



Collection tendance n° 5



Sommaire

| | | |
|---|---|----|
|  | Le Griottin rouge et noir | 4 |
|  | Le Cointreau® fraise | 6 |
|  | Le Cognac exotique | 8 |
|  | Le Saint Sylvestre | 10 |
|  | Tarte Griottines® à la pistache | 12 |
|  | Entremets Gianduja et fruits exotiques | 14 |
|  | Entremets aux marrons, mascarpone et cassis | 16 |
|  | Quatre-quarts chocolat, Griottines® et Cointreau® | 18 |

Edito



La sortie de chacun de nos 'Livrets tendance' est toujours un évènement ! En effet, ces opus illustrent l'engagement de PREMIUM GASTRONOMIE® auprès des professionnels du monde entier qui recherchent avant tout l'excellence et qui font confiance à notre Savoir-Faire !!

Être à vos côtés, tendre tout comme vous à la perfection ; nous pensons que ces valeurs sont seules et uniques garantes de la pérennité de nos maisons.

Merci à Jean-Michel PERRUCHON et Sébastien CANONNE d'avoir contribué à la réalisation de ce voyage autour de nos produits !

Bonne dégustation !

Bernard BAUD
Président
Grandes Distilleries Peureux

Présentation des Chefs

L'École Gastronomique Bellouet Conseil, toujours soucieuse d'apporter un service de qualité, des réalisations haut de gamme et bien sûr dans le respect de matières premières d'excellence, a choisi d'être l'ambassadeur de PREMIUM GASTRONOMIE®, la signature de grandes marques de la gastronomie : Griottines®, Cointreau®, Rémy Martin®, Saint James®, ...

Jean Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France, a créé pour vous ces recettes exceptionnelles de fêtes, des nouveautés qui devraient ravir vos clients.

Gastronomiquement vôtre,

Jean-Michel PERRUCHON
M.O.F. Pâtissier

Ecole Bellouet Conseil, Paris, France
www.ecolebellouetconseil.com



Après des apprentissages en cuisine et en pâtisserie, notamment à Paris aux côtés du légendaire Chef pâtissier Gaston Lenôte, et plusieurs années chez Lenôte, Sébastien Canonne poursuit sa carrière dans des établissements de renommée mondiale. Ces différentes expériences l'amènent naturellement à enseigner et intervenir en tant que consultant pour les établissements les plus réputés au monde. En 1995, Sébastien et Jacquy Pfeiffer fondent la French Pastry School, école, aujourd'hui de renommée mondiale, où ils se consacrent, dès lors, avec leur équipe, à enseigner le meilleur.

Sébastien Canonne vous livre aujourd'hui quelques recettes de sa création, exemples d'utilisation des Marques d'excellence distribuées par Premium Gastronomie®.

Sébastien CANONNE,
M.O.F. Pâtissier
The French Pastry School, Chicago, USA
www.frenchpastryschool.com





Le Griottin rouge et noir

Recette pour 3 entremets
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Composition : Streusel chocolat, biscuit amande Griottines®, compotée de Griottines®, crème mousseuse chocolat

1. Streusel chocolat

100 g de beurre
100 g de sucre cassonade
100 g de farine
15 g de cacao poudre
100 g de poudre d'amande
1 g de fleur de sel
Poids total : 416 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque le mélange est bien sableux, répartir dans trois cercles de 16 cm de diamètre et presser légèrement dessus, sans trop écraser. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

2. Biscuit amande Griottines®

110 g de blancs d'œufs
130 g de sucre semoule
80 g de poudre d'amande
60 g de farine
160 g de Griottines®
Poids total : 540 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule, ajouter la poudre d'amande et la farine tamisée et enfin les Griottines® chauffées au micro-ondes. Dresser 160 g de biscuit dans 3 cercles de 16 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 minutes.

3. Compotée de Griottines®

75 g de sucre inverti
125 g de Griottines®
215 g de purée de griotte
20 g de sucre semoule
7 g de pectine NH
5 g de jus de citron
Poids total : 447 g

Dans une casserole, mélanger ensemble le sucre inverti, les Griottines® et la purée de griotte, ajouter le mélange sucre semoule et pectine NH et le jus de citron. Bouillir le tout. Couler 130 g de compotée de Griottines® dans des moules Flexipan® de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut et placer le tout au surgélateur. Réserver pour le montage.

4. Crème moussueuse chocolat

Meringue de base :

90 g de blancs d'œufs

75 g de sucre inversi

75 g de glucose

Au batteur à l'aide du fouet, monter tous les ingrédients ensemble et réserver pour la suite de la recette.

140 g de lait entier

140 g de crème fleurette

140 g de jaunes d'œufs

270 g de chocolat de couverture noire 66% Mexique

170 g de meringue de base

225 g de crème fouettée

Poids total : 1 085 g

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème fleurette, les jaunes d'œufs cuits à 85°C. Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat de couverture noire légèrement fondu. Tempérer le tout à 35°C et mélanger la meringue de base et la crème fouettée. Utiliser directement.

5. Glaçage chocolat noir rougi

150 g d'eau

300 g de sucre semoule

300 g de glucose

200 g de lait concentré sucré

140 g de masse gélatine

(20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)

300 g de chocolat de couverture noire 64%

5 g de colorant rouge liposoluble en poudre

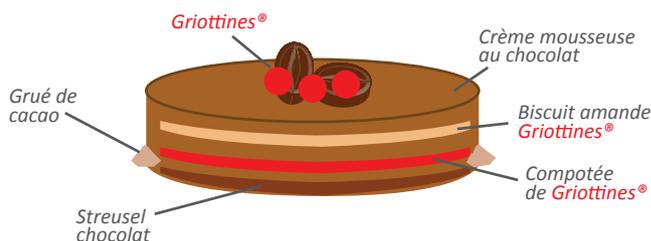
Poids total : 1 395 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noire et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ.

