85°C. Leave to mature for 24 hours at 0/+3°C, then add the kirsch before freezing.

To make the sorbet, mix the stabilizer with the caster sugar. Heat the water and sprinkle the first mixture on top. Add the atomized glucose and stabilize at 83°C. Pour onto the fruit purée and add the lemon juice. Mix and leave to mature at 0/3°C for 24 hours before freezing.

ASSEMBLY
OF THE DISH

Cut the choux balls in two. In a piping bag with a fluted no. 12 nozzle place, at the same time, the ice-cream and the sorbet, then fill the half choux balls (**photo no. 3**). Put the tops back on and sprinkle with icing sugar. Garnish the dish and pour raspberry juice on top.



Chocolati aux framboises *Raspberries Chocolati*



1 ▲

INGRÉDIENTS
DU CROUSTILLANT
AU GRUÉ

90 g de lait
250 g de beurre
100 g de glucose
300 g de sucre semoule
280 g de grué
30 g de cacao en poudre

INGRÉDIENTS
DE LA MOUSSE
AU CHOCOLAT

500 g de crème fouettée
250 g de couverture amère

INGRÉDIENTS
POUR LE COULIS
DE FRAMBOISES

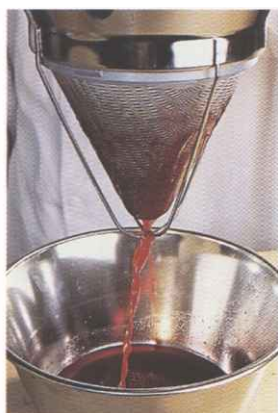
500 g de purée de framboises
100 g de sucre glace
20 g de jus de citron jaune

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients du croustillant (à l'exception du grué et du cacao) et cuire à 106°C. Ajouter le grué et le cacao en poudre. Étaler (photo n° 1) entre deux feuilles de papier et cuire au four à 170°C pendant 8 minutes. Détailler des bandes de 18 cm de longueur et 5 cm de largeur, puis former aussitôt un cercle.

Réserver.

Pour la mousse au chocolat, faire fondre le chocolat à



2 ▲

INGREDIENTS FOR
THE CROUSTILLANT
AU GRUÉ

90 g milk
250 g butter
100 g glucose
300 g caster sugar
280 g grué*
30 g cocoa powder

INGREDIENTS FOR
THE CHOCOLATE
MOUSSE

500 g whipped cream
250 g bitter chocolate coating

INGREDIENTS FOR
THE RASPBERRY
COULIS

500 g raspberry purée
100 g icing sugar
20 g lemon juice

METHOD

Mix all the ingredients for the "croustillant" (except the grué* and the cocoa powder). Spread between two sheets of paper (photo no. 1) and bake in the oven at 170°C for 8 minutes. Cut out strips 18 cm in length and 5 cm wide, then make a circle shape. Set to one side.

For the mousse, melt the chocolate at 50°C and whisk it briskly into the whipped cream.

Mix together the ingredients

Chocolat aux framboises

Raspberries Chocolat

COMPOSITION

Croustillant au grué
Mousse au chocolat
Coulis de framboises
125 g de framboises fraîches
Feuilles de menthe fraîches
Sucre glace
Feuille d'or

COMPOSITION

Grué* "croustillant"
Chocolat mousse
Raspberry coulis
125 g fresh raspberries
Fresh mint leaves
Icing sugar
Golden leaves

* : unsweetened, ground
cocoa beans



3 ▲

50°C et l'incorporer vivement au fouet à la crème fouettée. Mélanger les ingrédients du coulis de framboises, passer au chinois (photo n° 2), réserver 10 cl pour la finition puis couler le reste dans des moules en Flexipan (photo n° 3). Faire durcir au surgélateur.

MONTAGE

Dresser la mousse au chocolat à l'intérieur du cercle. Placer au centre une pastille de coulis de framboises et finir de garnir avec la mousse au chocolat restante. Déposer un frippé de chocolat. Placer sur une assiette. Verser le coulis de framboises restant et décorer de fruits frais.

for the coulis and strain through a chinois (photo no. 2). Set aside 10 cl for the finish. Pour the rest into Flexipan moulds (photo no. 3) and put in the freezer to set.

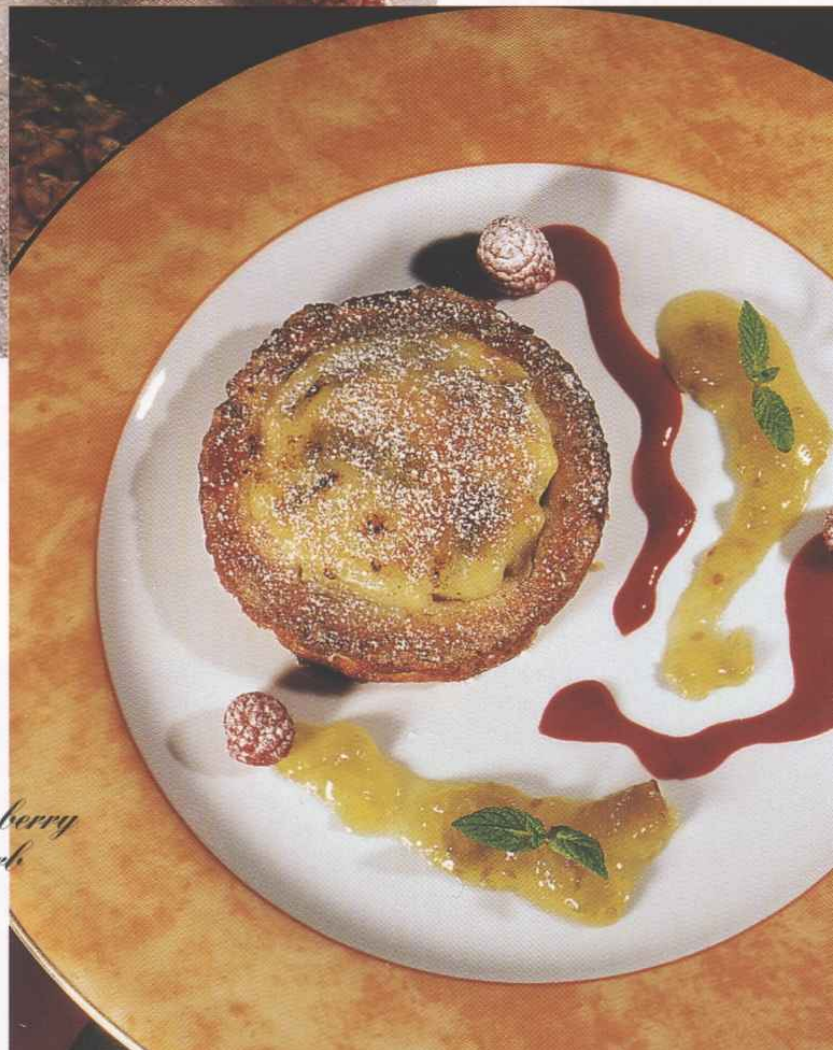
ASSEMBLY

Arrange the chocolate mousse inside the circle. In the centre, place a disk of raspberry coulis, and finish off the garnish with the remaining chocolate mousse. Place a chocolate swirl on top, then place on a dish. Pour on the remaining raspberry coulis and decorate with fresh fruits.



*Soufflé chaud
aux framboises*

*Hot Raspberry
Soufflé*



*Tarte
croustillante
à la framboise
et à la rhubarbe*

*Crispy Raspberry
and Rhubarb
Tart*



1▲



2▲

Tarte croustillante à la framboise et à la rhubarbe

COMPOSITION

Pâte sucrée (voir *, p. 37)
Crème d'amandes (voir*, p. 29)
Crème pâtissière (voir *, p. 29)
Garniture

INGRÉDIENTS DE LA GARNITURE

300 g de morceaux de
rhubarbe
250 g de framboises entières
50 g de sucre glace
20 g d'amandes effilées

PROCÉDÉ

Détailler des disques de
0 8 cm et de hauteur 2 mm
dans la pâte sucrée. Déposer
des cercles beurrés autour des
disques de pâte et former, à
l'aide d'une poche à douille
unie n° 8, un boudin de
crème d'amandes contre le
cercle (**photo n° 1**). Déposer
une cuillère de crème
pâtissière au centre du cercle.
Recouvrir de morceaux de
rhubarbe et de framboises
(**photo n° 2**). Saupoudrer
d'amandes effilées et cuire à
180°C pendant 20 minutes.

À la sortie du four,
saupoudrer de sucre glace et
servir tiède.

Crispy Raspberry and Rhubarb Tart

COMPOSITION

Sugar pastry (see*, p. 37)
Almond cream (see*, p. 29)
Cream filling (see *, p. 29)
Garnish

INGREDIENTS FOR THE GARNISH

300 g rhubarb pieces
250 g whole raspberries
50 g icing sugar
20 g slivered almonds

METHOD

Cut out disk shapes 8 cm in
diameter and 2 mm high
from the sugar pastry. Place
buttered rings around the
paste disks and, using a
piping bag with a plain no. 8
nozzle, pipe out a broad line
of almond cream against the
sides of ring (**photo no. 1**).
Place a spoonful of cream
filling in the centre of the
circle. Cover with pieces of
rhubarb and raspberries
(**photo no. 2**). Sprinkle with
slivered almonds and cook at
180°C for 20 minutes. Once
out of the oven, sprinkle with
icing sugar and serve
lukewarm.

*: Les Buffets sucrés

Soufflé chaud aux framboises

INGRÉDIENTS

500 g de lait
40 g de beurre frais
130 g de sucre semoule
130 g de jaunes d'oeuf
400 g de blancs d'œufi
30 g de sucre semoule
50 g de farine
100 g de framboises entières
750 g de purée de framboises
100 g de sucre glace raffiné
50 g de brisures de macarons
vanille



3▲

Hot Raspberry Soufflé

INGREDIENTS

500 g milk
40 g fresh butter
130 g caster sugar
130 g egg yolk
400 g egg white
30 g caster sugar
50 g flour
100 g whole raspberries
750 g raspberry purée
100 g refined icing sugar
50 g broken vanilla macaroon
pieces



4▲

PROCÉDÉ

Travailler au fouet les jaunes
d'œufs et le sucre. Incorporer
la farine et lisser le mélange.
Verser dessus le lait bouillant
et porter le tout sur le feu.
Amener à ébullition et laisser
cuire pendant 2 minutes
environ. Ajouter le beurre et
couvrir d'un film plastique
alimentaire et réserver. Faire
réduire la purée de framboises
sur le feu afin d'obtenir une
consistance nappante. Beurrer
et sucrer les moules à soufflé
et les réserver au frais. Monter
au fouet les blancs d'œufs avec
le sucre semoule (pas trop
ferme). Incorporer la crème
pâtissière à la purée de fruits
réduite puis ajouter délica-
tement les blancs d'œufs
(**photo n° 3**) montés à l'aide
d'une spatule large. Remplir
les moules à soufflé à mi-
hauteur (**photo n° 4**) puis
ajouter 3 framboises entières
et quelques brisures de
macarons. Finir de remplir les
moules d'appareil à soufflé et
lisser le dessus à l'aide d'une
palette. Cuire à 190°C
pendant 10 à 12 minutes.

METHOD

Whisk the egg yolks with the
sugar. Incorporate the flour
and mix until smooth. Pour
the boiling milk on top and
put the mixture over the heat.
Bring to the boil and leave to
cook for around 2 minutes.
Add the butter, cover with
plastic food wrapping and set
to one side. Reduce the
raspberry purée over the heat
until you obtain a coating
consistency. Butter and sugar
the soufflé moulds and put
them in the refrigerator.
Whisk the egg whites with
the caster sugar (not too stiff).
Mix the cream filling into the
reduced raspberry purée, then
delicately add the egg whites
(**photo no. 3**), whisked using
a broad spatula. Fill the
soufflé moulds to half-way up
(**photo no. 4**) then add
3 whole raspberries and a few
pieces of broken macaroon.
Fill the rest of the moulds
with soufflé mix and smooth
over the top with the help of
a palette-knife. Cook at
190°C for 10 to 12 minutes.



*Jubilé de grôtttes au thym frais
et gaufre croustillante*

*Jubilee of Morello Cherries
with Fresh Thyme and Crispy Waffle*



1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS DES
GAUFRES À LA FARINE
DE CHÂTAIGNES

Pâte à choux
150 g de crème liquide
50 g de beurre clarifié
100 g de sucre glace

INGRÉDIENTS POUR
LA PÂTE À CHOUX

200 g d'eau
100 g de beurre
5 g de sel fin
5 g de sucre en poudre
80 g de farine blanche
30 g de farine de châtaignes
150 g de crème liquide
50 g de beurre clarifié
100 g de sucre glace

INGRÉDIENTS DE
LA CRÈME GLACÉE

1 000 g de lait entier
300 g de crème liquide
280 g de sucre semoule
250 g de jaunes d'œufs
8 g de stabilisateur à glaces
40 g de glucose atomisé

INGRÉDIENTS DU
JUBILÉ DE GRIOTTES

1 000g de griottes entières
50 g de sucre semoule
10 g de féculé de pommes de
terre
80 g d'amandes fraîches
mondées

INGREDIENTS FOR
THE CHESTNUT-
FLOUR WAFFLES

Choux paste
150 g liquid cream
50 g clarified butter
100 g icing sugar

INGREDIENTS FOR
THE CHOUX PASTE

200 g water
100 g butter
5 g fine salt
5 g caster sugar
80 g white flour
30 g chestnut flour
150 g cream
50 g clarified butter
100 g icing sugar

INGREDIENTS FOR
THE ICE-CREAM

1,000 g whole milk
300 g cream
280 g caster sugar
250 g egg yolk
8 g ice-cream stabilizer
40 g atomized glucose

INGREDIENTS FOR
THE JUBILEE OF
MORELLO CHERRIES

1,000 g whole morello cherries
50 g caster sugar
10 g potato starch
80 g fresh peeled almonds

*Jubilé de
griottes au thym
frais et gaufre
croustillante*

COMPOSITION

*Gaufres à la farine de
châtaignes
Crème glacée
Jubilé de griottes*

*Jubilee of
Morello Cherries
with Fresh Thyme
and Crispy
Waffle*

COMPOSITION

*Waffles made with chestnut flour
Ice-cream
Jubilee of morello cherries*

INGRÉDIENTS
POUR LA FINITION

100 g de thym frais
Poivre noir du moulin
80 g d'amandes fraîches
mondées

PROCÉDÉ

Réaliser la pâte à choux et la détendre avec la crème liquide. Réaliser les gaufres avec le beurre clarifié (**photo n° 1**) et les saupoudrer de sucre glace lorsqu'elles sont cuites. Mélanger tous les ingrédients de la crème glacée, pasteuriser à 85°C et laisser maturer pendant 24 heures avant de turbiner. Mettre 400 g de griottes avec le sucre au bain-marie et laisser décanter pendant 30 minutes. Passer au chinois sans presser les fruits. Lier le jus avec la féculé et ajouter le restant de griottes entières. Faire chauffer légèrement et réserver.

DRESSAGE

Dresser 2 quenelles de crème glacée au centre d'une assiette. Garnir le fond de l'assiette avec du jus de griottes avec des fruits entiers. Parsemer la crème glacée d'amandes, de thym et de 2 ou 3 tours de moulin à poivre. Déposer la gaufre croustillante sur les quenelles.

INGREDIENTS
FOR THE FINISH

100 g fresh thyme
Black milled pepper
80 g fresh peeled almonds

METHOD

Make the choux paste and add the liquid cream to make it thinner. Make the waffles with the clarified butter (**photo no. 1**) and sprinkle with icing sugar once they are cooked. Mix together all the ingredients for the ice-cream, pasteurize at 85°C, and leave to mature for 24 hours before freezing. Put 400 g morello cherries in a bain-marie with the sugar and leave to decant for 30 minutes. Strain through a chinois without pressing the fruits. Bind the juice with the starch and add the rest of the whole morello cherries. Warm slightly and set to one side.

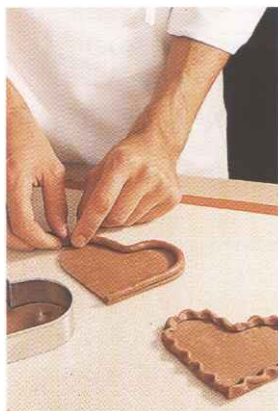
ASSEMBLY

Assemble 2 fat finger-shapes of ice-cream in the centre of a dish. Garnish the bottom of the dish with the morello cherry juice with whole fruits in it. Sprinkle the ice-cream with almonds, thyme and pepper (2 or 3 turns of the mill). Arrange the crispy waffle on top of the finger shapes.

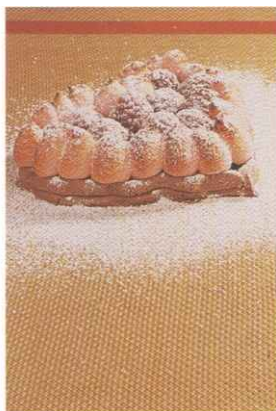
*Sablé chocolat-cannelle
aux framboises meringuées*

*Chocolate Cinnamon Shortbread
with Meringue Raspberries*





1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS DE
LA PÂTE SABLÉE
CHOCOLAT/
CANNELLE

150 g de farine
110 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant brut
55 g d'œufs
20 g de cacao en poudre
3 g de cannelle en poudre
2 g de sel fin
2 g de poudre à lever

INGRÉDIENTS DE
LA MERINGUE AUX
JUS DE GROSEILLES

150 g de jus de groseilles
350 g de sucre semoule
200 g de blancs d'œufs frais

INGRÉDIENTS
POUR LA FINITION

150 g de jus de framboises
réduit
50 g de pistaches hachées
300 g de framboises

PROCÉDÉ

Pour la pâte sablée, mélanger le beurre et le sucre glace. Tamiser la farine avec le cacao

INGREDIENTS FOR
THE CHOCOLATE/
CINNAMON
SHORTBREAD

150 g flour
110 g butter
50 g icing sugar
50 g equal mix sugar/ground almonds
55 g egg
20 g cocoa powder
3 g powdered cinnamon
2 g fine salt
2 g baking powder

INGREDIENTS FOR
THE MERINGUE WITH
REDCURRANT JUICE

150 g redcurrant juice
350 g caster sugar
200 g fresh egg white

INGREDIENTS
FOR THE FINISH

150 g reduced raspberry juice
50 g chopped pistachios
300 g raspberries

METHOD

To make the shortbread, mix the butter and icing sugar. Sift the flour with the cocoa

*Sablé
chocolat-cannelle
aux framboises
meringuées*

COMPOSITION
Pâte sablée chocolat-cannelle
Confiture de framboises pépins
(voir *, p. 39)
Meringue au jus de groseilles
Finitions

*Chocolate-
Cinnamon
Shortbread with
Meringue
Raspberries*

COMPOSITION
Chocolate-cinnamon
shortbread
Raspberry seed jam (see *,
p. 39)
Meringue with redcurrant
juice
Finishes

* : Les Buffets sucrés

en poudre, la cannelle et la poudre à lever. Mélanger les œufs, le tant-pour-tant et le sel, ajouter le tout aux ingrédients tamisés et mettre au froid. Détailler la pâte en forme de cœur, dorer à l'œuf et cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Pour la meringue, cuire à 120°C le jus de groseilles et 300 g de sucre. Monter au batteur les blancs d'œufs et 50 g de sucre. Verser le jus de groseilles cuit sur les blancs d'œufs et continuer de battre jusqu'à complet refroidissement.

En finition, déposer un sablé (photo n° 1) au fond de l'assiette et le masquer de confiture de framboises pépins. Ajouter quelques framboises et meringuer à l'aide d'une poche à douille (photo n° 2). Déposer un deuxième sablé. Verser autour une cuillère de jus de framboises et parsemer de pistaches hachées.

powder, cinnamon and baking powder. Mix the eggs, the sugar/almond mixture and the salt, add all this to the sifted ingredients and place in the refrigerator. Cut the shortbread into a heart shape, glaze with egg, and bake at 180°C for 10 minutes.

For the meringue, cook the redcurrant juice and 300 g sugar at 120°C. Whisk the egg whites with 50 g sugar in the beater. Pour the cooked redcurrant juice onto the egg whites and continue to beat until completely cooled.

To finish, place some shortbread in the bottom of the dish (photo no. 1) and mask with raspberry seed jam. Add a few raspberries and coat with meringue using a piping bag with a nozzle (photo no. 2). Arrange a second layer of shortbread. Pour a spoonful of raspberry juice around it and spread on the chopped pistachio.



Jalousie

Jalousie



*Tarte
aux framboises*

Raspberry Tart

Jalousie | Jalousie

**4 entremets en bombe
de 1,5 litres,
soit 4 x 8 personnes**

COMPOSITION

Sorbet des îles
Parfait Muroise®
Framboises billes
Biscuit joconde amandes (voir
*, p. 23)
Glaçage neutre
Décor

INGRÉDIENTS DU PARFAIT MUROISE®

200 g de purée de Muroise®
150 g de sucre semoule
150 g de jaunes d'œufs
500 g de crème liquide montée
200 g de framboises congelées

INGRÉDIENT DU SORBET DES ÎLES

70 g de sirop de grenadine
540 g de purée d'oranges
sanguines
550 g de jus de pamplemousses
frais
500 g de purée de bananes
500 g de purée d'ananas
910 g de sucre semoule

Tarte aux framboises

INGRÉDIENT

200 g de pâte sablée (voir *,
p. 34)
1 000 g de framboises
100 g de crème pâtissière (voir *,
P- 29)
100 g de gelée de framboises

PROCÉDÉ

Étaler la pâte sablée et foncer un cercle à tarte. Cuire au four à 180°C opendant 12 minutes. Laisser refroidir et garnir le fond de crème pâtissière. Disposer les framboises sur la crème et les lustrer de gelée de framboises.

**4 desserts in 1.5-litre
"bomb" moulds,
i.e. 4 x 8 people**

COMPOSITION

bland sorbet
Muroise® parfait
Small frozen raspberry pieces
Joconde almond sponge (see *,
P- 23)
Neutral icing
Decoration

INGREDIENTS FOR THE MUROISE® PARFAIT

200 g Muroise® purée
150 g caster sugar
150 g egg yolk
500 g whipped liquid cream
200 g frozen raspberries

INGREDIENTS FOR THE ISLAND SORBET

70 g grenadine syrup
540 g blood orange purée
550 g fresh grapefruit juice
500 g banana purée
500 g pineapple purée
910 g caster sugar
170 g atomized glucose 36-
39 DE

Raspberry Tart

INGREDIENTS

200 g sablé pastry (see *, p. 34)
1,000 g raspberries
100 g cream filling (see *, p. 29)
100 g raspberry jelly

METHOD

Roll out the sablé pastry and line a round pie tin. Cook in the oven at 180°C for 12 minutes. Leave to cool and pour the cream filling into the bottom. Arrange the raspberries on top of the cream and glaze with raspberry jelly.

170 g de glucose atomisé 36-
39 DE
100 g de sucre inverti
625 g d'eau
2 g de stabilisateur à sorbets

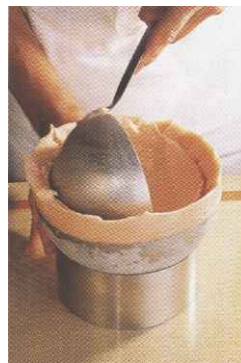
PROCÉDÉ

Pour réaliser le parfait, cuire dans un récipient en cuivre à 118°C la purée de Muroise® et le sucre, puis verser sur les jaunes au batteur. Refroidir complètement, ajouter la crème, puis les framboises. Pour le sorbet, faire bouillir l'eau, le sucre inverti, le glucose, le sucre et le stabilisateur. Pocher le tout à 85°C, puis verser sur les purées mélangées avec le sirop de grenadine. Laisser mûrir minimum 2 heures et turbiner.

100 g invert sugar
625 g water
2 g sorbet stabilizer

METHOD

To make the parfait, cook the Muroise® purée and the sugar in a copper pan to 118°C, then pour on the yolks in the beater. Leave to cool completely, add the cream, then the raspberries. To make the sorbet, boil the water, invert sugar, glucose, sugar and stabilizer. Poach together at 85°C, then pour onto the purées mixed with the grenadine syrup. Leave to mature for a minimum of 2 hours then freeze.



1 ▲



2 ▲

MONTAGE

DU JALOUSIE
Sangler un moule demi-sphérique. Le chemiser de sorbet des îles, évider le milieu (**photo n° 1**) puis remplir avec le parfait (**photo n° 2**). Fermer avec un disque de biscuit joconde démoulé et glacer le tout.

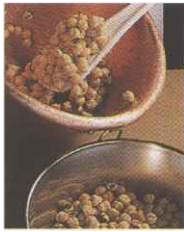
ASSEMBLING THE

JALOUSIE
Place a semi-spherical mould in the freezer until very cold. Line it with island sorbet, hollow out the middle (**photo no. 1**) then fill with the parfait (**photo no. 2**). Close up with a disk of almond sponge, removed from the mould, and ice the entire cake.

: Les Buffets sucrés



Ambiance *Ambiance*



1 ▲

**INGRÉDIENTS
DE LA GELÉE AUX
3 FRUITS ROUGES**
600 g de purée de fraises
300 g de purée de framboises
300 g de purée de fraises des
bois
40 g de gélatine en feuilles
250 g de sirop de fraises
200 g de sucre inverti
130 g de crème de framboises

**INGRÉDIENTS
DE LA BAVAROISE
VANILLE**
480 g de lait entier
170 g de jaunes d'œufs
150 g de sucre semoule
3 gousses de vanille
100 g de gel dessert
1 500 g de crème liquide
fouettée

**INGRÉDIENTS POUR
LES NOISETTES
CARAMÉLISÉES**
140 g de sirop à 60%
320 g de noisettes pelées
10 g de beurre

PROCÉDÉ
Pour la gelée, réhydrater la gélatine, la fondre à 50°C puis mélanger tous les ingrédients de la gelée. Pour réaliser la bavaroise, faire bouillir le lait avec les gousses de vanille. Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis pocher le tout à 85°C. Ajouter le gel dessert et faire refroidir à 20°C. Incorporer la crème fouettée et diviser la préparation en 2 parts égales. Pour réaliser les noisettes



2 ▲

**INGREDIENTS FOR
THE JELLY WITH
3 RED FRUITS**
600 g strawberry purée
300 g raspberry purée
300 g wild strawberry purée
40 g gelatin sheets
250 g strawberry syrup
200 g invert sugar
130 g raspberry cream

**INGREDIENTS
FOR THE VANILLA
BAVARIAN CREAM**
480 g whole milk
170 g egg yolk
150 g caster sugar
3 vanilla pods
100 g dessert gel
1,500 g whipped cream

**INGREDIENTS FOR
THE CARAMELIZED
HAZELNUTS**
140 g 60% syrup
320 g peeled hazelnuts
10 g butter

METHOD
For the jelly, rehydrate the gelatin, melt at 50°C, then mix together all the ingredients for the jelly. To make the Bavarian cream, boil the milk with the vanilla pods. Blanch the egg yolks with the sugar then poach together at 85°C. Add the dessert gel and cool to 20°C. Incorporate the whipped cream and divide the preparation into 2 equal parts.

