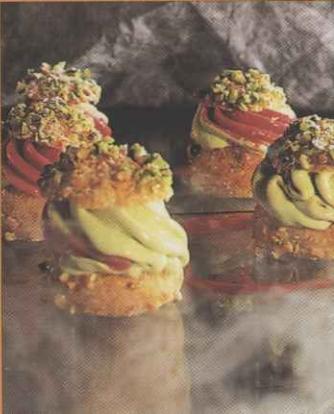
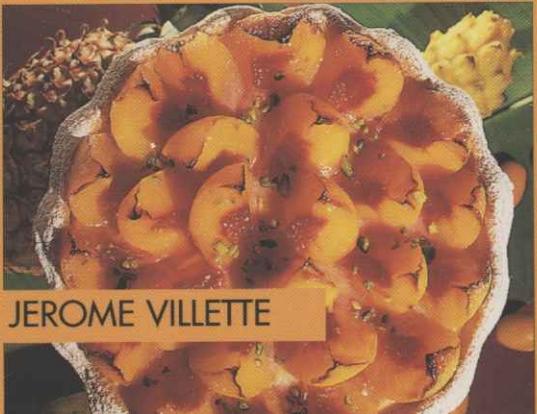
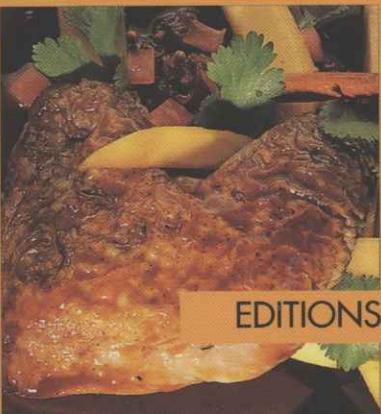


# *les* *Recettes fruitées*

de  
L'ECOLE LENÔTRE

Français / English

EDITIONS JEROME VILLETTÉ



# *les* *Recettes fruitées*

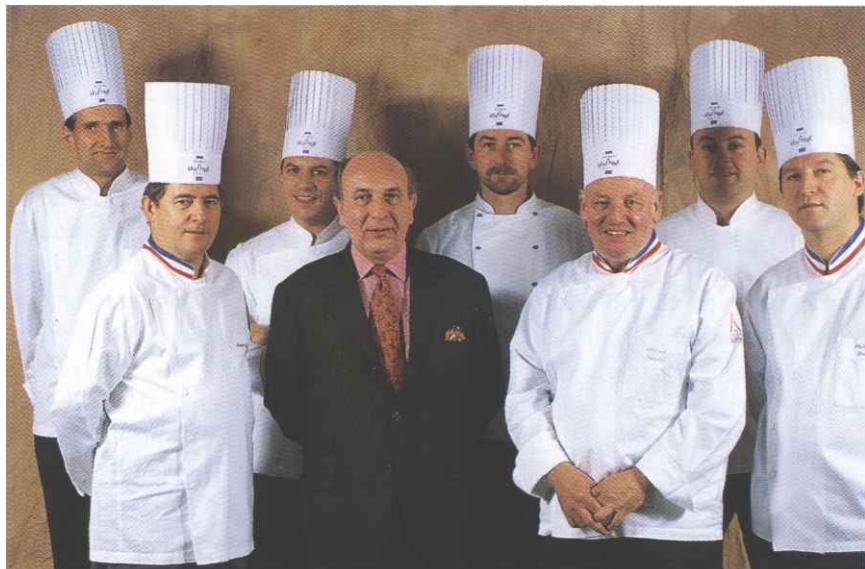
GRAND PRIX DE  
LITTÉRATURE CULINAIRE  
**1998**  
DE L'ACADEMIE NATIONALE  
DE CUISINE

*les*

# *Recettes fruitées*

D E

## I'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 VILLETTÉ

# *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 dictions 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 craftsmen. 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*



*Préfacer 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 discréetion 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'a fait l'ECOLE LENÔTRE : un chef-d'œuvre de beauté et un recueil de secrets indispensables à tous ceux dont le soucis 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.

*It 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	Introduction
Fleur de kiwi	Kiwi Flower
Dacquoise pistache/noix de coco	Pistachio and Coconut Dacquois
Arlequin glacé aux agrumes confits	Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit
Chocolat/mangue	Chocolate/Mango Gâteau
Friand aux pistils de safran, mangues confites, sorbet exotique	Fancy Pastry with Saffron Pistils, Candied Mangoes and Exotic-Fruit Sorbet
Antigua	Antigua
Apéro	Apero
Kenya	Kenya
Exotica	Exotica
Evasion	Evasion
Agruma	Agruma
Compromis	Compromise
Palmerossa	Palmerosa
Coupe glacée au fromage blanc et fraises confites	Ice Cup with Soft White Cheese and Candied Strawberries
Passionframboise	Raspberry and Passion-Fruit Gâteau
Tarte aux mangues	Mango Tart

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

Introduction	Introduction
<b>Fruits du verger</b>	<b>Orchard fruits</b>
Le rustique	Rustic
Ninon	Ninon
Deauville	Deauville
Tarte aux pêches	Peach Tart
Tarte aux poires	Pear Tart
Tarte aux figues	Fig Tart
<b>Fruits d'automne</b>	<b>Autumn Fruits</b>
Le cassicius	Cassicius
Collobrières	Collobrières
Muffins aux myrtilles	Blueberry Muffins
<b>Les fruits en confiserie</b>	<b>Fruits in Confectionery</b>
Fondant aux fruits de la Passion	Passion Fruit Fondant
Gomme à la pulpe de framboises	Raspberry Pulp Gum

*Exotic and Citrus Fruits*

Introduction	Introduction
Kiwi Flower	Kiwi Flower
Pistachio and Coconut Dacquois	Pistachio and Coconut Dacquois
Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit	Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit
Chocolate/Mango Gâteau	Chocolate/Mango Gâteau
Fancy Pastry with Saffron Pistils, Candied Mangoes and Exotic-Fruit Sorbet	Fancy Pastry with Saffron Pistils, Candied Mangoes and Exotic-Fruit Sorbet
Antigua	Antigua
Apero	Apero
Kenya	Kenya
Exotica	Exotica
Evasion	Evasion
Agruma	Agruma
Compromis	Compromise
Palmerosa	Palmerosa
Coupe glacée au fromage blanc et fraises confites	Ice Cup with Soft White Cheese and Candied Strawberries
Passionframboise	Raspberry and Passion-Fruit Gâteau
Tarte aux mangues	Mango Tart

*Orchard, Autumn and  
Candied Fruits - Cocktails*

Introduction	Introduction
<b>Fruits du verger</b>	<b>Orchard fruits</b>
Le rustique	Rustic
Ninon	Ninon
Deauville	Deauville
Tarte aux pêches	Peach Tart
Tarte aux poires	Pear Tart
Tarte aux figues	Fig Tart
<b>Fruits d'automne</b>	<b>Autumn Fruits</b>
Le cassicius	Cassicius
Collobrières	Collobrières
Muffins aux myrtilles	Blueberry Muffins
<b>Les fruits en confiserie</b>	<b>Fruits in Confectionery</b>
Fondant aux fruits de la Passion	Passion Fruit Fondant
Gomme à la pulpe de framboises	Raspberry Pulp Gum



Confiture de fraises	Strawberry Jam
Gelée de groseilles	Redcurrant Jelly
Confiture d'abricots	Apricot Jam
Confiture de rhubarbe	Rhubarb Jam
<b>Pâtes de fruits</b>	<b>Crystallized Fruit</b>
Pâtes de fruits tous parfums sur base pomme/abricot	Crystallized fruit, ail flavours, apple/apricot base
Pâtes de fruits cassis sur base pectine acide	Blackcurrant crystallized fruit with acid-pectin base
Pâtes de fruits citron	Lemon crystallized fruit
Pâte de fruits poire	Pear crystallized fruit
Le framboisie	Framboisie
<b>Les Cocktails</b> (Punch coco, Daiquiri, Fraîcheur, Marcello, Compromis, Caresse de nuit, Le challenge As, L'orgeat Nice, L'exquis)	<b>Cocktails</b> (Coconut Punch, Daiquiri, Freshness, Marcello, Compromise, Night Caress, Ace Challenge, Nice Barley Water, Exquisité)