6. Montage et finition

Procéder au montage à l'envers, sur une plaque et feuille

de papier guitare. Placer 3 cercles de 18 cm de diamètre. Dresser 280 g de crème moussueuse chocolat, puis descendre la compotée de **Griottines®**. Dresser de nouveau un peu de crème moussueuse, puis placer le biscuit amande **Griottines®**, le reste de crème moussueuse et enfin obturer le montage avec le streusel chocolat. Placer le tout au surgélateur. Décercler les entremets, les glacer avec un glaçage chocolat noir rougi, placer en décor des copeaux de chocolat, du gruë de cacao et des **Griottines®**.



Le Griottin rouge et noir individuel

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de \varnothing et 4,5 cm de haut

1. Streusel chocolat : Prendre 1 recette entière de streusel. Cuire dans des cercles de 5 cm de \varnothing . Réserver pour le montage.

2. Biscuit amande Griottines® : Prendre 1 recette entière. Dresser dans la moitié d'un cadre de 60 cm x 40 cm x 1 cm de haut. Cuisson identique.

3. Compotée de Griottines® : Prendre ½ recette de compotée. Couler 11 g de compotée dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.

4. Crème moussueuse chocolat : Prendre 1 recette entière.

5. Glaçage chocolat noir rougi : Prendre 1 recette entière.

6. Montage et finition : Procédé identique dans des cercles de 6 cm de \varnothing et 4,5 cm de haut.





Le Cointreau® fraise

Recette pour 3 entremets
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Composition : Streusel amande, biscuit macaron, confit de fraise, crème de semoule au Cointreau®

1. Streusel amande

70 g de poudre d'amande
65 g de farine
65 g de beurre
65 g de sucre cassonade
Poids total : 265 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Répartir ce mélange bien sableux dans trois cercles de 16 cm de diamètre et presser légèrement dessus, sans trop écraser. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

2. Biscuit macaron

160 g de blancs d'œufs
125 g de sucre semoule
30 g de farine tamisée
70 g de poudre d'amande
70 g de sucre glace
Poids total : 455 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, le sucre glace et la farine tamisée ensemble. Dresser à la poche à douille n° 10 3 disques de 16 cm de diamètre et cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 10 à 12 minutes.

3. Confit de fraise

400 g de purée de fraise
100 g de purée de framboise
60 g de sucre semoule
10 g de pectine NH
84 g de masse gélatine (12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)
1 zeste de citron vert
10 g de jus de citron vert
10 g de Cointreau® 60° vol.
Poids total : 674 g

Dans une casserole, mélanger à froid les pulpes de fruits, puis le sucre semoule et la pectine NH, porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la masse gélatine, le zeste, le jus de citron vert et le Cointreau®. Couler 200 g de coulis dans des moules Flexipan® de 16 cm de diamètre et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.

4. Crème de semoule au Cointreau®

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 litre de lait entier | 126 g de masse gélatine |
| 2 gousses de vanille | (18 g de gélatine poudre |
| 50 g de beurre | 200 blooms et 108 g d'eau) |
| 2 g de sel | 70 g de Cointreau® 60° vol. |
| 100 g de semoule | 200 g de crème fouettée |
| de blé dur fine | 150 g de raisins macérés |
| 160 g de sucre semoule | au Cointreau® |
| 50 g de jaunes d'œufs | Poids total : 1 908 g |

Bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, le beurre et le sel. Ajouter la semoule de blé dur et cuire pendant environ 3 minutes. Ajouter directement les jaunes d'œufs mélangés avec le sucre semoule. Laisser refroidir le tout à 35°C. Ajouter la masse gélatine fondue, la crème fouettée, le Cointreau® et les raisins macérés au Cointreau®. Utiliser directement.

Conseils pour la macération des raisins

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et ajouter les raisins blonds. Hors du feu, laisser les raisins environ 10 minutes dans l'eau bouillante, puis les égoutter. Ensuite les recouvrir de Cointreau® 60° vol.. Les raisins sont prêts à utilisation après 24 heures de macération.

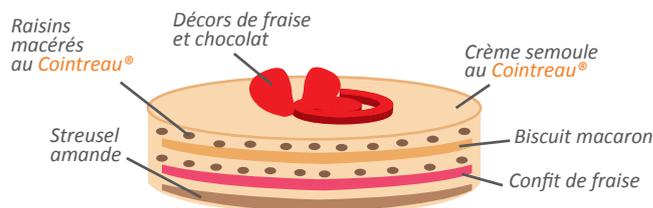
5. Glaçage chocolat ivoire

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 150 g d'eau | 300 g de chocolat ivoire |
| 300 g de sucre semoule | 5 g de colorant blanc |
| 300 g de glucose | (oxyde de titane |
| 200 g de lait concentré sucré | en poudre) |
| 140 g de masse gélatine | Poids total : 1 395 g |
| (20 g de gélatine poudre | |
| 200 blooms et 120 g d'eau) | |

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat ivoire et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30°C environ.

6. Montage et finition

Dans des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, descendre un disque de streusel amande, dresser la crème de semoule au Cointreau®, un disque de confit de fraise, puis un peu de crème, le biscuit macaron et lisser au ras du cercle avec le reste de crème. Placer les entremets au surgélateur. Décercler les entremets, glacer avec le glaçage chocolat ivoire et décorer de pralinettes autour, copeaux chocolat, fraises fraîches et tiges de bergrass.



Le Cointreau® fraise individuel

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut

- 1. Streusel amande :** Prendre 1 recette entière de streusel. Cuire dans des cercles de 5 cm de ø. Réserver pour le montage.
- 2. Biscuit macaron :** Prendre 1 recette entière. Dresser à la poche à douille n°9 40 disques de 4,5 cm de ø et cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 10 à 12 minutes.
- 3. Confit de fraise :** Prendre ½ recette de confit. Couler 15 g de confit dans des moules Flexipan® de 4 cm de ø et 1 cm de haut. Placer le tout au surgélateur.
- 4. Crème de semoule au Cointreau® :** Prendre 1 recette entière.
- 5. Glaçage chocolat ivoire :** Prendre 1 recette entière.
- 6. Montage et finition :** Procédé identique dans des cercles de 6 cm de ø et 4,5 cm de haut.





