

## ANNEXE DE RECETTES

### - Biscuit Joconde aux amandes pour impressions :

- 250 g d'œufs
- 175 g de sucre glace
- 175 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 40 g de beurre
- 325 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre

Monter le mélange sucre glace, poudre d'amandes, œufs et farine. Ajouter le beurre fondu et les blancs montés serrés avec le sucre. Faire retomber l'appareil ; étaler sur les feuilles « Silpat » où vous aurez fait durcir préalablement la pâte à cigarette (500 g par feuille 40 x 60).

Cuire à 210-220°C, 7 à 8 mn (clé ouverte), four ventilé.

### - Pâte à cigarette nature :

- 200 g de sucre glace
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de blancs d'œufs frais

Mélanger le sucre glace tamisé et le beurre ; ajouter les blancs d'œufs et enfin la farine tamisée.

### - Pâte à cigarette chocolat :

- 160 g de beurre
- 160 g de sucre glace
- 120 g de blancs
- 90 g de farine
- 40 g de cacao poudre .

Mélanger la farine et le cacao poudre tamisés ensemble. Procéder comme la pâte à cigarette nature.

### - Glaçage chocolat fondant :

- 200 g de couverture
- 1 Kg de pâte à glacer noire
- 400 g de sirop
- 500 g de crème fleurette
- 100 g de glucose

Faire bouillir le sirop, la crème fleurette et le glucose, verser sur la couverture et la pâte à glacer finement hachée.

Utilisation à 38°40°C environ.

### **- Crème au beurre**

- 90 g de lait
- 70 g de jaunes
- 100 g de sucre
- 175 g de meringue italienne
- 375 g de beurre

Faire bouillir le lait, les jaunes et le sucre et refroidir au batteur en 3ème vitesse, monter en incorporant le beurre pommade, puis à froid incorporer la meringue italienne froide

### **- Crème au beurre spéciale**

- 250 g de lait
- 500 g de sucre
- 1 kg de beurre
- ½ gousse de vanille

Faire bouillir le lait et la demi gousse de vanille fendue et grattée, monter en incorporant le beurre pommade au batteur.

### **- Ganache relissage et impressions :**

- 500 g de crème fleurette
- 500 g de couverture

Faire bouillir la crème. Ajouter la couverture finement hachée et lisser.

### **- Génoise Amande :**

- 500 g d'œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de pâte d'amande 66%
- 310 g de farine
- 100 g de beurre
- 40 g de H.F 66

Mélanger la pâte d'amande et le sucre, ajouter graduellement les oeufs, puis le H.F 66 et monter jusqu'au ruban. Incorporer la farine tamisée et le beurre fondu. Disposer dans des cercles et cuire au four ventilé à 180°C, 20 à 25 mn.

### **- Meringue Italienne moins sucrée :**

- 1 litre de blancs
- 1,2 Kg de sucre
- 350 g d'eau
- 100 g de sucre semoule

**\* Glaçage Chocolat :** (Gelée chocolat)

- 240 g de crème fleurette
- 290 g d'eau
- 360 g de sucre
- 120 g de poudre de cacao
- 12 g de gélatine (6 feuilles)

Porter à ébullition la crème, le sucre et l'eau. Ajouter ensuite la poudre de cacao et cuire jusqu'à 65 Brix. ou 103°C

Laisser refroidir et ajouter les feuilles de gélatine ramollie dans l'eau froide, à 60°C.

**- Copeaux plissés « Eventails » :**

Étaler le plus régulièrement possible et assez fin la couverture à 45°C, sur une plaque tiède à 45°C.

Stocker immédiatement au réfrigérateur, vous pouvez en mise en place avoir autant de plaques que cela vous est possible.

Lorsque le chocolat a durci, vous pouvez superposer les plaques et les protéger de l'humidité à l'aide d'un sac plastique si le réfrigérateur est humide.

Sortir les plaques couvertes de chocolat dont vous avez l'utilité, laisser à température ambiante dans le laboratoire, lorsque le chocolat est souple, tirer les plissés en utilisant un triangle.

Partir du bord de la plaque en appuyant le triangle presque à plat et bloquer le chocolat avec l'index de la main gauche afin de donner l'impression de plissé.

Les copeaux seront plus petits ou plus grands selon ce dont vous avez à décorer (entremets ou petits gâteaux individuels).

Si la température du laboratoire est chaude et que le chocolat devient trop souple, le repasser une minute au froid.

Vous pouvez également réaliser des plissés de plusieurs couleurs.

**- Pulvérisation chocolat :**

- 250 g de beurre de cacao
- 250 g de couverture fondante

Fondre à 35 - 38°C. Pulvériser sur l'entremets congelé. Faire durcir la pulvérisation quelques minutes au congélateur avant d'enlever la bande plastifiée autour de l'entremets.

**- Pralinettes :**

- Faire un sirop avec :

- 1 Kg de sucre
- 500 g d'eau
- 150 g de trimoline
- Mélanger :
- 1 Kg d'amandes hachées
- 300 g de sirop

Passer au four jusqu'à coloration voulue.

### **- Biscuit léger aux Amandes :**

- 600 g de tant pour tant amandes
- 250 g d'œufs
- 160 g de jaunes
- 550 g de blancs
- 200 g de sucre semoule
- 240 g de farine

Monter le tant pour tant, les oeufs et les jaunes, incorporer ensuite la farine tamisée et enfin les blancs montés avec le sucre. Dresser a la poche a douille n°9 et cuire au four ventilé a 180°C environ 14 a 16 mn.

Pour le biscuit léger amande café, ajouter 50 g de trablit à la recette.

### **- Crème Pâtissière :**

- 1 L de lait
- 1 à 2 gousses de vanille
- 220 g de jaunes
- 180 g de sucre
- 80 g de poudre à crème
- 50 g de beurre

Chauffer le lait et la gousse de vanille (fendue et grattée). Mélanger sucre semoule et jaunes d'œufs et ajouter la poudre à crème. Détendre le mélange avec un peu de lait bouillant, reverser dans le lait et cuire 2 à 3 minutes à l'ébullition. A chaud, incorporer le beurre, lisser et stocker la crème pâtissière filmée au froid.

### **Glaçage pour les fruits**

- 1 litre de jus de poire
- 200 g de sucre semoule
- 25 g de pectine NH
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 1/2 gousse de vanille
- 30 feuilles de menthe

Faire bouillir le jus de poire avec le sucre semoule mélangé avec la pectine, les zestes d'orange et de citron, la demi gousse de vanille. Faire infuser les feuilles de menthe pendant 10 minutes et chinoiser le tout. Réserver pour le glaçage.

### **Glaçage rapide**

- 800 g de sucre semoule
- 600 g d'eau
- 32 g de gélatine en feuilles

Faire bouillir l'eau et le sucre semoule, puis ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Réserver pour le glaçage.