Ambiance

Ambiance

**Entremets en cadre de
hauteur 4 cm pour 40
personnes**

COMPOSITION
2 feuilles de biscuit amandes
(voir *, p. 23)
Noisettes caramélisées
Gelée aux 3 fruits rouges
Crème au beurre (voir *,
p. 29)
Bavaroise vanille
Rhodoïd imprimé chocolat
Glaçage neutre

**Dessert in a square
frame, 4 cm high, for 40
people**

COMPOSITION
2 sheets of almond sponge (see
* p- 23)
Caramelized hazelnuts
Jelly with 3 red fruits
Butter cream (see *, p. 29)
Vanilla Bavarian Cream
Plastic film with chocolate
patterns
Neutral icing

* : Les Buffets sucrés

caramélisées, cuire le sirop dans un récipient en cuivre à 118°C et ajouter les noisettes. Faire masser le sucre puis caraméliser (**photo n° 1**). Ajouter le beurre à la fin pour séparer les noisettes. Faire refroidir et concasser.

**MONTAGE DE
L'AMBIANCE**

Dans le fond d'un cadre à opéra, déposer une feuille de biscuit amandes et couler la première partie de bavaroise vanille, puis la gelée aux 3 fruits rouges (**photo n° 2**) et ensuite la deuxième partie de bavaroise vanille. Ajouter les noisettes caramélisées concassées, puis une feuille de biscuit amandes. Relisser le dessus avec de la crème au beurre, puis appliquer le Rhodoïd. Une fois passé au froid, retirer le Rhodoïd et glacer au glaçage neutre.

Cook the syrup in a copper pan to 118°C and add the hazelnuts. Stir the sugar until it turns opaque then caramelize (**photo no. 1**). Add the butter at the end to separate the hazelnuts. Cool and crush.

**ASSEMBLING THE
AMBIANCE**

In the bottom of an "opera" frame, arrange a layer of almond sponge and pour in the first half of the vanilla Bavarian cream, followed by the jelly with 3 red fruits (**photo no. 2**), then the second half of the vanilla Bavarian cream. Add the crushed caramelized hazelnuts, then a layer of almond sponge. Smooth the butter cream over the top, then apply the plastic film. After placing in the refrigerator for a while, remove the plastic film and ice with neutral icing.

Le framboisier | *Raspberry Gâteau*



Le framboisier Raspberry Gâteau

COMPOSITION

Biscuit chocolat
Mousse au chocolat
Pâte à basque
Crème brûlée
Punch framboises
Glaçage neutre
Glaçage chocolat

INGRÉDIENTS DU BISCUIT CHOCOLAT

400 g de jaunes d'œufs
300 g de tant-pour-tant
80 g de sucre
140 g de farine
90 g de cacao en poudre
360 g de blancs d'œufs
150 g de sucre
100 g de beurre

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT

200 g de crème fleurette
200 g de glucose
300 g de purée de framboises
750 g de couverture lait
50 g d'alcool de framboises
700 g de crème fleurette montée
10 g de gélatine séchée

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À BASQUE

65 g de feuilletine
150 g de beurre
2 g de sel fin
65 g de sucre glace
65 g de tant-pour-tant brut
2 g de sucre vanillé
50 g d'œufs
65 g + 190 g de farine
3 g de levure chimique

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME BRÛLÉE

140 g de jaunes d'œufs
4 gousses de vanille
150 g de sucre
250 g de lait
750 g de crème fleurette

COMPOSITION

Chocolate sponge
Chocolate mousse
Basque pastry
Crème brûlée
Raspberry punch
Neutral icing
Chocolate icing

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SPONGE

400 g egg yolk
300 g equal mix sugar/ground almond
80 g sugar
140 g flour
90 g cocoa powder
360 g egg white
150 g sugar
100 g butter

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE MOUSSE

200 g cream
200 g glucose
300 g raspberry purée
750 g milk chocolate coating
50 g raspberry alcohol
700 g whipped cream
10 g dried gelatin

INGREDIENTS FOR THE BASQUE PASTRY

65 g feuilletine (wafer thin breton-style crêpes, shredded)
150 g butter
2 g fine salt
65 g icing sugar
65 g equal mix sugar/ground almond
2 g vanilla sugar
50 g egg
65 g + 190 g flour
3 g baking powder

INGREDIENTS FOR THE CRÈME BRÛLÉE

140 g egg yolk
4 vanilla pods
150 g sugar
250 g milk
750 g cream

INGRÉDIENTS DU PUNCH FRAMBOISES

320 g de sirop à 60%
100 g de purée de framboises
90 g d'alcool de framboises

PROCÉDÉ

Pour réaliser le biscuit au chocolat, monter les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter le tant-pour-tant. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et ajouter le cacao en poudre.

Mélanger ces deux préparations puis ajouter la farine et le beurre fondu.

Cuire à 180°C pendant 40 minutes, tirage fermé.

Réaliser une mousse au chocolat en mélangeant tous ses ingrédients à 30°C.

Pour la pâte à basque, au cutter, mélanger le beurre, le sucre glace et le tant-pour-tant. Ajouter le sucre vanillé, les œufs, la farine, la levure et le sel, puis la feuilletine à la fin. Stocker au froid. Abaisser à 2 mm, détailler selon convenance et cuire 2 minutes à 160°C.

Pour la crème brûlée, mélanger tous les ingrédients à froid. Laisser reposer une nuit au froid puis couler en moules Flexipan et cuire 30 minutes à 100°C. Mélanger tous les ingrédients du punch. Régler à 40 % brix.

MONTAGE DU FRAMBOISIER

Dans un cercle, déposer un fond de pâte à basque, une couche de mousse chocolat, une plaque de biscuit chocolat punché framboise (**photo n° 1**), puis la crème brûlée et une couche de mousse chocolat. Lisser et passer au froid. Décercler, glacer en marbrant au glaçage neutre et au glaçage chocolat.

INGREDIENTS FOR THE RASPBERRY PUNCH

320 g 60% syrup
100 g raspberry purée
90 g raspberry alcohol

METHOD

To make the chocolate sponge, whisk the egg yolks with the sugar and add the sugar/almond mix. Whisk the egg whites with the sugar and add the cocoa powder. Mix these two preparations then add the flour and the melted butter. Cook at 180°C for 40 minutes, vents closed.

Make a chocolate mousse by mixing all the mousse ingredients together at 30°C.

To make the basque pastry, using a cutter, mix the butter, icing sugar and sugar/almond mix. Add the vanilla sugar, eggs, flour, baking powder and salt, then the feuilletine at the end. Store in a cold place. Roll out to 2 mm, cut into the desired shape and cook for 2 minutes at 160°C.

For the *crème brûlée*, mix all the ingredients without heating. Leave to stand for one night in the refrigerator, then pour into Flexipan moulds and cook for 30 minutes at 100°C. Mix together all the punch ingredients. Bring to 40% brix.

ASSEMBLING THE RASPBERRY GÂTEAU

In a cake ring, place a base of basque pastry, a layer of chocolate mousse, a sheet of chocolate sponge soaked in raspberry punch (**photo no. 1**), then the *crème brûlée* and a layer of chocolate mousse. Smooth the top and place in the refrigerator. Remove from the ring, then create a marbled effect with neutral icing and chocolate icing.



Cpium | Cpium

COMPOSITION

*Biscuit cuillère au pavot (voir * P-23)*

*Biscuit au pavot
Chiboust groseille
Groseilles
Punch groseille porto
Glaçage neutre
Grappe de groseilles
Décor chocolat*

INGRÉDIENTS POUR LE BISCUIT AU PAVOT

*130 g de vin rouge (Bordeaux)
150 g de graines de pavot
100 g de sucre semoule
160 g de jaunes d'œufs
300 g de blancs d'œufs
180 g de sucre semoule
200 g de féculé de pomme de terre
4 g de poudre à lever
200 g de beurre pommade*

INGRÉDIENTS POUR LE PUNCH GROSEILLES PORTO

*50 g de porto rouge
250 g de sirop à 60 %
50 g de purée de groseilles
50 g d'eau*

INGRÉDIENTS POUR LA CHIBOUST GROSEILLES

*450 g de purée de groseilles
110 g de jaunes d'œufs
20 g de poudre à flan ou à crème
50 g de sucre semoule
12 g de gélatine en feuille
200 g de blancs d'œufs
180 g de sucre semoule*

PROCÉDÉ

Pour le biscuit cuillère au pavot, étaler 500 g de biscuit cuillère sur feuille de cuisson. Le peigner avec un peigne à dents (par ex. Matfer, réf. 421709), parsemer le dessus de graines de pavot. Pour le biscuit au pavot, faire bouillir le vin et faire macérer les graines pendant 30 minutes. Faire blanchir le sucre et les jaunes d'œufs.

COMPOSITION

*Poppy-seed sponge fingers (see *, P-23)*

*Poppy-seed sponge
Redcurrant chiboust cream
Redcurrants
Redcurrant port punch
Neutral icing
Bunch of redcurrants
Chocolate decoration*

INGREDIENTS FOR THE POPPY-SEED SPONGE

*130 g red wine (Bordeaux)
150 g poppy seeds
100 g caster sugar
160 g egg yolk
300 g egg white
180 g caster sugar
200 g potato starch
4 g baking powder
200 g softened butter*

INGREDIENTS FOR THE REDCURRANT PORT PUNCH

*50 g red port
250 g 60% syrup
50 g redcurrant purée
50 g water*

INGREDIENTS FOR THE REDCURRANT CHIBOUST

*450 g redcurrant purée
110 g egg yolk
20 g custard or cream powder
50 g caster sugar
12 g gelatin sheets
200 g egg white
180 g caster sugar*

METHOD

To make the poppy-seed sponge fingers, spread 500 g of sponge fingers on a baking sheet. Comb with a decorating comb (i.e. Matfer, ref. 421709) and sprinkle the top with poppy seeds. To make the poppy-seed sponge, boil the wine and macerate the seeds for 30 minutes. Blanch the sugar and the egg yolks. Add the

Opium

Opium

4 entremets de 0 16 cm, soit 4 x 6 personnes

4 desserts, 16 cm in diameter, i.e. 4 x 6 people



1 ▲

Ajouter les graines de pavot gonflées et laisser macérer. Ajouter le beurre pommade à 32°C puis les blancs d'œufs montés au sucre (**photo n° 1**) et en dernier la féculé et la poudre à lever. Couler en moule Flexipan et cuire à 150°C pendant 25 à 30 minutes.

Mélanger tous les ingrédients du punch et régler à 37 % brix.

Pour la chiboust, chauffer la purée, procéder comme une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, la poudre à crème et le sucre. Faire bouillir et ajouter la gélatine réhydratée, puis les blancs d'œufs montés avec le sucre. Mélanger à chaud et réaliser le montage (**photos n°2, 3, 4 et 5**).

MONTAGE DE L'OPIUM

Dans un cercle, déposer un fond de biscuit aux graines de pavot punché porto, une couche de chiboust avec des groseilles. Glacer au glaçage neutre et décorer de grappes de groseilles et de chocolat.



2 ▲

swollen poppy seeds and leave to macerate. Add the softened butter at 32°C, then the egg whites whisked with the sugar (**photo no. 1**). Last of all, add the starch and baking powder. Pour into a Flexipan mould and cook at 150°C for 25 to 30 minutes.

Mix together all the ingredients for the punch and bring to 37% brix.

For the chiboust, heat the purée, follow the same procedure as for cream filling with the egg yolks, cream powder and sugar. Boil and add the rehydrated gelatin, then the egg whites whisked with the sugar. Mix over the heat and assemble (**photos nos. 2, 3, 4, 5**).

ASSEMBLING THE OPIUM

In a cake ring, place a base of poppy-seed sponge soaked in port punch, then a layer of chiboust with redcurrants. Ice with neutral icing and decorate with bunches of redcurrants and chocolate.



3 ▲



4 ▲



5 ▲



Tarte aux fraises | Strawberry Tart

Tarte aux fraises

INGRÉDIENTS

200 g de pâte sablée
(voir *, p. 34)
100 g de crème d'amandes
1 000 g de fraises
100 g de confiture de fraises
ou de groseilles

PROCÉDÉ

Étaler la pâte sablée et foncer un cercle à tarte. Garnir le fond de crème d'amandes et cuire au four à 180°C pendant 25 minutes. Disposer les fraises régulièrement. Napper très légèrement de confiture de fraises ou de groseilles.

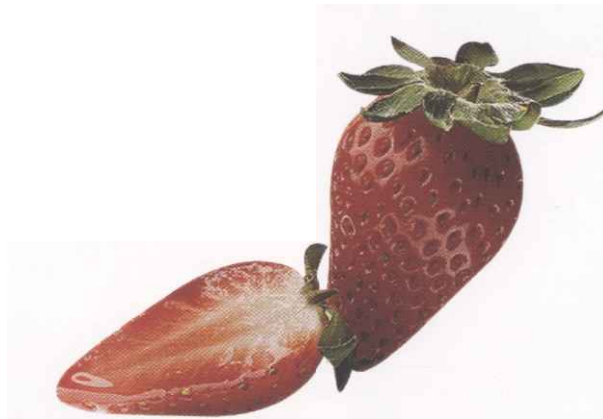
Strawberry Tart

INGREDIENTS

200 g sablé pastry
(see *, p. 34)
100 g almond cream
1,000 g strawberries
100 g strawberry or
redcurrant jam

METHOD

Roll out the sablé pastry and line a round pie tin. Fill the bottom with almond cream and cook in the oven at 180°C for 25 minutes. Once out of the oven, arrange the strawberries regularly. Coat very lightly with strawberry or raspberry jam.





Le champenois aux pralines roses

Champagne Cake with Pink Pralines

*Le champenois
aux pralines
roses*

*Champagne Cake
with Pink
Pralines*

4 entremets de 0 16 cm,
soit 4 x 6 personnes

4 desserts, 16 cm in
diameter, i.e. 4 x 6 people

COMPOSITION

*Biscuit amandes avec pralines
roses*
*Biscuit cuillère (voir *, p. 23)*
*Mousse champagne/Grand
Marnier*
Punch
Glaçage

COMPOSITION

*Almond sponge with pink
pralines*
*Sponge fingers (see * p. 23)*
*Champagne and Grand
Marnier mousse*
Punch
Icing

: Les Buffets sucrés

Pour le biscuit amandes avec pralines rose, voir *Les Buffets sucrés*, p. 23. Avant la cuisson, parsemer le dessus de pralines roses concassées (**photo n° 1**).

For the almond sponge, see *Les Buffets sucrés*, p. 23. Before cooking, sprinkle the top with crushed pink pralines (**photos no. 1**).

INGRÉDIENTS
POUR LA MOUSSE
CHAMPAGNE/
GRAND MARNIER

170 g de champagne rosé brut
40 g de Grand Marnier 40°
160 g de sucre semoule
100 g de jaunes d'œufs
10 g de gélatine en feuilles
*1 000 g de crème liquide
fouettée*
300 g de framboises entières

INGREDIENTS FOR
THE CHAMPAGNE
AND GRAND
MARNIER MOUSSE

170 g brut pink champagne
40 g Grand Marnier (40°)
160 g caster sugar
100 g egg yolk
10 g sheet gelatin
1,000 g whipped cream
200 g whole blackberries
800 g whole raspberries

INGRÉDIENTS
POUR LE PUNCH
FRAMBOISES

320 g de sirop à 60 %
100 g de purée de framboises
100 g de Grand Marnier 40°

INGREDIENTS FOR
THE RASPBERRY
PUNCH

320 g 60% syrup
100 g raspberry purée
100 g Grand Marnier (40°)

INGRÉDIENTS
POUR LE GLAÇAGE

*200 g de glaçage neutre (voir *,
p. 48)*
10 g de jus de framboises réduit

INGREDIENTS FOR
THE ICING

*200 g neutral icing (see *,
p- 48)*
10 g reduced raspberry juice



1 ▲

PROCÉDÉ

Pour la mousse, faire chauffer le champagne. Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis pocher l'ensemble à 85°C. Ajouter la gélatine réhydratée à l'eau. Refroidir à 20°C puis ajouter le Grand Marnier, la crème fouettée et les fruits en dernier (**photo n° 1**).
Mélanger à froid les ingrédients du punch, régler au réfractomètre à 40 % brix.

METHOD

For the mousse, heat the champagne. Blanch the egg yolks with the sugar then poach together at 85°C. Add the gelatin rehydrated in water. Cool to 20°C then add the Grand Marnier, the whipped cream and, last of all, the fruits (**photo no. 1**). Mix the punch ingredients together without heating. Bring to 40% brix using a refractometer.

MONTAGE DU
CHAMPENOIS AUX
PRALINES ROSES

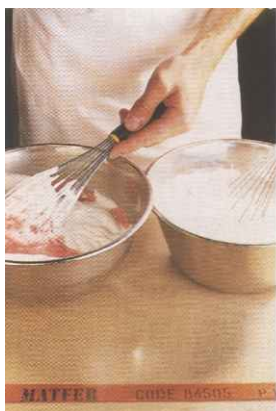
Chemiser un cercle de biscuit amandes aux pralines roses. Déposer un fond de biscuit cuillère punché framboise, et compléter de mousse champagne. Passer au froid, glacer au glaçage neutre et décorer d'une tige de feuilles de menthe fraîche, de copeaux de chocolat et de fruits rouges.

ASSEMBLING THE
CHAMPAGNE CAKE
WITH PINK PRALINES

Line a cake ring with almond sponge with pink pralines. Arrange a base of sponge fingers soaked in raspberry punch, and complete with champagne mousse. Place in the refrigerator, ice with neutral icing and decorate with a stick of fresh mint leaves, chocolate flakes and red fruits.



Avola fragola | Avola Fragola



1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE AUX
FRAISES

320 g de purée de fraises
12 g de gélatine en feuilles
150 g de meringue italienne
(voir *, p. 27)
60 g de sucre semoule
350 g de crème liquide fouettée
250 g de fraises confites

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE AU
LAIT D'AMANDES

500 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
280 g de sucre semoule
160 g de poudre d'amandes
20 g de gélatine en feuilles
500 g de crème liquide fouettée
80 g de lait d'amandes pur
(orgeat)

PROCÉDÉ

Pour la mousse aux fraises, tempérer la purée de fraises à 30°C. Ajouter la meringue italienne, puis la gélatine réhydratée fondue. Ajouter la crème fouettée avec le sucre, puis les fraises confites.

Pour la mousse au lait d'amandes, faire bouillir le lait et laisser infuser la poudre d'amandes pendant 15 minutes. Chinoiser puis blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et pocher à

INGREDIENTS FOR
THE STRAWBERRY
MOUSSE

320 g strawberry purée
12 g gelatin sheets
150 g meringue mixture (see *, p- 27)
60 g caster sugar
350 g whipped liquid cream
250 g candied strawberries

INGREDIENTS FOR
THE ALMOND OIL
MOUSSE

500 g milk
100 g egg yolk
280 g caster sugar
160 g ground almond
20 g gelatin sheets
500 g whipped cream
80 g pure almond oil

METHOD

For the strawberry mousse, warm the strawberry purée to 30°C. Add the meringue mixture, then the melted rehydrated gelatin. Add the whipped cream with the sugar, then the candied strawberries.

For the almond oil mousse, boil the milk and leave the ground almond to infuse for 15 minutes. Strain through a chinois then blanch the egg yolks with the sugar and

Avola fragola

Avola Fragola

4 entremets de 0 16 cm,
soit 4 x 6 personnes

COMPOSITION

Biscuit amandes rayé vert
et rose (voir *, p. 23)
Biscuit cuillère (voir *, p. 23)
Punch kirsch (voir *, p. 44)
Mousse aux fraises
Mousse au lait d'amandes
Crème au beurre (voir *,
p. 29)
Glaçage neutre (voir *, p. 48)
Pâte à décor blanche (voir **,
p-44)
Décor de fraises fraîches et de
tiges en chocolat de couverture

4 desserts, 16 cm in
diameter, i.e. 4 x 6 people

COMPOSITION

Almond sponge with green
and pink stripes (see *, p. 23)
Sponge fingers (see *, p. 23)
Kirsch punch (see * p. 44)
Strawberry mousse
Almond oil mousse
Butter cream (see *, p. 29)
Neutral icing see *, p. 48)
White decorating paste (see **,
p. 44)
Decoration: fresh strawberries
and chocolate-coating sticks

* : Les Buffets sucrés

** : Les Recettes glacées

85°C. Ajouter la gélatine
réhydratée, refroidir à 20°C.
Incorporer la crème, puis le
lait d'amandes.

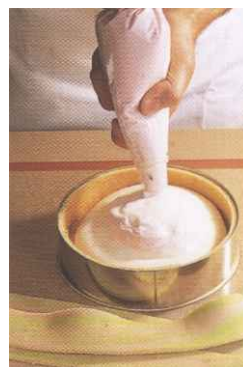
poach at 85°C. Add the
rehydrated gelatin, cool to
20°C. Incorporate the cream,
then the almond oil.

MONTAGE DE
L'ENTREMETS

Chemiser un cercle de biscuit
vert et rouge et déposer un
fond de biscuit
cuillère punché
kirsch. Verser en
même temps les
2 mousses
(photos
n° 1, 2, 3) et
passer au froid.
Glacer au glaçage
neutre et décorer.

ASSEMBLING THE
DESSERT

Line a cake ring with the
green and pink sponge and,
on top, place a
base of sponge
fingers soaked in
kirsch punch.
Pour on the two
mousses at the
same time
(photos nos. 1,
2, 3) and place
in the
refrigerator. Ice
with neutral
icing and
decorate.

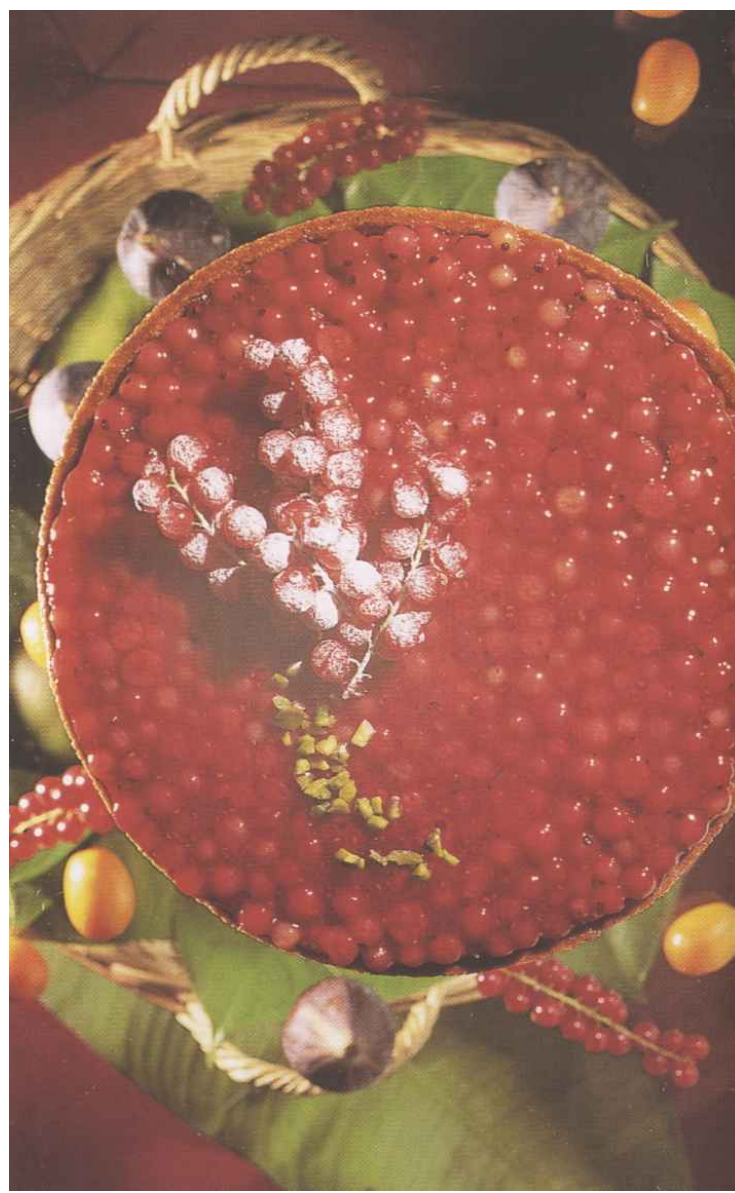


3 ▲



Groseiller

*Redcurrant
Gâteau*



*Tarte
aux groseilles*

Redcurrant Tart

INGRÉDIENTS POUR
LA CHIBOUST AU
FROMAGE BLANC

400 g de lait entier
6 g de poudre à flan
75 g de beurre
400 g de fromage blanc
à 40 % MG
10 g de zestes de citrons râpés
40 g de gel dessert
220 g de sucre semoule
110 g d'eau
220 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Pour réaliser la framboise pépins, faire 1/4 de la recette puis ajouter 250 g de groseilles (**photo n° 1**). Mouler en moules Flexipan de 0 15 cm sur 1,5 cm de hauteur et passer au froid. Pour la chiboust, faire bouillir le lait avec le beurre et les zestes. Diluer la poudre à flan avec un peu de lait froid et faire bouillir le tout avant d'ajouter le gel dessert. Cuire les 220 g de sucre avec l'eau. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et y verser le sucre cuit à 121°C. Mélanger le tout en ajoutant le fromage blanc.

MONTAGE

Dans un cercle, déposer un fond de biscuit cuillère, puis

INGREDIENTS FOR
THE SOFT WHITE
CHEESE CHIBOUST

400 g whole milk
6 g custard powder
75 g butter
400 g soft white cheese (40% fat)
10 g grated lemon zest
40 g dessert gel
220 g caster sugar
110 g water
220 g egg white
60 g caster sugar

METHOD

To make the raspberry seed jam, make 1/4 of the recipe, then add 250 g redcurrants (**photo no. 1**). Mould in Flexipan moulds, 15 cm in diameter by 1.5 cm high, and place in the refrigerator. For the chiboust, boil the milk with the butter and zests. Dilute the custard powder with a little cold milk and boil the mixture before adding the dessert gel. Cook the 220 g sugar with the water. Whisk the egg whites with the sugar and pour the sugar cooked to 121°C over them. Mix together, adding the soft white cheese.

ASSEMBLY

In a cake ring, place a base of sponge fingers, followed by

Groseilles

4 entremets de 0 16 cm,
soit 4 x 6 personnes

COMPOSITION

Biscuit cuillère (voir *, p. 23)
Framboises pépins (voir **,
P-39)
Chiboust au fromage blanc
Groseilles

*Redcurrant
Gâteau*

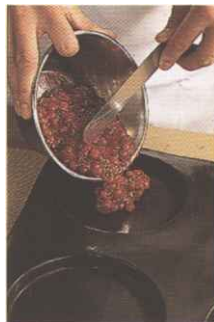
4 desserts, 16 cm in
diameter, i.e. 4 x 6 people

COMPOSITION

Spongefingers (see *, p. 23)
Raspberry seed jam (see **,
p. 39)
Soft white cheese chiboust
Redcurrants

* : Les Buffets sucrés

** : Les Recettes glacées



1 ▲



2 ▲

la framboise pépins.

Recouvrir de chiboust au fromage blanc (**photo n° 2**) et lisser. Décorer l'extérieur de meringue italienne et, au centre de l'entremets, déposer des fruits frais assortis.

the raspberry seed jam. Cover with the soft white cheese chiboust (**photo no. 2**) and smooth over the top.

Decorate the outside with meringue mixture and, in the centre of the dessert, arrange an assortment of fresh fruit.

Tarte aux groseilles

INGRÉDIENTS

200 g de pâte sablée (voir *,
p- 34)
800 g de groseilles
150 g de gelée de groseilles

PROCÉDÉ

Étaler la pâte sablée et fonder un cercle à tartes. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Mélanger délicatement les groseilles entières avec la gelée et garnir la tarte.