Le Cognac exotique

Recette pour 3 entremets
de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Composition : Croustillant lait noisette, dacquoise aux noisettes, bananes poêlées, mousseux banane cognac Rémy Martin®

1. Croustillant lait noisette

120 g de chocolat de couverture lactée 38%
240 g de pâte de noisette
40 g de beurre pommade
80 g de pailleté feuillantine
Poids total : 480 g

Au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C, ajouter la pâte de noisette, le beurre pommade et le pailleté feuillantine. Etaler le croustillant dans des cercles de 16 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

2. Dacquoise aux noisettes

250 g de blancs d'œufs
120 g de sucre inverti
100 g de poudre d'amande
100 g de poudre de noisette brute
90 g de sucre glace
30 g de farine
55 g de noisettes concassées légèrement grillées
Poids total : 745 g

Faire monter au fouet au batteur les blancs d'œufs et le sucre inverti. Incorporer le mélange de poudre d'amande, poudre de noisette, sucre glace et farine tamisée ensemble. Dresser à la poche à douille n°10, 6 fonds de 16 cm de diamètre, parsemer dessus les noisettes concassées légèrement grillées. Cuire au four ventilé à 175°C, pendant environ 15 à 18 minutes.

3. Bananes poêlées

50 g de beurre
80 g de sucre cassonade
500 g de bananes fraîches
20 g de Cognac Rémy Martin® 50% vol.
Poids total : 650 g

Dans une poêle, fondre le beurre, ajouter le sucre cassonade et cuire à consistance les bananes coupées dans le sens de la longueur. Ajouter le Cognac Rémy Martin® et flamber le tout. Réserver pour le montage.

4. Mousseux banane et Cognac Rémy Martin®

| | |
|--------------------------|----------------------------|
| 200 g de lait entier | 126 g de masse gélatine |
| 200 g de crème fleurette | (18 g de gélatine poudre |
| 180 g de jaunes d'œufs | 200 blooms et 108 g d'eau) |
| 100 g de sucre semoule | 70 g de Cognac Rémy |
| 200 g de purée de banane | Martin® 50% vol. |
| | 430 g de crème fouettée |
| | Poids total : 1 506 g |

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise : cuire à 85°C le lait, la crème fleurette, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Verser le tout sur la purée de banane, mixer et refroidir. Ajouter la masse de gélatine fondue au micro-ondes, le Cognac Rémy Martin® puis la crème fouettée. Réserver pour le montage.

5. Glaçage chocolat lacté

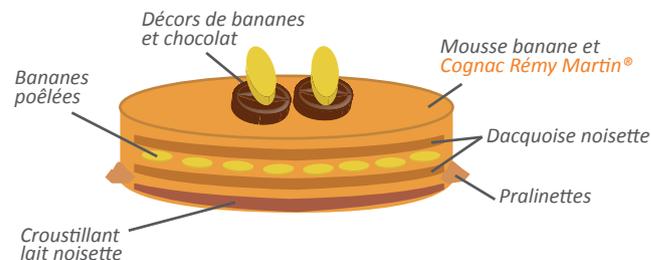
| |
|--|
| 150 g d'eau |
| 300 g de sucre semoule |
| 300 g de glucose |
| 200 g de lait concentré sucré |
| 140 g de masse gélatine (20 g de gélatine poudre |
| 200 blooms et 120 g d'eau) |
| 300 g de chocolat de couverture lactée 38% |
| Poids total : 1 390 g |

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser le sirop cuit sur le lait concentré sucré, la masse gélatine et enfin le chocolat de couverture lactée. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

6. Montage et finition

Dans des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut, placer à la base le croustillant lait noisette, dresser très peu de mousseux banane Cognac Rémy Martin®, puis un premier disque de dacquoise aux noisettes, un peu de mousseux, quelques morceaux de bananes poêlées, le deuxième disque de dacquoise et lisser au ras du cercle avec le reste de mousseux banane Cognac Rémy Martin®. Placer le tout au surgélateur. Décercler

les entremets, les glacer avec le glaçage chocolat lacté. Placer en décors des copeaux chocolat, des pralinettes tout autour et quelques rondelles de banane brûlée et nappées au nappage neutre.



Le Cognac exotique individuel

Recette pour 20 petits gâteaux de 6 cm de Ø et 4,5 cm de haut

1. Croustillant lait noisette : Prendre la recette entière. Etaler le croustillant sur une feuille de plastique à environ 5 mm d'épaisseur, laisser prendre au réfrigérateur et découper avec un emporte pièce de 5 cm de Ø. Réserver au surgélateur.

2. Dacquoise aux noisettes : Prendre la recette entière. Dresser à la poche à douille n°9, 40 disques de 5 cm de Ø, parsemer dessus les noisettes concassées légèrement grillées. Cuire au four ventilé à 175°C, pendant environ 14 à 16 minutes.

3. Bananes poêlées : Prendre la moitié de la recette. Réserver pour le montage.

4. Mousseux banane et Cognac Rémy Martin® : Prendre les ¾ de la recette. Réserver pour le montage.

5. Glaçage chocolat lacté : Prendre la recette entière.

6. Montage et finition :
Procédé identique dans des cercles de 6 cm de Ø et 4,5 cm de haut.





Le Saint Sylvestre

Recette pour environ 30 personnes
soit 1 cadre de 35,5 cm de long
par 28,5 cm de large

Composition : Streusel noisette, biscuit financier noisette, Griottines®, crème aux agrumes, crémeux griotte, crème légère aux agrumes et Cointreau®

1. Streusel noisette

120 g de sucre cassonade
120 g de beurre
120 g de farine
150 g de poudre noisette brute
1 g de fleur de sel
Poids total : 511 g

Au batteur à la feuille, mélanger tous les ingrédients ensemble. Lorsque le mélange est bien sableux, parsemer le streusel noisette à l'intérieur d'un cadre de 28,5 cm x 35,5 cm x 4,5 cm de haut, sans tasser. Précuire au four ventilé à 150°C pendant environ 15 minutes.