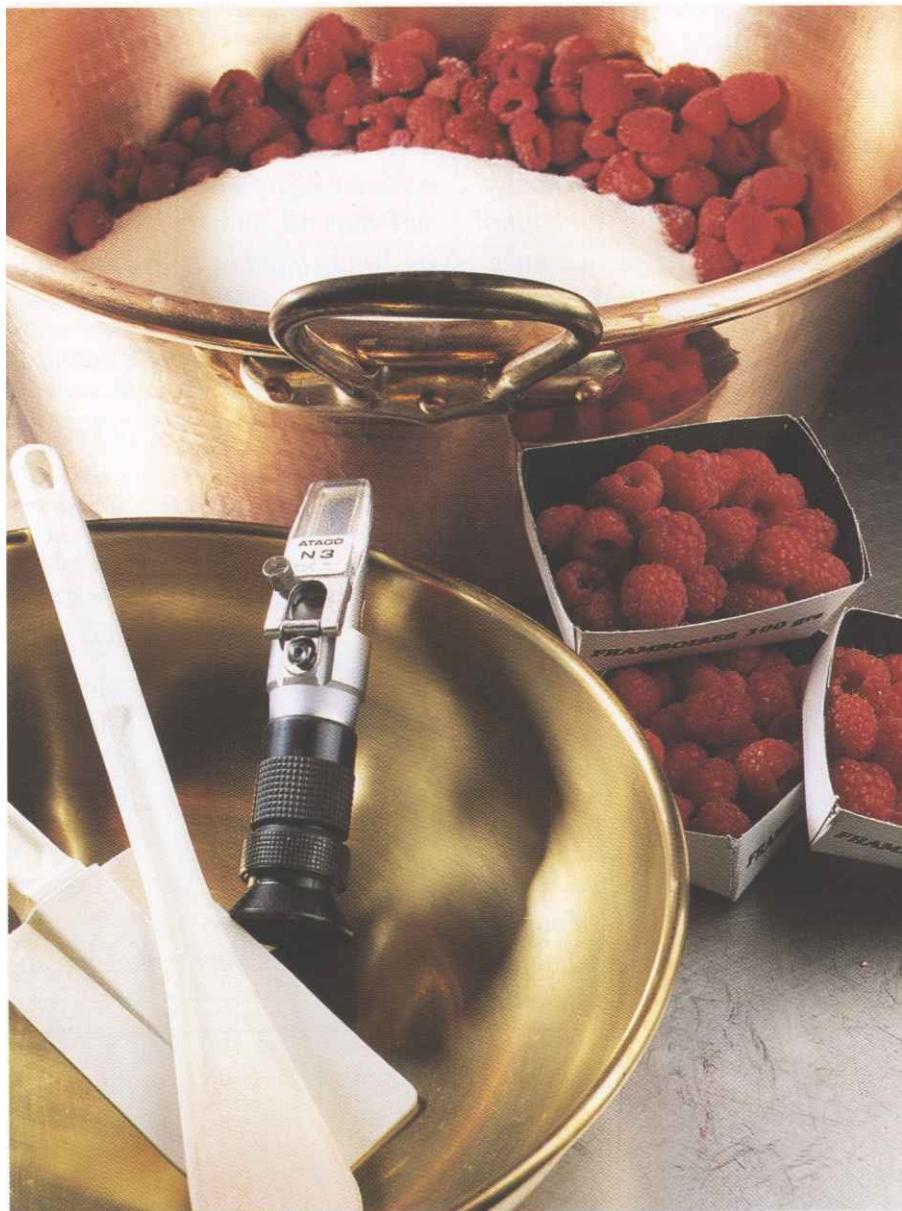
## *Les fruits en cuisine*

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	
Cuisse 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 faisand au citron vert	
Compote de pigeons aux figues	
Salmis de palombe aux cassis	
Terrine de lièvre à l'abricot	
<i>Cooked Fruits</i>	
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*



*Tradition et technologie | Tradition 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, faîtes 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

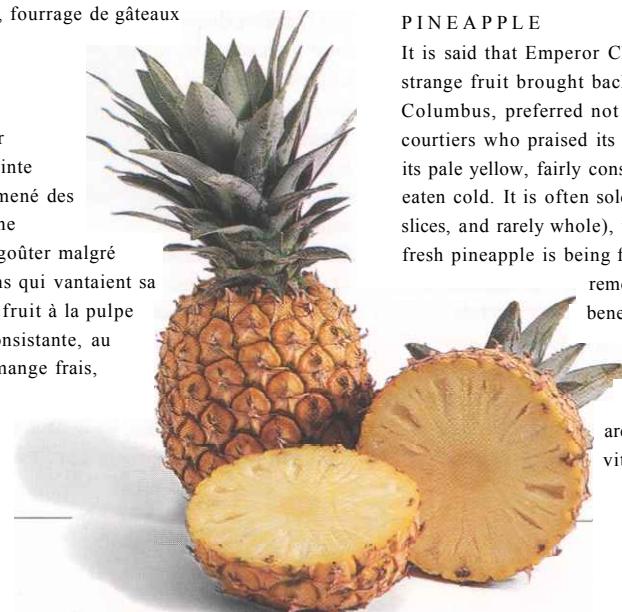
L'abricotier est apparu en Chine, à letat sauvage, il y a plus de 4 000 ans. Récemment encore, on a remarqué cette espèce à l'état spontané dans le Turkestan. De nos jours, l'abricot est considéré, dans ses multiples variétés, comme un excellent fruit, très sain, surtout grâce à sa teneur en vitamines 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'AIRELLE

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 consomme 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'A V O C A T

*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 : antiophthalmique, 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 XVI<sup>e</sup> 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, hébreïque 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 XVI<sup>e</sup> 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 XIX<sup>e</sup> 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.

#### A V O C A D O

*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: antihaemorrhagic, vitamin B1: antineuritic, vitamin B2 which helps with growth, vitamin C: antiscorbutic, vitamin PP: antipellagra).

#### N E C T A R I N E

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.

#### C I N N A M O N

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.

#### B L A C K C U R R A N T

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",

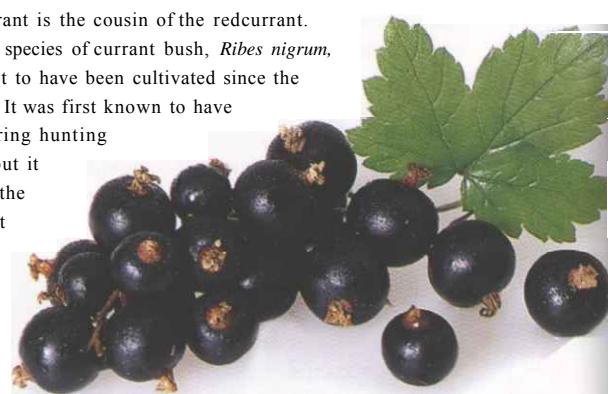
ancestor of

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 a "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. Travaille, 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

famous 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 sucre). 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.

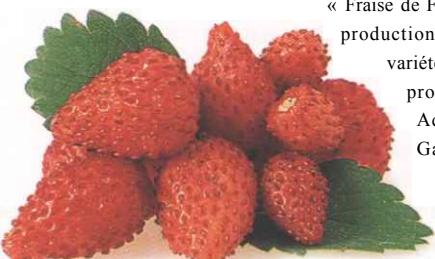
La fraise est un fruit diurétique, laxatif et dépuratif. Elle renforce les immunités naturelles. On la recommande aux goutteux pour son action éliminatrice de l'acide urique. Par contre les allergies à la fraise ne sont pas rares et se déclarent plus particulièrement après la dégustation de petits fraises 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), Gariguette (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

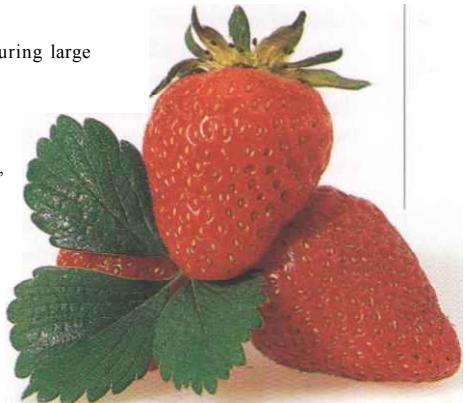
Elle était connue de nos ancêtres les Gaulois et peut-être même de leurs aïeux. Les premières traces de culture remontent au XVIe siècle en Angleterre, mais c'était plutôt un fruit destiné à l'extraction de parfum, à la fabrication de boissons ou de médecines.



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), Gariguette (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 digesté 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 prononcé. 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).

#### RED CURRANT

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

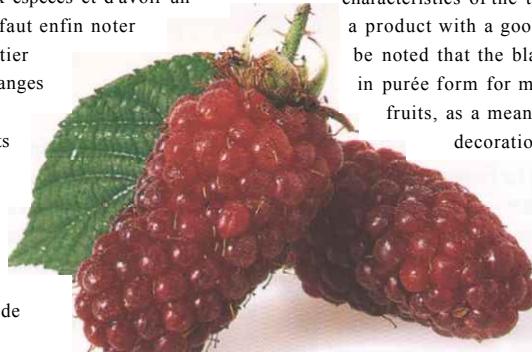
The mango is a native of Malaysia. Its pulp is juicy and sweet-smelling and its flavour is similar to that of both the apricot and the pineapple. Mangoes are usually eaten fresh but can be used in making marmalades and jams. The most reputed variety is Alphonso, grown in India. Its strong, sweet smell 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 lour, 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 décos.



## 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'œuvre importante. Elle est disponible sous la forme de purées de fruits surgelées qui peuvent être utilisées pour réaliser sorbets, entremets, pâtes de fruits,...

## 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 myrtillier est de la même famille que les bruyères, arbousiers, 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



## CHESTNUT

Horse chestnuts? Wrong. They are in fact sweet chestnuts, since horse chestnuts are inedible (see page 15: the sweet chestnut)

## BLACKBERRY

Wild blackberries are a familiar sight to all those who enjoy walking in the fields and woods. The Greeks and Romans knew them and set great store by them. The blackberry is rich in vitamins A and C. When very ripe, it has a slightly laxative effect. Apart from being picked by countryside walkers, wild blackberries are harvested in very few countries. The main known origins of the blackberry are Chile, Portugal and Spain. However, the wild blackberry has been used as the basis for developing a cultivated version, a longer fruit similar in shape to a raspberry, with a lighter colour and scent, but which is more sour-tasting than the wild variety. Frozen wild blackberries are very well-suited to decorating or making tarts since the fruit, which is small, round and firm, keeps its shape well when thawed. For making sorbets or desserts, frozen blackberry purée is best for preserving the characteristics of the fresh fruit. Artisan sorbet-makers can use a purée made from both varieties of blackberry; this way, the characteristics of the two species can be combined to create a product with a good colour and smell. Finally, it should be noted that the blackberry can be used both whole and in purée form for making mixtures of forest fruits or wild fruits, as a means to vary your range of desserts or decorations.

## 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.

## 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

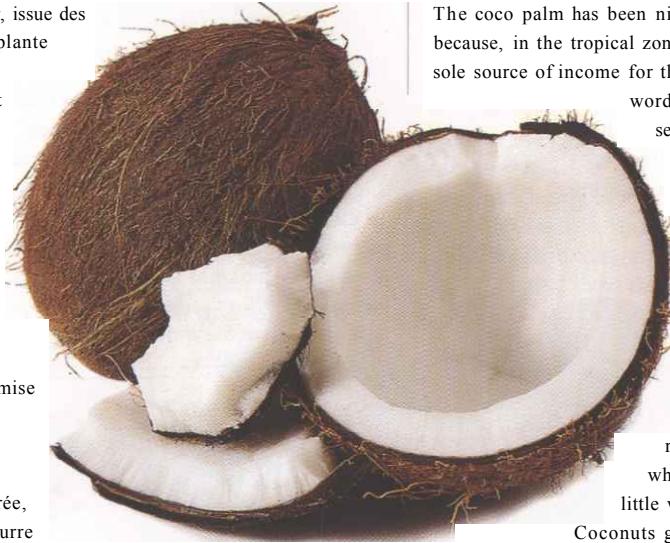
de la production mondiale, il faut distinguer les myrtilles sauvages et les myrtilles cultivées. Ces dernières sont surtout produites aux États-Unis et plus récemment en Europe et en France (Loire, Limousin et Aquitaine). Les myrtilles sauvages sont cueillies dans les bois et dans les clairières à l'aide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

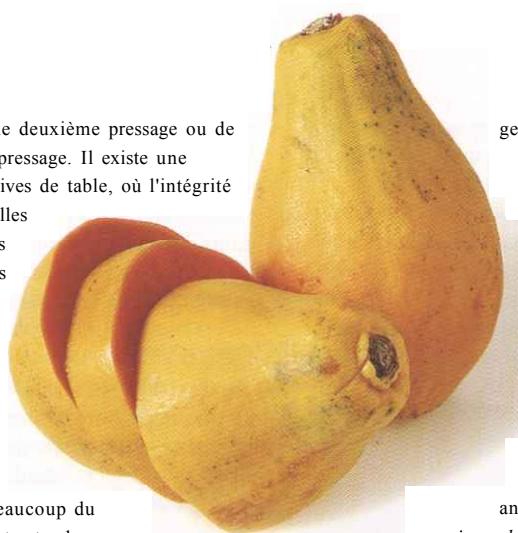
Le papayer (*Carica papaya*), de la famille des Caricées, est d'origine américaine. Son fruit se rapproche beaucoup du melon. La pulpe du fruit est abondante, tendre, couleur jaune orange. Sa saveur et sa consistance rappellent certains melons d'Italie.