Redcurrant Tart

INGRÉDIENTS

200 g sablé pastry (see *,
p. 34)
800 g redcurrants
150 g redcurrant jelly

PROCÉDÉ

Roll out the sablé pastry and line a round pie tin. Cook in the oven at 180°C for 15 minutes. Delicately mix the whole redcurrants with the jelly and fill the tart.

*Les fruits exotiques
et les agrumes
Exotic and Citrus
Fruits*



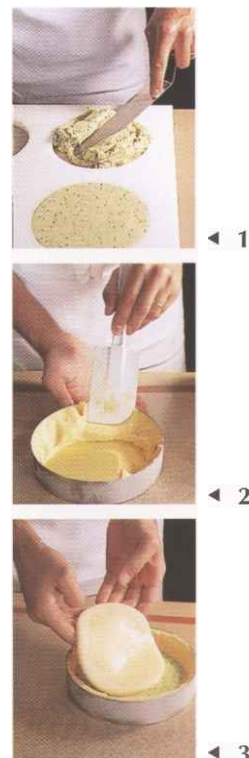
Introduction Introduction

L'APPELATION DE CES FRUITS évoque l'exotisme et leurs formes inhabituelles, pour nous Européens, nous font voyager à travers le monde. Leurs saveurs suaves nous procurent des sensations aux frissons multiples et révélatrices d'envies d'évasion.

Qu'ils soient préparés en crèmes, mousses, tartes ou sorbets, on les savourent toujours avec le même plaisir. Le plus grand ambassadeur de ces fruits, résumant leur caractère unique par son nom et sa saveur, n'est-il pas le fruit de la Passion ?

THE NAME GIVEN TO THESE FRUITS evokes "exoticism" and they usually come in shapes that are strange to our European eyes, taking us on a journey to the other end of the world. Their sweet flavour brings a shudder of delight revealing a hidden desire to get away from it all...

Whether prepared in creams, mousses, tarts or sorbets, exotic fruits are always just as enjoyable to eat. After all, surely the greatest ambassador for these fruits, summarizing their unique character in its name and flavour, is the "passion fruit"?



Fleur de kiwi | Kiwi Flower

4 entremets glacés
0 18 cm

COMPOSITION

Coulis d'ananas
*Sorbet abricot (voir *, p. 57)*
Sorbet kiwi
*Glaçage neutre (voir *, p. 39)*
Décor fours secs et chocolat

INGRÉDIENTS
POUR LE COULIS
D'ANANAS

500 g de purée d'ananas
60 g de rhum blanc
150 g de sucre inverti

INGRÉDIENTS POUR
LE SORBET KIWI

900 g de purée de kiwi
20 g de jus de citron
230 g de glucose atomisé 36-39 DE
250 g d'eau
6 g de stabilisateur à sorbets
30 g de poudre à kit à 0 % MG

4 iced desserts,
18 cm in diameter

COMPOSITION

Pineapple coulis
*Apricot sorbet (see *, p. 57)*
Kiwi sorbet
*Neutral icing (see *, p. 39)*
Decoration: dry petits fours and chocolate

INGREDIENTS FOR
THE PINEAPPLE
COULIS

500 g pineapple purée
60 g white rum
150 g invert sugar

INGREDIENTS FOR
THE KIWI SORBET

900 g kiwi purée
20 g lemon juice
230 g atomized glucose 36-39 DE
250 g water
6 g sorbet stabilizer
30 g skimmed milk powder

PROCÉDÉ

Pour le coulis, mélanger tous les ingrédients, couler en Flexipan de 0 165 mm et bloquer au froid.
Réaliser le sorbet kiwi en se référant au procédé expliqué dans le livre *Les Recettes glacées*, p. 50. Chablonner le sorbet en plaque de 0 16 cm sur 2 cm d'épaisseur (**photo n° 1**), puis congeler.

MONTAGE

Sangler le cercle de sorbet abricot (**photo n°2**) puis insérer le sorbet kiwi congelé. Déposer sur le dessus le coulis d'ananas bloqué au froid (**photo n° 3**) et relisser avec du sorbet abricot. Glacer et décorer.

METHOD

To make the pineapple coulis, mix all the ingredients together, pour into a 165-mm Flexipan mould and leave to set in the refrigerator.
For the kiwi sorbet, follow the procedure described in *Les Recettes glacées*, p. 50. Form the sorbet into a sheet 16 cm in diameter and 2 cm thick (**photo no. 1**), then freeze.

ASSEMBLY

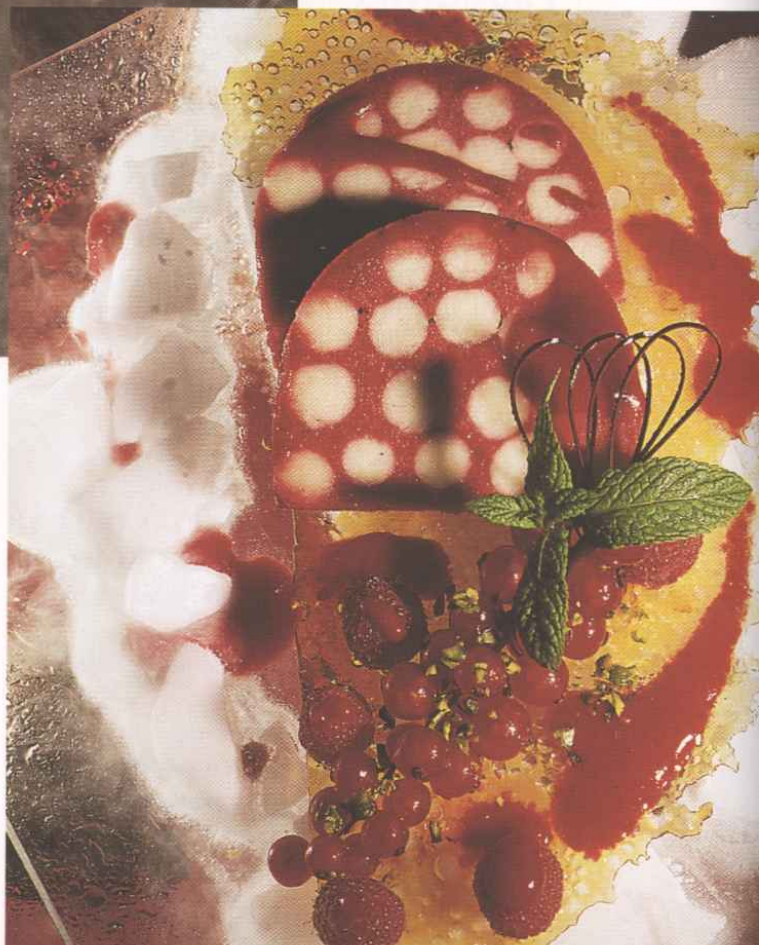
Line the ring with apricot sorbet (**photo no. 2**), then insert the disc of frozen kiwi sorbet. Arrange the set pineapple coulis, frozen, on top (**photo no. 3**) and smooth over the top with more apricot sorbet. Ice and decorate.

* : *Les Recettes glacées*



*Dacquoise
pistache /
noix de coco*

*Pistachio
and Coconut
Dacquoise*



*Arlequin glacé
aux agrumes
confits*

*Iced Harlequin
with Candied
Citrus Fruit*

Dacquois pistache/noix de coco

4 entremets de 6 personnes

COMPOSITION

Dacquois pistaches
Bavaroise noix de coco
300 g de fraises des bois

INGRÉDIENTS POUR LE DACQUOIS PISTACHES

160 g de pistaches entières
180 g de sucre semoule
500 g de blancs d'œufs
400 g de sucre glace
250 g d'amandes blanches

INGRÉDIENTS POUR LA BAVAROISE NOIX DE COCO

300 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
500 g de lait entier
300 g de purée de noix de coco
20 g de gélatine en feuilles
1 000 g de crème liquide
fouettée

PROCÉDÉ

Pour le dacquois, réaliser un tant-pour-tant au cutter avec les pistaches, les amandes et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs avec le sucre, puis mélanger le tout (**photo n° 1**). Pocher dans un cadre sur Exopat (**photo n° 2**) et cuire sur grille à 160°C pendant 30 minutes.
Pour la bavaroise, faire bouillir le lait et la purée de noix de coco. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et pocher l'ensemble à 85°C. Refroidir à 20°C et ajouter la crème fouettée.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Déposer avec une poche la bavaroise sur le fond de

Pistachio and Coconut Dacquois

4 desserts for 6 people

COMPOSITION

Pistachio Dacquois
Coconut Bavarian Cream
300 g wild strawberries

INGREDIENTS FOR THE PISTACHIO DACQUOIS

160 g whole pistachios
180 g caster sugar
500 g egg white
400 g icing sugar
250 g white almonds

INGREDIENTS FOR THE COCONUT BAVARIAN CREAM

300 g egg yolk
200 g caster sugar
500 g whole milk
300 g coconut purée
20 g gelatin sheets
1,000 g whipped cream

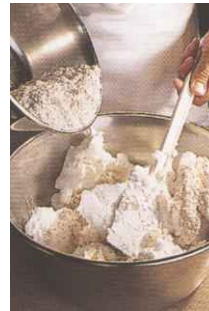
METHOD

To make the Dacquois, prepare a mixture of finely chopped pistachios, almonds and icing sugar in an electric chopper. Whisk the egg whites with the sugar, then mix all the ingredients together (**photo no. 1**). Pipe into a frame on an Exopat sheet (**photo no. 2**) and cook on a wire rack at 160°C for 30 minutes.

For the Bavarian cream, boil the milk with the coconut purée. Mix the egg yolks with the sugar until white and poach together at 85°C. Cool to 20°C and add the whipped cream.

ASSEMBLING THE DESSERT

Pipe the Bavarian cream onto the Dacquois base and add



1 ▲



2 ▲



3 ▲

le dacquois et ajouter les fraises des bois. Pocher le dessus en flamme avec de la bavaroise noix de coco (**photo n° 3**).

the wild strawberries. Pipe out a flame design on top in coconut Bavarian cream (**photo no. 3**).

Arlequin glacé aux agrumes confits

Desserts à l'assiette

COMPOSITION

Sorbet aux 4 fruits rouges
(voir *, p. 57)
Sorbet citron (voir *, p. 58)
Coulis de fruits rouges (voir *
p. 38)
Fruits frais
Agrumes confits

MONTAGE

Dresser du sorbet aux 4 fruits en gouttière et insérer, au centre, les tubes pochés de sorbet citron. Démouler et trancher. Disposer 3 tranches par assiette puis décorer.

* : Les Recettes glacées

Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit

Desserts in the dish

COMPOSITION

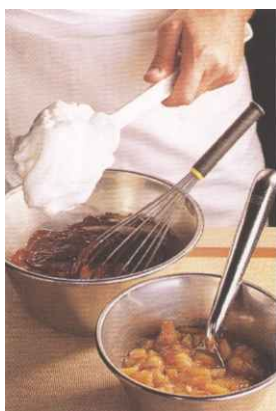
Sorbet with 4 red fruits (see *,
P-57)
Lemon sorbet (see *, p. 58)
Red-fruit coulis (see *, p. 38)
Fresh fruit
Candied citrus fruit

ASSEMBLY

Put the 4-fruit sorbet into the log-mould, then insert piped-out tubes of lemon sorbet into the centre. Remove from the mould and slice. Arrange 3 slices per dish then decorate.

Chocolat/mangue | Chocolate-Mango Gâteau





1 ▲

INGRÉDIENTS
POUR LE PUNCH

250 g de sirop à 60%
100 g d'eau
100 g de rhum blanc

INGRÉDIENTS POUR
LES MANGUES
POËLÉES

700 g de mangues fraîches
50 g de sucre semoule
50 g de beurre
35 g de rhum brun

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE AU
CHOCOLAT

500 g de chocolat de
couverture 71 %
180 g de beurre
220 g de sucre semoule
670 g de blancs d'oeuf

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients du punch et régler à 40 % brix.
Pour les mangues, faire fondre le beurre et le sucre dans une poêle. Ajouter les mangues coupées en cubes de 1 cm de côté. Les faire caraméliser puis les flamber au rhum.
Débarasser et refroidir.
Pour la mousse, faire fondre le chocolat de couverture à

INGREDIENTS FOR
THE PUNCH

250 g 60% syrup
100 g water
100 g white rum

INGREDIENTS FOR
THE SAUTÉED
MANGOES

700 g fresh mangoes
50 g caster sugar
50 g butter
35 g dark rum

INGREDIENTS FOR
THE CHOCOLATE
MOUSSE

500 g 71% chocolate coating
180 g butter
220 g caster sugar
670 g egg white

METHOD

To make the punch, mix all the ingredients together and bring to 40% brix.
For the mangoes, melt the butter and sugar in a frying pan. Add the mangoes cut into 1 cm cubes. Caramelize them, then flambé in the rum. Remove from the pan and cool.
For the mousse, melt the coating chocolate at 38°C,

Chocolat-
mangue

4 entremets de
0 18 cm

COMPOSITION

Biscuit chocolat sans farine
(voir *, p. 24)
Punch rhum
Mangues poêlées
Mousse au chocolat
Glaçage chocolat (voir *, p. 48)
Décor chocolat

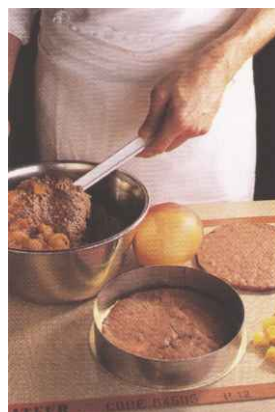
Chocolate-
Mango Gâteau

4 desserts,
18 cm in diameter

COMPOSITION

Chocolate flourless sponge (see
* p- 24)
Rum punch
Sautéed mangoes
Chocolate mousse
Chocolate icing (see *, p. 48)
Chocolate decoration

* : les Buffets sucrés



2 ▲

38°C, ajouter le beurre en morceaux et foisonner au batteur. Monter les blancs d'œufs avec le sucre, puis mélanger le tout (photo n° 1).

MONTAGE DE
L'ENTREMETS

Déposer un fond de biscuit chocolat sans farine punché rhum. Mélanger la mousse avec les mangues (photo n° 2), puis garnir le cercle et lisser (photo n° 3). Glacer avec le glaçage chocolat et décorer de copeaux de chocolat et de tranches de fruits frais.



3 ▲

add the butter in pieces and mix in the beater. Whisk the egg whites with the sugar, then mix all the ingredients together (photo no. 1).

ASSEMBLING THE
DESSERT

Make a layer of flourless chocolate sponge soaked in rum punch. Mix the mousse with the mangoes (photo no. 2), then fill the ring and smooth over the top (photo no. 3). Ice with the chocolate icing and decorate with chocolate flakes and slices of fresh fruit.



*Friands au pistils de safran,
mangues confites
et sorbet de fruits exotiques*

Desserts à l'assiette

COMPOSITION

*Pâte sablée au safran
Mangues confites au sirop d'oranges
Sorbet aux fruits exotiques
Coulis de mangues*

**INGRÉDIENTS DE
LA PÂTE SABLÉE AU
SAFRAN**

*400 g de beurre frais
200 g de sucre glace
130 g de jaune d'œufs
1 gousse de vanille
500 g de farine
200 g de tant-pour-tant blanc
5 g de sel fin
5 g de levure chimique
1 pointe de pistils de safran*

**INGREDIENTS FOR
THE SABLÉ PASTRY
WITH SAFFRON**

*400 g fresh butter
200 g icing sugar
130 g egg yolk
1 vanilla pod
500 g flour
200 g equal mix sugar/ground
almond
5 g fine salt
5 g baking powder
Dash of crushed saffron pistils*

*Fancy Pastry with Saffron Pistils,
Candied Mangoes and Exotic-Fruit
Sorbet*

Desserts on the dish

COMPOSITION

*Sablé pastry with saffron
Candied mangoes in orange syrup
Exotic-fruit sorbet
Mango coulis*

**INGRÉDIENTS POUR
LES MANGUES
CONFITES AU
SIROP D'ORANGES**

*4 mangues
500 g de jus d'oranges
concentré
300 g de sucre semoule
2 gousses de vanille Bourbon*

**INGREDIENTS FOR
THE CANDIED
MANGOES in
ORANGE SYRUP**

*4 mangoes
500 g concentrated orange
juice
300 g caster sugar
2 Bourbon vanilla pods*

INGRÉDIENTS POUR
LE SORBET AUX
FRUITS EXOTIQUES

1 600 g de purée de fruits
exotiques
740 g de d'eau
360 g de sucre semoule
180 g de glucose atomisé
60 g de lait en poudre 0% MG
10 g de stabilisateur à sorbet

PROCÉDÉ

Pour réaliser la pâte sablée au safran, au cutter, mixer le beurre, le sucre glace, les jaunes d'œufs, les graines de la gousse de vanille, le tant-pour-tant et la moitié de la farine. Ajouter le reste de farine, le sel, la levure et les pistils de safran (**photo n° 1**).

Laisser refroidir, étaler à 3 mm, détailler selon utilisation et cuire à 160°C pendant 10 minutes.

Pour confire les mangues, faire bouillir le jus d'oranges avec le sucre et les gousses de vanille. Ajouter les mangues découpées à l'emporte-pièce rond (**photo n° 2**) et laisser confire doucement sur le feu pendant 20 minutes (**photo n° 3**). Mixer les parures de mangues restantes et ajouter 1 dl de jus de la cuisson des mangues pour réaliser le coulis.

Pour le sorbet, chauffer tous les ingrédients à 85°C à l'exception de la purée de fruits exotiques. Laisser refroidir et verser ce mélange sur les cubes de purée encore surgelée (**photo n° 4**).

Fouetter énergiquement (**photo n° 5**). Laisser maturer pendant 2 heures minimum, puis turbiner.

MONTAGE
PAR ASSIETTE

Détailler un sablé à l'emporte-pièce cannelé à la sortie du four et le disposer au centre de l'assiette. Plier les lamelles de mangues de façon à former le toit d'un

INGREDIENTS FOR
THE EXOTIC FRUIT
SORBET

1,600 g exotic fruit sorbet
740 g water
360 g caster sugar
180 g atomized glucose
60 g skimmed milk powder
10 g sorbet stabilizer

METHOD

To make the sablé pastry with saffron, use an electric mixer to mix the butter, icing sugar, egg yolks, the seeds of the vanilla pod, sugar/almond mixture and half of the flour. Add the rest of the flour, along with the salt, baking powder and saffron pistils (**photo no. 1**). Leave to cool, spread out to a thickness of 3 mm, cut into the desired shapes and cook at 160°C for 10 minutes.

To make the candied mangoes, boil the orange juice with the sugar and vanilla pods. Add the mangoes cut into shapes using a round cutter (**photo no. 2**) and leave to candy gently over the heat for 20 minutes (**photo no. 3**). Mix in the remaining mango trimmings and add 1 dl of cooking juice from the mangoes to make the coulis.

For the sorbet, heat all the ingredients to 85°C, with the exception of the exotic-fruit purée, leave to cool and pour this mixture onto the cubes of still-frozen purée (**photo no. 4**). Whisk briskly (**photo no. 5**). Leave to mature for 2 hours minimum, then freeze.

ASSEMBLY
ON THE DISH

Using a fluted cutter, cut out a piece of sablé pastry, once out of the oven, and arrange in the centre of each dish. Fold over the thin strips of mango to form a shape like

chapiteau. Disposer une quenelle de sorbet, napper l'assiette de coulis de mangues et de brisures de sablé et déposer une demi-gousse de vanille fendue sur le chapiteau.

the roof of a marquee. Arrange a finger-shape of sorbet, coat the dish with mango coulis and broken pieces of sablé pastry and place a split half-pod of vanilla on top of the "marquee".



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲



5 ▲



Antigua | Antigua

INGRÉDIENTS
POUR LES BANANES
POÊLÉES

500 g de bananes coupées en
rondelles
50 g de beurre
50 g de sucre semoule
50 g de rhum blanc

INGRÉDIENTS
POUR LA MOUSSE
BANANES

200 g de purée de bananes
600 g de pâte d'amandes 50 %
40 g de pistaches hachées
180 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre semoule
120 g de kit entier
18 g de gélatine en feuilles
80 g de rhum blanc
500 g de crème liquide
fouettée

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE
KALAMANSI

270 g de purée de kalamansi
450 g de pâte à bombe (voir *,
p. 31)
24 g de gélatine en feuilles
480 g de crème liquide
fouettée
300 g de meringue italienne

PROCÉDÉ

Pour les bananes poêlées, faire fondre le beurre et le sucre semoule, caraméliser les bananes et les flamber au rhum.

Pour la mousse banane, faire bouillir le lait avec la pâte d'amandes et la purée de bananes. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, mélanger le tout et pocher à 85°C. Ajouter la gélatine, refroidir à 20°C puis incorporer les pistaches, le rhum puis la crème.

Pour la mousse kalamansi, réhydrater la gélatine et la fondre à 50°C. Mélanger la meringue, puis la pâte à bombe et ajouter la purée et la crème.

INGREDIENTS
FOR THE SAUTÉED
BANANAS

500 g bananas sliced into
rounds
50 g butter
50 g caster sugar
50 g white rum

INGREDIENTS
FOR THE BANANA
MOUSSE

200 g banana purée
600 g 50% almond paste
40 g chopped pistachios
180 g egg yolk
100 g caster sugar
120 g whole milk
18 g gelatin sheets
80 g white rum
500 g whipped cream

INGREDIENTS FOR
THE KALAMANSI
MOUSSE

270 g kalamansi purée
450 g bomb dough (see *, p. 31)
24 g gelatin sheets
480 g whipped cream
300 g meringue mixture

METHOD

To make the sautéed bananas, melt the butter with the caster sugar, caramelize the bananas and flambé them in the rum.

To make the banana mousse, boil the milk with the almond paste and banana purée. Whisk the egg yolks with the sugar until white, then mix all the ingredients together and poach at 85°C. Add the gelatin, cool to 20°C, then incorporate the pistachios, the rum, and then the cream.

To make the kalamansi mousse, rehydrate the gelatin and melt at 50°C. Mix the meringue, then the bomb dough and add the purée and cream.

Antigua

4 entremets de 0 18 cm
(8 personnes)

COMPOSITION

Rhodoïd imprimé chocolat
blanc
Bananes poêlées
Bavaroise banane
Mousse kalamansi
Biscuit cuillère (voir *, p. 23)
Punch rhum blanc
Glaçage neutre (voir *, p. 39)
Décor



1 ▲

MONTAGE
DE L'ENTREMETS

Chemiser un cercle en inox avec Rhodoïd prédécoupe de chocolat blanc et le talonner de couverture ivoire. Déposer au fond un biscuit cuillère punché rhum blanc. Déposer une couche de mousse kalamansi à mi-hauteur du cercle (photo n° 1), ajouter le 2e biscuit cuillère punché et relisser avec la mousse bananes (photo n° 2). Glacer en marbrant au glaçage neutre coloré jaune et orange. Décorer de chocolat et de fruits frais.

Antigua

4 desserts, 18 cm in
diameter, for 8 people

COMPOSITION

Plastic film with a white
chocolate pattern
Sautéed bananas
Banana Bavarian cream
Kalamansi mousse
Cooked sponge finger mix (see
* p- 23)
White rum punch
Neutral icing (see *, p. 39)
Decoration



2 ▲

ASSEMBLING
THE DESSERT

Line a stainless steel circle with a plastic film predecorated with white chocolate pattern and cover this with some ivory coating. Arrange a base of sponge finger mix soaked in white rum punch. Then arrange a layer of kalamansi mousse half-way up the ring (photo no. 1), add a second layer of sponge finger mix soaked in punch and smooth the banana mousse over the top (photo no. 2). Create a marble icing with a neutral icing coloured yellow and orange. Decorate with chocolate and fresh fruit.

* : Les Buffets sucrés

Apéro | Apéro



**4 entremets de 0 18 cm,
soit 4 x 8 personnes**

COMPOSITION

Biscuit amandes joconde (voir
*, p. 23)
*Noisettes caramélisées
concassées* (voir *, p. 43)
*Pâte à décor chocolat au
cornet* (voir *, p. 23)
Biscuit chocolat sans farine
(voir * p. 24)
Praliné feuilleté
Crème au beurre praliné
Crème à l'orange
Glaçage blanc marbré chocolat
Décor chocolat

INGRÉDIENTS

**POUR LE PRALINÉ
FEUILLETÉ**

320 g de praliné amandes
50 g de couverture chocolat lait
70 g de beurre
140 g de feuilletine

**INGRÉDIENTS
POUR LA CRÈME AU
BEURRE PRALINÉ**

500 g de crème au beurre
(voir *, p. 29)
500 g de crème pâtissière (voir
* p- 29)
250 g de praliné amandes

**INGRÉDIENTS
POUR LA CRÈME À
L'ORANGE**

50 g d'eau
160 g de concentré d'oranges
120 g de beurre
100 g de sucre semoule
180 d'œufs
100 g de zestes d'oranges
confits à la grenadine
12 g de gélatine en feuilles
550 g de crème liquide
fouettée

**4 desserts, 18 cm in
diameter, i.e. 4 x 8 people**

COMPOSITION

Joconde almond sponge (see
Les Buffets sucrés, p. 23)
Crushed caramelized hazelnuts
(see * p. 43)
*Chocolate decorating paste in
an icing bag* (see *, p. 23)
Flourless chocolate sponge (see
* p. 24)
Praline pastry
Praline butter cream
Orange cream
*White icing with chocolate
marbling*
Chocolate decoration

INGREDIENTS

**FOR THE PRALINE
PASTRY**

320 g almond praline
50 g milk chocolate coating
70 g butter
140 g feuilletine (wafer thin
breton-style crêpes, shredded)

**INGREDIENTS
FOR THE PRALINE
BUTTER CREAM**

500 g butter cream (see *,
p. 29)
500 g cream filling (see *,
p. 29)
250 g almond praline

**INGREDIENTS
FOR THE ORANGE
CREAM**

50 g water
160 g orange purée
120 g butter
100 g caster sugar
180 g egg
100 g orange zests candied in
grenadine
12 g gelatin sheets
550 g whipped cream

PROCÉDÉ

Pour le praliné, faire fondre
le beurre et la couverture.
Mélanger avec le praliné,
ajouter la feuilletine et étaler à
4 millimètres d'épaisseur.
Passer au froid, puis découper
des disques de 0 16 cm.
Réaliser une crème au beurre
praliné en mélangeant tous les
ingrédients. Chablonner en
cercles de 0 16 cm, épaisseur
8 millimètres, et passer
au froid.
Pour la crème à l'orange,
faire chauffer l'eau avec le
concentré et le beurre.
Blanchir les œufs avec le sucre
et pocher à 85°C. Ajouter la
gélatine réhydratée. Refroidir
à 22°C, incorporer les zestes
et la crème.

**MONTAGE DE
L'ENTREMETS**

Chemiser un cercle de
biscuits amandes incrusté de
noisettes. Déposer un fond de
biscuit chocolat sans farine,
puis un disque de praliné
feuilleté. Poser la crème au
beurre praliné par dessus et
relisser de crème à l'orange.
Glacer le dessus en marbrant
au glaçage blanc et au glaçage
blanc coloré orange, et
décorer de chocolat.