2. Biscuit financier noisette

200 g de blancs d'œufs
50 g de sucre inverti
240 g de sucre glace
80 g de poudre de noisette
2 g de vanille en poudre
90 g de farine
2 g de levure chimique
120 g de beurre noisette
60 g de noisettes concassées
300 g de Griottines®
Poids total : 1 144 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre inverti, incorporer les poudres tamisées ensemble, en dernier le beurre noisette chaud. Couler le biscuit financier noisette sur le streusel noisette dans le cadre, parsemer 60 g de noisettes concassées et 300 g de Griottines®. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour le montage.

3. Crème aux agrumes

125 g de jus d'orange
80 g de jus de citron jaune
80 g de jus de pamplemousse
5 g de zestes d'orange
5 g de zestes de citron jaune
5 g de zestes de pamplemousse
350 g de sucre semoule
385 g d'œufs entiers
49 g de masse gélatine (7 g de gélatine poudre 200 blooms et 42 g d'eau)
250 g de beurre
Poids total : 1 334 g

Dans une casserole, chauffer les jus et zestes de fruits, verser le mélange sur le sucre semoule mélangé avec les œufs entiers et cuire à ébullition. Passer le tout au chinois, ajouter la masse gélatine, le beurre et mixer l'ensemble. Réserver 225 g de crème aux agrumes pour la crème légère aux agrumes et Cointreau et le reste pour le montage.

4. Crémeux griotte

- 600 g de pulpe de griotte
- 15 g de pulpe de citron
- 60 g de sucre semoule
- 35 g de Maïzena®
- 30 g de beurre de cacao Mycryo®

Poids total : 740 g

Dans une casserole, chauffer à 40°C la pulpe de griotte et le jus de citron. Ajouter le sucre semoule mélangé avec la Maïzena® et bouillir le tout. Verser le beurre de cacao Mycryo® et mixer le tout. Réserver pour le montage.

5. Crème légère aux agrumes et Cointreau®

- 225 g de crème aux agrumes
- 84 g de masse gélatine
(12 g de gélatine poudre 200 blooms et 72 g d'eau)
- 750 g de crème fouettée
- 100 g de Cointreau® 60° vol.

Poids total : 1 159 g

Utiliser la crème aux agrumes à 30°C environ, bien lisser la crème au fouet puis ajouter la masse gélatine fondue au micro-ondes puis le Cointreau® et enfin la crème fouettée. Utiliser directement.

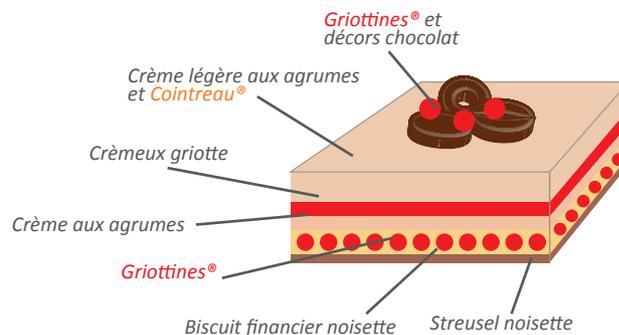
6. Montage et finition

Dans le cadre avec le streusel noisette et le biscuit financier noisette, couler 800 g de crème aux agrumes à 28/30°C et mettre au surgélateur. Couler ensuite le crémeux griotte et finir de bien l'étaler à la palette, placer de nouveau le cadre au surgélateur. Verser enfin la crème légère aux agrumes et au Cointreau®, placer le tout au surgélateur. Décadrer l'entremets, glacer le

dessus au glaçage neutre et décorer avec des Griottines® et décors chocolat. Découper des entremets de tailles différentes ou en petits gâteaux.

Conseil important

Pour avoir un montage bien net, ne pas hésiter à bien laisser prendre les différentes couches de crème et crémeux au surgélateur.



Le Saint Sylvestre individuel

Recette pour 28 petits gâteaux. Dans le cadre de Saint Sylvestre, découper sur la longueur 4 bandes de 8,5 cm de large puis dans ces bandes, 7 parts de 4 cm de large.

1. Streusel noisette : Prendre 1 recette entière de streusel.

Réserver pour le montage.

2. Biscuit financier noisette : Prendre 1 recette entière. Cuisson identique.

3. Crème aux agrumes : Prendre 1 recette de comotée. Placer le tout au surgélateur.

4. Crémeux griotte : Prendre 1 recette entière.

5. Crème légère aux agrumes et Cointreau® : Prendre 1 recette entière.

6. Montage et finition : Décorer comme les entremets de Griottines® et de copeaux de chocolat





Tarte Griottines® à la pistache

Recette pour 3 tartes de 16 cm
et 12 tartelettes de 7 cm

Composition : Pâte sucrée, crème à la pistache et aux amandes, crèmeux de griottes, mousse à la pistache

1. Pâte sucrée

360 g de beurre doux à 82% de MG
4 g de sel de mer
106 g de sucre glace
106 g de TPT amandes (50% d'amandes
et 50% de sucre)
10 g de pâte de vanille Bourbon
100 g d'œufs entiers frais
450 g de farine T45
Poids total : 1 136 g

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Travailler le beurre en pommade avec le sel et le sucre glace. Ajouter le TPT et la pâte de vanille. Ajouter alternativement les œufs et la farine. Réfrigérer pendant une nuit. Abaisser la pâte sucrée pour réaliser les fonds de tarte et de tartelettes. Cuire à 155°C pendant 12 à 15 minutes et arrêter à mi-cuisson.

2. Crème à la pistache et aux amandes

300 g de beurre doux à 82%
de MG
2,5 g de sel de mer
300 g de sucre glace
150 g de poudre d'amandes
150 g de poudre de pistaches
180 g d'œufs entiers fraise
60 g de farine T45
60 g de Cointreau® 60% vol.
250 g de Griottines®
Poids total : 1 452,5 g

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Travailler le beurre en pommade avec le sel. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre de pistaches. Ajouter les œufs un à un et enfin incorporer la farine et le Cointreau®. Réfrigérer jusqu'au moment de l'emploi. Garnir de Griottines® tous les fonds de tarte précuits et, à l'aide de la poche à douille, déposer par-dessus la crème à la pistache et aux amandes. Faire cuire à 155°C, oua ouvert,

pendant environ 25 minutes pour les trois grands fonds de tarte et environ 15 minutes pour les fonds de tartelettes.