#### 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



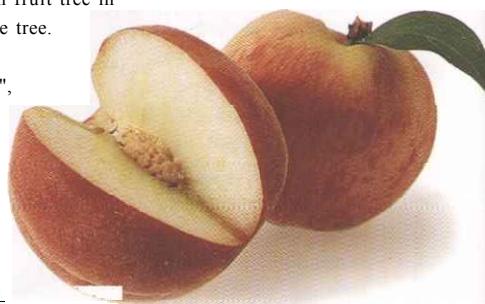
genus, is of American origin. Its fruit is very similar to a melon. The pulp of the fruit is abundant, tender, and yellow-orange in colour. Its flavour and consistency are comparable to those of Italian melons.

#### 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.

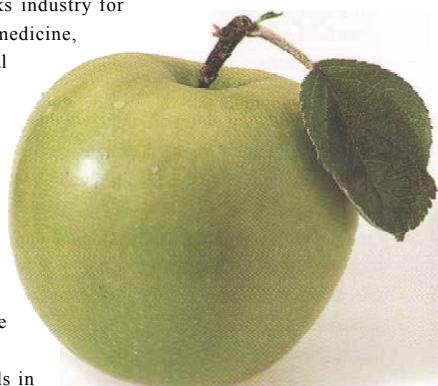
It can be divided into several types: "very early", which appear at the end of spring, "early" or "July", then a variety with average ripening or "August", late "September" varieties and, lastly, the "very late"



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 utilisées 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<sup>e</sup> siècle seulement. On en utilise essentiellement le rhizome. En France, la rhubarbe se mange en compotes, marmelades, confiture, tartes.



#### 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 vanillin, 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.



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.

#### 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.

#### VANILLA

The name vanilla (*Vanilla pUnifolida*) 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 "vanillón". 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.

## *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 décos. Néanmoins, ils offrent peu de souplesse car vite périsables. 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'affectent 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. A - 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 à 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'équartage 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 tarts, 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 (conserve ou aseptique) sont pratiques à l'utilisation puisqu'elle 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 raffinement 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

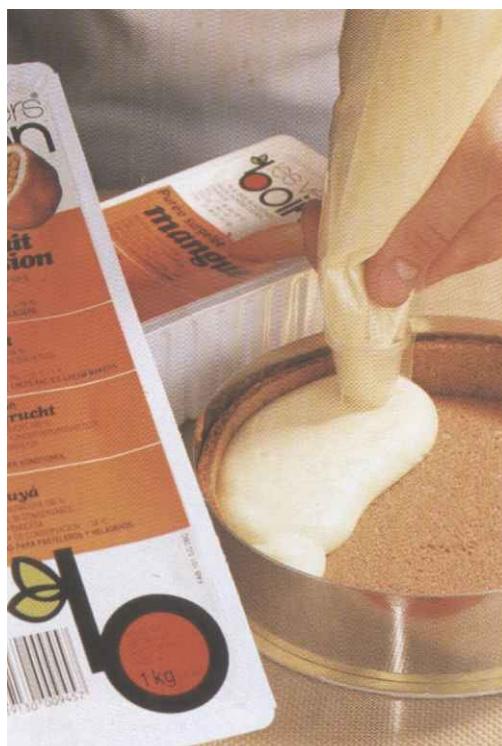
picked before they are fully ripe. For making sorbets on the other hand, very ripe fruits are required, since the flavour and sugars develop in the fruit during the final stage of ripening. With the fast-freeze method, the crystals formed in the plant cells are infinitely smaller than is the case with 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 yoghurts, 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:

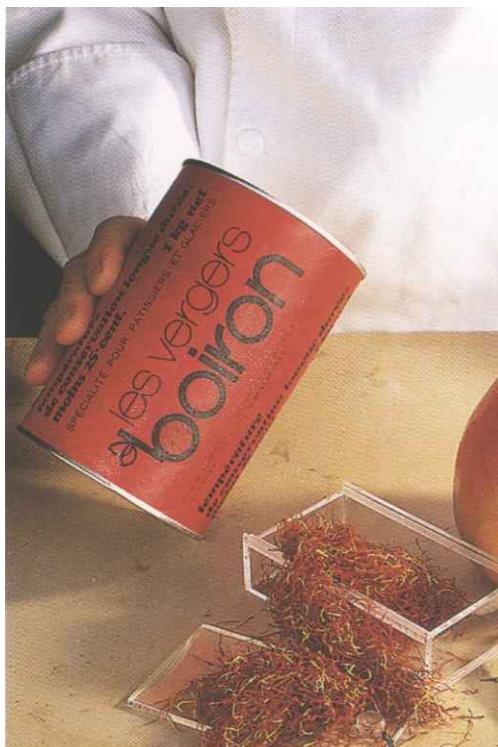
- will make it easier to use when thawed by eliminating the precautions that would otherwise need to be taken,
- will prolong the product's shelf life after thawing, without any variation in quality,
- will improve the preservation of the products made using this raw material.

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*



*Geometrie  
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 enseillées !

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 foncer 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*

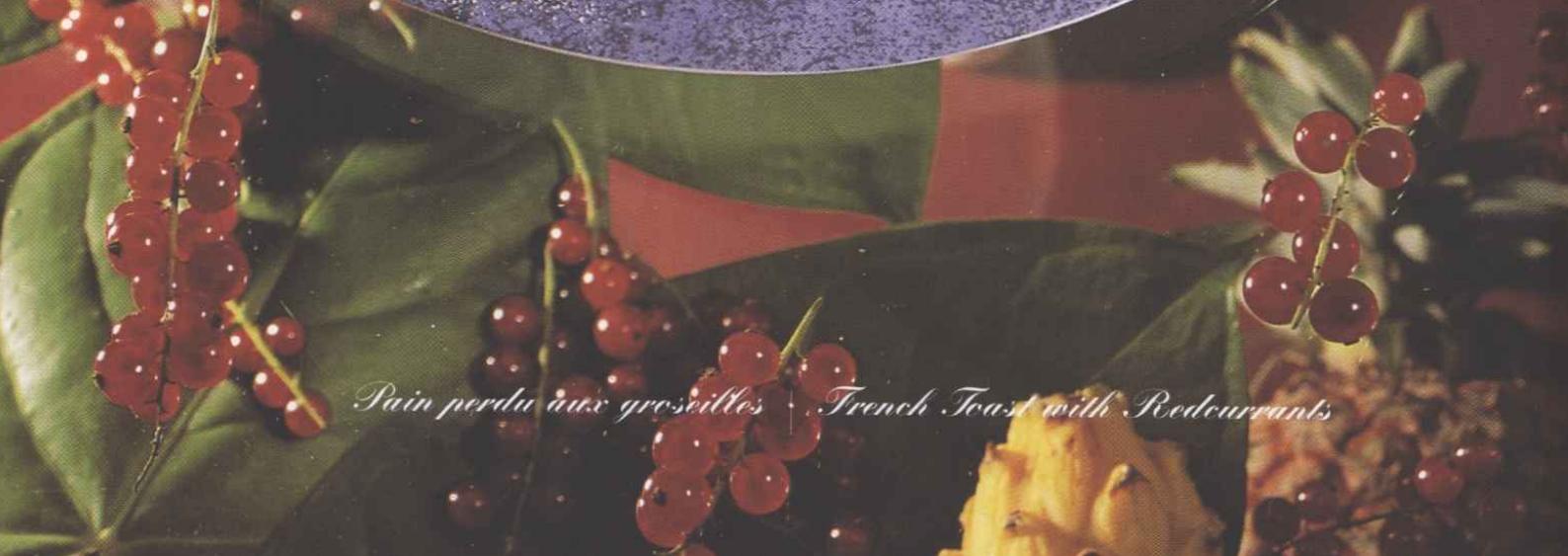
### INGREDIENTS

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'oeufs 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

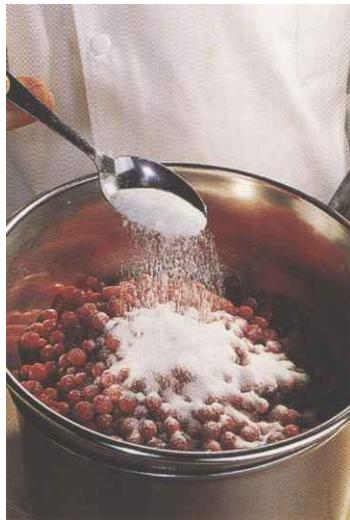
300 g cooked brioche  
250 g cream filling  
50 g clarified butter  
50 g maple syrup  
500 g fresh milk  
200 g whole egg  
200 g redcurrants  
100 g whitecurrants  
300 g whole redcurrants  
50 g caster sugar  
1 bunch fresh mint

### 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 ▲

*Pistachio and Forest Fruit  
Profiteroles*

*Pistachio 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 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 maturer 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 maturer à 0/+3°C pendant 24 heures avant de turbiner.

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 and 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.

#### 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). Replacer les chapeaux et saupoudrer de sucre glace. Garnir l'assiette et y verser un jus de framboises.



#### ASSEMBLY

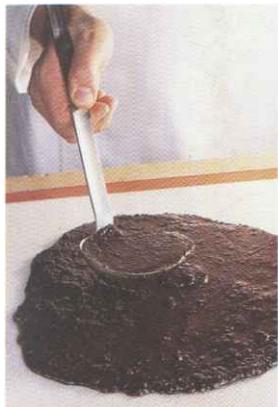
#### OF THE DISH

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.