METHOD

For the praline pastry, melt
the butter and the coating.
Mix with the praline, add the
feuilletine, and spread out to
4 mm thick. Place in the
refrigerator, then cut into
discs 16 cm in diameter.
Make the praline butter
cream by mixing all the
ingredients together. Form
into circles 16 cm in
diameter, 8 mm thick, and
place in the refrigerator.
For the orange cream, heat
the water with the orange
purée and the butter. Whisk
the eggs with the sugar until
white, then poach at 85°C.
Add the rehydrated gelatin.
Cool to 22°C, incorporate the
zests and the cream.

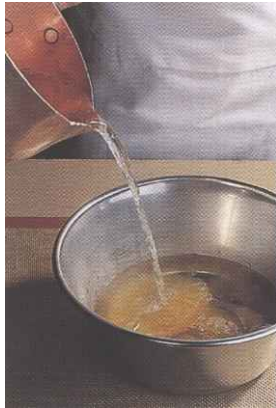
**ASSEMBLING THE
DESSERT**

Line a cake ring with almond
sponge with hazelnut pieces.
Arrange a base of flourless
chocolate sponge, then a disc
of praline pastry. Place the
praline butter cream on top
then smooth over the orange
cream. Create a marbled
effect on top with white icing
and white icing coloured
orange, and decorate with
chocolate.

*: *Les Buffets sucrés*



Henga Henga



1 ▲

INGRÉDIENTS DE
LA MOUSSE ANANAS
AU KIRSCH
820 g de purée d'ananas
10 g de jus de citron
35 g de kirsch
70 g de sucre semoule
35 g de gélatine en feuilles
550 g de crème liquide fouettée

PROCÉDÉ
Réhydrater la gélatine et la fondre à 50°C. L'incorporer à la purée d'ananas et ajouter le kirsch, le sucre semoule et le jus de citron. Ajouter la crème fouettée en dernier.

MONTAGE
DE L'ENTREMETS
Chemiser un cercle de biscuit cuillère en plaque peigné et cacaoté. Déposer au fond du biscuit cuillère de 1,5 cm d'épaisseur punché kirsch. Couler la mousse ananas avec des morceaux d'ananas confits (photos n° 2, 3, 4). Passer au froid, puis glacer et décorer.

INGREDIENTS FOR
THE PINEAPPLE
KIRSCH MOUSSE
820 g pineapple purée
10 g lemon juice
35 g kirsch
70 g caster sugar
35 g gelatin sheets
550 g whipped cream

METHOD
Rehydrate the gelatin and melt it at 50°C. Mix into the pineapple purée and add the kirsch, caster sugar and lemon juice. Add the whipped cream last of all.

ASSEMBLING
THE DESSERT
Line a cake ring with a sheet of cooked sponge finger mix, combed and sprinkled with cocoa. Arrange a base of sponge finger mix 1.5 cm thick soaked in kirsch punch. Pour on the pineapple mousse with the pieces of candied pineapple (photos nos. 2, 3, 4). Place in the refrigerator, then ice and decorate.

Kenya

4 entremet 0 18 cm, soit
4 x 6 personnes

COMPOSITION DE
L'ENTREMETS
Ananas au kirsch (photo
n° 1) (voir*, p. 36)
Biscuit cuillère (voir **, p. 23)
Biscuit cuillère en plaque peigné
(voir **, p. 23)
Punch kirsch (voir *, p. 44)
Mousse ananas
Glaçage neutre coloré
Décor ananas frais

Kenya

4 desserts, 18 cm in
diameter, i.e. 4 x 6 peopl

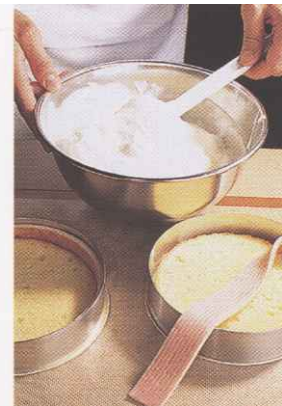
COMPOSITION
Pineapple in kirsch (photo
no. 1) (see *, p. 36)
Cooked sponge finger mix (see
**, p. 23)
Sheet of combed sponge finger
mix (see **, p. 23)
Kirsch punch (see *, p. 44)
Pineapple mousse
Coloured neutral icing
Fresh pineapple decoration

* : Les Recettes glacées

** : Les Buffets sucrés



2 ▲



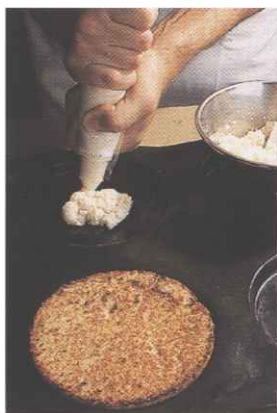
3 ▲



4 ▲

Exotica | Exotica





1 ▲

INGRÉDIENTS
POUR LES ROCHERS
COCO

300 g de blancs d'œufs
675 g de sucre semoule
675 g de noix de coco râpée
70 g de compote de pommes

INGRÉDIENTS DE
LA GELÉE COCO
230 g de purée de noix de coco
120 g de sucre inverti
4 g de gélatine en feuilles
80 g de Malibu

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE
MANGUE/GOYAVE
100 g de purée de goyaves
50 g de purée de mangues
240 g de crème pâtissière (voir
* p- 29)
9 g de gélatine en feuilles
250 g de crème liquide fouettée

PROCÉDÉ
Pour les rochers coco,
mélanger le tout et
chablonner en pochoir de
0 16 cm, épaisseur 1,5 cm
(photo n° 1). Faire griller au
four à 270°C pendant 6
à 8 minutes.
Pour la gelée, mélanger la
purée et le sucre inverti, puis
l'alcool. Réhydrater la
gélatine, fondre à 50°C, puis

INGREDIENTS FOR
THE COCONUT
ROCHERS

300 g egg white
675 g caster sugar
675 g grated coconut
70 g apple purée

INGREDIENTS FOR
THE COCONUT JELLY
230 g coconut purée
120 g invert sugar
4 g gelatin sheets
80 g Malibu

INGREDIENTS FOR
THE GUAVA AND
MANGO MOUSSE
100 g guava purée
50 g mango purée
240 g cream filling (see *
p- 29)
9 g gelatin sheets
250 g whipped cream

METHOD
For the coconut rochers, mix
all ingredients together and
pipe out into 16-cm rounds,
1.5 cm thick (photo no. 1).
Brown in the oven at 270°C
for 6 to 8 minutes.
For the jelly, mix the purée
and the invert sugar, then the
alcohol. Réhydrater the
gelatin, melt at 50°C, then
mix all the ingredients. Pour

Exotica

4 entremets de 0 18 cm
(6 personnes)

COMPOSITION

Rocher coco
Mousse goyave mangue
Rhodoïd, imprimé chocolat
Gelée coco
Glaçage neutre marbré cacao
(voir *, p. 39)
Décor de fruits frais
Cheveux de chocolat

Exotica

4 desserts, 18 cm in
diameter (6 people)

COMPOSITION

Coconut rochers
Guava and mango mousse
Plastic film with chocolate
pattern
Coconut jelly
Neutral icing with cocoa
marbling (see *, p. 39)
Fresh fruit decoration
Chocolate threads

* : Les Buffets sucrés

mélanger le tout. Couler en
Flexipan de 0 165 mm
(photo n° 2) et passer
au froid.
Pour la mousse, mélanger les
purées avec la crème
pâtissière. Réhydrater la
gélatine, fondre à 40°C et
mélanger, puis incorporer la
crème.

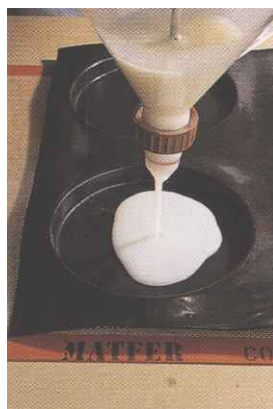
MONTAGE DE
L'ENTREMETS

Chemiser un cercle d'un
Rhodoïd décor. Déposer un
fond de rocher coco, puis la
gelée coco passée au froid et
étaler par dessus la mousse
mangue goyave (photo n° 3).
Glacer et décorer.

into a Flexipan sheet 165 mm
in diameter (photo no. 2)
and place in the refrigerator.
For the mousse, mix the
purées with the cream filling.
Réhydraté the gelatin, melt at
40°C and mix, then
incorporate the cream.

ASSEMBLING THE
DESSERT

Line a ring with a sheet of
decorating plastic film.
Arrange a base of coconut
rocher, then the coconut jelly
left to set in the refrigerator,
and spread the mango and
guava mousse on top (photo
no. 3). Ice and decorate.

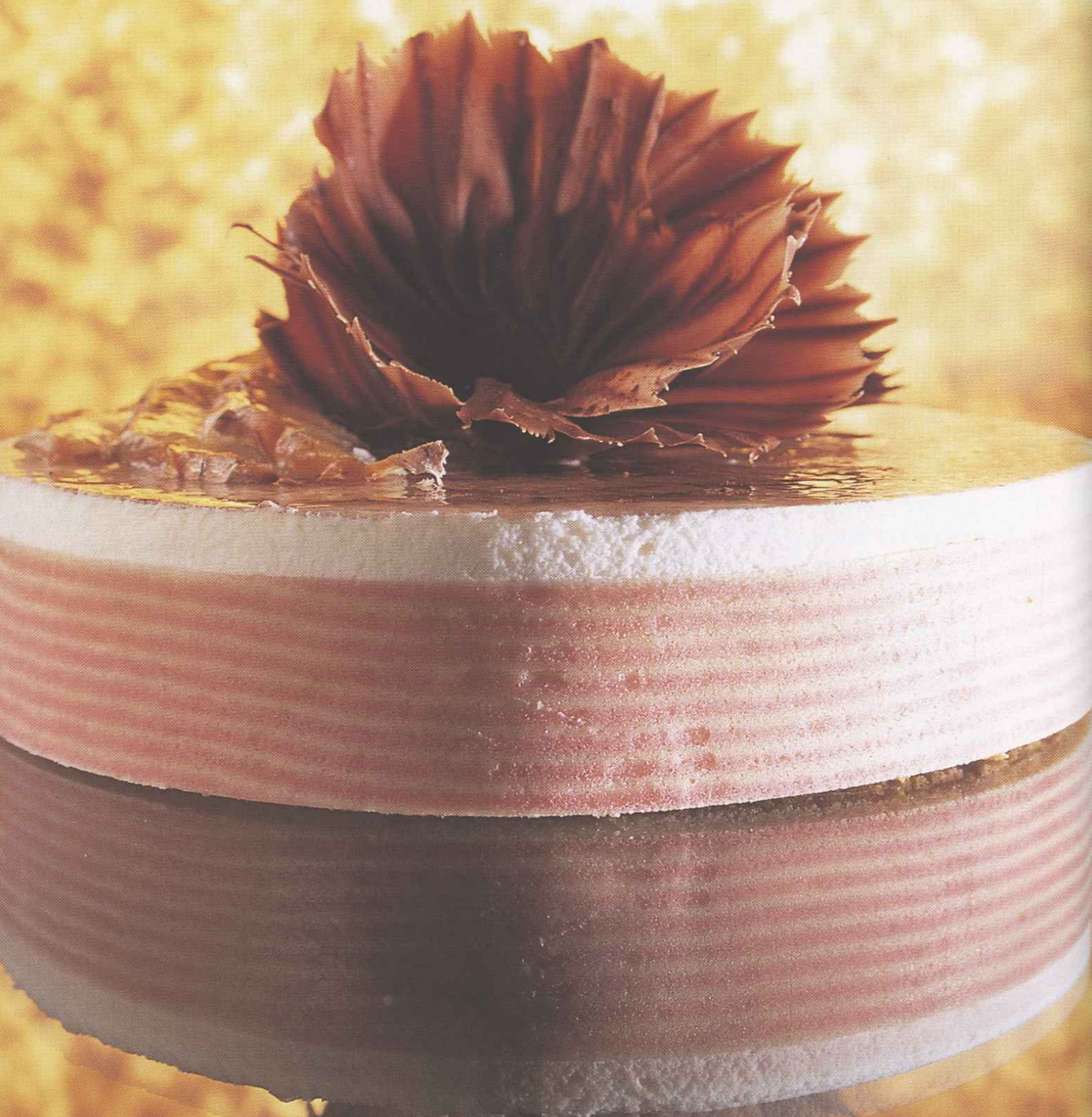


2 ▲



3 ▲

Evasion | Evasion





1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS
DE LA GELÉE
FRAMBOISE

340 g de purée de framboises
100 g de sucre inversi
4 g de gélatine en feuille

INGRÉDIENTS
POUR LE PUNCH
FRAMBOISE

300 g de sirop à 60 %
100 g de purée de framboises
100 g d'eau de vie de
framboises

INGRÉDIENTS POUR LA
MOUSSE CITRON VERT

180 g de jus de citrons jaunes
100 g de concentré de citrons
verts
450 g de meringue italienne
(voir *, p. 27)
450 g de crème liquide
fouettée
18 g de gélatine en feuille
30 g de zestes de citrons confits
(voir **, p. 47)

PROCÉDÉ

Pour la gelée, réhydrater la gélatine, la fondre à 50°C, mélanger le tout. Couler en Flexipan de Ø 155 mm et passer au froid.

INGREDIENTS FOR
THE RASPBERRY
JELLY

340 g raspberry purée
100 g invert sugar
4 g gelatin sheets

INGREDIENTS FOR
THE RASPBERRY
PUNCH

300 g 60% syrup
100 g raspberry purée
100 g raspberry brandy

INGREDIENTS FOR
THE LIME MOUSSE

180 g lemon juice
100 g lime purée
450 g meringue mixture (see
* p- 27)
450 g whipped cream
18 g gelatin sheets
30 g candied lemon zests (see
**, p. 47)

METHOD

To make the jelly, réhydraté the gelatin, melt it at 50°C, then mix all the ingredients together. Pour into a Flexipan dish 155 cm in diameter

Evasion

4 entremets de Ø 18 cm,
soit 4 x 8 personnes

COMPOSITION

Biscuit amandes joconde (voir
*, p- 23)
Pâte à décor colorée jaune et
rouge (voir *, p. 44)
Biscuit chocolat sans farine
(voir *, p. 24)
Punch framboise
Gelée de framboises
Mousse citron vert
Glaçage neutre coloré
framboise (voir *, p. 39)
Tube chocolat
Décor de fruits frais

Evasion

4 desserts, 18 cm in
diameter, i.e. 4 x 8 people

COMPOSITION

Joconde almond sponge (see *,
p- 23)
Decorating paste coloured
yellow and red (see * p. 44)
Flourless chocolate sponge (see
* p- 24)
Raspberry punch
Raspberry jelly
Lime mousse
Neutral icing coloured
raspberry (see *, p. 39)
Chocolate tube
Fresh fruit decoration

* ; Les Buffets sucrés

** : Les Recettes glacées

Pour le punch, mélanger tous les ingrédients et régler à 40 % brix.

Pour la mousse, réhydrater la gélatine et la fondre à 50°C. La mélanger à la meringue italienne, ajouter le jus, le concentré puis les zestes et la crème (photo n° 1).

MONTAGE DE
L'ENTREMETS

Chemiser un cercle de biscuit imprimé. Déposer au fond un disque de biscuit chocolat sans farine punché. Poser par dessus la gelée de framboises passée au froid (photo n° 2). Remettre un deuxième disque de biscuit chocolat sans farine punché et relisser avec la mousse citron vert. Glacer au glaçage neutre coloré et décorer.

and place in the refrigerator. For the punch, mix all the ingredients and regulate to 40% brix.

For the mousse, réhydraté the gelatin and melt it at 50°C. Mix it with the meringue mixture, add the lemon juice, the lime purée, then the zests and the cream (photo no. 1).

ASSEMBLING THE
DESSERT

Line a ring with patterned sponge. Arrange a base of flourless chocolate sponge discs soaked in punch. On top, place the raspberry jelly taken from the refrigerator (photo no. 2). Place on a second disc of flourless chocolate sponge soaked in punch and smooth over the top with lime mousse. Ice with coloured neutral icing and decorate.

Agruma | Agruma



INGRÉDIENTS POUR
LA GELÉE DE
PAMPLEMOUSSES

200 g de jus de pamplemousses
frais
100 g de concentré de
pamplemousses
80 g de sucre inverti
40 g de glucose atomisé 36-
39 DE
18 g de gélatine en feuilles
150 g de pamplemousses en
quartiers coupés en morceaux

INGRÉDIENTS POUR
LA MOUSSE ORANGE

500 g de jus d'oranges
100 g de concentré orange
400 g de meringue italienne
(voir * p. 27)
110 g de gelée dessert
1 300 g de crème liquide
fouettée

PROCÉDÉ

Pour la gelée de
pamplemousses, réhydrater la
gélatine et la fondre à 50°C.

Mélanger avec les autres
ingrédients, sauf les quartiers
de pamplemousses. Couler en
moule Flexipan (**photo n° 1**)
en ajoutant 1 morceau de
pamplemousse. Bloquer
au grand froid.

Pour la mousse orange,
tempérer le jus et les
concentrés à 50°C. Ajouter le
gel dessert, puis la meringue
italienne et mélanger le tout à
la crème liquide fouettée.

INGREDIENTS FOR
THE GRAPEFRUIT
JELLY

200 g fresh grapefruit juice
100 g grapefruit purée
80 g invert sugar
40 g atomized glucose 36-
39 DE
18 g gelatin sheets
150 g grapefruit quarters cut
into pieces

INGREDIENTS FOR
THE ORANGE MOUSSE

500 g orange juice
100 g orange purée
400 g meringue mixture (see
* p- 27)
110 g dessert gel
1,300 g whipped cream

METHOD

For the grapefruit jelly,
réhydraté le gelatin and melt
at 50°C. Mix with the other
ingredients, except the
grapefruit quarters. Pour into
a Flexipan mould (**photo
no. 1**), adding 1 piece of
grapefruit. Leave to set in a
very cold refrigerator.

For the mousse, warm the
juice and purée to 50°C. Add
the dessert gel, then the
meringue mixture and mix all
the ingredients into the
whipped cream.

Agruma

2 gouttières de 18
personnes

COMPOSITION

Biscuit cuillère en plaque (voir
*, p. 23)

Biscuit cuillère poché en
bandes parsemées de flocon de
blé et de zeste d'oranges (voir
* p- 23)

Punch orange Grand Marnier
Mousse oranges

Gelée de pamplemousses

Zestes d'oranges confits (voir
**, p. 47)

Glaçage neutre (voir **, p. 39)
Décor chocolat

Agruma

2 log-shaped cakes for
18 people

COMPOSITION

Sheet of cooked sponge finger
mix (see *, p. 23)

Sponge finger mix piped out
into strips and sprinkled with
wheat flakes and orange zests
(see*, p. 23)

Grand Marnier orange punch
Orange mousse

Grapefruit jelly

Candied orange zests (see **,
p-47)

Neutral icing (see **, p. 39)
Chocolate decoration

" : Les Buffets sucrés

* : Les Recettes glacées



1 ▲



2 ▲

MONTAGE
DE L'ENTREMETS

Chemiser une gouttière d'une
feuille plastique. Couler la
mousse orange et déposer au
milieu 1 bande de biscuit
cuillère punché orange.

Garnir le centre avec des
billes de gelées
pamplemousses (**photo n° 2**)
et relisser à la mousse orange.

Fermer avec une seconde
bande de biscuit cuillère.
Glacer au glaçage neutre et
coller le biscuit cuillère en
bandes le long de chaque côté
de la bûche.

ASSEMBLING
THE DESSERT

Line a log-shaped mould with
a plastic film. Pour in the
orange mousse and, in the
middle, arrange a strip of
cooked sponge finger mix
soaked in orange punch. Fill
the centre with beads of
frozen grapefruit (**photo
no. 2**) and smooth the orange
mousse over the top. Close
with a second strip of sponge
finger mix. Ice with neutral
icing and stick the sponge
finger mix in strips along each
side of the log.



Compromis | Compromis

**4 entremets de 0 18 cm,
soit 4 x 8 personnes**

COMPOSITION

*Biscuit sacher (voir * p. 25)*

Mousse mangue passion

Punch kalamansi

Glaçage passion

Décor chocolat

INGRÉDIENTS

POUR LA MOUSSE
MANGUE PASSION

300 g de purée de mangues

300 g de jus de fruits de la

Passion

90 g de gel dessert

100 g de blancs d'œufs

75 g de sucre semoule

800 g de crème liquide fouettée

INGRÉDIENTS POUR
LE PUNCH KALAMANSI

80 g de purée de kalamansi

40 g d'eau

180 g de sirop à 60 %

INGRÉDIENTS POUR
LE GLAÇAGE
PASSION

450 g de jus de fruits de la

Passion

150 g de sucre semoule

9 g de pectine

3 gouttes d'acide citrique

300 g de sucre semoule

50 g de glucose

1 000 g de nappage abricot

**4 desserts, 18 cm in
diameter, i.e. 4 x 8 people**

COMPOSITION

*Sacher sponge (see *, p. 25)*

*Mango and passion-fruit
mousse*

Kalamansi punch

Passion-fruit icing

Chocolate decoration

INGREDIENTS FOR

THE MANGO AND
PASSION-FRUIT
MOUSSE

300 g mango purée

300 g passion-fruit juice

90 g dessert gel

100 g egg white

75 g caster sugar

800 g whipped cream

INGREDIENTS FOR
THE KALAMANSI
PUNCH

80 g kalamansi purée

40 g water

180 g 60% syrup

INGREDIENTS FOR
THE PASSION-
FRUIT ICING

450 g passion-fruit juice

150 g caster sugar

9 g pectin

3 drops citric acid

300 g caster sugar

50 g glucose

1,000 g apricot coating

PROCÉDÉ

Faire chauffer le jus de fruits de la passion à 60°C, ajouter le gel dessert et la purée de mangues. Refroidir à 20°C.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le tout et ajouter la crème.

Mélanger tous les ingrédients du punch et régler au réfractomètre à 40 % brix.

Pour le glaçage, faire bouillir le jus de fruits de la Passion et y ajouter la pectine et le sucre mélangés. Mixer et faire bouillir de nouveau. Ajouter le glucose, le sucre, le nappage et mixer. Verser l'acide, cuire et régler au réfractomètre à 64 % brix. Laisser refroidir.

MONTAGE

DE L'ENTREMETS
Chemiser un cercle d'une bande de biscuit sacher. Poser un disque de biscuit sacher punché dans le fond et couler de la mousse. Ajouter un deuxième disque de biscuit sacher et relisser avec la mousse. Passer au froid, glacer au glaçage passion puis décorer.

METHOD

To make the mousse, heat the passion-fruit juice to 60°C, add the dessert gel and mango purée. Cool to 20°C.

Whisk the egg whites with the sugar. Mix all the ingredients together and add the cream.

For the kalamansi punch, mix all the ingredients together and regulate to 40% brix using a refractometer.

For the icing, boil the passion-fruit juice and add the pectin mixed with the sugar. Mix and boil again. Add the glucose, sugar, coating and mix. Pour on the citric acid, cook, and regulate to 64% brix with a refractometer. Leave to cool.

ASSEMBLING THE
DESSERT

Line a ring with a strip of sacher sponge. Place a disc of sacher sponge soaked in punch in the base and pour on the mousse. Add a second disc of sacher sponge and smooth more mousse over the top. Place in the refrigerator, ice with passion-fruit icing, then decorate.

Palmerosa Palmerosa



**4 entremets de 0 18 cm,
soit 4 x 8 personnes**

COMPOSITION

*Biscuit amandes incrusté (voir
* p- 23)*

*Pâte à décor peignée orange,
vert et blanc (voir **, p.44)*

*Marquis pamplemousse (voir
**, p. 39)*

Mousse pamplemousse

Zestes de pamplemousse

Punch pamplemousse

*Glaçage neutre parfumé à
l'orange (voir **, p. 39)*

INGRÉDIENTS POUR LE
PUNCH PAMPLEMOUSSE

*5 pamplemousses roses
100 g de sucre
100 g de Grand Marnier*

INGRÉDIENTS
POUR LA MOUSSE
PAMPLEMOUSSE

*150 g de jus de pamplemousses
150 g de concentré de
pamplemousses
30 g de gélatine en feuilles
300 g de sucre semoule
300 g de jus de macération
40 g de jus de citron
900 g de creme liquide fouettée
300 g de morceaux de
pamplemousses*

**4 desserts, 18 cm in
diameter, i.e. 4 x 8 people**

COMPOSITION

*Encrusted almond sponge (see
* p- 23)*

*Orange, green and white
combed decorating paste (see
**,p. 44)*

*Grapefruit marquis (see **, p. 39)*

Grapefruit mousse

Grapefruit zests

Grapefruit punch

*Orange-flavoured neutral
icing (see **, p. 39)*

INGREDIENTS FOR
THE GRAPEFRUIT
PUNCH

*5 pink grapefruit
100 g sugar
100 g Grand Marnier*

INGREDIENTS FOR
THE GRAPEFRUIT
MOUSSE

*150 g grapefruit juice
150 g grapefruit purée
30 g gelatin sheets
300 g caster sugar
300 g soaking juice
40 g lemon juice
900 g whipped cream
300 g grapefruit pieces*

PROCÉDÉ

Pour réaliser le punch, peler
3 pamplemousses à vif, puis
presser le jus des 2
pamplemousses restants.
Ajouter le sucre et l'alcool au
jus et laisser macérer les
quartiers de pamplemousses
pendant 24 heures. Récupérer
le jus pour le punch et régler
à 40% brix.

Pour la mousse, réhydrater la
gélatine et la fondre à 50°C
avec le jus de macération puis
mélanger avec le concentré, le
jus, le sucre et le jus de citron.
Faire refroidir le tout à 20°C,
ajouter la crème puis les
morceaux de fruits.

MONTAGE

DE L'ENTREMETS
Chemiser un cercle de biscuit
amandes incrusté. Déposer un
fond de marquis punché
pamplemousse, puis couler la
mousse avec les morceaux de
fruits. Passer au froid, glacer
et décorer.