3. Crèmeux de griottes

300 g de purée de griottes
50 g de sucre
90 g de jaunes d'œufs frais
115 g d'œufs entiers frais
50 g de sucre

7,5 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
37,5 g d'eau froide pour la gélatine
115 g de beurre doux à 82% de MG
400 g de Griottines®
Poids total : 1 165 g

Faire chauffer la purée de griottes avec le sucre. Mélanger les jaunes d'œuf et les œufs entiers avec le reste du sucre. Tempérer avec la purée de griottes. Cuire à 84°C. Ajouter la gélatine après l'avoir fait gonfler et l'avoir essorée. Refroidir à 40°C. Passer au mixeur le beurre ramolli. Mélanger. Verser sur les Griottines® dans des Flexipan® de 12 cm pour les grandes tartes et dans des Flexipan® de 5 cm pour les tartelettes. Placer dans la cellule de refroidissement rapide jusqu'au moment de l'emploi.

4. Mousse à la pistache

50 g d'eau
90 g de sucre
50 g de glucose D.E. 36-39
90 g de jaunes d'œufs frais
65 g de blancs d'œufs frais
10 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
50 g d'eau froide pour la gélatine
60 g de purée de pistache
370 g de crème fouettée à 35% de MG
Poids total : 835 g

Faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 118°C. Verser dessus les jaunes et les blancs d'œufs. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit refroidi et fasse le ruban. Ajouter la gélatine fondue et la purée de pistache. Enfin, incorporer délicatement la crème fouettée. Verser dans des Flexipan® de 14 cm pour les grandes tartes et dans des Flexipan® de 6 cm pour les tartelettes, puis ajouter le crémeux de griottes glacé. Placer dans la cellule de refroidissement rapide jusqu'au moment de l'emploi.

5. Glaçage

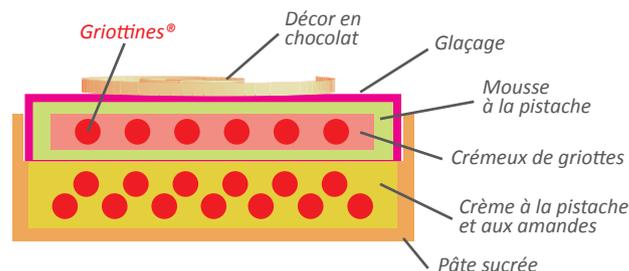
150 g de crème fraîche 30% de MG
250 g de glucose D.E. 36-39
500 g de chocolat de couverture blanc 40%
15 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms

75 g d'eau froide pour la gélatine
500 g de glaçage miroir transparent
Colorant alimentaire rouge
Poids total : 1 490 g

Porter la crème et le glucose à ébullition. Verser sur le chocolat ramolli. Ajouter la gélatine fondue. Ajouter le glaçage miroir transparent et le colorant. Mélanger, passer et réfrigérer. Utiliser à 29°C.

6. Montage et décoration

Démouler et glacer les inserts de mousse à la pistache et de griottes. Déposer ces garnitures glacées sur les fonds de tarte déjà cuits. Enfin, terminer par des décors en chocolat pour les grandes tartes et par des Griottines® passées au glaçage pour les tartelettes.



Tartelettes Griottines® à la pistache

Recette pour 12 tartelettes de 7 cm

Composition

Socle de pâte sucrée de 7 cm de diamètre recouvert de crème à la pistache et aux amandes.

Inserts Flexipan® de crémeux de griottes de 5 cm de Ø
Inserts Flexipan® de mousse à la pistache de 6 cm de Ø
Glaçage rouge

Montage et Décor

Procéder de façon identique aux tartes.



Photographie : Paul Strabbing





Création originale de Sébastien CANONNE

M.O.F. Pâtisserie, The French Pastry School, Chicago, USA



Entremets Gianduja et fruits exotiques

Recette pour 3 entremets de 16 cm
et 12 petits gâteaux de 7 cm



Composition : Génoise au chocolat, sirop aux épices, au caramel et à l'orange, marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu, crèmeux de mandarine, bavaroise au Gianduja, base de crumble au chocolat

1. Génoise au chocolat

1 cercle de 14 cm et 12 cercles Flexipan® individuels de 5 cm

165 g de jaunes d'œufs frais
100 g de sucre
245 g de blancs d'œufs maturés
1,25 g de fleur de sel finement moulue
5 g de blancs d'œufs en poudre
135 g de sucre
Colorant alimentaire rouge
170 g de farine T45 tamisée
45 g de poudre de cacao tamisée à 20-22% de MG
Total : 866,25 g

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à former un ruban. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel, la poudre de blanc d'œuf, le sucre et le colorant. Incorporer la moitié des blancs d'œufs dans les jaunes, puis incorporer la farine et la poudre de cacao tamisées. Enfin, incorporer les blancs d'œuf restants. Cuire à 180°C, oura fermé pendant 10 minutes et oura ouvert les 3 dernières minutes. Laisser refroidir sur une grille recouverte de papier absorbant et filmer une fois refroidi.

2. Sirop aux épices, au caramel et à l'orange Jus aux épices, au caramel et à l'orange :

300 g de sucre
300 g de eau chaude
500 g de jus d'orange bio fraîchement pressé
3 grains de cardamome
3 bâtons de cannelle
3 anis étoilé
3 gousses de vanille du Mexique

800 g de jus épicé à l'orange et au caramel
12 g de feuilles de gélatine à 160 Blooms
60 g d'eau froide
25 g de Cointreau® 60% vol.
Total : 897 g

Caraméliser le sucre et arrêter la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter le jus d'orange, les épices et faire cuire à 40° Brix. Ajouter la gélatine ramollie, faire refroidir à 30°C et ajouter le Cointreau®, couvrir et laisser macérer pendant une nuit. Le lendemain, faire chauffer le sirop, passer et, quand ce sirop est à 30°C, imbiber les génoises à température

ambiante. Laisser égoutter sur des grilles et réfrigérer jusqu'à ce qu'elles soient froides et qu'elles soient imbibées à cœur.

3. Marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu

1000 g de eau
10 g de sel
250 g d'orange
185 g de sucre
10 g de Cointreau® 60% vol.
15 g de purée de yuzu
Total : 1 470 g

Laver l'orange à l'eau froide. Faire bouillir le sel et l'eau, ajouter l'orange entière et faire bouillir 5 minutes. Couper l'orange en cubes et passer au robot-coupe avec le sucre. Faire bouillir le mélange orange/sucre pendant 2 minutes. Quand ce mélange est refroidi, ajouter le Cointreau® et la purée de yuzu. Réfrigérer jusqu'au moment de l'emploi.

4. Crèmeux de mandarine

3 Flexipan® de 14 cm et

12 individuels de 5 cm

325 g de purée de mandarine

75 g de purée de calamondin

45 g de crème à 35% de MG

95 g de sucre

150 g de jaunes d'œufs frais

7 g de feuilles de gélatine
à 160 Blooms

35 g de purée de mandarine
pour la gélatine

95 g de beurre doux à 82% de MG

25 g de Cointreau® 60% vol.

Total : 852 g

Porter à ébullition les purées et la crème. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre et tempérer avec un peu de purée. Cuire l'ensemble à 84°C et ajouter la gélatine ramollie. Laisser refroidir à 34°C, ajouter le beurre ramolli et le Cointreau®, mélanger au mixeur et laisser prendre.

5. Bavaoise au Gianduja

220 g de lait entier à 3,6%
de MG

220 g de crème à 35% de MG

90 g de jaunes d'œufs frais

10 g de feuilles de gélatine
à 160 Blooms

50 g d'eau froide pour la
gélatine

260 g de Gianduja aux noisettes

735 g de crème fouettée
à 35% de MG

Total : 1 585 g

Faire chauffer le lait, la crème et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange devienne nappant. Ajouter la gélatine ramollie, saupoudrer de Gianduja finement haché et mélanger au mixeur. Laisser refroidir à 30°C et incorporer la crème fouettée.

6. Glaçage au chocolat au lait

375 g de lait entier 3,6% de MG

150 g de glucose D.E. 36-39

10 gouttes de colorant
alimentaire rouge

12 g de feuilles de gélatine
à 160 Blooms

60 g d'eau froide pour
la gélatine

450 g de chocolat de
couverture au lait 38%

450 g de pâte à glacer
au chocolat noir

Total : 1 497 g

Faire bouillir le lait, le glucose et le colorant. Ajouter la gélatine ramollie et verser sur les chocolats ramollis. Mélanger au mixeur et conserver au réfrigérateur jusqu'à l'emploi. Utiliser à 26°C.

7. Base de crumble au chocolat

3 cercles de 18 cm et

12 individuels de 8 cm

225 g de beurre doux
à 82% de MG

225 g de sucre turbiné

225 g de farine T45

175 g de poudre de noisettes

150 g de chocolat de couverture
noir 64%

4 g de Fleur de sel

30 g de grué de cacao

Total : 1 034 g

Couper le beurre en petits morceaux et conserver au froid. Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture de crumble. Cuire à 160°C. Une fois cuit et refroidi, ajouter le chocolat fondu, la fleur de sel et, en dernier, le grué de cacao. Foncer des moules avec ce mélange.

8. Montage : Poser les cercles à gâteau de 16 cm sur un plateau avec une feuille guitare. Dans ces cercles, disposer des bandes d'acétate. Étaler une fine couche de marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu sur les couches de génoise imbibée au chocolat. Dresser à la poche à douille 1 cm de bavaoise au Gianduja dans les cercles à gâteau. Recouvrir de crèmeux à la mandarine glacé, puis, à la poche à douille, de bavaoise au Gianduja. Enfin, terminer par la génoise imbibée au chocolat et recouvrir de marmelade. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Le moment venu, démouler et glacer les entremets avec le glaçage au chocolat au lait et disposer sur la base de crumble au chocolat.

Dômes individuels Gianduja & fruits exotiques

12 dômes individuels de 7 cm de diamètre

Montage

Poser les dômes Flexipan® de 7 cm sur un plateau. Étaler une fine couche de marmelade au Cointreau®, à l'orange et au yuzu sur les couches de génoise imbibée au chocolat. Dresser à la poche à douille 1 centimètre de bavaoise au Gianduja dans le Flexipan®. Recouvrir de 5 cm de crèmeux à la mandarine glacé, puis, à la poche à douille, de bavaoise au gianduja. Enfin, terminer par la génoise imbibée au chocolat et recouvrir de marmelade. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Le moment venu, démouler, glacer les entremets avec le glaçage au chocolat au lait et disposer sur la base de crumble au chocolat de 8 cm.

Photographie : Paul Strabbing





Entremets aux marrons, mascarpone et cassis

Recette pour 3 entremets de 18 cm
et 12 verrines (100 ml)

Composition : Génoise à la noisette, crème au mascarpone, gelée de Cassis, mousse de marrons



1. Génoise à la noisette

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 130 g de beurre doux à 82% de MG | 60 g de farine T55 |
| 1,75 g de sel | 205 g de blancs d'œufs frais |
| 35 g de trimoline | 2,5 g de blancs d'œufs en poudre |
| 130 g de jaunes d'œufs frais | 1,5 g de crème de tartre |
| 15 g d'huile de noisettes | 1,75 g de sel |
| 105 g de sucre glace | 90 g de sucre |
| 225 g de farine de noisettes | Total : 1 002,50 g |

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Travailler le beurre en pommade avec le sel et la trimoline. Ajouter les jaunes d'œufs et l'huile de noisettes. Mélanger ensemble le sucre glace, les farines (noisettes et T55) de noisettes et la farine avant de les incorporer. Fouetter les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, la crème de tartre, le sel et le sucre et incorporer cette meringue à la pâte précédente. Étaler des couches minces de génoise sur du papier cuisson préalablement beurré sur plaque de 60 x 40 cm, cuire à 160°C, recouvertes de Silpain®, pendant environ 22 minutes, ours fermé. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi.