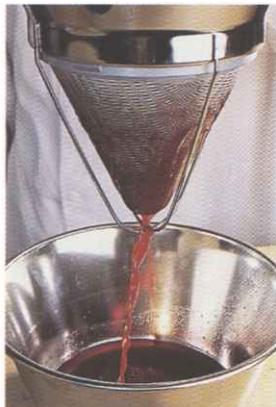
3 ▲



*Chocolate aux framboises*   *Raspberries Chocolate*



1 ▲



2 ▲

**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

**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

## Chocolate aux framboises

## Raspberries Chocolate

#### 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"
- Chocolate 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.

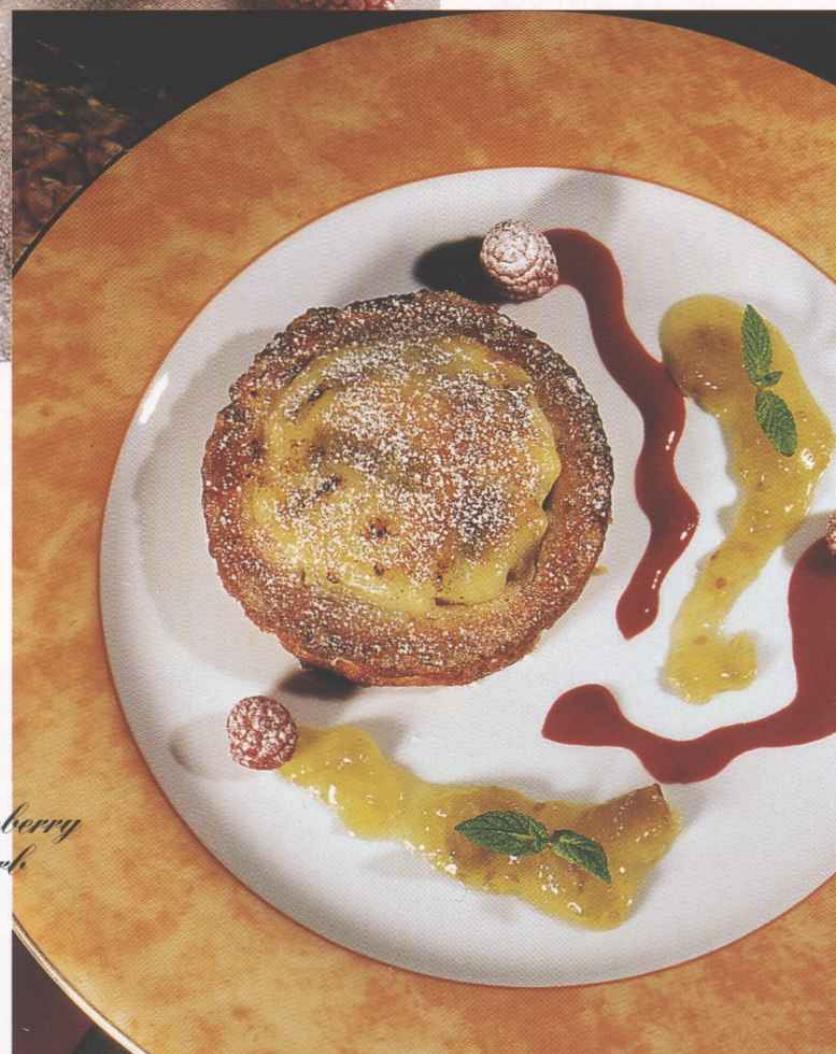
#### ASSEMBLY

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

### 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'œuf  
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 sucer 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 délicatement 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 griottes au thym frais  
et gaufre croustillante

Jubilee of Morello Cherries  
with Fresh Thyme and Crispy Waffle



1 ▲



2 ▲

## *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 DES GAUFRES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE  
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 châtaigne  
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 féculle 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 sait  
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

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 féculle 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.

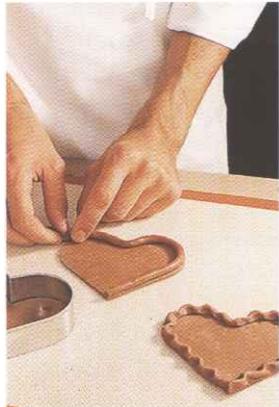
*Sablé chocolat-cannelle  
aux framboises meringuées*

*Chocolate-Cinnamon Shortbread  
with Meringue Raspberries*

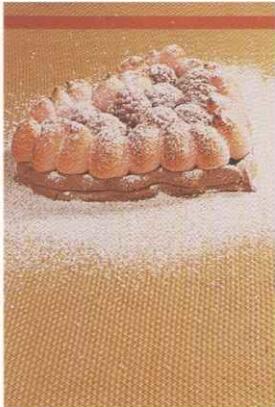


*Sablé  
chocolat-cannelle  
aux framboises  
meringuées*

*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.

**COMPOSITION**

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

**COMPOSITION**

*Chocolate-cinnamon  
shortbread  
Raspberry seedjam (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. Détailer 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 congélées

### INGRÉDIENT DU SORBET DES ÎLES

70 g de sirop de grenade

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

## 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

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 grenade. Laisser maturer 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.

## 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.

## 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.

### 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 démolé et glacer le tout.

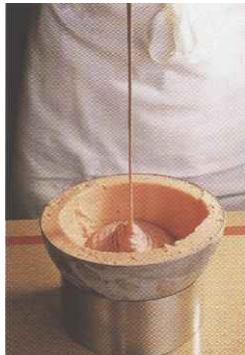
### ASSEMBLING THE JALOUSIE

Place a semi-spherical mould in the freezer until very cold. Line it with island sorbet, hollow out the middle (**photo n° 1**) then fill with the parfait (**photo n° 2**). Close up with a disk of almond sponge, removed from the mould, and ice the entire cake.

: Les Buffets sucrés



1 ▲



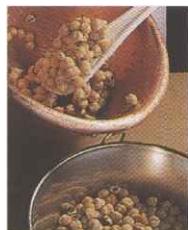
2 ▲



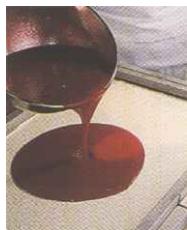
*Ambiance*

*Ambiance*

## Ambiance



1 ▲



2 ▲

**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

**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

**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 redfruits

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 carameliser (**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*

COMPOSITION	
<i>Biscuit chocolat</i>	<i>Chocolate sponge</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Chocolate mousse</i>
<i>Pâte à basque</i>	<i>Basque pastry</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>Crème brûlée</i>
<i>Punch framboises</i>	<i>Raspberry punch</i>
<i>Glaçage neutre</i>	<i>Neutral icing</i>
<i>Glaçage chocolat</i>	<i>Chocolate icing</i>
INGRÉDIENTS DU BISCUIT CHOCOLAT	
400 g de jaunes d'œufs	INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SPONGE
300 g de tant-pour-tant	400 g egg yolk
80 g de sucre	300 g equal mix sugar/ground almond
140 g de farine	80 g sugar
90 g de cacao en poudre	140 g flour
360 g de blancs d'œufs	90 g cocoa powder
150 g de sucre	360 g egg white
100 g de beurre	150 g sugar
	100 g butter
INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE AU CHOCOLAT	
200 g de crème fleurette	INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE MOUSSE
200 g de glucose	200 g cream
300 g de purée de framboises	200 g glucose
750 g de couverture lait	300 g raspberry purée
50 g d'alcool de framboises	750 g milk chocolate coating
700 g de crème fleurette montée	50 g raspberry alcohol
10 g de gélatine séchée	700 g whipped cream
	10 g dried gelatin
INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À BASQUE	
65 g de feuillette	INGREDIENTS FOR THE BASQUE PASTRY
150 g de beurre	65 g feuillette (wafer thin breton-style crêpes, shredded)
2 g de sel fin	150 g butter
65 g de sucre glace	2 g fine salt
65 g de tant-pour-tant brut	65 g icing sugar
2 g de sucre vanillé	65 g equal mix sugar/ground almond
50 g d'œufs	2 g vanilla sugar
65 g + 190 g defarine	50 g egg
3 g de levure chimique	65 g + 190 g flour
	3 g baking powder
INGRÉDIENTS DE LA CRÈME BRÛLÉE	
140 g de jaunes d'œufs	INGREDIENTS FOR THE CRÈME BRÛLÉE
4 goussettes de vanille	140 g egg yolk
150 g de sucre	4 vanilla pods
250 g de lait	150 g sugar
750 g de crème fleurette	250 g milk
	750 g cream

## *Raspberry Gâteau*

INGRÉDIENTS DU PUNCH FRAMBOISES	INGREDIENTS FOR THE RASPBERRY PUNCH
320 g de sirop à 60%	320 g 60% syrup
100 g de purée de framboises	100 g raspberry purée
90 g d'alcool de framboises	90 g raspberry alcohol
PRO CÉDÉ	METHOD
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.	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.
Mélanger ces deux préparations puis ajouter la farine et le beurre fondu. Cuire à 180°C pendant 40 minutes, tirage fermé.	Make a chocolate mousse by mixing all the mousse ingredients together at 30°C.
Réaliser une mousse au chocolat en mélangeant tous ses ingrédients à 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 feuillette 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.
Pour la pâte à basque, au cutter, mélanger le beurre, le sucre glace et le tant-pourtant. Ajouter le sucre vanillé, les œufs, la farine, la levure et le sel, puis la feuillette à la fin. Stocker au froid. Abaisser à 2 mm, détailler selon convenance et cuire 2 minutes à 160°C.	For the <i>crème brûlée</i> , 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.
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.	Mix together all the punch ingredients. Bring to 40% brix.
MONTAGE DU FRAMBOISIER	ASSEMBLING THE RASPBERRY GÂTEAU
Dans un cercle, déposer un fond de pâte à basque, une couche de mousse chocolat, une plaque de biscuit chocolat punché framboise ( <b>photo n° 1</b> ), 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.	In a cake ring, place a base of basque pastry, a layer of chocolate mousse, a sheet of chocolate sponge soaked in raspberry punch ( <b>photo n° 1</b> ), then the <i>crème brûlée</i> 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.