METHOD

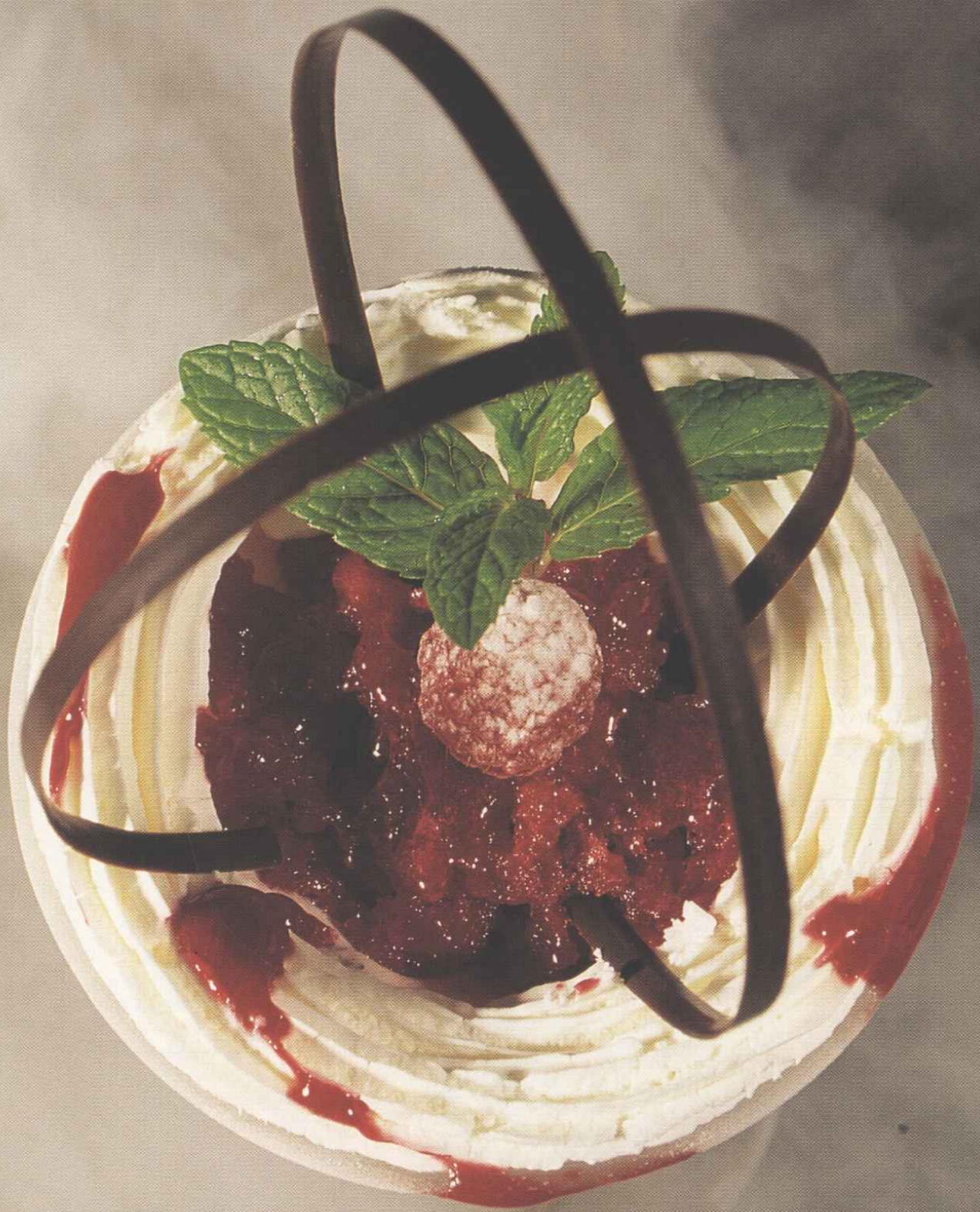
To make the punch, peel
3 grapefruit, then press the
juice from the remaining 2.
Add the sugar and alcohol
and leave the grapefruit
quarters to soak for 24 hours.
Keep the juice for the punch
and regulate to 40% brix.
For the mousse, réhydraté the
gelatin and melt it at 50°C
with the soaking juice, then
mix with the purée, juice,
sugar and lemon juice. Leave
to cool to 20°C, add the
cream then the fruit pieces.

ASSEMBLING

THE DESSERT
Line a ring with encrusted
almond sponge. Arrange a
base of marquis soaked in
grapefruit punch, then pour
on the mousse with the fruit
pieces. Place in the
refrigerator, ice and decorate.

* : *Les Buffets sucrés*

** : *Les Recettes glacées*



*Coupe glacée au fromage blanc
et fraises confites*

*Ice Cup with Soft White Cheese
and Candied Strawberries*

Coupe glacée au fromage blanc et fraises confites

Ice Cup with Soft White Cheese and Candied Strawberries

COMPOSITION

*Fraises semi-confites
Glace au fromage blanc
Granité de fraises*

COMPOSITION

*Semi-candied strawberries
Soft white cheese ice-cream
Strawberry granité*

INGRÉDIENTS DES FRAISES SEMI- CONFITES

*1 000 g de fraises entières
2 000 g de sucre semoule
500 g de glucose
30 de jus de jus de citrons
jaunes*

INGRÉDIENTS POUR LA GLACE AU FROMAGE BLANC

*430 g de fromage blanc 30 %
MG
25 g de glucose
2 g de stabilisateur à sorbet
80 g de crème liquide
80 g de sucre semoule
5 g decorces de citrons jaunes
râpées*

INGRÉDIENTS POUR LE GRANITÉ DE FRAISES

*250 g de fraises entières
25 g de sucre semoule*

INGRÉDIENTS POUR LES FINITIONS

*50 g de julienne de citrons
confits
1 botte de verveine citromée*

PROCÉDÉ

Pour semi-confire des fraises, réaliser un sirop avec le sucre, le glucose et le jus de citron, ajouter les fraises, laisser cuire pendant 5 minutes et réserver.

Pour la glace, mélanger tous les ingrédients, stabiliser à 83°C et laisser maturer

INGREDIENTS FOR THE SEMI-CANDIED STRAWBERRIES

*1,000 g whole strawberries
2,000 g caster sugar
500 g glucose
30 g lemon juice*

INGREDIENTS FOR THE SOFT WHITE CHEESE ICE-CREAM

*430 g soft white cheese (30%
fat)
25 g glucose
2 g sorbet stabilizer
80 g cream
80 g caster sugar
5 g grated lemon rind*

INGREDIENTS FOR THE STRAWBERRY GRANITÉ

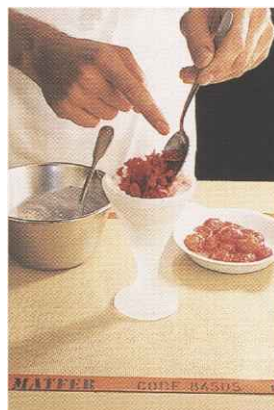
*250 g whole strawberries
25 g caster sugar*

INGREDIENTS FOR THE FINISHING TOUCHES

*50 g candied lemon julienne
1 bunch lemon-scented
vervain*

METHOD

To make the semi-candied strawberries, make a syrup with the sugar, glucose and lemon juice, add the strawberries, leave to cook for 5 minutes and set to one side. To make the ice-cream, mix all the ingredients together,



1 ▲

2 heures minimum avant de turbiner. Réaliser un granité avec un jus de fraises (**photo n° 2**), couler en bac et congeler.

DRESSAGE

Egoutter les fraises semi-confites et les ajouter à la glace au fromage blanc. Dresser en coupe en verre à mi-hauteur. Ajouter le granité de fraises au centre et recouvrir le tout de glace (**photos n° 1, 2**). Décorer de julienne de citrons confits, d'une feuille de verveine et de copeaux de chocolat.



2 ▲

stabilize at 83°C and leave to develop for 2 hours minimum before freezing. For the strawberry granité, make some strawberry juice (**photo no. 2**), pour into a container and freeze.

ASSEMBLY

Drain the semi-candied strawberries and add them to the soft white cheese ice-cream. Arrange in a cup to half-way-up. Add the strawberry granité and cover with ice-cream (**photos nos. 1,2**). Decorate with the candied lemon julienne, a vervain leaf and chocolate flakes.

Passion/framboise | *Raspberry and Passion-Fruit Gâteau*



Passion/ framboise

Raspberry and Passion-Fruit Gâteau

INGRÉDIENTS POUR LE PUNCH FRAMBOISE

500 g de purée de framboises
100 g de sucre semoule
50 g d'alcool de framboises

INGRÉDIENTS POUR LA BAVAROISE/ PASSION

250 g de jus de fruits de la
Passion
20 g de lait en poudre à
0 % MG
10 g de gélatine en feuilles
50 g de sucre semoule
80 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre semoule
400 g de crème liquide fouettée

INGRÉDIENT POUR LA MOUSSE FRAMBOISE

300 g de purée de framboises
200 g de meringue italienne
(voir *, p. 27)
7 g de gélatine en feuilles
400 g de crème liquide
fouettée

INGREDIENTS FOR THE RASPBERRY PUNCH

500 g raspberry punch
100 g caster sugar
50 g raspberry alcohol

INGREDIENTS FOR THE PASSION-FRUIT BAVARIAN CREAM

250 g passion-fruit juice
20 g skimmed milk powder
10 g gelatin sheets
50 g caster sugar
80 g egg yolk
120 g caster sugar
400 g whipped cream

INGREDIENTS FOR THE RASPBERRY MOUSSE

300 g raspberry purée
200 g meringue mixture (see
*/>• 27)
7 gelatin sheets
400 g whipped cream

4 ENTREMETS DE 0
18 CM, SOIT 4 X 6
PERSONNES

COMPOSITION

Biscuit amandes joconde (voir
* p- 23)

Pâte à décor jaune, rouge et
poudre de cacao (voir **, p. 44)

Biscuit cuillère

Punch framboise

Bavaroise passion

Mousse framboise

4 DESSERTS, 18 CM IN
DIAMETER, I.E. 4 X 6
PEOPLE

COMPOSITION

Joconde almond sponge (see *
p-23)

Yellow, red and cocoa

decorating paste (see **, p. 23)

Sponge finger mix

Raspberry punch

Passion-fruit Bavarian cream

Raspberry mousse

* : Les Buffets sucrés

**."Les Recettes glacées

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients
du punch framboise.

Pour la bavaroise/passion,
faire bouillir le jus de fruits de
la Passion et la poudre de lait
avec 50 g de sucre. Faire
blanchir les jaunes d'œufs
avec le sucre restant. Pocher le
tout à 85°C. Réhydrater la
gélatine, l'incorporer et la
faire refroidir à 18°C avant
d'ajouter la crème fouettée.

Pour la mousse framboise,
réhydrater la gélatine et la
fondre à 50°C. L'incorporer à
la meringue froide. Ajouter la
purée puis la crème.

METHOD

For the raspberry punch, mix
all the ingredients together.

For the Bavarian and passion-
fruit cream, boil the passion-
fruit juice and milk powder
with 50 g sugar. Whisk the
egg yolks with the remaining
sugar until white. Poach all
ingredients together at 85°C.
Réhydraté the gelatin, mix in,
and leave to cool at 18°C
before adding the
whipped cream.

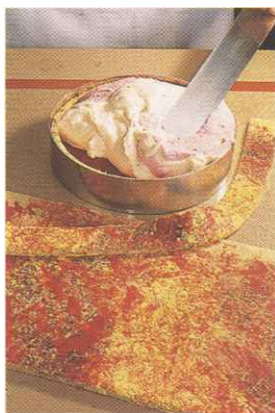
For the raspberry mousse,
réhydraté the gelatin and melt
at 50°C. Mix it into the cold
meringue. Add the purée then
the cream.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Chemiser un cercle de biscuit
amandes décoré. Déposer un
fond de biscuit cuillère
punché framboise. Couler la
bavaroise/passion en même
temps que la mousse
framboise et remuer de façon
à créer un marbrage (**photo
n° 1**). Ajouter des débris de
framboises et la pulpe de
2 fruits de la Passion (**photo
n° 2**).

ASSEMBLING THE DESSERT

Line a ring with decorated
almond sponge. Arrange a
base of sponge finger mix
soaked in raspberry punch.
Pour on the passion-fruit
Bavarian cream at the same
time as the raspberry mousse
and mix to create a marbled
effect (**photo no. 1**). Add the
raspberry pieces and the pulp
of 2 passion fruits (**photo
no. 2**).



1 ▲



2 ▲



Tarte aux mangues

Mango Tart

INGRÉDIENTS

200 g de pâte feuilletée (voir *,
p. 34)
100 g de crème d'amandes
(voir*, p. 29)
100 g de confiture d'abricots
1 000 g de mangues fraîches
20 g d'amandes blanches entières
Q.S. fruits divers

PROCÉDÉ

Etaler la pâte feuilletée et
foncer un cercle à tarte.
Garnir le fond de crème
d'amandes et cuire au four à
180°C pendant 25 minutes.
Ranger les mangues coupées
en tranches sur la crème
d'amandes. Napper la tarte
avec la confiture d'abricots et
décorer de quelques amandes
et de fruits sur le dessus.

INGRÉDIENTS

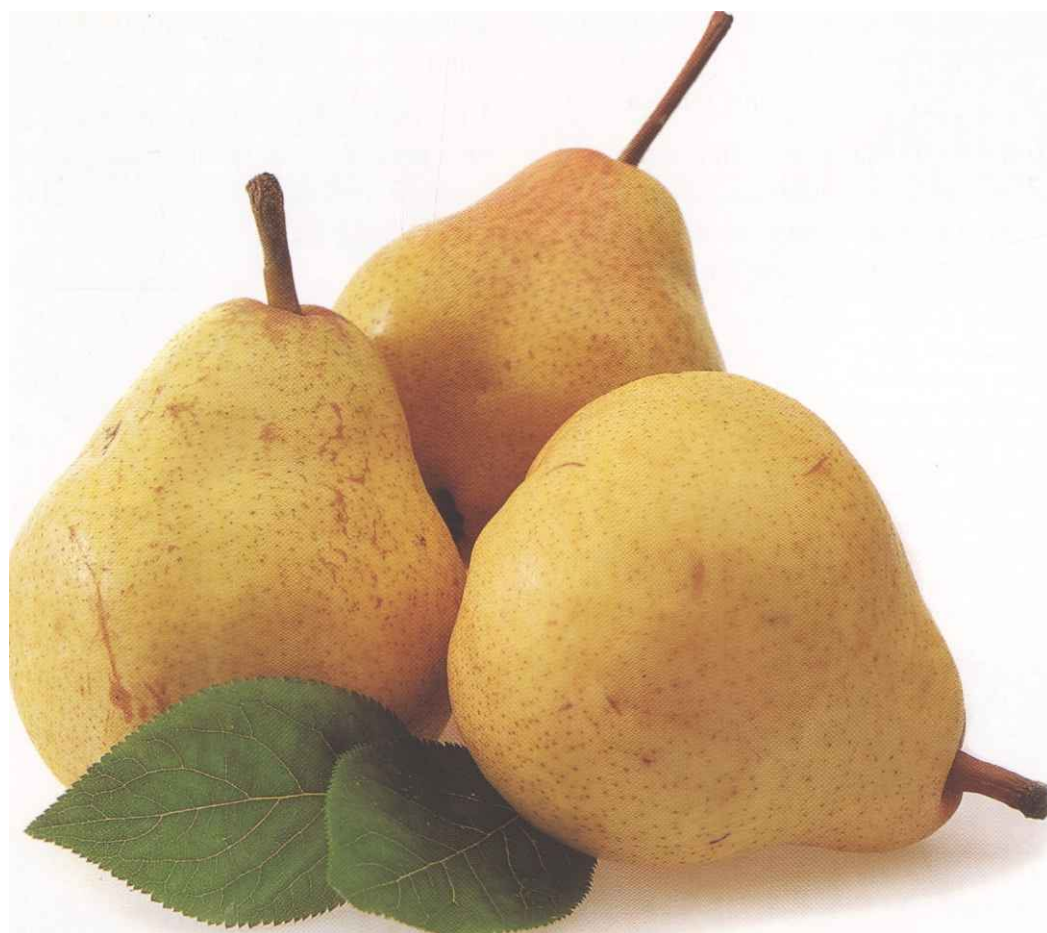
200 g puff pastry (see *, p. 34)
100 g almond cream (see *,
p- 29)
100 g apricot jam
1 000 g fresh mangoes
20 g whole white almonds
S. Q various fruits

METHOD

Roll out the puff pastry and
line a round pie tin. Fill the
bottom with almond cream
and arrange the mangoes, cut
in slices, on top of the
almond cream. Cook at
180°C for 25 minutes. Coat
the tart with apricot jam.
Arrange a few almonds and
fruits on top as a decoration.

* : Les Buffets sucrés

*Les fruits du verger,
fruits d'automne,
fruits confits - Cocktails
Orchard, Autumn and
Candied Fruits - Cocktails*



Introduction Introduction

SOUVENIRS D'ENFANCE et mélancolie...
Les fruits du verger ont égaillé plus d'un
retour de classe !

En tartes croustillantes, compotes, confitures
ou tels quels, ils sont les fruits les plus
consommés en France, par les grands
comme par les petits.

La pâtisserie française n'aurait pas non plus
toutes ses lettres de noblesse sans ces fruits
juteux et savoureux, gorgés de soleil,
qui nous invitent à les croquer à pleines dents.

MEMORIES OF CHILDHOOD and melancholy...
orchard fruits have seen many a return to
school after the summer break!

Whether in crispy tarts, compotes, jams or just
as they are, these are the fruits most widely
eaten in France, by adults and children alike.

And French pâtisserie would never have won
such great acclaim without these flavoursome,
sun-drenched fruits, tempting us to bite
right into their juicy flesh.

Les fruits du verger | Orchar Fruits



Rustique | Rustic

2 gouttières de 18 personnes

2 log-shaped cakes for 18 people

COMPOSITION

*Mousse caramel abricot
chocolat
Caramel abricot
Génoise chocolat (voir *, p. 25)
Crème au beurre (voir *, p. 29)
Décor faux bois en pâte à
glacer et décor chocolat*

* : Les Buffets sucrés

INGRÉDIENTS POUR 1a MOUSSE CAMEL ABRICOT CHOCOLAT

*220 g de sucre semoule
300 g de crème fleurette
200 g de purée d'abricots
250g de couverture chocolat 71%
20 g de gélatine en feuilles
1 200 g de crème liquide
fouettée*

INGRÉDIENTS POUR LE CAMEL ABRICOT

*100 g de sucre roux
100 g de glucose 36-39 DE
100 g de purée d'abricots
100 g de crème fleurette*

COMPOSITION

*Caramel, apricot and
chocolate mousse
Apricot caramel
Chocolate Genoa sponge (see *,
p-25)
Butter cream (see *, p. 29)
False wood decoration made
from icing paste and chocolate
decoration*

INGREDIENTS FOR THE CAMEL, APRICOT AND CHOCOLATE MOUSSE

*220 g caster sugar
300 g cream
200 g apricot purée
250 g 71% chocolate coating
20 g gelatin sheets
1,200 g whipped cream*

INGREDIENTS FOR THE APRICOT CARAMEL

*100 g brown sugar
100 g glucose 36-39 DE
100 g apricot purée
100 g cream*

PROCÉDÉ

Pour la mousse, cuire le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé et décuire en 3 fois avec la crème fleurette et la purée bouillante. Verser sur la couverture râpée, mélanger, ajouter la gélatine réhydratée et faire refroidir à 18°C avant d'ajouter la crème fouettée.

Pour le caramel abricot, cuire le sucre et le glucose à 125°C.

Faire bouillir la purée et la crème et verser, en 3 fois, ce mélange encore bouillant sur le sucre et le glucose. Recuire l'ensemble à 108/110°C et couler en moules Flexipan.

MONTAGE

Sur un plastique, étaler de la pâte à glacer, tirer avec un peigne spécial et faire bloquer au froid. Etaler ensuite une fine couche de crème au beurre, former en gouttière et chemiser de mousse caramel abricot chocolat, puis de génoise chocolat et de caramel abricot. Laisser refroidir, démouler et décorer.

METHOD

To make the mousse, cook the sugar until it becomes dark caramel and dilute in 3 steps with the cream and the boiling purée. Pour on the grated coating chocolate, mix, add the rehydrated gelatin and cool to 18°C before adding the whipped cream.

For the apricot caramel, cook the sugar and glucose to 125°C. Boil the purée and the cream and pour this mixture (still boiling) in 3 steps onto the sugar and glucose. Re-cook all the ingredients at 108/110°C and pour into Flexipan moulds.

ASSEMBLY

On a sheet of plastic, spread out the icing paste, pull it using a special comb and set in the refrigerator. Next, spread a thin layer of butter cream, form into a log shape and line with caramel, apricot and chocolate mousse, then Chocolate Genoa cake and apricot caramel, leave to cool, remove from the mould and decorate.



Joyeuses
Fêtes

Ninon | Ninon

**2 gouttières
de 18 personnes**

COMPOSITION

Mousse Délice⁰ aux fruits du verger (purée de poires, abricots, mirabelles, groseilles)

Punch Délice⁰ aux fruits des bois

Financiers (voir *, p. 25)

Biscuit cuillère (voir *, p. 23)

Biscuit amande incrusté (voir * p- 23)

Pâte à décor orangée (voir **, p-44)

**2 log-shaped cakes
for 18 people**

COMPOSITION

Mousse Délice⁰ with orchard fruits (pear, apricot, plum, redcurrant purée)

Punch Délice⁰ with forest fruits

Financiers (see * p. 25)

Sponge finger mix (see *, p. 23)

Encrusted almond sponge (see * p- 23)

Orange decorating paste (see **, p. 44)

* : Les Buffets sucrés

** : Les Recettes glacées

**MOUSSE DÉLICE AUX
FRUITS DU VERGER**

750 g de Délice⁰ fruits du verger
120 g de gel à dessert
60 g de sucre semoule
1 525 g de crème liquide fouettée

**MOUSSE DELIGHT WITH
ORCHARD FRUITS**

750 g orchard fruit Délice⁰
120 g dessert gel
60 g caster sugar
1,525 g whipped liquid cream

gel à dessert et le sucre.
Refroidir à 22°C avant d'incorporer la crème liquide fouettée.
Mélanger tous les ingrédients du punch et régler à 37 % brix.

gel and sugar. Cool back to 22°C before incorporating the whipped cream.
Mix all the ingredients for the punch and bring to 37% brix.

**PUNCH DÉLICE AUX
FRUITS DES BOIS**

1 000 g de Délice⁰ fruits des bois
250 g d'eau
300 g de sirop à 60 % brix

**PUNCH DÉLICE
WITH FOREST FRUITS**

1,000 g forest fruit Délice⁰
250 g water
300 g syrup (60% brix)

MONTAGE
Chemiser une gouttière avec une feuille de biscuit amandes incrusté. Couler de la mousse Délice, mettre une bande de biscuit cuillère punché, puis à nouveau de la mousse. Fermer par une bande de financier. Passer au froid, démouler et décorer.

ASSEMBLY
Line a log mould with a sheet of encrusted almond sponge. Pour the mousse Délice on top, add a layer of sponge fingers soaked in punch, then another layer of mousse. Close with a layer of financier. Place in the refrigerator, remove from the mould and decorate.

PROCÉDÉ
Chauffer le Délicif aux fruits du verger à 60°C et ajouter le

METHOD
Heat the orchard fruit Délicif to 60°C and add the dessert

⁰ : produit Boiron



Seauville | Seauville

3 bombes glacées de 1,5 litres

COMPOSITION

Sorbet pomme (voir *, p. 61)
Parfait cassis
Tombé de pommes au beurre
Glaçage neutre (voir *, p. 39)
Chips de pomme cannelle
(voir * p. 85)

INGRÉDIENTS POUR
LE PARFAIT CASSIS
200 g de sucre semoule
200 g de purée de cassis
150 g de jaunes d'œufs
500 g de crème liquide fouettée

INGRÉDIENTS POUR
LE TOMBÉ DE
POMMES AU BEURRE
500 g de pommes golden en
cubes
80 g de beurre
100 g de sucre brun
1 g de cannelle
20 g de calvados

PROCÉDÉ

Pour le parfait, faire cuire le sucre et la purée à 116°C. Verser sur les jaunes d'œufs au batteur et les faire monter. Refroidir avant d'ajouter la crème liquide montée.
Pour le tombé de pommes, faire fondre le sucre et le beurre dans une poêle. Ajouter les pommes, les cuire et les caraméliser. Ajouter la cannelle, puis le calvados pour flamber. Les mouler en Flexipan et les passer au froid.

MONTAGE

Chemiser un moule de sorbet pomme (**photos n° 1 et 2**). Former une cavité à l'aide d'une louche (voir **photo n° 3**), puis couler le parfait cassis (**photo n° 4**) et déposer

3 1.5-litre ice-bombs

COMPOSITION

Apple sorbet (see * p. 61)
Blackcurrant parfait
Apple cubes cooked in butter
Neutral icing (see *, p. 39)
Apple-cinnamon crisps (see *, p. 85)

* : Les Recettes glacées

INGREDIENTS FOR THE
BLACKCURRANT PARFAIT
200 g caster sugar
200 g blackcurrant purée
150 g egg yolk
500 g whipped cream

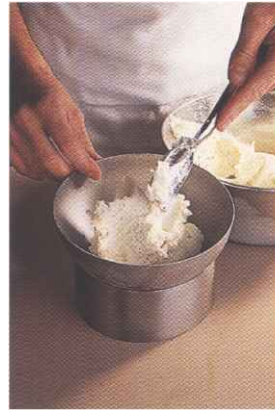
INGREDIENTS FOR THE
APPLE CUBES
IN BUTTER
500 g golden delicious apples
in cubes
80 g butter
100 g brown sugar
1 g cinnamon
20 g calvados

METHOD

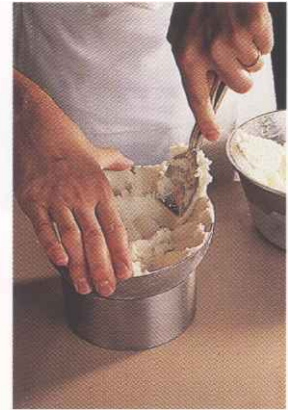
For the parfait, cook the sugar and the purée to 116°C. Pour onto the egg yolks in the beater and whisk. Leave to cool before adding the whipped cream.
For the apples cubes, in a frying pan, melt the sugar with the butter. Add the apples, cook them and caramelize. Add the cinnamon, then the calvados to flambé them. Mould in Flexipan and place in the refrigerator.

ASSEMBLY

Line a mould with apple sorbet (**photos nos. 1 and 2**) and hollow out the inside with the help of a ladle (see **photo no. 3**). Then pour in the blackcurrant parfait



1 ▲



2 ▲

le tombé de pommes moulé en Flexipan (**photo n° 5**). Démouler le tout, glacer au glaçage neutre et décorer de chips de pommes (cf *Recettes glacées*, p. 85).

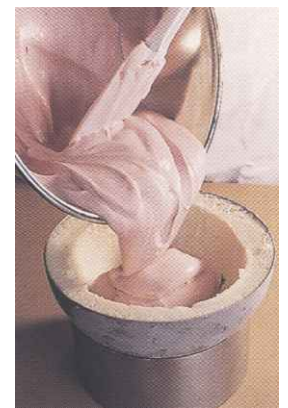
(**photo no. 4**) and arrange the apple cubes shaped in a Flexipan mould (**photo no. 5**). Remove everything from the mould, ice with neutral icing and decorate with apple crisps (cf *Recettes glacées*, p. 85).



3 ▲



5 ▲



4 ▲



Tarte aux pêches | Peach Tart

Tarte aux pêches

Peach Tart

INGRÉDIENTS

200 g de pâte feuilletée (voir *,
p. 34)
1 000 g de pêches au sirop
100 g de crème d'amandes
(voir *, p. 29)
100 g de purée de groseilles
Q.S. de pistaches hachées

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tarte de
pâte feuilletée. Déposer la
crème d'amandes sur le fond
de la pâte et y déposer les
pêches, cuire au four à 180°C
pendant 35 minutes. Lustrer
les pêches à la sortie du four
avec la purée de groseilles et
parsemer de pistaches
hachées.

INGRÉDIENTS

200g puffpastry (see *, p. 34)
1 000 g peaches in syrup
100 g almond cream (see *,
p. 29)
100 g redcurrant purée
SQ chopped pistachios

METHOD

Line a round tin with puff
pastry. Spread the almond
cream onto the pastry base
and arrange the peaches on
top. Cook in the oven at
180°C for 35 minutes. Once
out of the oven, glaze the
peaches with the redcurrant
purée and sprinkle with
chopped pistachios.