2. Crème au mascarpone

| | |
|------------------------------------|---|
| 500 g de crème à 35% de MG | Réaliser une crème anglaise. |
| 2 gousses de vanille Bourbon | Ajouter la gélatine après l'avoir fait gonfler et l'avoir essorée. Une fois le mélange refroidi, ajouter le mascarpone ramolli, verser dans des moules à gâteau de 14 cm et placer dans la cellule de refroidissement rapide. |
| 100 g de jaunes d'œufs frais | |
| 125 g de sucre | |
| 7 g de gélatine à 160 Blooms | |
| 35 g d'eau froide pour la gélatine | |
| 250 g de crème au mascarpone | |
| Total : 1 017 g | |

3. Gelée de cassis

| | |
|---------------------------------|--|
| 265 g de purée de cassis | Faire chauffer les purées, le glucose et la trimoline à 40°C. Ajouter le mélange de sucre et de pectine. Faire bouillir 2 minutes, ajouter le Cassis Peureux® , verser dans des moules à gâteau de 14 cm et placer dans la cellule de refroidissement rapide. |
| 250 g de purée de framboises | |
| 65 g de glucose D.E. 36-39 | |
| 40 g de trimoline | |
| 65 g de sucre | |
| 7,5 g de pectine NH | |
| 210 g de Cassis Peureux® | |
| Total : 905,5 g | |

4. Mousse de marrons

120 g de crème à 35% de MG
110 g d'eau
130 g de sucre
32 g de gélatine à 160 Blooms
160 g d'eau froide pour la gélatine
1200 g de crème de marrons
120 g de **Rhum Saint James® 54% vol.**
1200 g de crème épaisse fouettée à 35% de MG
Total : 3 072 g

Porter à ébullition le mélange de crème, d'eau et de sucre. Ajouter la gélatine ramollie et verser sur la crème de marrons. Ajouter le **Rhum Saint James®** et en dernier, incorporer la crème fouettée, puis remplir les moules à gâteau à la poche à douille une fois prêt.

5. Glaçage

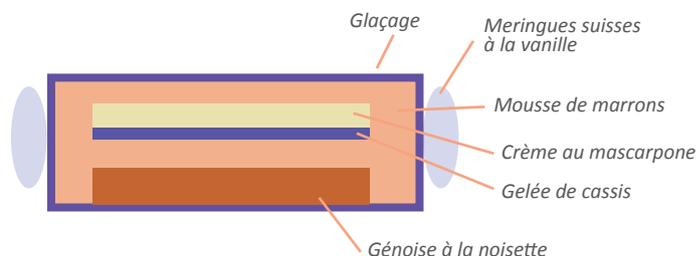
150 g de crème fraîche
250 g de glucose D.E. 36-39
500 g de chocolat de couverture blanc 40%
15 g de gélatine à 160 Blooms
75 g d'eau froide pour la gélatine
500 g de glaçage transparent
Colorant alimentaire violet
Total : 1 490 g

Faire gonfler et fondre la gélatine. Porter la crème et le glucose à ébullition. Verser sur le chocolat ramolli. Ajouter la masse de gélatine fondue, le glaçage et le colorant. Mélanger au mixeur et passer. Utiliser à 29°C.

6. Montage et finition

Poser les moules à gâteau de 18 cm sur un plateau recouvert d'une feuille guitare. Dans les moules à gâteau, disposer des bandes d'acétate. Dresser à la poche à douille 1 cm de mousse de marrons dans les moules à gâteau. Recouvrir de crème de mascarpone et de gelée de cassis glacées. À l'aide de la poche à douille, recouvrir de mousse de marrons. En dernier, recouvrir de génoise à la noisette. Placer dans la cellule de refroidissement rapide. Démouler et recouvrir les

entremets de glaçage au moment voulu. Décorer de petites meringues suisses à la vanille Bourbon.



Verrine aux marrons, mascarpone et cassis

12 verrines de 100 ml

Composition

Mousse de marrons, gelée de cassis, génoise à la noisette, crème au mascarpone, glaçage miroir incolore, meringues suisses à la vanille

Crème de marrons

100 g de beurre doux à 82% de MG
100 g de sucre glace
500 g de crème de marrons
20 g de **Rhum Saint James® 54% vol.**

Total : 720 g

Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre, la crème de marrons et en dernier, le **Rhum Saint James®**. Dresser à la poche à douille sur des feuilles d'acétate, mettre au congélateur et couper.

Montage et finition

À l'aide de la poche à douille, dresser la mousse de marrons dans les verrines. Basculer la verrine pour y verser la gelée de cassis. Recouvrir d'une couche de génoise à la noisette, puis de crème de mascarpone. Recouvrir d'une autre couche de génoise à la noisette et enfin de mousse de marrons. En dernier, mettre au congélateur et l'y laisser jusqu'au moment de servir. Décongeler et recouvrir de glaçage transparent au moment voulu. Décorer de meringues suisses à la vanille Bourbon et de crème de marrons dressée à la poche à douille.



Photographie : Paul Strabbing





Création originale de Sébastien CANONNE

M.O.F. Pâtisserie, The French Pastry School, Chicago, USA


Griottines®


COINTREAU®



Quatre-quarts chocolat, Griottines® et Cointreau®

Recette pour 3 moules à cake de 29 x 7 x 8 cm
Chaque moule correspond également
à 9 parts de cake individuelles.

Composition : Crumble aux noisettes,
quatre-quarts au chocolat, ganache au
chocolat au lait

1. Crumble aux noisettes

250 g de farine T45
250 g de noisettes
250 g de beurre doux à 82% de MG
250 g de cassonade
3,5 g de fleur de sel
Total : 1 003,50 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients au mixeur. Abaisser le crumble à une épaisseur de 3 mm. Couper la forme désirée et fonder les moules, préalablement chemisés de papier cuisson beurré, avec les abaisses de crumble. Cuire à 160 °C, four ouvert, pendant 30 minutes environ.