Opium | Opium

## Opium

**C O M P O S I T I O N**

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

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

**I N G R É D I E N T S P O U R L E  
B I S C U I T A U P A V O T**

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 fécule de pomme de terre  
4 g de poudre à lever  
200 g de beurre pommade

**I N G R É D I E N T S  
P O U R L E P U N C H  
G R O S E I L L E S P O R T O**

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

**I N G R É D I E N T S  
P O U R L A C H I B O U S T  
G R O S E I L L E S**

450 g de purée de groseilles  
110 g de jaunes d'œufs  
20 g de poudre à lever 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

**P R O C É D É**

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.

**C O M P O S I T I O N**

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

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

**I N G R E D I E N T S F O R T H E  
P O P P Y - S E E D S P O N G E**

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

**I N G R E D I E N T S F O R  
T H E R E D C U R R A N T  
P O R T P U N C H**

50 g redport  
250 g 60% syrup  
50 g redcurrant purée  
50 g water

**I N G R E D I E N T S F O R  
T H E R E D C U R R A N T  
C H I B O U S T**

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

### M E T H O D

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

### 4 e n t r e m e t s d e 0 16 cm, soit 4 x 6 personnes



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**). Last of all, 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**).

### M O N T A G E D E L' O P I U M

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.

## Opium

### 4 d e s s e r t s , 16 cm in d i a m e t e r , i.e. 4 x 6 people



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**).

### A S S E M B L I N G T H E O P I U M

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*

## *Strawberry Tart*

### INGREDIENTS

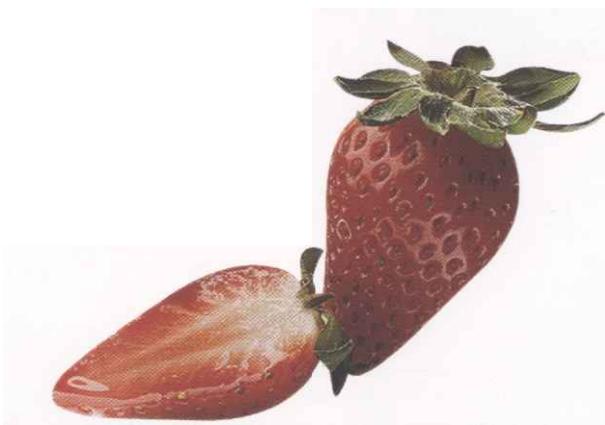
*200 g sablé pastry  
(see \*, p. 34)  
100 g almond cream  
1,000 g strawberries  
100 g strawberry or  
redcurrant jam*

### 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.

### 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 Ø 16 cm,  
soit 4 x 6 personnes

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

C O M P O S I T I O N

Biscuit amandes avec pralines roses	Almond sponge with pink pralines
Biscuit cuillère (voir *, p. 23)	Sponge fingers (see * p. 23)
Mousse champagne/Grand Marnier Punch	Champagne and Grand Marnier mousse
Glaçage	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**).

I N G R É D I E N T S

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

I N G R É D I E N T S

POUR LE PUNCH FRAMBOISES
320 g de sirop à 60 %
100 g de purée de framboises
100 g de Grand Marnier 40 °

I N G R É D I E N T S POUR LE GLAÇAGE
200 g de glaçage neutre (voir *, p. 48)
10 g de jus de framboises réduit

C O M P O S I T I O N

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



1 ▲

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

I N G R E D I E N T S 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

I N G R E D I E N T S FOR

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

I N G R E D I E N T S FOR
THE ICING
200 g neutral icing (see *, p. 48)
10 g reduced raspberry juice

P R O C É D É

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.

M O N T A G E D U  
C H A M P E N O I S A U X  
P R A L I N E S R O S E S

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.

M E T H O D

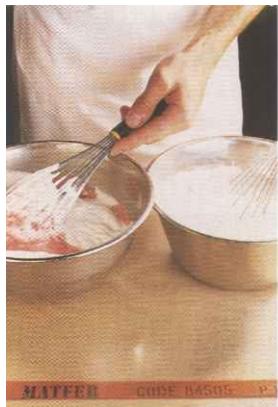
For the mousse, heat the champagne. Blanch the egg yolks with the sugar then poach together at 85°C. Add the gelatin rehydrated in water. Cool to 20°C then add the Grand Marnier, the whipped cream and, last of all, the fruits (**photo no. 1**). Mix the punch ingredients together without heating. Bring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

A S S E M B L I N G T H E  
C H A M P A G N E C A K E  
W I T H P I N K P R A L I N E S

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
- 350g 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
- 500g 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 Ø 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)  
Spongefingers (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.

### 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.

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

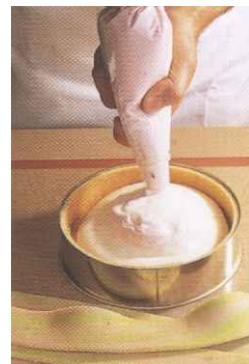
### ASSEMBLING THE DESSERT

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.

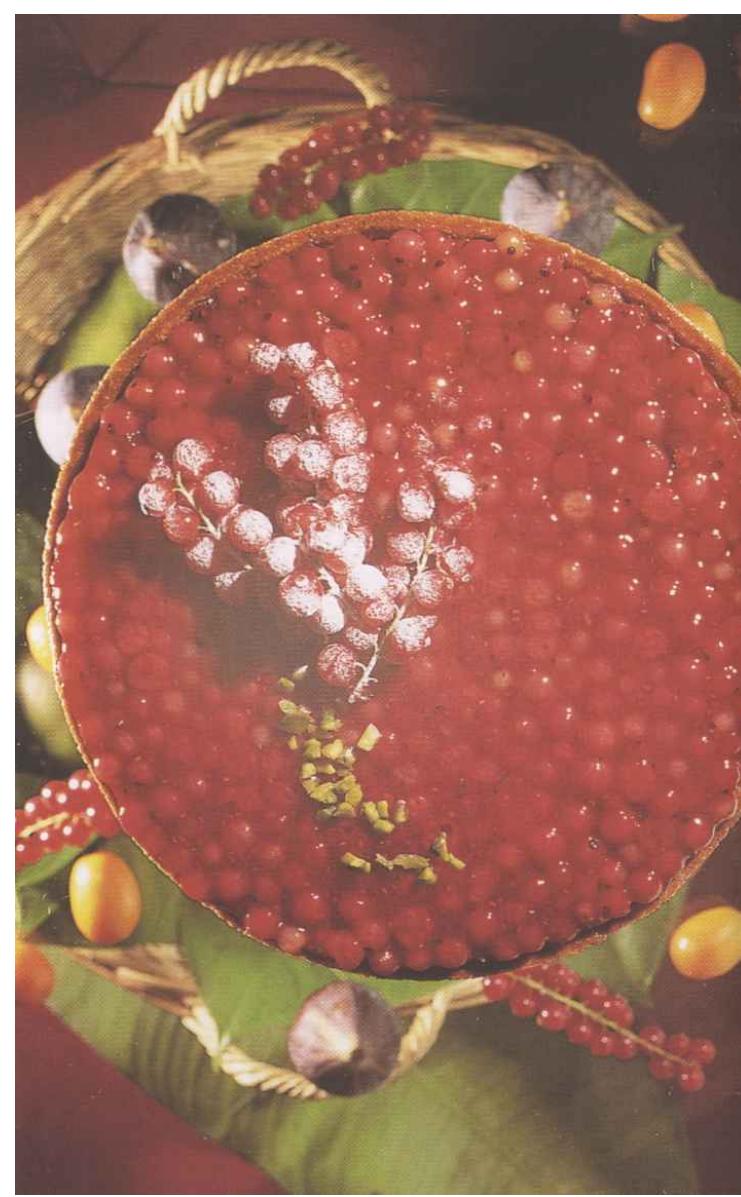


3 ▲



Tarte  
aux groseilles | Redcurrant Tart

Groseiller | Redcurrant  
Gâteau



**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 V4 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 zest. 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

## Groseiller

## Redcurrant Gâteau

**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

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

#### COMPOSITION

Spongefingers (see \*, p. 23)

Raspberry seedjam (see \*\*, p. 39)

Soft white cheese chiboust

Redcurrants

\* : Les Buffets sucrés

\*\* : Les Recettes glacées



1 ▲



2 ▲

the raspberry seed jam. Cover with the soft white cheese chiboust (**photo no. 2**) and relisser. Décorer l'extérieur de meringue italienne et, au centre de l'entremets, déposer des fruits frais assortis. Decorate the outside with meringue mixture and, in the centre of the dessert, arrange an assortment of fresh fruit.

## Tarte aux groseilles

## Redcurrant Tart

#### INGRÉDIENTS

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

#### PROCÉDÉ

Etaler la pâte sablée et foncer 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.