* : *Les Buffets sucrés*



Tarte aux quetsches

INGRÉDIENTS

200g de pâte feuilletée (voir *, p- 34)
 1 000g de quetsches fraîches
 50 g de confiture de framboises pépin
 50 g de confiture de figues
 50 g de gelée de framboises

PROCÉDÉ

Étaler la pâte feuilletée et la cuire à 180°C pendant 30 minutes dans un cercle à tarte. Garnir le fond de tarte avec un mélange de confiture de framboise pépin et de confiture de figues. Garnir avec des quetsches et les lustrer avec de la gelée de framboises.

Dark-red plum Tart

INGRÉDIENTS

200g puff pastry (see *, p. 34)
 1 000g de fresh dark-red plum
 50 g raspberry seed jam
 50g fig jam
 50 g raspberry jelly

METHOD

Roll out the puff pastry, and cook at 180°C for 30 minutes in a round pie tin. Fill the base of the pastry with a mixture of raspberry seed jam and fig jam. Fill the rest of the tart with plums and glaze with raspberry jelly.

*: *Les Buffets sucrés*

Tarte aux poires | *Pear Tart*

INGRÉDIENTS

200 g de pâte feuilletée (voir *,
p. 34)
1 000 g de poires au sirop
100 g de crème d'amandes
(voir *, p. 29)
100 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Foncer un cercle à tarte de
pâte feuilletée. Déposer la
crème d'amandes sur le fond
de la pâte et y déposer les
poires émincées. Cuire au four
à 180°C pendant 35 minutes.

Saupoudrer légèrement les
poires à la sortie du four avec
le sucre glace.

INGRÉDIENTS

200 g puff pastry (see *, p. 34)
1 000 g pears in syrup
100 g almond cream (see *,
p. 29)
100 g icing sugar

METHOD

Line a round tin with puff
pastry. Spread the almond
cream onto the pastry base
and arrange the pears sliced
on top. Cook in the oven at
180°C for 35 minutes. Once
out of the oven, sprinkle the
pears lightly with the icing
sugar.

*: *Les Buffets sucrés*





Cassicius | Cassicius

Les fruits d'automne

Autumn Fruits

Cassicius

4 entremets de 0 18 cm, soit 4 x 8 personnes

COMPOSITION

Biscuit amandes incrusté (voir *,p.23)

Pâte à décor violette et verte (voir *,p. 44)

Dacquoise pistache/noisette/amande

Parfait cassis Muroise®

Tombé de pommes au beurre (voir recette du Deauville, p- 93)

Punch pistache

Miroir cassis (voir *, p. 47)

Copeaux de chocolat marbré (voir **, p. 105)

INGRÉDIENTS DE LA DACQUOISE PISTACHE/NOISETTE/AMANDE

440 g de blancs d'œufs

140 g de sucre semoule

190 g de tant-pour-tant noisettes

150 g de tant-pour-tant pistaches

25 g d'amandes brutes grillées et concassées

PARFAIT CASSIS/MUROISE®

480 g de sirop à 60 % brix

300 g de jaunes d'œufs

250 g de purée de cassis

250 g de purée de Muroise®

32 g de gélatine en feuilles

1 200 g de crème liquide fouettée

INGRÉDIENTS DU PUNCH PISTACHE

500 g de sirop à 60 % brix

280 g d'eau

20 g de pâte de pistaches

20 g de calvados

Cassicius

4 desserts, 18 cm in diameter, i.e. 4 x 8 people

COMPOSITION

Encrusted almond sponge (see * P- 23)

Purple and green decorating paste (see *, p. 44)

Pistachio hazelnut and almond Dacquois

Muroise® and blackcurrant parfait

Apple cubes cooked in butter (see Deauville recipe, p. 93)

Pistachio punch

Blackcurrant mirror (see *, p. 47)

Marbled chocolate flakes (see **, p. 105)

INGREDIENTS FOR THE PISTACHIO HAZELNUT AND ALMOND DACQUOIS

440 g egg white

140 g caster sugar

190 g equal mix sugar/ground hazelnut

150 g equal mix sugar/ground pistachio

25 g toasted, crushed almonds

INGREDIENTS FOR THE MUROISE® AND BLACKCURRANT PARFAIT

480 g syrup (60% brix)

300 g egg yolk

250 g blackcurrant purée

250 g Muroise® purée

32 g gelatin sheets

1,200 g whipped cream

INGREDIENTS FOR THE PISTACHIO PUNCH

500 g syrup (60% brix)

280 g water

20 g pistachio paste

20 g calvados

PROCÉDÉ

Pour réaliser la dacquoise pistache, procéder comme indiqué dans la recette de dacquoise du livre *Les Buffets sucrés*, p. 28.

Pour le parfait, réaliser une pâte à bombe : faire bouillir le sirop à 60 % brix et le verser sur les jaunes d'œufs, puis pocher à 85°C. Faire refroidir complètement au batteur. Réhydrater la gélatine, la faire fondre à 50°C, l'ajouter aux purées (**photo n° 1**) et mélanger l'ensemble à la pâte à bombe avant d'incorporer la crème liquide fouettée.

Mélanger les ingrédients du punch pistache et régler à 40 % brix.

MONTAGE

Chemiser un cercle de biscuit amandes incrusté. Déposer au fond un disque de dacquoise punchée pistache, puis couler le parfait (**photos n° 2 et 3**) avec les pommes au beurre.

Lisser, glacer au glaçage neutre cassis et décorer.

METHOD

To make the pistachio dacquois, follow the procedure described in the Dacquois recipe in the book *Les Buffets sucrés*, p. 28.

For the parfait, make a bomb mix: boil the syrup to 60% brix and pour onto the egg yolks, then poach at 85°C. Cool completely in the beater. Réhydraté the gelatin, melt at 50°C, add to the purées (**photo no. 1**) and mix all the ingredients with the bomb mix before incorporating the whipped cream.

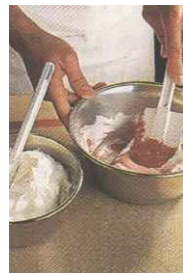
Mix together the ingredients for the pistachio punch and bring to 40% brix.

ASSEMBLY

Line a ring with encrusted almond sponge. Arrange a base made from a disc of pistachio dacquois soaked in punch, then pour on the parfait (**photos nos. 2 and 3**) with the apples cooked in butter. Smooth over the top, ice with blackcurrant neutral icing and decorate.

* : *Les Buffets sucrés*

¹ : *Les Recettes glacées*



1 ▲



2 ▲



3 ▲



Collobrières

Collobrières

4 glaces de 0 18 cm, soit 4 x 8 personnes

4 ice-creams, 18 cm in diameter, i.e. 4 x 8 people

COMPOSITION

*Brioche mousseline (voir * p. 116)*
*Crème d'amandes (voir **, p. 29)*
Sorbet mangue/ananas
*Crème glacée au œufs et aux marrons (voir ***, p. 53)*
*Glaçage chocolat (voir **, p. 48)*
Marrons glacés
Feuilles en chocolat

**INGRÉDIENTS
DU SORBET
MANGUE/ANANAS**

720 g d'eau
 4 g de stabilisateur à sorbet
 450 g de purée de mangues
 450 g de purée d'ananas
 120 g de glucose atomisé 36-39 DE
 270 g de sucre semoule

COMPOSITION

*Mousseline brioche (see *, p. 116)*
*Almond cream (see **, p. 29)*
Mango and pineapple sorbet
*Chestnut ice-cream with eggs (see ***, p. 53)*
*Chocolate icing (see **, p. 48)*
Glazed chestnuts
Chocolate leaves

**INGREDIENTS FOR
THE MANGO AND
PINEAPPLE SORBET**

720 g water
 4 g sorbet stabilizer
 450 g mango purée
 450 g pineapple purée
 120 g atomized glucose 36-39 DE
 270 g caster sugar

PUNCH ANANAS

200 g d'eau
 500 g de sirop à 60 % brix
 3 amandes amères hachées
 125 g de tant-pour-tant amandes

PROCÉDÉ

Pour le sorbet, faire chauffer l'eau à 85°C avec le stabilisateur, le glucose et le sucre. Verser le tout sur les purées et laisser mûrir 2 heures minimum avant de turbiner.
 Faire bouillir tous les ingrédients du punch et laisser infuser pendant •30 minutes.

PINEAPPLE PUNCH

200 g water
 500 g syrup (60% brix)
 3 bitter almonds, chopped
 125 g equal mix sugar/ground almond

METHOD

For the sorbet, heat the water to 85°C with the stabilizer, glucose and sugar. Pour the mixture onto the purées and leave to mature for 2 hours minimum before freezing. Boil all the punch ingredients together and leave to infuse for 30 minutes.

* : *Les Pains et Viennoiseries*

** : *Les Buffets sucrés*

*** : *Les Recettes glacées*

RÉALISATION DU
BOSTOCK

Couper la brioche mousseline à 2 cm d'épaisseur et la puncher ananas (**photo n° 1**). Lisser le dessus à la crème d'amandes, puis griller au four à 230°C pendant 8 minutes. Laisser refroidir et passer au froid.

MONTAGE

Sangler un cercle de glace aux marrons. Insérer le bostock au centre et déposer un disque de sorbet (**photo n° 2**). Relisser de glace aux marrons, congeler et glacer au glaçage chocolat. Décorer.



1 ▲

MAKING THE
BOSTOCK

Cut the mousseline brioche into pieces 2 cm thick and soak in pineapple punch (**photo n° 1**). Smooth almond cream onto the top, then grill in the oven at 230°C for 8 minutes. Leave to cool and place in the refrigerator.

ASSEMBLY

Line a ring with chestnut ice-cream. Insert the bostock in the centre and place a disk of sorbet on top (**photo no. 2**). Smooth some more chestnut ice-cream on top, freeze and ice with chocolate icing. Decorate.



2 ▲

*Muffins aux
myrtilles*

INGRÉDIENTS

350 g de farine type 55
5 g de levure chimique
100 g de beurre demi-sel
100 g de sucre semoule
2 gros œufs
10 cl de lait frais entier
200 g de myrtilles
50 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Beurrer et fariner les moules à muffins. Mélanger la farine, la levure et le sel. Mélanger au fouet le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Mélanger les deux masses puis ajouter le lait pour détendre la pâte si nécessaire. Incorporer délicatement les myrtilles et répartir la pâte dans les moules. Cuire au four à 190°C pendant 25 minutes environ. Sortir les muffins une fois qu'ils sont bien dorés et gonflés. Laisser tiédir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

CONSEIL

DE DÉGUSTATION

Déguster tiède avec de la crème fraîche et du miel de châtaigniers.

*Blueberry
Muffins*

INGREDIENTS

350 g flour (French 55 type)
5 g baking powder
100 g slightly salted butter
100 g caster sugar
2 large eggs
10 cl whole fresh milk
200 g blueberries
50 g icing sugar

METHOD

Butter and flour the muffin moulds. Mix the flour, baking powder and salt together. Whisk the butter and sugar together to a creamy consistency. Combine these two mixtures, then add the milk to dilute the paste if necessary. Incorporate the blueberries delicately and distribute the mix into moulds. Cook in the oven at 190°C for around 25 minutes. Take the muffins out of the oven once they have risen and are browned on top. Leave to cool on a wire rack. Powder with icing sugar.

SERVING

SUGGESTION

Eat the muffins warm with crème fraîche and chestnut honey.

Gomme à la pulpe de framboises | Raspberry Pulp Gum



Les fruits en confiserie

Fruits in Confectionery

Fondant aux fruits de la Passion

INGRÉDIENTS

1 000 g de sucre
300 g d'eau
200 g de glucose
200 g de jus de fruits de la Passion

PROCÉDÉ

Au préalable, imprégner vos formes dans de la féculé (photos n° 1 et 2) Faire cuire le sucre, l'eau et le glucose à 148°C. Ajouter le jus de fruits de la Passion et verser sur un marbre. Faire masser en machine. Couler la masse dans les moules à l'aide d'un entonnoir à piston et laisser durcir. Démouler les fondants et les classer dans un bac candissoire. Ajouter du sirop et faire candir (photo n° 3).

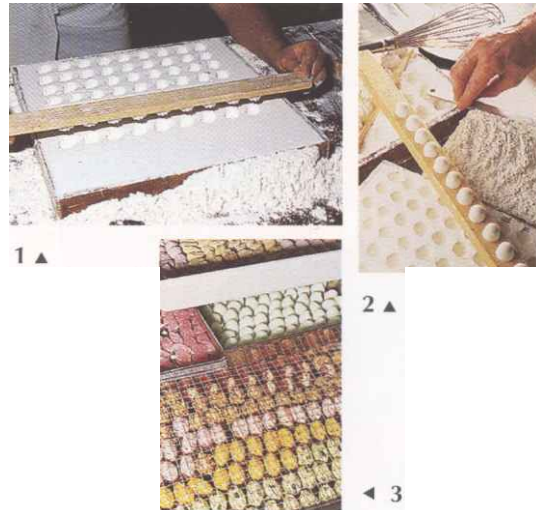
Passion-fruit Fondant

INGREDIENTS

1,000 g sugar
300 g water
200 g glucose
200 g passion-fruit juice

METHOD

To start with, coat your moulds with starch, cook the sugar, water and glucose to 148°C. Add the passion-fruit juice and pour onto a marble board. Mix thoroughly in a processor. Pour the mixture into the moulds with the help of a funnel with a piston and leave to harden. Remove the fondants from their moulds and place in a candy pan. Add syrup and candy (photo no. 3).



Gomme à la pulpe de framboises

INGRÉDIENTS

18 g d'agar-agar
400 g d'eau
500 g de sucre
400 g de purée de framboises
200 g de glucose
5 g d'acide citrique
10 g d'eau

PROCÉDÉ

Laisser tremper l'agar-agar dans l'eau pendant 10 minutes puis faire bouillir pendant 1 minute. Ajouter le sucre et la purée de framboises et cuire à 105°C. Ajouter le glucose, l'acide citrique et l'eau. Couler en coffret amidon (photo n° 1) et repoudrer d'amidon sur le dessus. Une liqueur peut être incorporer au centre si désirée. Une fois les gommés durcies, les épousseter avec une brosse de soie (photo n° 2).

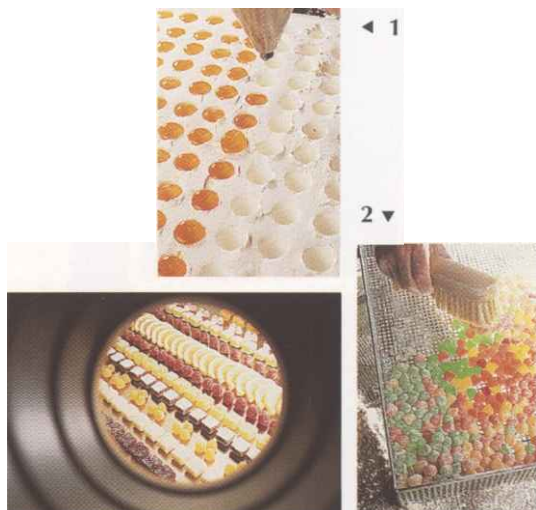
Raspberry Pulpe Gumi

INGREDIENTS

18 g agar-agar
400 g water
500 g sugar
400 g raspberry purée
200 g glucose
5 g citric acid
10 g water

METHOD

Soak the agar-agar in the water for 10 minutes then boil for 1 minute. Add the sugar and the raspberry purée and cook to 105°C. Add the glucose, citric acid and water. Pour into a starch cup (photo no. 1) and sprinkle starch on top. A liqueur can be added in the centre if desired. Once, the gums have hardened, dust them with a silk brush (photo no. 2).





Marmelade
d'Oranges

Marmelade
d'Ananas

Marmelade
d'Ananas

Confiture
d'Albion

Confiture
de Fruits

Gelée
de Cassis

Gelée
de Cassis

Confiture
de Fraises

Gelée
de Cassis

Gelée
de Framboises

Confiture
de Fraises

Confiture
d'Albion

Confitures Jams

Gelée

Gelée

Confiture

Confiture de fraises

Strawberry Jam



1 ▲

INGRÉDIENTS

500 g de fraises
500 g de purée de fraises
1 000 g de sucre
30 g de pectine à prise rapide
30 g de purée de groseilles

PROCÉDÉ

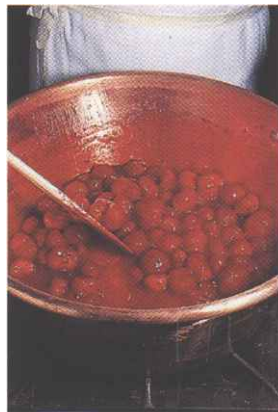
Peser le sucre et les fraises
(photo n° 1). Faire cuire le
sucre et le jus de fraises à
120°C puis ajouter les fraises
entières **(photo n° 2)**. Cuire
jusqu'à 63 % brix en remuant
délicatement et couler en pots
(photo n° 3).

INGREDIENTS

500 g strawberries
500 g strawberry purée
1,000 g sugar
30 g rapid-set pectin
30 g redcurrant purée

METHOD

Weigh the sugar and
redcurrants **(photo no. 1)**.
Cook the sugar to 120°C and
add the strawberries **(photo
no. 2)**. Cook to 63% brix,
mixing delicately, and pour
into jars **(photo no. 3)**.



2 ▲



3 ▲

Gelée de groseilles

INGRÉDIENTS
750 g de groseilles rouges
250 g de groseilles blanches
750 g à 1 000 g de sucre
Q.S. d'acide citrique

PROCÉDÉ

Extraire le jus des groseilles à
froid ou à chaud. Ajouter le
sucre et corriger l'acidité par
l'ajout d'acide citrique. Cuire
à 63 % brix.

Redcurrant Jelly

INGREDIENTS
750 g redcurrants
250 g whitecurrants
750 to 1,000 g sugar
S. Q. citric acid

METHOD

Extract the redcurrant juice
either cold or hot. Add the
sugar and correct the acidity
level by adding citric acid.
Cook to 63% brix.

Confiture d'abricots

**Recette à réaliser sur
plusieurs jours**

INGRÉDIENTS

1 000 g de purée d'abricots
1 000 g de sucre
350 g d'eau

PROCÉDÉ

Le premier jour, cuire le sucre et l'eau à 125°C, le verser sur les fruits et le laisser pendant la journée. Le deuxième jour, égoutter les fruits, monter le sirop de sucre à ébullition, puis le verser sur les fruits et le laisser pendant 2 jours. Le quatrième jour, chauffer délicatement le tout, régler la cuisson à 63 % brix et couler en pots.

Apricot Jam

**Recipe to be made over a
period of several days**

INGREDIENTS

1,000 g apricot purée
1,000 g sugar
350 g water

METHOD

On the first day, cook the sugar and water to 125°C, pour onto the fruits and leave for the day. On the second day, drain the fruits, bring the sugar syrup to the boil, then pour onto the fruits and leave for 2 days. On the fourth day, heat all the ingredients together delicately, regulate cooking to 63% brix and pour into jars.



Confiture de rhubarbe

INGRÉDIENTS

1 000 g de purée de rhubarbe
1 000 g de sucre
20 g de pectine

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre et la pectine à sec et cuire l'ensemble à 65 % brix avant de couler en pots.

Rhubarb Jam

INGREDIENTS

1,000 g rhubarb purée
1,000 g sugar
20 g pectin

METHOD

Mix the sugar and pectin together dry and cook to 65% brix before pouring into jars.

Pâtes de fruits

IL EXISTE DEUX FAÇONS de réaliser des pâtes de fruits : sur base pomme/abricot ou sur base pectine acide.

Pâtes de fruits tous parfums sur base pomme/abricot

INGRÉDIENTS POUR LA BASE À PÂTE DE FRUITS	INGREDIENTS FOR THE BASE
650 g de compote de pommes	650 g apple purée
350 g d'abricot en boîte	350 g canned apricots
200 g de sucre	200 g sugar
200 g de glucose	200 g glucose
30 g de pectine jaune	30 g yellow pectin

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE DE FRUITS	INGREDIENTS FOR THE CRYSTALLIZED FRUIT
400 g de base à pâtes de fruits (ci-dessus)	400 g crystallized fruit base (see above)
300 g de purée de fruits (du parfum souhaité)	300 g fruit purée (chosen flavour)
270 g de sucre	270 g sugar
5 g d'acide citrique	5 g citric acid
5 g d'eau	5 g water

Crystallized Fruit

THERE ARE TWO WAYS of making crystallized fruit: using an apple/apricot base or an acid-pectin base.

Crystallized fruit, all flavours, apple/apricot base

PROCÉDÉ	METHOD
Pour la base, faire bouillir le tout et réserver au froid. Cuire à 107°C ou 76 % brix (photo n° 1) tous les ingrédients de la pâte de fruits, en ajoutant l'acide citrique en fin de cuisson. Couler le mélange dans un cadre en bois (photo n° 2).	For the base, boil all the ingredients together and set aside in the refrigerator. Cook all the crystallized fruit ingredients together to 107°C or 76% brix (photo no. 1), adding the citric acid at the end of cooking. Pour the mixture into a wooden frame (photo no. 2).



1 ▲



2 ▲

Pâtes de fruits cassis sur base pectine acide

INGRÉDIENTS	INGREDIENTS
1 070 g de purée de cassis	1,070 g blackcurrant purée
1 070 g de jus de cassis	1,070 g blackcurrant juice
57 g de pectine	57 g pectin
200 g de sucre	200 g sugar
2 350 g de sucre cristallisé	2,350 g granulated sugar
670 g de glucose	670 g glucose
15 g d'acide tartrique	15 g tartaric acid
15 g d'eau	15 g water

Blackcurrant crystallized fruit with acid-pectin base

PROCÉDÉ	METHOD
Faire bouillir la pulpe avec le jus de cassis. Mélanger la pectine et le sucre et l'ajouter au cassis. Mélanger le sucre cristallisé et le glucose et l'ajouter au premier mélange. Cuire et régler à 76 % brix. Ajouter l'acide tartrique à la fin.	Boil the pulp with the blackcurrant juice. Mix the pectin and sugar and add to the blackcurrant. Mix the granulated sugar with the glucose and add to the first mixture. Cook and regulate to 76% brix. Add the tartaric acid at the end.

Pâtes de fruits | *Crystallized Fruit*



*Pâtes de fruits
citron sur base
pectine acide*

INGRÉDIENTS

2 250 g de jus de citron
50 g d'extrait de citron
70 g de pectine
170 g de sucre
1 650 g de sucre cristallisé
550 g de glucose
33 g d'acide tartrique
30 g d'eau
200 g de cédrat confit coupé
en cubes

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus avec l'extrait de citron. Mélanger la pectine et le sucre et l'ajouter au citron. Mélanger le sucre cristallisé et le glucose et l'ajouter au premier mélange. Ajouter le cédrat confit. Cuire et régler à 76 % brix. Ajouter l'acide tartrique à la fin.

*Lemon
crystallized fruit
on an acid-pectin
base*

INGREDIENTS

2,250 g lemon juice
50 g lemon extract
70 g pectin
170 g sugar
1,650 g granulated sugar
550 g glucose
33 g tartaric acid
30 g water
200 g candied citron cut into
cubes

METHOD

Boil the juice with the lemon extract. Mix the pectin with the sugar and add to the lemon. Mix the granulated sugar with the glucose and add to the first mixture. Add the candied citron. Cook and regulate to 76% brix. Add the tartaric acid at the end.

*Pâtes de fruits
poire sur base
pectine acide*

INGRÉDIENTS

1 000 g de purée de poires
600 g de jus de poire
38 g de pectine
150 g de sucre
1 300 g de sucre cristallisé
150 g de glucose
25 g d'acide tartrique
15 g d'eau

PROCÉDÉ

Faire bouillir la purée avec le jus de poires. Mélanger la pectine et le sucre et l'ajouter au cassis. Mélanger le sucre cristallisé et le glucose et l'ajouter au premier mélange. Cuire et régler à 76 % brix. Ajouter l'acide tartrique à la fin.

*Pear crystallized
fruit on an acid-
pectin base*

INGREDIENTS

1,000 g pear purée
600 g pear juice
38 g pectin
150 g sugar
1,300 g granulated sugar
150 g glucose
25 g tartaric acid
15 g water

METHOD

Boil the purée with the pear juice. Mix the pectin and the sugar and add to the blackcurrant. Mix the granulated sugar with the glucose and add to the first mixture. Cook and regulate to 76% brix. Add the tartaric acid at the end.

Le framboisie | Framboisie

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
50 g de sucre
50 g de glucose
100 g de purée de framboise
650 g de couverture lait 36 %
100 g de couverture noire 55 %
100 g de beurre laitier
50 g d'eau de vie de
framboises

INGREDIENTS

400 g cream
50 g sugar
50 g glucose
100 g raspberry purée
650 g 36% milk chocolate
coating
100 g 55% dark chocolate
coating
100 g dairy butter
50 g raspberry brandy

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème. À part, faire bouillir la purée de framboises, le glucose et le sucre. Rassembler les deux et verser sur les couvertures. À 30°C, ajouter le beurre et l'alcool. Garnir une plaque de coques en chocolat et les obturer à la couverture chaude. Tremper couverture 66 % et rouler sur grille.

METHOD

Boil the cream. Boil the raspberry purée, glucose and sugar together separately. Combine the two sets of ingredients and pour onto the coatings. At 30°C, add the butter and alcohol. Fill a sheet of chocolate shells and close up with hot coating. Soak in 66% coating and roll on a wire rack.



*Punch Coco (gauche), Daiquiri
(haut), Fraîcheur (bas)*

*Coconut Punch (left), Daiquiri (up),
Freshness (down)*

Les cocktails | *Cocktails*

Punch coco

INGRÉDIENTS

*1 dl de sucre de canne
3 dl de rhum blanc
6 dl de lait de coco
Noix de coco râpée*

PROCÉDÉ

Mélanger en shaker le rhum, le lait de coco et le sirop de sucre de canne. Ajouter de la glace pilée. Servir et saupoudrer d'un peu de noix de coco râpée.

Coconut Punch

INGREDIENTS

*1 dl cane sugar
3 dl white rum
6 dl coconut milk
Grated coconut*

METHOD

In a shaker, mix the rum, coconut milk and cane sugar syrup. Add crushed ice. Serve, and sprinkle a little grated coconut on top.

Daiquiri

INGRÉDIENTS

*4 dl de rhum blanc
2 dl de jus de citrons verts
1 dl de sirop de sucre de canne
Glace pilée ou en cubes*

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en shaker et servir sur glace.

Daiquiri

INGREDIENTS

*4 dl white rum
2 dl lime juice
1 dl cane sugar syrup
crushed ice or ice cubes*

METHOD

In a shaker, mix all the ingredients together and serve

Fraîcheur

INGRÉDIENTS

*1 dl de jus de framboises
1 dl de jus de citrons
1 dl de jus d'oranges
1 dl de jus d'ananas
1 dl de Cointreau*

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en shaker et servir très frais ou avec des glaçons.

Freshness

INGREDIENTS

*1 dl raspberry juice
1 dl lemon juice
1 dl orange juice
1 dl pineapple juice
1 dl Cointreau*

METHOD

In a shaker, mix all the ingredients together and serve very cold or with ice cubes.



*Marcello (droite), Compromis (gauche), Marcello (right), Compromise
caresse de nuit (milieu) (left), Night Caress (middle)*

Marcello

INGRÉDIENTS

1 dl de vodka
5 cl de sirop de sucre de canne
1 cl de curaçao bleu
2 dl de jus de pamplemousses
1 dl de jus d'oranges
Glace pilée

PROCÉDÉ

Mélanger en shaker la vodka, le sirop de canne, le curaçao, le jus de pamplemousses et la glace. Verser dans les verres et ajouter délicatement le jus d'oranges.

