|  |  |
| --- | --- |
| ***FICHE RECETTE*** | **PATE CROUTE A L’ANCIENNE DE FOIE GRAS ET MAGRET**  **DE CANARD A LA PISTACHE** |
| (Pour ( 10 personnes)  **Pâte à foncer :**  500 g farine  360 g beurre  100 g lait  50g jaune  30 g sucre  10g sel  **Farce:**  300g foie gras  120 g gras de bardière  320 g magret de canard  60 g jus de veau  1 oeuf  1 pincée de sucre  15 g cognac  80 g de pistache entière  QS: sel 10 g au Kilo et epices sishimi 2 g au kilo de viande | **Procédé :**  **Pâte à foncer :**  Mélanger tous les ingrédients au robot et faire reposer une nuit.  Etendre 4/5 mmm d’épaisseur.  **Farce :**  Tailler le foie gras, le canard et le gras uniformément en dés. Mélanger au reste des ingrédients. Assaisonner.  Chemiser un moule rectangle de pâte à foncer. Garnir de farce et recouvrir de pâte. Piquer la pâte. Dorer à l’œuf.  Enfourner dans un four à 180°C et baisser de suite à 150°C. Cuire à cœur à 62°65°C  Laisser reposer et refroidir (C’est meilleur la veille)  **ANNOTATIONS PERSONNELLES** |

**CARAMEL CHOCOLAT PISTACHE**

250 g beurre

250 g miel

250 sucre

250 g chocolat 75%

100 g pistaches vertes

**Procédé**

Faire bouillir le beurre, le miel et le sucre

Ajouter le chocolat et remuer sans cesse jusqu’à ébullition.

Cuite à 118 C°

Vérifier la cuisson au doigt.

Ajouter les pistaches légèrement séchées.

Couler en cadre.

Refroidir et découper en carrés.

Plier dans papier de fleuriste

**PATE DE FRUITS**

**CHARTREUSE VERTE**

**SUCRE AU CHOCOLAT**

**Recette:**

Chauffer à 40°C :

750 g eau

Ajouter

20 g pectine

75 g sucre

Faire bouillir et ajouter en 2/3 fois

550 g sucre

300 g glucose

Cuire 106°C ou 74° Brix

Ajouter

50 g alcoolat de chartreuse

12g solution acide citrique

Couler en cadre de 18/18 et 2 cm de hauteur

Rouler dans un mélange de sucre roux et pate de cacao fondue.

**BRIOCHE FEUILLETTE**

550g de farine force

200 g de lait,50 g de sucre, 50 g de beurre,10 g de sel, le TOUT à40°C

30 g de levure

110 g d’œuf

5 g d’améliorant

330 g de beurre (pour le tourage)

Pétrir sans corser, débarrasser en bac et laisser pointer 2h

Rabattre et mettre au froid

Donner 2 tours simples et laisser reposer 1 h

Redonner 1 tour simple et détailler

Mettre en moule et laisser pointer 4 h à 28°

Cuire a 170°four ventilée pendant 20 mn

Glaçage

150 g de sucre glace

30 g d’eau

1 zeste de citron

Napper au glaçage et sitôt passer au four a 170° 3mn

|  |  |
| --- | --- |
| ***FICHE RECETTE*** | **COULANT INTENSE SAINT-DOMINGUE CONFIT DE FRAMBOISE ET SOHO** |
| (pour 12 pers)  **CoulantFramboise**  75 g crème  40g beurre  125g pulpe de framboise  120 g chocolat blanc  25 g soho  **Biscuit chocolat**  330g chocolat à 70%  160 g beurre  110 farine de riz  130 g poudre d’amandes  160 g jaunes  270 g blancs  180 g sucre | **Procédé :**  **Coulant framboise**  Faire chauffer la crème et le beurre. Faire chauffer à part le jus.  Verser les liquides chauds sur le chocolat. Bien lisser et rajouter le soho. Vider en moules souples et congeler  .  **Biscuit choc**  Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Ajouter la farine de riz et la poudre d’amandes et les jaunes. Faire une meringue avec les blancs et le sucre. Mélanger les deux masses. Beurrer et fariner des moules. Garnir de biscuit et ajouter le coulant à l’intérieur. Surgeler le tout. A la demande, cuire four a 190°C pendant 20/25 mn  Piquer une aiguille au centre pour vérifier la cuisson. L’aiguille doit être chaude.  **ANNOTATIONS PERSONNELLES** |

**MONT-BLANC CARAMEL BANANES**

Bananes caramélisées Crémeux marrons

Caramel de bananes Croustillants fruits secs

et marrons

***Croustillant :***

300 g beurre pommade

300 g Cassonade

200 g Noisettes concassées

350 g Amandes effilées

120 g Pistaches hachées

***Procédé :***

Mélanger ensemble les ingrédients dans l’ordre de la recette.

Cuire en cercle à 180°C.