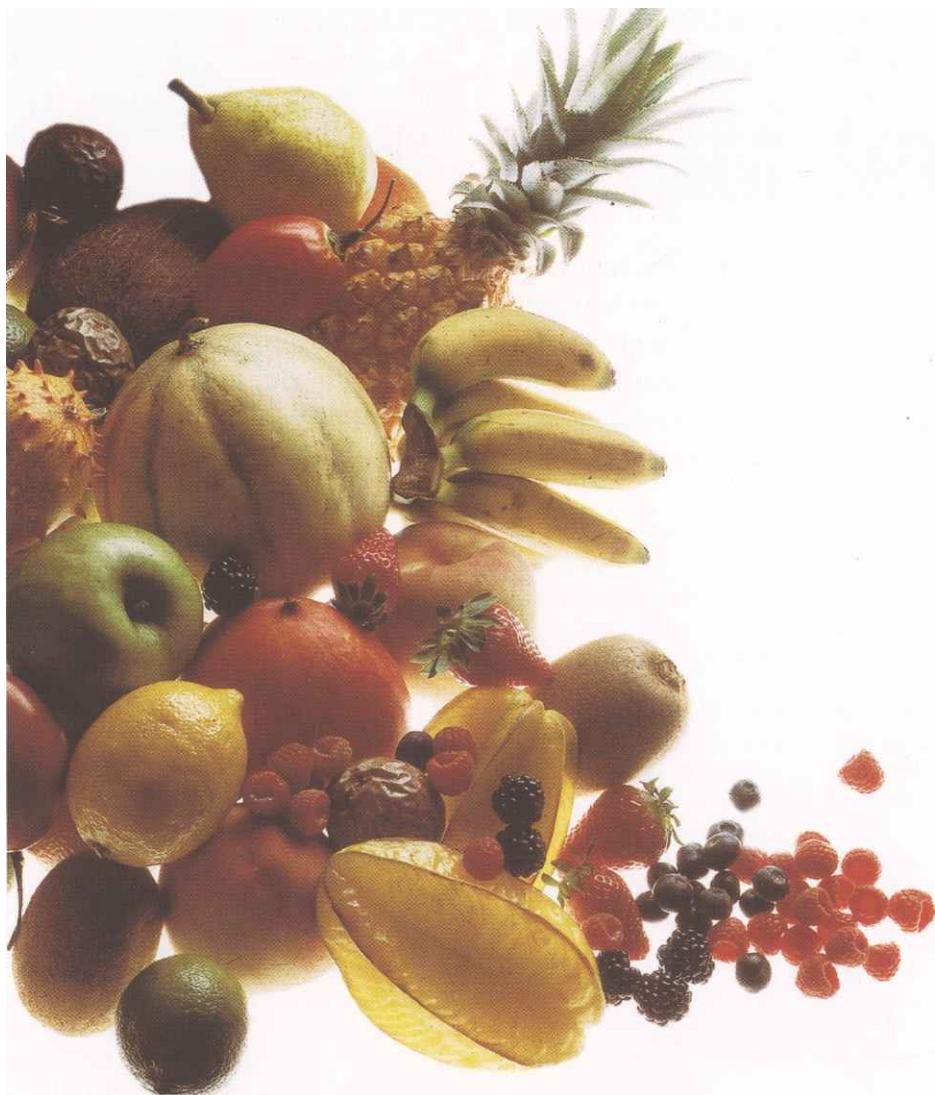
#### INGRÉDIENTS

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

#### 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*



*Variation tropicale | Tropical variation*

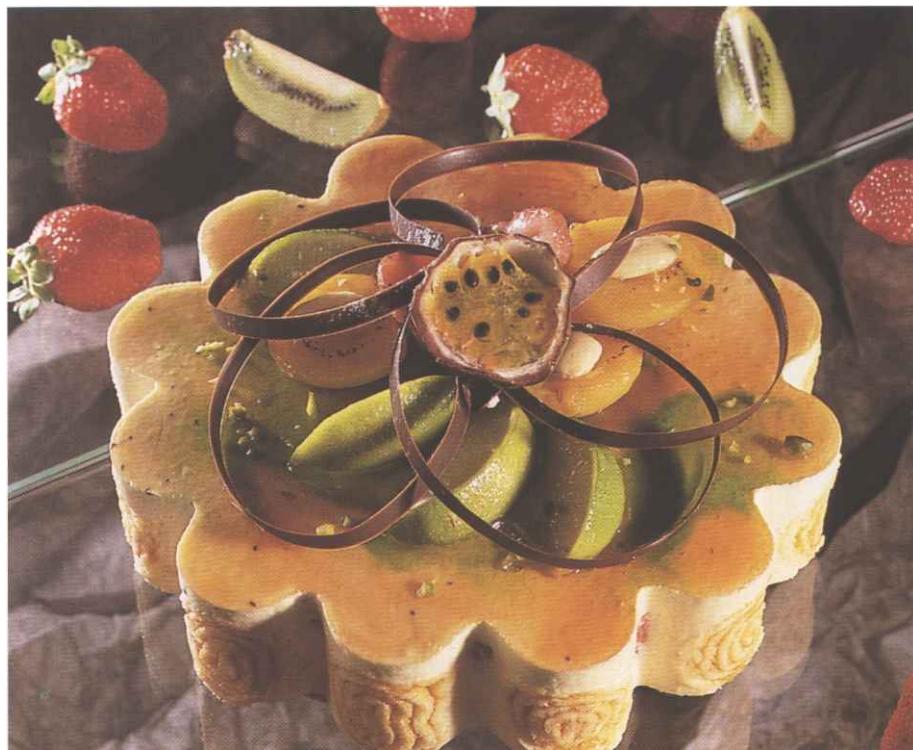
# *Introduction*   *Introduction*

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.

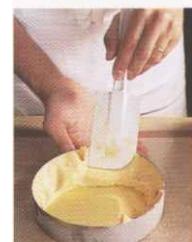
Qu'ils soient préparés en crèmes, mousses, tartes ou sorbets, on les savourent toujours avec le même plaisir. Le plus grand ambassadeur de ces fruits, résumant leur caractère unique par son nom et sa saveur, n'est-il pas le fruit de la Passion ?

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"?



◀ 1



◀ 2



◀ 3

## 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)

Décorfours 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. Chablonner 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*

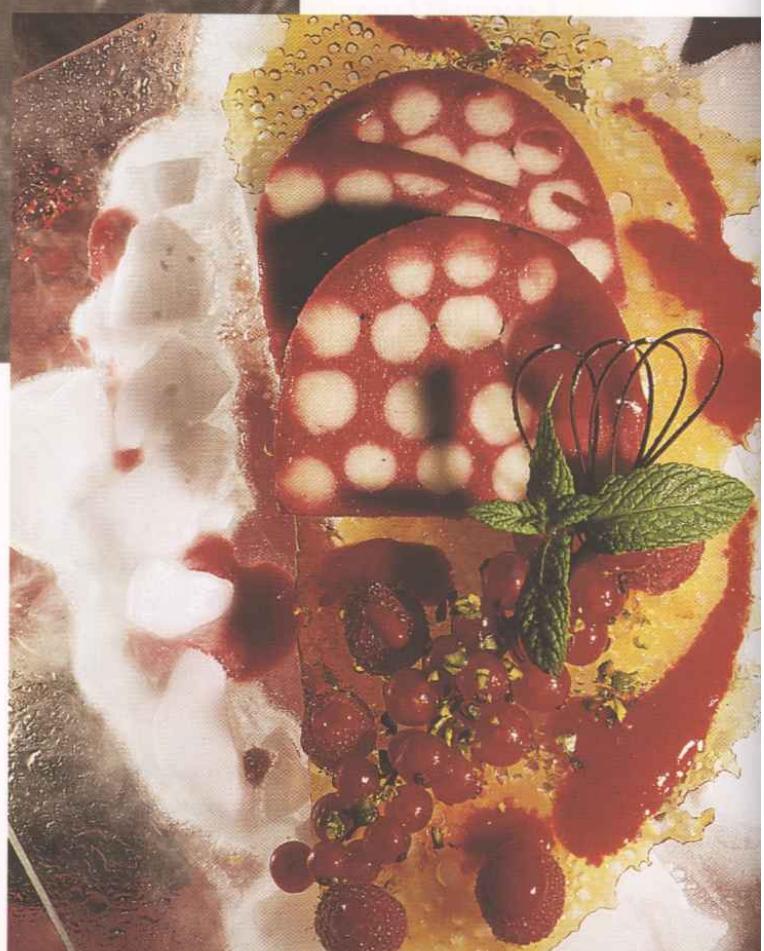


Dacquoise  
pistache /  
noix de coco

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 fraises des bois

### INGRÉDIENTS POUR LE DACQUOIS PISTACHES

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

### INGRÉDIENTS POUR LA BAVAROISE NOIX DE COCO

300 g de jaunes d'oeufs  
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 ▲

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

## Iced Harlequin with Candied Citrus Fruit

### Desserts in the dish

#### COMPOSITION

Sorbet with 4 redfruits (see \*, P-57)

Lemon sorbet (see \*, p. 58)

Red-fruit coulis (see \*, p. 38)

Fresh fruit

Candied citrus fruit

### MONTAGE

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

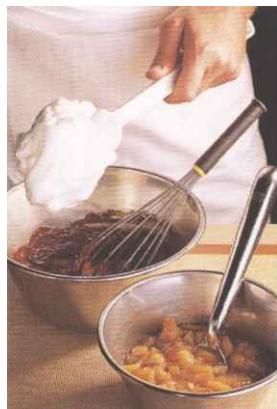
### ASSEMBLY

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.

\* : Les Recettes glacées

*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 POÊLÉES

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.  
Débarrasser 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

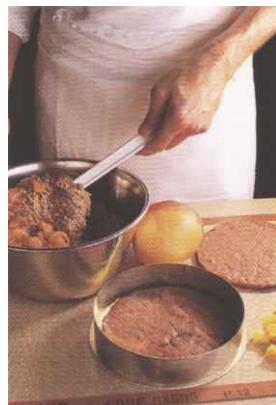
#### Chocolate- Mango Gâteau

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 ▲



3 ▲

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  
rum. 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.

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**  
**n. 2**), then fill the ring and  
smooth over the top (**photo**  
**n. 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 mangue 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

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  
POËLÉES**

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

**PRO CÉ DÉ**

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.

**4 entremets de Ø 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

**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

\* : Les Buffets sucrés



1 ▲



2 ▲

**MONTAGE  
DE L'ENTREMETS**

Chemiser un cercle en inox avec Rhodoïd prédecoré 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 banane (**photo n° 2**). Glacer en marbrant au glaçage neutre coloré jaune et orange. Décorer de chocolat et de fruits frais.

**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.

*Apero* | *Apero*



# 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 sansfarine (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.

### **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

disks 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

zestes and the cream.

### **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.  
Glaçer le dessus en marbrant  
au glaçage blanc et au glaçage  
blanc coloré orange, et  
décorer de chocolat.

### **ASSEMBLING THE**

### **DESSERT**

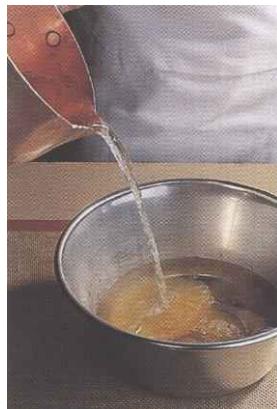
Line a cake ring with almond  
sponge with hazelnut pieces.  
Arrange a base of flourless  
chocolate sponge, then a disc  
of praline pastry. Place the  
praline butter cream on top  
then smooth over the orange  
cream. Create a marbled  
effect on top with white icing  
and white icing coloured  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

\* : Les Buffets sucrés



Kenya | Kenya

## Kenya



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.