Marcello

INGREDIENTS

1 dl vodka
5 cl cane sugar syrup
1 cl blue Curaçao
2 dl grapefruit juice
1 dl orange juice
Crushed ice

METHOD

In a shaker, mix together the vodka, cane syrup, Curaçao, grapefruit juice and ice. Pour into glasses and delicately add the orange juice.

Compromis

INGRÉDIENTS

2 dl de jus de goyave
2 dl de jus d'ananas
2 cl de grenadine
1 dl de Malibu
Glace pilée

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en shaker avec de la glace pilée et servir.

Compromise

INGREDIENTS

2 dl guava juice
2 dl pineapple juice
2 cl grenadine
1 dl Malibu
Crushed ice

METHOD

In a shaker, mix all the ingredients with crushed ice and serve.

Carosse de nuit

INGRÉDIENTS

4 dl de lait de coco
5 cl de sirop d'orgeat
1 dl de malibu
Glace pilée

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en shaker

Night Caross

INGREDIENTS

4 dl coconut milk
5 cl barley water
1 dl Malibu
Crushed ice

METHOD

In a shaker, mix all the ingredients and serve.



*Challenge As (bas),
Orgeat Nice (gauche),
l'Exquis (haut)*

*Challenge As
(down), Nice
Barley Water
(left), Exquisite
(up)*

Le challenge As

INGRÉDIENTS

Brochettes de fruits frais
4 dl de jus d'ananas
1 dl de jus de citrons verts
2 dl de rhum ambré vieux
2 cl de Grand Marnier
Glacé pilée

PROCÉDÉ

Mélanger en shaker le jus d'ananas, le citron vert, le rhum, le Grand Marnier et la glace pilée. Déposer les brochettes de fruits dans les verres et verser le cocktail glacé dessus. Servir.

Ace Challenge

INGREDIENTS

Fresh fruit kebabs
4 dl pineapple juice
1 dl lime juice
2 dl «old» brown rum
2 cl Grand Marnier
Crushed ice

METHOD

In a shaker, mix together the pineapple juice, lime, rum, Grand Marnier and crushed ice. Arrange the fresh fruit kebabs in the glasses and pour the iced cocktail on top. Serve.

L'orgeat Nice

INGRÉDIENTS

2,5 cl de sirop de menthe
2,5 cl de sirop d'orgeat
2 dl de jus d'oranges
1 dl de jus de citrons
1 dl de sirop de sucre de canne
2 dl de tequila
Glacé pilée

PROCÉDÉ

Mélanger en shaker la menthe, l'orgeat, le jus de citrons, le sirop de canne, la tequila et la glace pilée. Verser dans les verres et ajouter délicatement le jus d'oranges.

Nice Barley Water

INGREDIENTS

2.5 cl mint syrup
2.5 cl barley water
2 dl orange juice
1 dl lemon juice
1 dl cane sugar syrup
2 dl tequila
Crushed ice

METHOD

In a shaker, mix the mint, barley water, lemon juice, cane syrup, tequila and crushed ice. Pour into the glasses and delicately add the orange juice.

L'exquis

INGRÉDIENTS

4 dl de jus de framboises
4 dl de jus d'ananas
2 dl de rhum blanc
5 cl de jus de citrons jaunes
5 cl de liqueur de framboises

PROCÉDÉ

Mélanger le jus de framboises glacé et la liqueur de framboises. Verser dans les verres. Mélanger en shaker le jus d'ananas glacé, le rhum blanc froid, le jus de citrons glacé et le verser dans les verres.

Exquisite

INGREDIENTS

4 dl raspberry juice
4 dl pineapple juice
2 dl white rum
5 cl lemon juice
2 cl raspberry liqueur

METHOD

Mix the iced raspberry juice with the raspberry liqueur. Pour into the glasses. In a shaker, mix the iced pineapple juice, cold white rum, iced lemon juice and pour into the glasses.

Les fruits en cuisine
Fruits in Cooked Dishes



*Concerto
de fruits frais et secs*

*Fresh and dried fruits
concerto*

Introduction Introduction

COMMENT DE PAS ASSOCIER la cuisine et les fruits ? Dé tous temps, les gens ont marié le sucré et le salé, le doux et l'acide. En cuisine, nous mélangeons volontiers les fruits avec, soit les viandes blanches, soit les gibiers, soit des entrées, et ce pour des raisons gustatives, mais également pour des raisons antiseptiques et pour l'équilibre diététique des plats. Vous trouverez donc dans ce chapitre un aperçu en quelques recettes de l'harmonie des fruits en gastronomie.

HOW COULD ONE NOT USE fruit in cooked dishes! Since time immemorial, people have married sweet and savoury, and sweet and sour. In cookery, we readily mix fruits with white meats, game, starters, not only for reasons of taste, but also for their antiseptic qualities and to ensure the nutritional balance of dishes. In just a few recipes, this chapter will give you a glimpse of the harmony fruits can bring in gastronomy.

*Cerises noires
pochées au
cognac et au
cherry*

Idéales pour accompagner les volailles à chairs noires ou les gibiers à plumes. Notre conseil : recette à réaliser au jour le jour pour une meilleure qualité gustative.



*Groseilles au
vinaigre*

Idéales pour accompagner les terrines ou les entrées froides. Cette méthode vous permet de conserver le produit 6 mois au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

*Q.S. de groseilles
500 g de vin blanc
500 g de vinaigre blanc
300 g de sucre
cannelle en bâton
Zeste d'1 citron*

PROCÉDÉ

Nettoyer les groseilles (**photo n° 1**) et les mettre en grappe dans les bocaux. Porter tous les autres ingrédients à ébullition, laisser refroidir et remplir chaque bocal à hauteur avant de le refermer.

*Redcurrants in
Vinegar*

Ideal for accompanying terrines or cold starters. This method enables you to keep the product for 6 months in the refrigerator.

INGREDIENTS

*S.Q. redcurrants
500 g white wine
500 g white vinegar
300 g sugar
Cinnamon stick
1 lemon zest*

METHOD

Clean the redcurrants (**photo no. 1**) and put them in bunches in jars. Bring all the other ingredients to the boil, leave to cool and fill each jar to the top before closing again.

*Black Cherries
poached in
Cognac and
Cherry Brandy*

Ideal as an accompaniment to dark-coloured poultry meat or feathered game. Our advice: make the recipe the same day for better taste quality.

INGRÉDIENTS

*500 g de cerises noires
250 g de cognac 40°
150 g de sucre semoule
250 g de cherry 24°*

INGREDIENTS

*500 g black cherries
250 g 40° cognac
150 g caster sugar
250 g 24° cherry brandy*



2 ▲

PROCÉDÉ

Faire un sirop avec le cognac, le cherry et le sucre. Porter à ébullition et ajouter les cerises (**photo n° 2**). Les pocher doucement pendant 20 minutes, les égoutter et les laisser refroidir à 0/+3°C. Le jus de cuisson peut servir à pocher d'autres cerises ou à réaliser des sauces.

METHOD

Make a syrup with the cognac, cherry brandy and sugar. Bring to the boil and add the cherries (**photo no. 2**). Poach the mixture gently for 20 minutes, then drain the cherries and leave to cool to 0/+3°C. The cooking juice can be used for poaching other cherries or making sauces.



*Cassolette de filets de rougets
aux mini agrumes*

*Cassolette of Red Mullet Fillets
with Mini Citrus Fruit*

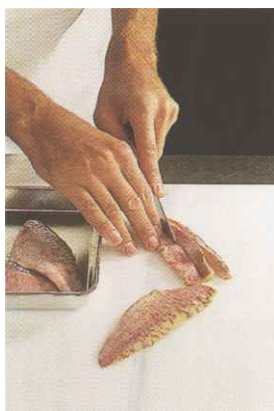
Cassiolette de filets de rougets aux mini-agrumes

Cassiolette of Red Mullet Fillets with Mini Citrus Fruit

INGRÉDIENTS
DE LA RECETTE,
POUR 1 PERSONNE
300 g de filet de rouget-barbet
Nage à manger
Sauce vinaigrette

INGRÉDIENTS DE
LA NAGE À MANGER
2 g de carottes épluchées
Q.S. de céleri branches
1 g de blanc de poireau
Q.S. d'ail épluché
Q.S. de poivre vert
15 g d'eau de source
Q.S. de bouquet garni
15 g de vin blanc

INGRÉDIENTS
DE LA SAUCE
VINAIGRETTE
30 g d'huile
Q.S. de poivre et de gel
3 g de jus de citrons
26g d'huile d'olives
20 g d'oranges pelées à vif
2 g de cerfeuil ciselé

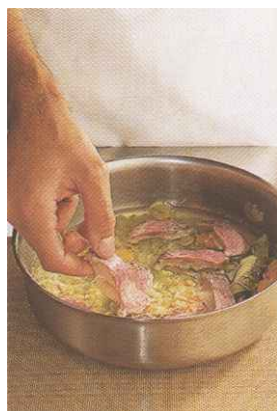


2 ▲

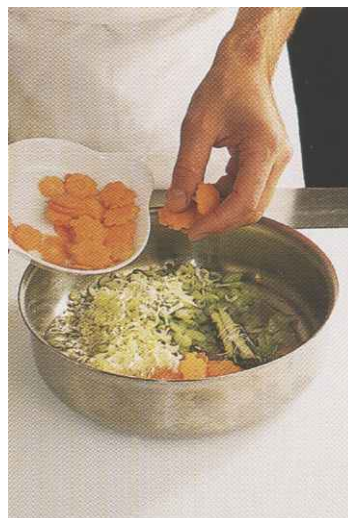
INGREDIENTS
FOR THE RECIPE,
FOR 1 PERSON
300 g red mullet fillets
"Nage à manger" (see below)
Vinaigrette sauce

INGREDIENTS FOR
THE "NAGE À
MANGER"
2 g peeled canots
S. Q. celery stalks
1 g leeks (white part only)
S.Q. peeled garlic
S. Q. green pepper
15 g spring water
S.Q. bouquet garni
15 g white wine

INGREDIENTS FOR
THE VINAIGRETTE
SAUCE
30 g oil
S. Q. salt and pepper
3 g lemon juice
26 g olive oil
20 g peeled oranges
2 g chopped chervil



3 ▲



1 ▲

PROCÉDÉ
Réaliser la nage à manger ;
émincer carottes, céleri,
blancs de poireaux (**photo
n° 1**). Mettre à bouillir l'eau
avec le vin blanc et le bouquet
garni. Réaliser la sauce
vinaigrette. Couper les filets
de rougets en morceaux de
30 g chacun (**photo
n° 2**), et les cuire dans la nage
à manger (**photo n° 3**). Faire
refroidir en cellule.

DRESSAGE
Déposer les rougets sur
assiette avec la nage, napper
de sauce vinaigrette, décorer
de quartiers d'oranges et de
pluches de cerfeuil pour finir.

METHOD
Make the "nage à manger":
slice up the carrots, celery,
leeks (**photo no. 1**). Put the
water on to boil with the
white wine and the bouquet
garni. Make the vinaigrette
sauce. Cut the red mullet
fillets into pieces of around
30 g each (**photo no. 2**) and
cook them in the "nage à
manger" (**photo no. 3**). Cool
rapidly in the freezer.

ARRANGEMENT
Place the red mullets on a
dish with the "nage", coat
with the vinaigrette sauce,
and decorate with orange
quarters and sprigs of chervil
to finish.



Saint-Pierre aux poires épicées

John Dory with Spiced Pears

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

- 2 500 g de Saint-Pierre
- 100 g de beurre
- 250 g de petits oignons
- 2 000 g de poires
- 3 g de 4 épices
- 2 g de curry

Q.S. de paprika, de sel et de poivre du moulin
40 g de persil plat
400 g de fumet de vin rouge

PROCÉDÉ

Habiller le Saint-Pierre. Lever les filets sans arêtes (**photo n° 1**) et réserver au froid. Cuire les poires sous vide avec les épices pendant 8 minutes à 100°C (**photo n° 2**). Poêler les filets de Saint-Pierre à 55°C (température à cœur). Laisser reposer au chaud. Blondir les petits oignons dans le beurre et les

INGREDIENTS

FOR 10 PEOPLE

- 2,500 g John Dory
- 100 g butter
- 250 g baby onions
- 2,000 g pears
- 3 g four spices
- 2 g curry

S. Q. paprika, salt and freshly milled pepper
40 g flat parsley
400 g red wine fish stock

METHOD

Dress the John Dory. Remove the filets leaving no bones (**photo no. 1**) and set aside in the refrigerator. Vacuum-cook the pears with the spices for 8 minutes at 100°C (**photo no. 2**). Fry the John Dory filets to 55°C (core temperature). Leave to stand in a hot place. Fry the thinly sliced baby onions in butter

placer sur les filets cuits (**photo n° 3**). Réduire le fumet de vin rouge pour obtenir un jus brillant et sirupeux.

DRESSAGE

Disposer les éléments de la recette avec harmonie sur assiettes. Décorer de persil plat et servir chaud.

until lightly browned and place them on the cooked filets (**photo no. 3**). Reduce the red wine fish stock to obtain a shiny, syrupy juice.

ARRANGEMENT

Arrange the various elements in the recipe harmoniously on the dishes. Decorate with flat parsley and serve hot.

1 ▼



2 ▼



3 ▼



*Filets de soles aux pêches
et au concombre*

*Sole Fillets with Peaches
and Cucumber*

INGRÉDIENTS POUR

10 PERSONNES

- 1 300 g de filets de soles
- 300 g de beurre
- 100 g d'échalotes ciselées
- 600 g de fumet de sole
- 100 g de Noilly
- 100 g de vin blanc
- 500 g de crème liquide
- 500 g de purée de pêches
- 5 pêches entières
- 2 000 g de concombres droits
- Q.S. de liqueur de pêches
- Q.S. de ciboulette
- Q.S. d'assaisonnement

INGREDIENTS

FOR 10 PEOPLE

- 1,300 g sole fillets
- 300 g butter
- 100 g chopped shallots
- 600 g sole stock
- 100 g Noilly
- 100 g white wine
- 500 g cream
- 500 g peach purée
- 5 whole peaches
- 2,000 g straight cucumbers
- S. Q. peach liqueur
- S.Q. chives
- S.Q. seasoning

PROCÉDÉ

Cuire les filets détaillés en grosses goujonnettes (**photo n° 1**) et les garder au chaud (**photo n° 2**). Avec la cuisson, réaliser une sauce aromatisée à la liqueur de pêche (**photo n° 3**). Eplucher et tailler des concombres (en frisons ou

METHOD

Cook the fillets cut out into broad strips (**photo no. 1**) and keep in a hot place (**photo no. 2**). Use the cooking liquid to make a sauce flavoured with the peach liqueur (**photo no. 3**). Peel and cut up the

tournés) et les faire blanchir à l'eau salée 30 secondes avant de les passer au beurre.

Couper les pêches en deux, les éplucher, les beurrer et les passer quelques minutes à la salamandre.

cucumbers (in curls or twists) and blanch them in salted water for 30 seconds before sautéing in butter. Cut the peaches in two, peel them, sauté in butter, then place under a salamander for a few minutes.

DRESSAGE

Dresser sur assiettes en nappant de sauce, finir en décorant de ciboulette finement ciselée et servir bien chaud.

ARRANGEMENT

Arrange on dishes, and coat with the sauce. Finish by decorating with finely chopped chives and serve very hot.

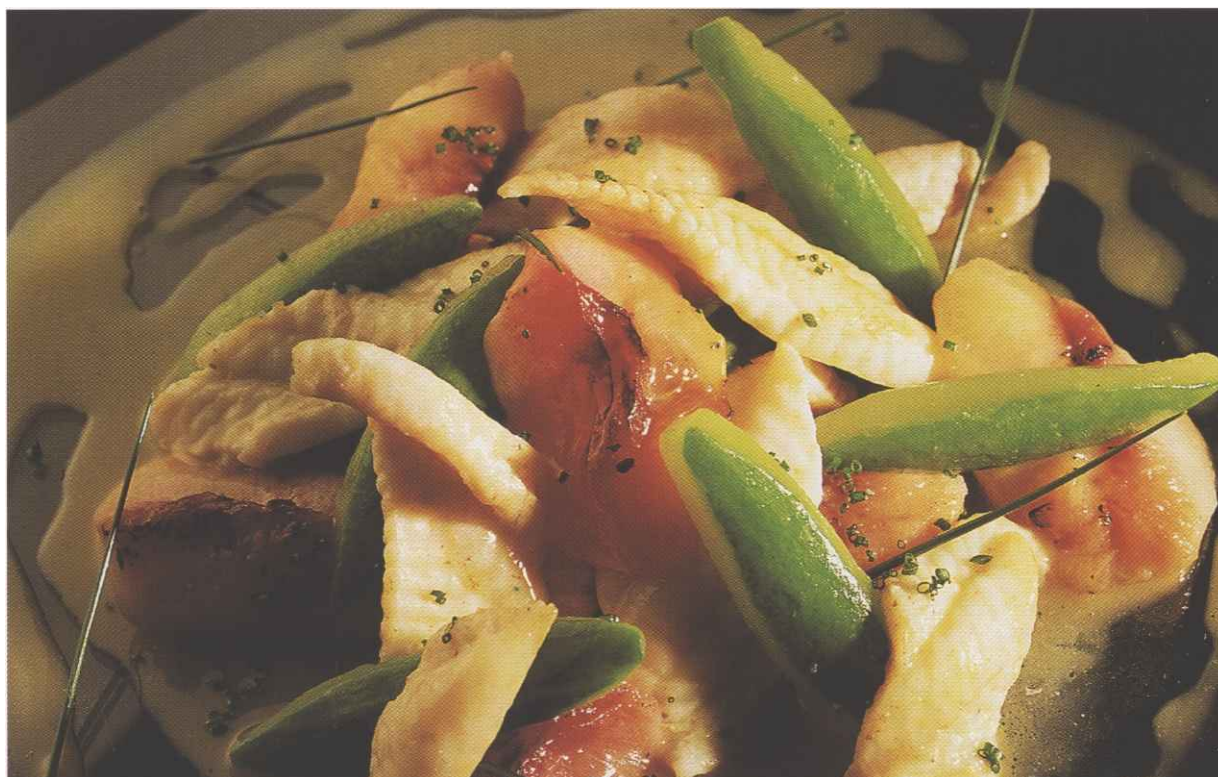
1 ▼



2 ▼



3 ▼



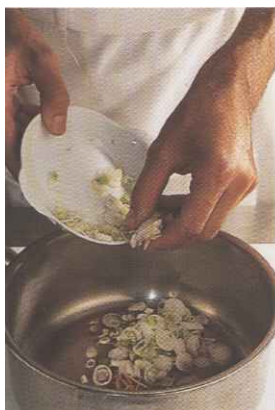


*Langoustines
poêlées
au jus oignons acides
et kumquats*

*Sautéed Dublin
Bay Prawns
with Furl Onions
and Kumquats*

*Langoustines
poêlées aux
oignons acides et
kumquats*

*Sautéed Dublin
Bay Prawns
with Tart Onions
and Kumquats*



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Décortiquer et poêler les langoustines au beurre. Réaliser la compote d'oignons avec les oignons, le sucre, le vinaigre de Xérès, la grenadine, le vin rouge, le genièvre, le poivre en grains, la cannelle, le clou de girofle et les zestes d'oranges blanchis (photo n° 1). Préparer la garniture en taillant des rondelles d'aubergines d'un petit diamètre. Les cuire aux micro-ondes et les poêler avec le safran (photo n° 2). Blanchir les kumquats à l'eau pendant 5 minutes. Les rafraîchir, les couper et les passer au beurre. Réaliser ensuite la sauce en taillant en brunoise les poivrons, en les ajoutant au *nuoc-mâm*, au gingembre et à l'ail et en montant le tout au beurre (photo n° 3).

METHOD

Shell the prawns and fry them in the butter. Make an onion compote with the onions, sugar, sherry vinegar, grenadine, red wine, juniper, peppercorns, cinnamon, clove and blanched orange zests (photo no. 1). Prepare the garnish by cutting small, round slices of aubergine. Cook them in a microwave and fry with the saffron (photo no. 2). Blanch the kumquats in water for 5 minutes. Cool them, cut them up and sauté in butter. Then make the sauce by dicing the peppers, adding them to the *nuoc-mâm*, ginger and garlic, and whisking together in the butter (photo no. 3).

INGRÉDIENTS POUR

10 PERSONNES

5 000 g de langoustines
900 g d'oignons
50 g de beurre
60 g de sucre
10 cl de vinaigre de Xérès
3 cl de grenadine
25 cl de vin rouge
100 g de zestes d'oranges
8 baies de genièvre
5 g de poivre mignonnette
1 clou de girofle
1 pincée de cannelle
500 g d'aubergines
500 g de kumquats
2 g de safran en poudre
200 g de poivrons rouges
50 g d'ail hachée
50 g de gingembre haché
5 cl de nuoc-mâm
350 g de beurre

INGREDIENTS FOR

10 PEOPLE

5,000 g Dublin Bay Prawns
900 g onions
50 g butter
60 g sugar
10 cl sherry vinegar
3 cl grenadine
25 cl red wine
100 g orange zests
8 juniper berries
5 g coarsely ground pepper
1 clove
Pinch of cinnamon
500 g aubergines
500 g kumquats
2 g powdered saffron
200 g red peppers
50 g chopped garlic
50 g chopped ginger
5 cl nuoc-mâm
350 g butter



3 ▲

D RESSAGE

Disposer la compote dans le bas de l'assiette et y disposer les langoustines en étoile. Dans le haut de l'assiette, intercaler des kumquats et des rondelles d'aubergines. Faire un cordon de sauce et agrémenter de pluches de coriandre.

ARRANGEMENT

Place the compote in the bottom of the dish and arrange the prawns in a star shape. In the top of the dish, alternate the kumquats and aubergine slices. Form a line of sauce and decorate with sprigs of coriander.

Ris de veau aux endives et à l'orange

INGRÉDIENTS

2 200 g de ris de veau
200 g d'oranges
1 800 g d'endives
30 cl de jus de veau
200 g de beurre
Q.S. de cerfeuil
Q.S. d'assaisonnement

PROCÉDÉ

La veille, faire dégorger les ris de veau dans de l'eau claire.

Le lendemain les faire blanchir pendant 45 minutes et les égoutter. Les parer de leur graisse (**photo n° 1**) et presser légèrement au torchon propre. Réserver au froid. Réaliser un jus de veau (avec des os, beurre, assaisonnement et eau). Retirer les feuilles tachées des endives ainsi que le trognon amer. Les mettre sous vide avec de l'assaisonnement et 100 g de jus d'oranges, et cuire

Calf Sweetbread with Endives and Orange Sauce

INGREDIENTS

2,200 g calfsweetbreads
200 g oranges
1,800 g endives
30 cl veal gravy
200 g butter
S.Q. chervil
S.Q. seasoning

METHOD

The previous day, soak the calfsweetbreads in clear water. The next day, blanch them for 45 minutes and then drain. Remove the fat (**photo no. 1**) and press lightly with a clean dishtowel. Place in the refrigerator. Make a veal gravy (with bones, butter, seasoning and water). Remove any marked leaves from the endives and remove the white bitter part with a small knife. Vacuum-pack them with the seasoning and 100 g orange juice and cook

for 15 minutes at 100°C (**photo n° 2**). Réserver le reste des oranges pour la décoration. Laisser refroidir. A la poêle, faire cuire les pommes de ris bien blondes. Ouvrir le sac d'endives et les passer au beurre. Faire un caramel avec le jus de cuisson de endives (**photo n° 3**), ajouter le jus de veau monté au beurre et mettre la sauce au point.

DRESSAGE

Dresser le tout au centre des assiettes et finir avec des quartiers d'oranges pelées à vif, des pluches de cerfeuil et un cordon de jus de veau autour.

for 15 minutes at 100°C (**photo no. 2**). Leave the rest of the oranges for decoration. Leave to cool. In a frying pan, cook the sweetbreads until lightly browned. Open the bag of endives and sauté in butter. Make a caramel with the endive cooking liquid (**photo no. 3**), add the veal gravy whisked with the butter and cook the sauce.

ARRANGEMENT

Arrange all elements in the centre of the dishes and finish off with pieces of orange peeled, sprigs of chervil and a line of veal gravy all the way round the dish.

1 ▼

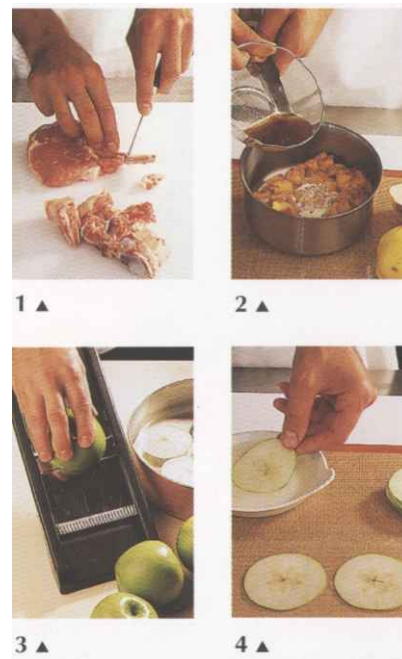


2 ▼



3 ▼





*Côte de veau de lait
et pommes aux coings*

*Veal Chop and Apples
with Quinces*

INGRÉDIENTS POUR

10 PERSONNES

4 500 g de côtes de veau
750 g de beurre
1 520 g de coings
15 dl de vinaigre de cidre
500 g de pommes Granny
Smith
700 g de crème fleurette
900 g de pommes Golden
1 litre de sirop (1 litre d'eau
pour 600 g de sucre)
Q.S. de sel et de poivre,
Q.S. de cerfeuil
1 litre de fond brun réduit

INGREDIENTS

FOR 10 PEOPLE

4,500 g loin suckling veal
750 g butter
1,520 g quinces
15 dl cider vinegar
500 g Granny Smith apples
700 g cream
900 g Golden Delicious apples
1 litre syrup (1 litre water for
600 g sugar)
S. Q. salt and pepper
S.Q. chervil
1 litre reduced brown gravy

PROCÉDÉ

Préparer les côtes pour la cuisson (**photo n° 1**) : retirer la graisse et gratter l'os. Éplucher les pommes Granny

METHOD

Prepare the chops for cooking (**photo no. 1**): remove the fat and scrape the bone. Peel the Granny Smith apples and

Smith et les coings et les cuire pour obtenir une purée relevée au vinaigre de cidre et ajouter de la crème (**photo n° 2**). Trancher les pommes Golden à la mandoline (**photo n° 3**) et tremper ces rondelles dans le sirop bouillant (**photo n° 4**). Les faire sécher au four à 100°C pour obtenir des chips. Poêler au beurre les côtes de veau de lait, température à cœur 62°C. Réchauffer la purée et le jus acidulé par les fruits avec le reste de vinaigre de cidre.

quinces and cook to obtain a purée flavoured with the cider vinegar, and add the cream (**photo no. 2**). Slice the Golden Delicious apples in a mandoline (vegetable slicer, **photo no. 3**) and soak the rounds in the boiling syrup (**photo no. 4**). Dry them in the oven at 100°C to make crisps. Fry the veal chops in butter to core temperature 62°C. Reheat the purée and the gravy (made tart through the addition of the fruit) along with the rest of the cider vinegar.

DRESSAGE

Dresser sur assiette et décorer de chips de pommes et de pluches de cerfeuil.

ARRANGEMENT

Arrange on a dish and decorate with apple chips and chervil sprigs.