***Caramel de bananes et marrons :***

200 g sucre cristal

450 g crème

200 g sucre cristal

160 g glucose sirop

110 g beurre

900 g bananes fraîches

300 g marrons brisures IMBERT

***Procédé :***

Donner une ébullition au mélange : crème, sucre, glucose et beurre.

Faire un caramel à sec avec les 200g de sucre.

Décuire le caramel avec le 1er mélange et ajouter ensuite sur les bananes.

Cuire 10 minutes et ajouter lest marrons brisures IMBERT.

Mouler en moules silicone et mettre au surgélateur.

***Crémeux aux marrons :***

220 g Beurre

500 g pâte de marron IMBERT

50 g eau

50 g rhum

160 g crème fouettée

***Procédé:***

Mettre le beurre en pommade et ajouter la pâte de marron.

Ajouter petit à petit le mélange tiède d’eau et de rhum.

Incorporer délicatement la crème fouettée.

***Décors, finitions :***

Monter en cercle avec le croquants et l’insert bananes.

Pocher à la douille à fils, le crémeux marron.

Décors bananes caramélisées et codineige.

**LE MAYORA**

Crème légère

Chocolat Crémeux acidulé

Croquant chocolat Biscuit chocolat

Pour 6 entremets de 18 et 4.5 cm

**Biscuit chocolat ( 3 plaques ou 18 fonds de 16 cm)**

600 g blancs d’œufs

150 g sucre cristal

400 g jaunes

600 g chocolat de couverture 65%

150g beurre

**Procédé**

Faire monter les blancs avec la totalité du sucre. Une fois ferme ajouter les jaunes et faire juste mélanger.

Incorporer délicatement le mélange Chocolat et beurre fondu.

Etendre sur une plaque.

Cuisson 180°C

**Croquant chocolat**

300 g beurre pommade

300 g cassonade

100 g Noisettes grillées hachées

360 g amandes effilées grillées

50 g grué de cacao

**Procédé**

Mélanger le tout et étaler entre deux papiers sulfurisé

Mettre au froid et découper de la taille désirée.

Cuisson 160°C

**Crémeux acidulé**

180 g Jus de passion

50 g jus de citron vert

1 gousse de vanille

80 g pulpe de bananes

80 g pulpe de coco

400 g œufs entiers

540 g sucre cristal

600 g beurre

**Procédé**

Faire chauffer les pulpes avec la gousse de vanille grattée

Ajouter le mélange œufs et sucre et faire bouillir 3 minutes.

Ajouter le beurre en morceaux et couler en cercle.

Mettre au froid

**Crème Légère au chocolat légèrement épicée.**

300 g crème infusée avec 50 g de grué de cacao grillé et 10 g de Badiane

200 g sucre cristal

300 g jaunes

680 g chocolat de couverture 70%

6 g gélatine

11itre crème fouettée.

**Procédé**

Faire l’infusion et la passer au chinois.

Faire une crème anglaise avec les jaunes et le sucre.

Ajouter la gélatine et ensuite le chocolat fondu.

Incorporer délicatement la crème fouettée.

Glaçage chocolat noisette

Bouillir ensemble

500 g de lait 1/2

80g de crème

720 g de sucre semoule

Incorporer dans le mélange précédent

200 g de poudre de cacao

200 g de praliné

250 g de couverture noire

240 g de masse gélatine

400 g de nappage neutre ( a cuire)

**Décors finition :**

Glaçage noir, morceaux de chocolat argent et or autour

**FELYNE**

Crème légère Biscuit

Marron chocolat

Coulis fruits rouges

Pour 3 entremets de 18 et 4.5 cm

***Biscuit chocolat ( 3 plaques ou 2 épaisses)***

600 g blancs d’œufs

150 g sucre cristal

400 g jaunes

600 g chocolat de couverture 65%

150g beurre

**Procédé**

Faire monter les blancs avec la totalité du sucre. Une fois ferme ajouter les jaunes et faire juste mélanger.

Incorporer délicatement le mélange Chocolat et beurre fondu.

Etendre sur une plaque.

Cuisson 180°C

***Crème légère aux marrons***

300 g pâte de marrons IMBERT

120g crème de marrons IMBERT

140 g jaunes d’œufs

150 g sirop de marrons confits

12 g gélatine

60 g eau

50 g Whisky

650 g crème fouettée

**Procédé :**

Faire chauffer au bain marie à 65°C, la pâte de marron, la crème de marron, les jaunes et le sirop.

Ajouter ensuite la gélatine et faire monter au mélangeur jusqu’au refroidissement.

Mélanger le Whisky avec la crème fouettée et faire le mélange des deux appareils.

Monter l’entremets immédiatement.

***Coulis cassis/groseilles :***

200g Pulpe cassis

150 g Pulpe groseille

90 g sucre cassonade

9 g gélatine

45 g eau

**Procédé :**

Mélanger les pulpes et le sucre à froid. Faire fondre la gélatine dans un peu de cette pulpe, faire ensuite le mélange des deux. Couler en moules silicones.