**4 entremet Ø 18 cm, soit 4 x 6 personnes**

### COMPOSITION DE L'ENTREMETS

Ananas au kirsch (**photo no. 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

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

### COMPOSITION

Pineapple in kirsch (**photo no. 1**) (see \*, p. 36)

Cooked spongefinger mix (see \*\*, p. 23)

Sheet of combed spongefinger mix (see \*\*, p. 23)

Kirsch punch (see \*, p. 44)

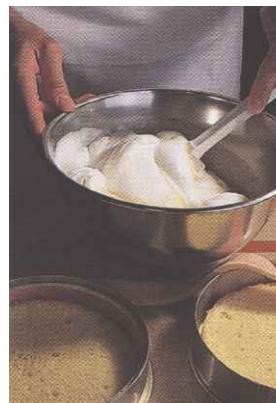
Pineapple mousse

Coloured neutral icing

Fresh pineapple decoration

\* : Les Recettes glacées

\*\* : Les Buffets sucrés



2 ▲



3 ▲

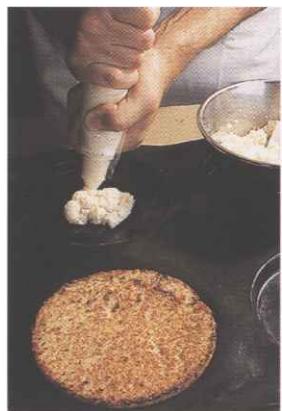


4 ▲

*Exotica* | *Exotica*



## Exotica



1 ▲

**INGRÉDIENTS POUR LES ROCHERS COCO**

- 300 g de blancs d'oeufs
- 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 n° 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

**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.

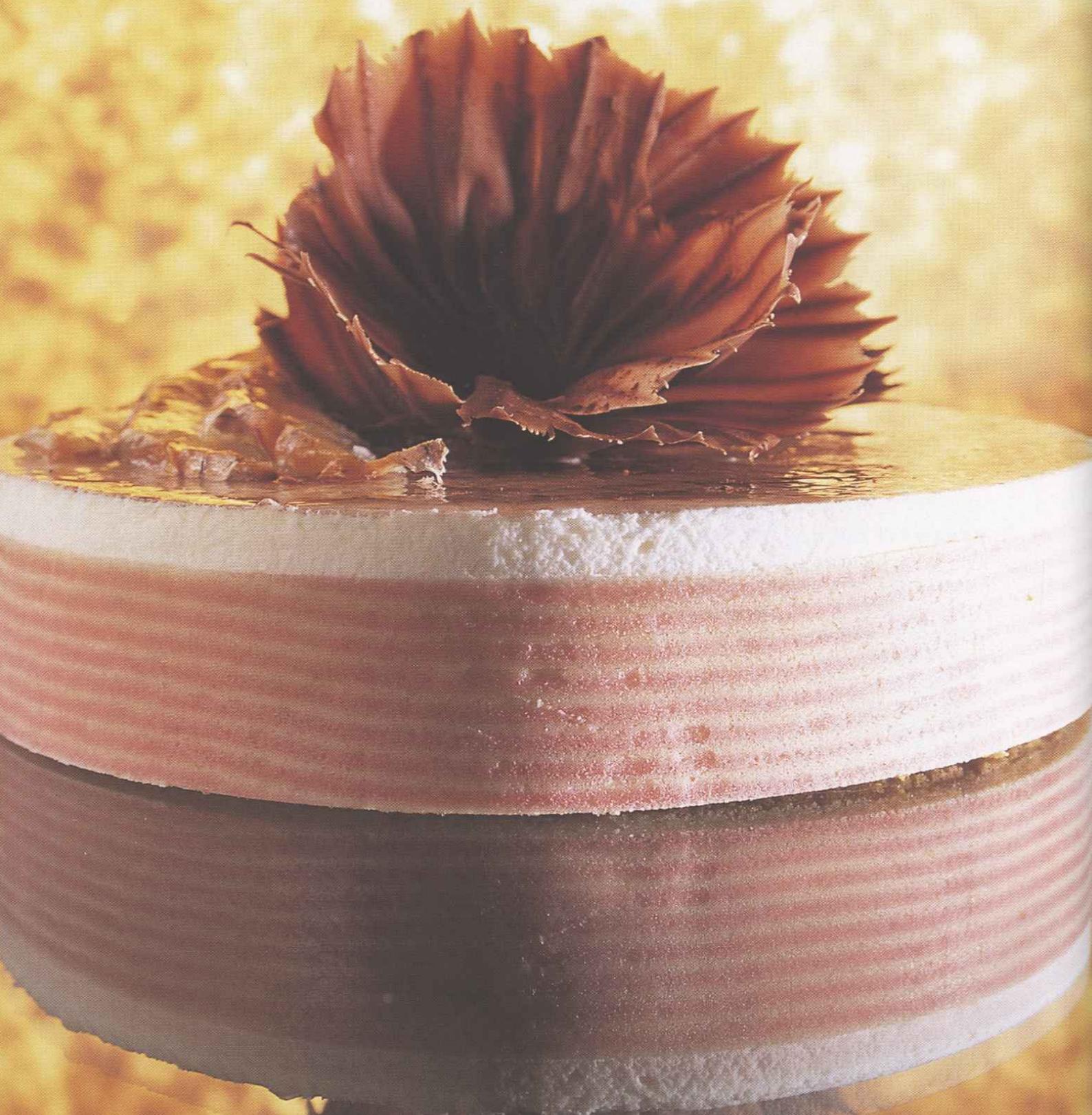


2 ▲

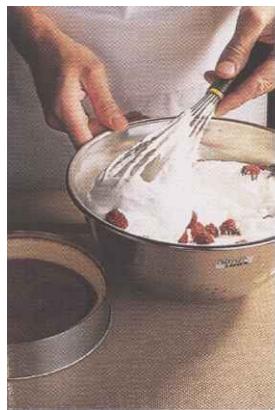


3 ▲

*Evasion* | *Evasion*



## Évasion



1 ▲



2 ▲

### INGRÉDIENTS DE LA GELÉE FRAMBOISE

340 g de purée de framboises  
100 g de sucre inverti  
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 0 155 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 zest (see  
\*\*, p. 47)

### METHOD

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

**4 entremets de 0 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

**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

and place in the refrigerator.

For the punch, mix all the  
ingredients and regulate to  
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).

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

### ASSEMBLING THE DESSERT

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

*Agruma* | *Agruma*



## 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 zest (see \*, p. 23)

Grand Marnier orange punch

Orange mousse

Grapefruit jelly

Candied orange zest (see \*\*, p-47)

Neutral icing (see \*\*, p. 39)

Chocolate decoration

#### 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, rehydrate the 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 zest (see \*, p. 23)

Grand Marnier orange punch

Orange mousse

Grapefruit jelly

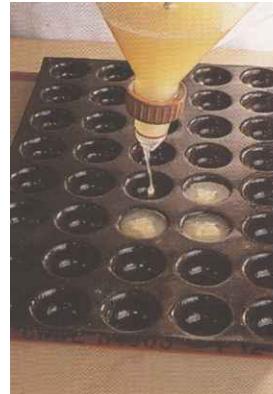
Candied orange zest (see \*\*, p-47)

Neutral icing (see \*\*, p. 39)

Chocolate decoration

" : Les Buffets sucrés

k\* : 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 | Compromise

*Compromis**Compromise*

**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*

**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*

**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*

**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 crème 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 zest  
 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

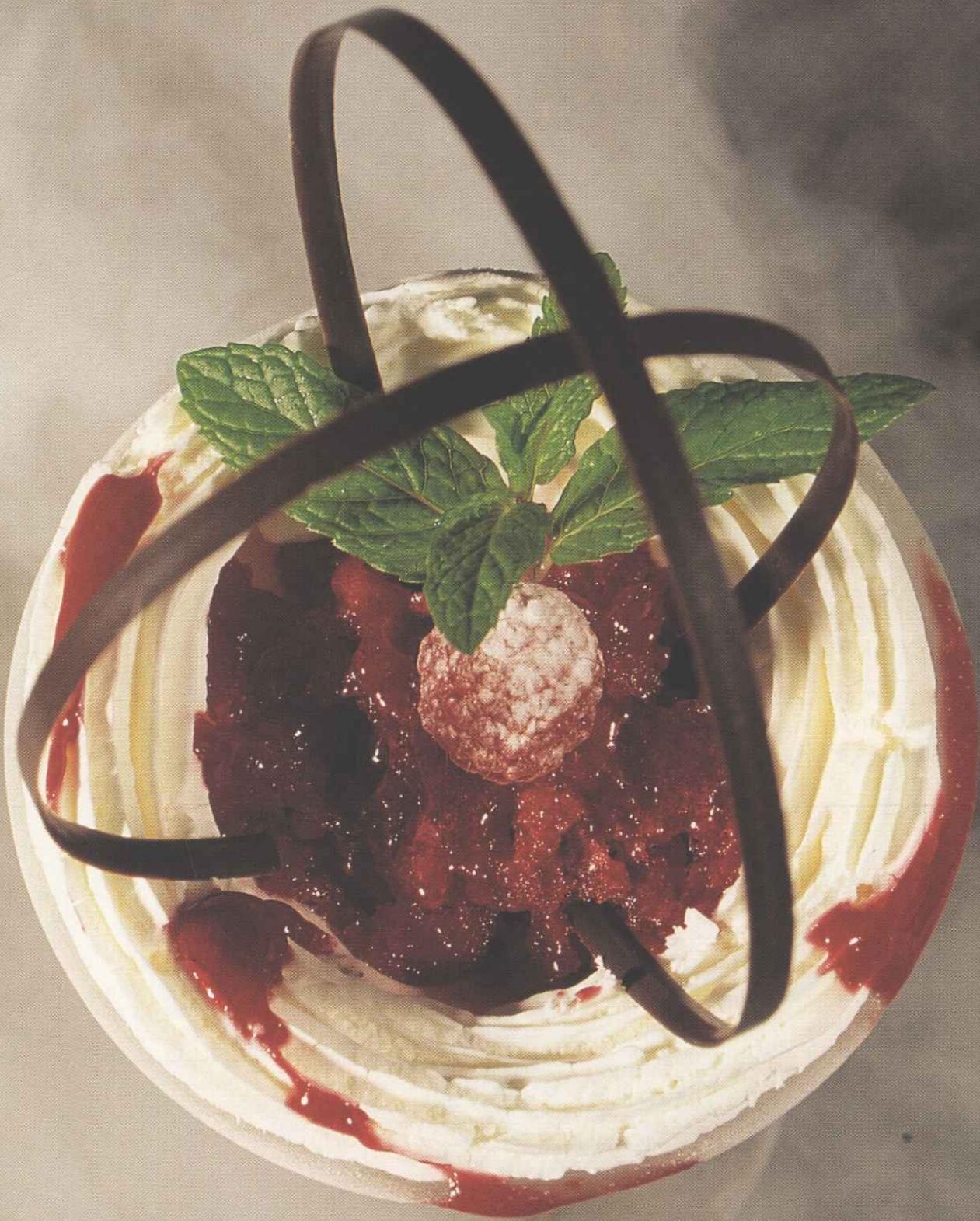
To make the punch, peel 3 grapefruit, then press the juice from the remaining 2. Add the sugar and alcohol and leave the grapefruit quarters to soak for 24 hours. Keep the juice for the punch and regulate to 40% brix. For the mousse, rehydrate the gelatin and melt it at 50°C with the soaking juice, then 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 decordes 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 citronnée

**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**

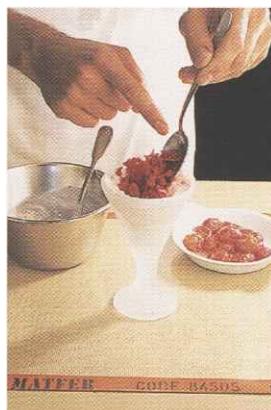
250 g whole strawberries  
25 g caster sugar

**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 ▲

2 heures minimum avant de turbiner.