*Cuisses de pintade au miel
et chutney de fruits* | *Guinea Fowl Legs with Honey
and Fruit Chutney*



INGRÉDIENTS
DE LA CHATENAY
DE FRUITS

1 mangue
250 g d'oignons blancs
200 g de tomates
120 g d'eau
300 g de sucre
50 g de raisins secs
5 g de graines de coriandre
10 g de sel
10 grains de poivre
40 g de vinaigre de vin
Q.S. de beurre

INGREDIENTS
FOR THE FRUIT
CHUTNEY

1 mango
250 g white onions
200 g tomatoes
120 g water
300 g sugar
50 g raisins
5 g coriander seeds
10 g salt
10 peppercorns
40 g wine vinegar
S.Q. butter

*Cuisse de pintade
au miel
et chatenay de
fruits*

INGRÉDIENTS POUR

10 PERSONNES

10 cuisses de pintade
d'environ 150 g
100 g de miel
300 g de citrons jaunes
1 000 g de jus de canard
300 g de cannelle
Q.S. de sel et de poivre
1 botte de coriandre
100 g de beurre

*Guinea Fowl
Legs with
Honey and
Fruit Chutney*

INGREDIENTS

FOR 10 PEOPLE

10 guinea fowl legs, around
150 g
100 g honey
150 g limes
1,000 g duck gravy
300 g cinnamon
S. Q. salt and pepper
1 bunch coriander
100 g butter



1 ▲



2 ▲



3 ▲

PROCÉDÉ

Préparer les cuisses, retirer les nerfs et les manchonner (**photo n° 1**). Faire une réduction avec le miel et le jus de citrons (**photo n° 2**). Lorsqu'elle est bien blonde, ajouter le jus de canard et cuire pendant 10 minutes. Assaisonner, monter au beurre légèrement et finir avec une pointe de cannelle. Cuire les cuisses à la poêle et garder au chaud selon la cuisson désirée (68°C température à cœur). Réaliser la chatenay de fruits (**photo n° 3**) : éplucher la mangue et tailler des morceaux dans la longueur. Les poêler au beurre juste aller-retour et les garder au

METHOD

Prepare the legs and place paper frills on them (**photo no. 1**). Make a reduced sauce with the honey and lemon juice (**photo no. 2**). Once browned, add the duck gravy and cook for 10 minutes. Season, whisk lightly with butter and finish off with a dash of cinnamon. Cook the legs in a frying pan and keep hot according to the desired degree of cooking (core temperature: 68°C). Make the fruit chutney (**photo no. 3**): peel the mango and cut into pieces lengthwise. Fry them in butter quickly on both sides and keep hot. Make a light caramel with the sugar

chaud. Faire un caramel blond avec le sucre et l'eau. Éplucher les oignons, monder et épépiner les tomates et les couper en gros morceaux. Déglacer le caramel avec le vinaigre. Mettre tous les autres produits et laisser cuire pour compoter. Lorsque cette compote est faite, additionner les tranches de mangues et réserver au chaud.

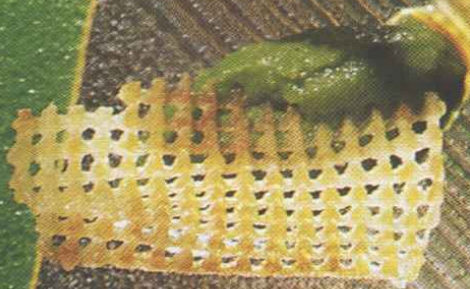
DRESSAGE

Dresser les cuisses sur l'assiette, disposer la chatenay de fruits et déposer un cordon de sauce au miel autour. Finir par des pluches de coriandre frais ou frit.

and water. Peel the onions, peel and de-seed the tomatoes and cut into large pieces. Deglaze the caramel with the vinegar. Add all the other products and leave to cook to a compote consistency. When the compote is ready, add the mango slices and keep hot.

ARRANGEMENT

Place the legs on the dish, arrange the fruit chutney and form a line of honey sauce around it. Finish with fresh or fried coriander sprigs.



*Toie de vasa peelle à Cerange
sanguine, purée de petits pois,
gaufrette au beurre*

*Fried Galf's Liver with Blood
Orange Juice, Purée of Garden
Peas, Waffle Patties*

Foie de veau poêlé à l'orange sanguine, purée de petits pois, gaufrette au beurre

Fried Calf's Liver with Blood Orange Sauce, Purée of Garden Peas, Potato Waffles

INGRÉDIENTS POUR
10 PERSONNES

1 800 g de foie de veau
400 g de beurre
50 g d'ail
25 g d'échalotes
1 500 g de grosses pommes de terre
500 g d'oranges sanguines
1 500 g de petits pois
Q.S. de jus de veau

PROCÉDÉ

Couper la tranche de foie de veau en deux (**photo n° 1**), en prenant soin d'enlever la peau et les vaisseaux. Préparer des quartiers d'oranges sanguines. Faire cuire des pommes gaufrettes dans du beurre clarifié (**photo n° 2**). Faire cuire les petits pois et en faire une purée lisse. Cuire les tranches de foie de veau à la demande. Mettre des échalotes et déglacer au jus d'oranges sanguines et au jus de veau et monter le tout au beurre (**photo n° 3**).

DRESSAGE

Poser la purée de petits pois sur un côté de l'assiette et les tranches de foie de veau de l'autre côté. Déposer les quartiers d'oranges sanguines sur le foie de veau. Faire un cordon de sauce tout autour et disposer les pommes gaufrettes à côté de la purée de petits pois.

INGREDIENTS
FOR 10 PEOPLE

1,800 g calf's liver
400 g butter
50 g garlic
25 g shallots
1,500 g large potatoes
500 g blood oranges
1,500 g garden peas
S.Q. veal gravy

METHOD

Cut the slice of calf's liver in two (**photo no. 1**), taking care to remove the skin and vessels. Prepare the quarters of blood orange. Cook the potato waffles in clarified butter (**photo no. 2**). Cook the garden peas and make a smooth purée. Cook the slices of calf's liver as desired. Place the shallots and deglaze with the blood orange juice and veal gravy, and mix all ingredients together with the butter (**photo no. 3**).

ARRANGEMENT

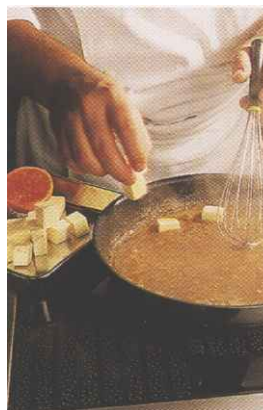
Place the garden pea purée on one side of the dish and the slices of calf's liver on the other. Arrange the blood orange quarters on top of the calf's liver. Form a line of sauce all the way round and arrange the potato waffles next to the pea purée.



1 ▲



2 ▲



3 ▲



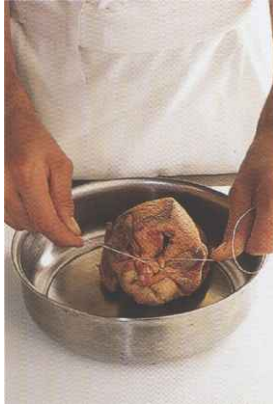
*Aiguillettes de canard sauvage
aux fruits acides*

*Wild Duck Aiguillettes
with Sour Fruits*

*Aiguillettes de
canard sauvage
aux fruits acides*

INGRÉDIENTS
POUR 5 PERSONNES

1 canard sauvage
50 g de beurre
80 g d'oignons
80 g de carottes
1 bouquet garni
600 g de fond brun
Q.S. de pulpe de cassis
400 g de fond brun
10 g de gélatine
100 g de groseilles
100 g de cassis
100 g de citrons verts
Q.S. de salade



1 ▲

PROCÉDÉ
Réaliser une sauce bigarade en remplaçant le jus d'orange par de la pulpe de cassis. Habiller et brider le canard (photo n° 1). Le marquer en cuisson avec la garniture aromatique (photo n° 2) et réaliser un fond de base. Refroidir le canard à 0/+3°C. Lever les membres, les détailler en aiguillettes (photo n° 3) et réserver au froid. Confectionner le chaud-froid avec les 400 g de fond brun et la sauce bigarrade, le tout lié avec la gélatine. Enrober les morceaux de sauce dès qu'ils sont à point.

DRESSAGE
Disposer sur assiettes et finir avec de la salade parsemée de cassis, de groseilles et de cerfeuil.

*Wild Duck
Aiguillettes
with Sour Fruits*

INGREDIENTS
FOR 5 PEOPLE

1 wild duck
50 g butter
80 g onions
80 g carrots
1 bouquet garni
600 g brown gravy
S.Q. blackcurrant pulp
400 g brown gravy
10 g gelatin
100 g redcurrants
•100 g blackcurrants
100 g limes
S.Q. lettuce



2 ▲



3 ▲

METHOD
Make a bigarade sauce, replacing the orange juice with the blackcurrant pulp. Dress and truss the duck (photo no. 1). Fry it with the aromatic garnish (photo no. 2) and make a basic gravy. Cool the duck to 0/+3°C. Remove the members, cut them into strips (photo no. 3) and keep in the refrigerator. Make a chaud-froid sauce with the 400 g brown gravy and the bigarade sauce, and bind together with the gelatin. Coat the duck pieces with the sauce once well cooked.

ARRANGEMENT
Arrange on the dishes and finish with lettuce sprinkled with blackcurrants, redcurrants and chervil.



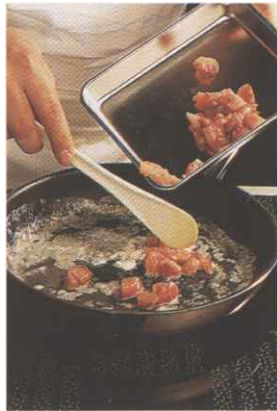
Triand de faisán au citron vert | Pheasant Pastries with Lime

Friand de faisan au citron vert

Pheasant Pastries with Lime

INGRÉDIENTS
POUR 8 PERSONNES
250 g de gorge de porc
450 g de chair de faisan
380 g de farce à gratin avec du
foie gras
100 g de cognac
150 g de madère
Q.S. de jus de truffes
250 g de crème fraîche
15 g de sel
2 g de poivre moulu blanc
500 g de feuilletage 6 tours
2 citrons verts

INGREDIENTS
for 8 PEOPLE
250 g pork throat
450 g pheasant meat
380 g gratin stuffing with foie
gras
100 g cognac
150 g Madeira
S.Q. truffle juice
250 g crème fraîche
15 g salt
2 g ground white pepper
500 g puffpastry (6 folds)
2 limes



1 ▲

PROCÉDÉ

Hacher la gorge de porc et la chair de faisan en réservant quelques filets de faisan coupés en dés et sautés vivement pour mettre dans la sauce (photo n° 1). Mélanger tous les ingrédients assaisonnés et ajouter les dés de faisan. Faire des « boules » de 90 g légèrement aplaties (photo n° 2) et les mettre dans le feuilletage en forme de pithiviers individuels (photo n° 3). Préparer la sauce en faisant un fond brun réduit avec les carcasses de faisan et une réduction de jus de citron vert. Réserver le zeste blanchi pour la décoration.

DRESSAGE

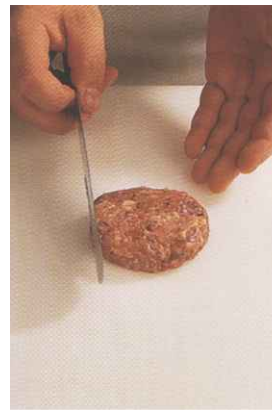
Servir sur une grande assiette avec un cordon de sauce.

METHOD

Chop up the pork throat and the pheasant meat, setting aside a few pheasant fillets cut into cubes and sautéed briskly to add to the sauce (photo no. 1). Mix all the seasoned ingredients together and add the diced pheasant. Form 90-g "balls", slightly flattened, (photo no. 2) and place inside the puff pastry like individual pithiviers cakes (photo no. 3). Prepare the sauce by making a reduced brown gravy from the pheasant carcasses and a lime-flavoured reduced sauce. Set aside the zest blanched for decoration.

ARRANGEMENT

Serve on a large dish with a line of sauce around the edge.



2 ▲



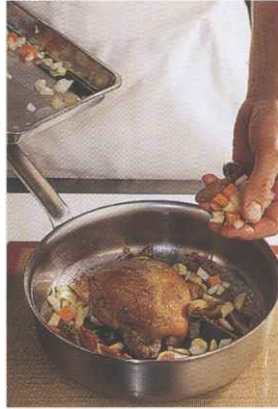
3 ▲



Compote de pigeons aux figes | *Pigeon Compote with Figs*



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Réaliser une mirepoix avec les carottes, les oignons, l'ail et le bouquet garni (photo n° 1). La faire revenir au beurre et réserver. Faire revenir les pigeonneaux entiers au beurre de manière à les colorer. Les mettre à braiser avec le vin blanc, la demi-glace, la mirepoix revenue, les figues sèches, les amandes, la cannelle, la vanille et cuire doucement pour garder le tout fondant (photo n° 2). Sortir les pigeons, les désosser en gardant seulement l'os de la cuisse. Passer le fond de braisage, récupérer les figues et les amandes. Passer le fond et ajouter des lardons blanchis et sautés, des petits oignons cuits à glace à brun et des champignons boutons cuits. Déposer la pâte filo dans des moules demi-sphériques en Flexipan et les garnir de compote de pigeons mélangée à tous les autres ingrédients (photo n° 3). Refermer et passer au four pendant 15 minutes à 160°C (photo n° 4).

METHOD

Make a "mirepoix" with the diced carrots, onions and bouquet garni (photo no. 1). Fry in butter and set to one side. Fry the pigeons whole in butter to brown them, then braise them with the white wine, demi-glace, fried mirepoix, dried figs, almonds, cinnamon and vanilla, and cook gently so as to maintain a fondant consistency (photo no. 2). Take out the pigeons and remove the bones, keeping only the leg bone. Strain the braising sauce and keep the figs and almonds. Strain the gravy and add the blanched and sautéed pork breast, the baby onions glazed until well browned and the cooked button mushrooms. Arrange the filo pastry in half-spherical Flexipan moulds and fill with pigeon compote mixed with all the other ingredients (photo no. 3). Close up the tops and place in the oven for 15 minutes at 160°C (photo no. 4).

Compote de pigeons aux figues

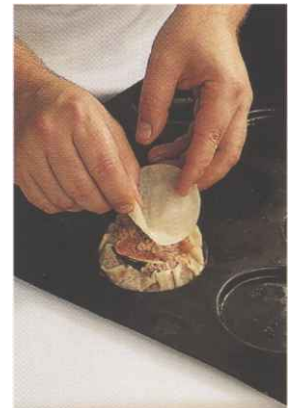
INGRÉDIENT POUR
10 PERSONNES
 10 pigeonneaux de 300 g
 300 g de carottes
 300 g d'oignons
 100 g d'ail
 5 figues séchées
 5 figues fraîches
 100 g de beurre
 500 g de petits oignons
 300 g de poitrine demi-sel
 150 g d'amandes
 2 battons de cannelle
 1 gousse de vanille
 1,5 litre de demi-glace de volaille
 1 bouquet garni
 Q.S. de pâte filo
 500 g de champignons boutons
 750 g de vin blanc sec

Pigeon Compote with Figs

INGREDIENTS
FOR 10 PEOPLE
 10 young pigeons, 300 g each
 300 g carrots
 300 g onions
 100 g garlic
 5 dried figs
 5 fresh figs
 100 g butter
 500 g baby onions
 300 g slightly salted pork breast
 150 g almonds
 2 cinnamon sticks
 1 vanilla pod
 1.5 litre poultry demi-glace
 1 bouquet garni
 S. Q. filo pastry
 500 g button mushrooms
 750 g dry white wine



3 ▲



4 ▲

DRESSAGE

Napper le fond d'une grande assiette avec du fond de braisage réduit. Poser au centre la pâte filo garnie des chairs de pigeons et de la garniture. Déposer des quartiers de figues fraîches cuites en quartiers avec du sucre glace sous la salamandre. Cette recette peut également se servir froide.

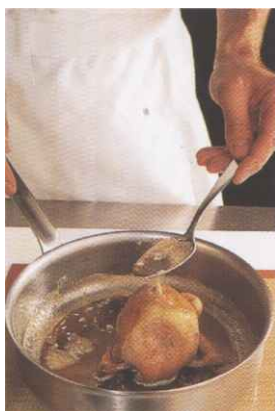
ARRANGEMENT

Coat the bottom of a large dish with the reduced braising sauce. In the centre, place the filo pastry filled with the pigeon meat and garnish. Arrange the fresh figs cooked in quarters with icing sugar under a salamander. This recipe can also be served cold.



*Salmis
de palombe
aux cassis*

*Woodpigeon
Salmi with
Blackcurrant*



1 ▲



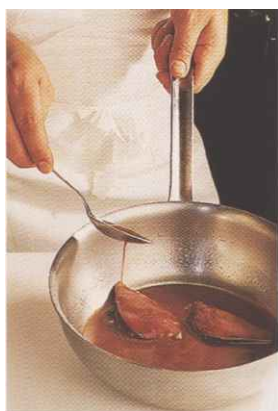
2 ▲

PROCÉDÉ

Rôtir les pigeons à 200°C (**photo n° 1**). Les détailler en quartiers sans os ni peau et les réserver dans une cocotte à couvert. Faire suer les carottes, oignons et échalotes coupés en mirepoix avec le beurre. Ajouter les parures concassées et flamber avec l'armagnac (**photo n° 2**). Mouiller avec le vin et réduire de 3/4 (**photo n° 3**). Marquer un fumet de gibier mouillé avec le fond brun de volaille et lier au roux si nécessaire. Passer à l'étamine et mettre à point avec 30 g de crème de cassis (**photo n° 4**). Napper les morceaux (**photo n° 5** et parsemer de grains de cassis).

METHOD

Roast the woodpigeons at 200°C (**photo no! 1**). Cut them into quarters without bones or skin and set to one side in a covered pan. Sweat the diced carrots, onions and shallots in the butter. Add the crushed trimmings and flambé with the armagnac (**photo no. 2**). Add the wine and reduce to 3/4 of its volume (**photo no. 3**). Fry some game stock with the brown poultry gravy, and bind with a roux sauce if necessary. Strain through a cheesecloth and finish with 30 g blackcurrant liqueur (**photo no. 4**). Coat the pieces (**photo no. 5**) and sprinkle with blackcurrants.



5 ▲

Salmis de palombe aux cassis

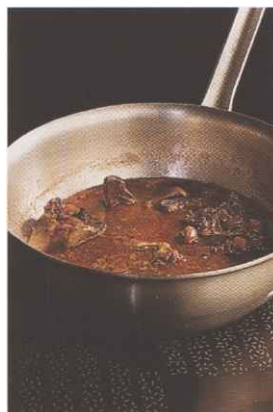
Woodpigeon Salmi with Blackcurrant

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 pigeons
50 g de beurre
50 g de carottes
50 g d'oignons
20 g d'échalotes
30 g d'armagnac
500 g de vin de Bordeaux
rouge
500 g de fond brun de volaille
30 g de crème de cassis
Q.S. de cassis en grains

INGREDIENT FOR 4 PEOPLE

2 woodpigeons
50 g butter
50 g carrots
50 g onions
20 g shallots
30 g armagnac
500 g red Bordeaux wine
500 g brown poultry gravy
30 g blackcurrant liqueur
S.Q. blackcurrants



3 ▲



4 ▲

CONSEIL DE SERVICE

Agrémenter de croûtons, avec de la farce faite avec les foies, et de pommes gaufrettes à part.

SERVING SUGGESTION

Decorate with croutons, and stuffing made with the pigeon livers, and potato waffles on the side.



Terrine de lièvre à l'abricot | Hare Terrine with Dried Apricots

Terrine de lièvre à l'abricot

INGRÉDIENT POUR 1 LIÈVRE D'ENVIRON
2 KG, SOIT 1 TERRINE DE 15 PERSONNES

250 g de chairs de lièvre
250 g de filets en lanières
Q.S. de cognac
Q.S. d'assaisonnement
250 g de chairs de lièvre hachées
150 g de foies de lièvre
50 g de cœurs de lièvre
20 g d'échalotes suées
700 g de farce de gorge de porc
20 g de Tari (caséine voir *, p. 115)
150 g d'essence de lièvre
15 g d'assaisonnement (sel nitrité)
50 g de cognac
200 g d'abricots macérés au Noyau de Poissy
50 g d'amandes grillées entières

Hare Terrine with Dried Apricots

INGREDIENTS FOR 1 HARE OF AROUND 2 KG,
I.E. 1 TERRINE FOR 15 PEOPLE

250 g hare meat
250 g fillets in strips
S.Q. cognac
S. Q. seasoning
250 g chopped hare meat
150 g hare livers
50 g hare hearts
20 g "sweated" shallots
700 g pork throat stuffing
20 g Tari (milk casein see *, p. 115)
150 g hare essence
15 g seasoning (sodium nitrite)
50 g cognac
200 g apricots soaked in Noyau de Poissy
50 g whole toasted almonds

*: Les Buffets salés

PROCÉDÉ

Faire macérer les viandes au cognac pendant 12 heures, puis réserver les filets en lanières (photo n° 1). Confectionner la farce en hachant tous les ingrédients de la recette, sauf les filets, les abricots et les amandes (photo n° 2). Dans un moule à terrine bardé, intercaler les filets, la farce, les abricots et les amandes (photo n° 3). Mettre à cuire pendant 2 heures à 150°C, température à cœur 70°C (photo n° 4).

METHOD

Soak the meats in the cognac for 12 hours, then set aside the fillets in strips (photo no. 1). Make the stuffing by chopping together all the ingredients in the recipe, except the fillets, apricots and almonds (photo no. 2). In a barded terrine mould, alternate the fillets, stuffing, apricots and almonds (photo no. 3). Cook for 2 hours at 150°C, core temperature 70°C (photo no. 4).



1 ▲



2 ▲



3 ▲



4 ▲

Remerciements

Acknowledgements

Les auteurs tiennent à témoigner leur reconnaissance à toutes les personnes et établissements qui ont apporté leur précieuse collaboration à l'élaboration de cet ouvrage :

Messieurs Jean-Marc Simon, Yves Thuriès et Pierre Boiron,
pour leur préface,

Monsieur Patrick Scicard,
pour son soutien et ses encouragements,

Monsieur Jean-Pierre Chalangeas et la société Matfer,
pour le prêt des ustensiles et des outils,

Messieurs Alain Ansart et Alain Boiron, de la société Boiron,
pour leur aide précieuse sur l'histoire et l'utilisation des fruits,

Monsieur Pouget et la société Grand Marnier,
pour l'excellence de ses produits,

les sociétés Chomette favor et Deshoulières,
pour le prêt des assiettes,

la société Christaline,
pour le prêt des coupes à cocktail,

Monsieur Moussa Elibrik-Delescluse,
pour ses prises de vues,

Madame Janice Herrmann,
pour son aide sur le manuscrit,

et à toute l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE,
pour l'esprit de corps et la foi exprimés à travers
les réalisations de cet ouvrage.

The authors would like to thank all the individuals and establishments who kindly assisted in the preparation of this book:

Mr. Jean-Marc Simon, Yves Thuriès and Pierre Boiron,
for their preface,

Mr. Patrick Scicard
for his support and encouragement

Mr. Jean-Pierre Chalangeas and the Matfer company,
for the loan of utensils and tools,

Mr. Alain Ansard, Alain Boiron and the Boiron company,
for their invaluable help regarding the history and use of fruits

Mr. Pouget and the Grand Marnier company
for the excellence of its products,

the Chomette favor and Deshoulières companies,
for the loan of plates

the Christaline company,
for the loan of cocktail glasses

Mr. Moussa Elibrik-Delescluse
for the photography,

Ms. Janice Herrmann
for her help with the manuscript,

and everyone at the ECOLE LENÔTRE
for the team spirit and faith they expressed through
the creations in this work.

Crédits photographiques

Moussa Elibrik-Delescluse/ECOLE LENÔTRE
sauf/except pages 13, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 87, 106 Claude Voncken/Boiron Frères s.a.
et pages 8, 9, 22, 25, 49, 57 Jérôme Bilic/Boiron Frères s.a.

Photo credits

Traduction anglaise

Rebecca Reid

English translation

Création graphique

Abigail Nunes

Graphic design

Maquettes et montage PAO

Abigail Nunes

Artwork and DTP

Coordination, responsable d'édition

Janice Herrmann

Coordination, project editor

Editeur

Jean-Pierre Chalangeas

Editor

Photogravure

Grafotitoli, Milan

Photoengraving

Impression

Garzanti-Verga, Milan

Printing

Achévé d'imprimer

en Italie en janvier 2000 sur les presses de Garzanti-Verga

Dépôt légal janvier 2001,3^e impression

Une nouvelle fois, l'équipe de formateurs de l'ECOLE LENÔTRE nous offre le « fruit » de sa créativité : 68 recettes originales à base de fruits. Étonnants mariages de saveurs et de textures, harmonies de couleurs, ces délicieuses *Recettes fruitées* couvrent le domaine de la pâtisserie, confiserie mais s'aventurent également, pour notre bonheur, en cuisine. Quelques recettes de cocktails complètent ce tour d'horizon sur l'usage des fruits. Comme toujours des images magnifiques et des photos progression guident le lecteur. Sans nul doute, l'ouvrage le plus original de la collection qui séduira tous les professionnels et amateurs attachés à ces nouveautés qui font la richesse de notre gastronomie.

Once again, the teaching staff at the ECOLE LENÔTRE present the "fruits" of their creativity: 68 original recipes based on fruits. An astonishing marriage of flavours, textures and harmoniously matched colours, these delicious *Recettes fruitées* go beyond the domains of patisserie and confectionery, venturing, to our delight, into the realm of cooked dishes. A few cocktails recipes complete this overview of the way in which fruits can be used and, as always, a magnificent collection of images and step-by-step photos are provided to guide the reader. This is doubtless the most original book in the series and will appeal to anyone, professional or amateur, with a liking for those innovative touches that make French gastronomy so rich and varied.



Créée en 1970 par Gaston Lenôtre, l'ECOLE LENÔTRE est la première école française gastronomique de formation et de perfectionnement, de renommée internationale. Ouverte aux idées nouvelles et gardienne de la tradition dans ce qu'elle a de meilleur, elle réalise une parfaite synthèse du passé, présent et futur. Transmission du savoir-faire, valorisation du patrimoine culinaire français, dans le respect des produits et l'amour du travail bien fait, compétence et générosité, telles sont

les valeurs de l'équipe de l'ECOLE LENÔTRE.

Tout comme Marcel Derrien, leur directeur, certains professeurs portent fièrement le titre de Meilleur Ouvrier de France, pérennisant ainsi à son plus haut niveau l'image de la gastronomie française à travers le monde.

Created in 1970 by Gaston Lenôtre, the ECOLE LENÔTRE is the leading French training and proficiency school in the domain of the gastronomic arts, and has earned a worldwide reputation. Attentive to new ideas while upholding the very best that tradition has to offer, the school operates a perfect combination of past, present and future. The transmission of knowledge, the enhancement of the French culinary heritage with its respect for products and the love of a job well done, skill and generosity, such are the values held dear by the ECOLE LENÔTRE team. Like Marcel Derrien, their Director, certain teachers hold the prestigious title of Best French Craftsman, thus perpetuating throughout the world the image of French gastronomy at its very highest level.



9 782865 470426

ISBN 2-86547-042-3