***MACARONS Pastille de marron***

250 g de poudre d’amandes blanches

320 g de sucre glace

200 g blancs d’œufs ]

135 g sucre ]] pendant 10 minutes

¼ cuillère à café de crème de tartre ]

Une fois dressés, disposer une pastille de pâte de marron IMBERT au milieu .

***Glaçage lait***

500g lait

1. gousses de vanille

160 g glucose sirop

14 g gélatine

850 g chocolat couverture lait

420 g pâte à glacer blanche

***Procédé***

Bouillir le lait avec la vanille, ajouter le glucose et la gélatine. Ensuite vider sur le chocolat blanc et la pâte à glacer. Mixer et réserver.

***Décors finition :***

Macarons autour

Groseilles et cassis frais avec marrons

**LE TSAR A L’ORANGE**

## Daquoise noisettes Crème

amandes

Confiture d’orange

Génoise

### *amandes*

### *Orange ou mandarine à vif*

### *Pâte sablée*

### Pâte sablée amandes

500 g farine plate

300 g beurre

225 g sucre glace

5 g vanille

75 g poudre amandes

75 g oeufs

20 g jaunes

###### **Crème amandes**

250 g Amande poudre

250 g Sucre

250 g Beurre

250 g Œufs

150 g Crème pâtissière

2 gouttes Essence d’amandes amèr es

###### **Génoise amande**

8 Oeufs

250 g Sucre

180 g Farine

2 g Baking power

100 g Poudre d’amandes

60 g Beurre fondu froid

**Confiture d’orange**

1000 g Oranges en morceaux

1000 g Sucre

10 g Pectine

7 g Acide citrique en poudre

###### **Daquoise noisette au beurre**

¼ litre Blancs

300 g Sucre

300 g Poudre de noisette

100 g Farine

180 g Beurre noisette froid

###### **Procédé et finitions**

Foncer un cercle en pâte sucrée, garnir d'un fond de confiture d’orange puis remplir à moitié de crème d'amande et cuire au 3 /4.

A la sortie du four, disposer un fond de génoise, imbiber légèrement de Grand-Marnier puis mettre la daquoise noisette par-dessus, parsemer d’amandes bâtonnets, saupoudrer de sucre glace puis finir la cuisson à 190°C.

Décors : oranges séchées.

**GATEAUX MOELLEUX CAROTTES, GINGEMBRE ET ANANAS CONFITS**

Pour 6 gâteaux de 180 de diamètre

**Recette :**

200 g sucre semoule

200 g beurre

120 g œufs

280 g farine

5 g levure chimique

4 g bicarbonate de soude

400 g carottes râpées

150 g noix de pécan

200 g ananas confit

80 g gingembre confit

**Procédé :**

Bien blanchir jaunes et sucre.  
Ajouter les œufs petit à petit

Incorporer le mélange : farine, levure, bicarbonate

Ajouter la garniture.  
Mettre en moule beurrés farinés.  
Parsemer de pistache

Sucrer au sucre glace

Cuisson : 170/180 °C pendant 20/30 minutes

Un fois refroidi, saupoudrer de sucre glace.

**Hop ! Hop ! les Iles !!!**

Mousseux coco

Crémeux ananas citron vert

Croustillant praliné Pain de gènes chocolat

**Pain de gènes chocolat ( plaque 60x40)**

540 g d’œufs

180 g de jaunes d’œufs

620 g de pâte d’amande 50%

180 g de beurre clarifié

360 g chocolat extra amer 53%

100 g de farine

18 g de levure chimique

3 g de sel fin

Cuisson :180° 12mn

**Croustillant noisette (plaque 60x40)**

1030 g de praliné noisette 60/40

450 g de couverture lait

715 g de feuilletine

**Crèmeux ananas**

210 g de purée d’ananas

210 g de jus de citron vert + 3 zestes

150 g de jaunes d’œufs

180 g d’œufs

140 g de sucre

180 g de beurre

10 g de rhum

60 g de masse gélatine

**Mousse coco**

175 g de lait de coco

350 g de couverture ivoire

20 g de masse gélatine

20 g de pate de coco

350 g de crème fouettée

**Guimauve coco**

Mettre en cuve :

110 g de Sucre inverti

Masse gelatine :25 g de gelatine poudre, 75 g d,eau

Dans la casserole

75 g de pulpe de coco

175 g de sucre

112,5 g de glucose

100 g de sucre inverti

Cuire a 113°

Rouler coco rapée

**GLACAGE :**

Bouillir ensemble

100 g d’eau

125 g de sucre

40 g de glucose

Incorporer et refaire bouillir

375 g de nappage neutre à cuire

150 d’eau

Ajouter

500 g de nappage neutre à cuire

Qs colorant jaune / vert

Utiliser a 40 °

**Decors :** nœuds de guimauve, copeaux de coco,