2. Quatre-quarts au chocolat

450 g de blancs d'œufs frais
6 g de blancs d'œufs en poudre
2 g de crème de tartre
3 g de sel
110 g de sucre
335 g de beurre doux à 82% de MG
300 g de jaunes d'œufs frais
185 g de crème fraîche
610 g de sucre

300 g de poudre d'amandes blanches
370 g de chocolat de couverture noir 70%
300 g de farine T45
75 g de poudre de cacao à 20-22% de MG
125 g d'écorces d'oranges confites
125 g de Griottines® 15%
Total : 3 296 g

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Commencer par mélanger les blancs d'œufs, les blancs d'œufs en poudre, la crème de tartre, le sel et le sucre jusqu'à obtenir une consistance de meringue. Mélanger le beurre mou, les jaunes d'œufs et la crème fraîche. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes blanches, puis le chocolat

fondu. Incorporer ensemble la farine et le cacao en poudre tamisés. Enfin, incorporer lentement la meringue, les écorces d'oranges confites et les Griottines®. Remplir les moules à cake qui contiennent déjà le crumble aux noisettes cuit (1 080 g/moule). Cuire à 170°C pendant 50 minutes, oura fermé, puis encore 15 minutes, oura ouvert. Laisser refroidir et démouler sur des grilles.

3. Ganache au chocolat au lait

315 g de crème fraîche

25 g de sorbitol

2 g de fleur de sel

600 g de chocolat de couverture au lait 40%

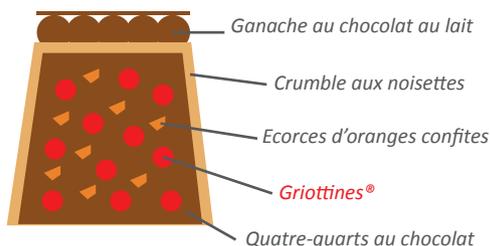
35 g de pâte de cacao 100%

50 g de beurre doux à 82% de MG

30 g de Cointreau® 60% vol.

Total : 1 057 g

Faire bouillir la crème et le sorbitol. Verser sur les chocolats ramollis. Mélanger à la main. Ajouter le beurre et le Cointreau®. Laisser cristalliser. À l'aide de la poche à douille n°10, dresser sur les quatre-quarts cuits et décorer de plaquettes de chocolat.



Cake individuel chocolat, Griottines® et Cointreau®

Chaque moule correspond également à 9 cakes individuels.

Composition

Crumble aux noisettes

Quatre-quarts au chocolat

Ganache au chocolat au lait

Plaquettes de chocolat

Montage et finition

Procéder de la même manière que pour le grand cake et couper 9 parts de cakes. Placer des feuilles d'acétate et votre logo.



Photographie : Paul Strabbing

Le bon dosage en Pâtisserie...

| RECETTES DE BASE | PARFUM PEU INTENSE | PARFUM INTENSE | PARFUM + INTENSE |
|------------------|--------------------|----------------|------------------|
| Crème pâtissière | 20 g/kg | 40 g/kg | 50 g/kg |
| Crème Chantilly | 15 g/kg | 35 g/kg | 45 g/kg |
| Crème légère | 20 g/kg | 40 g/kg | 50 g/kg |
| Crème au beurre | 15 g/kg | 35 g/kg | 45 g/kg |
| Ganache | 50 g/kg | 80 g/kg | 100 g/kg |
| Mousse | 20 g/kg | 40 g/kg | 50 g/kg |
| Crème glacée | 15 g/kg | 35 g/kg | 45 g/kg |
| Sorbet | 20 g/kg | 40 g/kg | 50 g/kg |
| Imbibage | 80 g/kg | 150 g/kg | 250 g/kg |

- DU PARFUM
- MOINS D'ALCOOL
- UN DOSAGE PRÉCIS

(dosages valables pour Cointreau®, Saint James®, Rémy Martin® et Kirsch de Fougerolles A.O.C.)

Les accords de parfum



Arôme polyvalent par excellence, le Concentré Cointreau® parfume tous types de crèmes, mousses, fourrages, sirops d'imbibage, glaces et sorbets. Seules quelques gouttes suffisent pour apporter une fraîcheur délicate et fruitée aux préparations culinaires. Il s'associe également parfaitement aux parfums de fruits rouges, agrumes, fruits secs, vanille, café, caramel, chocolats, pralinés, etc...



L'intensité des tonalités boisées et florales appréciée par les plus grands professionnels en fait le partenaire idéal en chocolaterie. Il s'accorde aussi très bien aux préparations pâtisseries à base de fruits secs (pralinés, fruits confits, abricots, raisins secs, amandes), d'épices (cannelle, vanille), de café et de caramel.



Le rhum, le spiritueux encore le plus utilisé en pâtisserie française, est souvent employé seul pour parfumer crèmes pâtisseries, mousselines et crèmes au beurre. Le Saint James® s'apprête aussi avec les ganaches au chocolat, les raisins secs et les fruits confits en glacerie. De plus, il est associé aux fruits exotiques, aux agrumes, aux fruits secs, aux épices et au café.



Le Kirsch de Fougerolles A.O.C. est un formidable arôme naturel. Il se suffit à lui-même pour parfumer les crèmes de St Honoré et de toutes préparations à base de pâte à choux. C'est aussi un parfum qui valorise le goût des fraisières, qui s'accorde aux fruits rouges, caramel et pistache. En glacerie, on le marie souvent aux fruits confits. Il trouve également sa place dans les Parfaits Glacés.



La signature des plus grandes Marques de la Gastronomie



Grandes Distilleries Peureux - 43 avenue Claude Peureux - 70220 Fougerolles - France - Ligne directe +33 (0)3 84 49 66 12 - Fax +33 (0)3 84 49 56 78

www.premiumgastronomie.com