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

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.

**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.

**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.

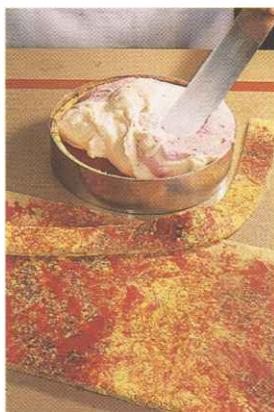
For the raspberry mousse,  
réhydraté the gelatin and melt  
at 50°C. Mix it into the cold  
meringue. Add the purée then  
the cream.

### 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

#### 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

#### PROCÉDÉ

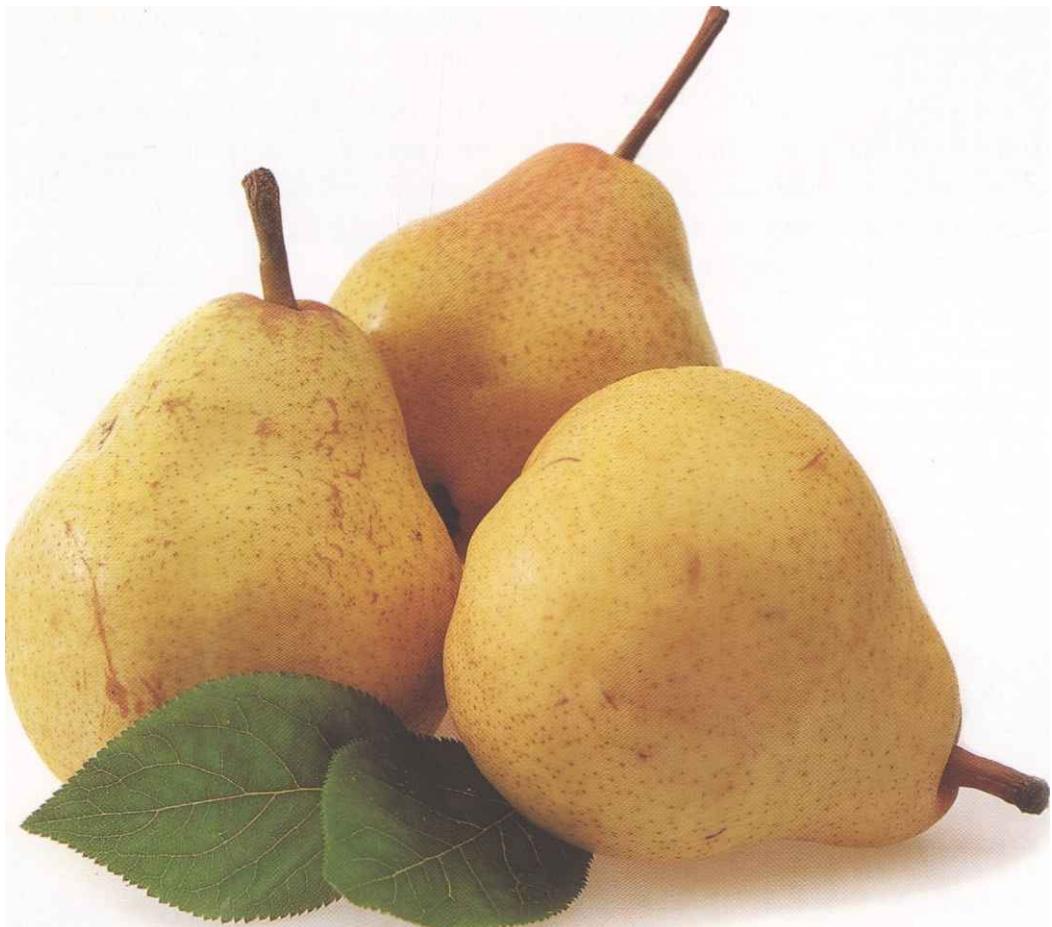
Etaler la pâte feuilletée et foncer un cercle à'tarte. Garnir le fond de crème d'amandes et cuire au four à 180°C pendant 25 minutes. Ranger les mangues coupées en tranches sur la crème d'amandes. Napper la tarte avec la confiture d'abricots et décorer de quelques amandes et de fruits sur le dessus.

#### 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*



*Stars d'automne | Autumn stars*

# *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 | Orchard Fruits



Rustique | Rustic

**2 gouttières de 18 personnes**

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

#### C O M P O S I T I O N

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

\* : Les Buffets sucrés

#### I N G R É D I E N T S POUR la MOUSSE

CARAMEL 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

#### I N G R É D I E N T S POUR LE

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

#### C O M P O S I T I O N

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

#### I N G R E D I E N T S FOR THE CARAMEL, 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

#### I N G R E D I E N T S FOR THE APRICOT CARAMEL

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

#### P R O C É D É

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.

#### M O N T A G E

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.

#### M E T H O D

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.

#### A S S E M B L Y

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.



Ninon | Ninon

# Ninon

## 2 gouttières de 18 personnes

### COMPOSITION

Mousse Délice<sup>0</sup> aux fruits du verger (purée de poires, abricots, mirabelles, groseilles)  
 Punch Délice<sup>0</sup> 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 Délice<sup>0</sup> with orchard fruits (pear, apricot, plum, redcurrant purée)  
*Punch Délice* <sup>0</sup> 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 Délice<sup>0</sup> fruits du verger  
 120 g de gel à dessert  
 60 g de sucre semoule  
 1 525 g de crème liquide fouettée

### PUNCH DÉLICE AUX FRUITS DES BOIS

1 000 g de Délice<sup>0</sup> fruits des bois  
 250 g d'eau  
 300 g de sirop à 60 % brix

### PROCÉDÉ

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

### MOUSSE DELIGHT WITH ORCHARD FRUITS

750 g orchardfruit Délice<sup>0</sup>  
 120 g dessert gel  
 60 g caster sugar  
 1,525 g whipped liquid cream

### PUNCH DÉLICE

WITH FOREST FRUITS  
 1,000 g forest fruit Délice<sup>0</sup>  
 250 g water  
 300 g syrup (60% brix)

### METHOD

Heat the orchard fruit Délicf to 60°C and add the dessert

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.

### 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.

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.

### 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.

<sup>0</sup> : produit Boiron



Deauville | Deauville

## Deauville | Deauville

**3 bombes glacées de 1,5 litres**

### C O M P O S I T I O N

*Sorbet pomme (voir \*, p. 61)*

*Parfait cassis*

*Tombé de pommes au beurre*

*Glaçage neutre (voir \*, p. 39)*

*Chips de pomme cannelle  
(voir \* p. 85)*

**3 1.5-litre ice-bombs**

### C O M P O S I T I O N

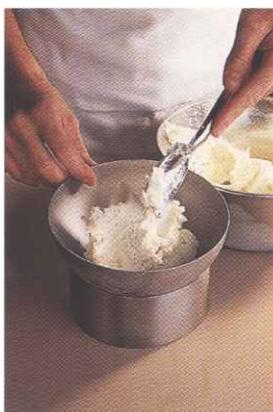
*Apple sorbet (see \* p. 61)*

*Blackcurrant parfait*

*Apple cubes cooked in butter*

*Neutral icing (see \*, p. 39)*

*Apple-cinnamon crisps (see \*,  
p. 85)*



1 ▲



2 ▲

\* : Les Recettes glacées

### I N G R É D I E N T S P O U R L E P A R F A I T C A S S I S

200 g de sucre semoule

200 g de purée de cassis

150 g de jaunes d'œufs

500 g de crème liquide fouettée

### I N G R E D I E N T S F O R T H E B L A C K C U R R A N T P A R F A I T

200 g caster sugar

200 g blackcurrant purée

150 g egg yolk

500 g whipped cream

### I N G R É D I E N T S P O U R L E T O M B É D E P O M M E S A U B E U R R E

500 g de pommes golden en  
cubes

80 g de beurre

100 g de sucre brun

1 g de cannelle

20 g de calvados

### I N G R E D I E N T S F O R T H E A P P L E C U B E S I N B U T T E R

500 g golden delicious apples  
in cubes

80 g butter

100 g brown sugar

1 g cinnamon

20 g calvados

### P R O C É D É

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.

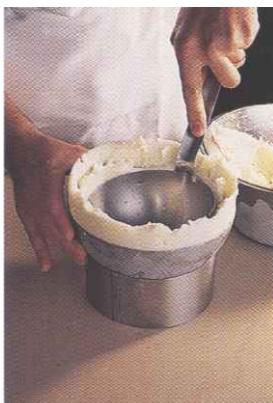
### M E T H O D

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.

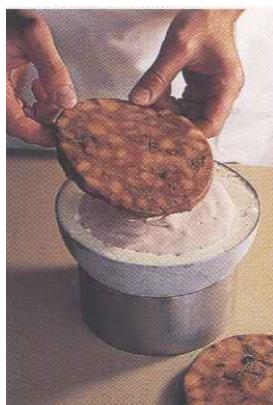
For the apples cubes, in a frying pan, melt the sugar with the butter. Add the apples, cook them and caramelize. Add the cinnamon, then the calvados to flambé them. Mould in Flexipan and place in the refrigerator.

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).

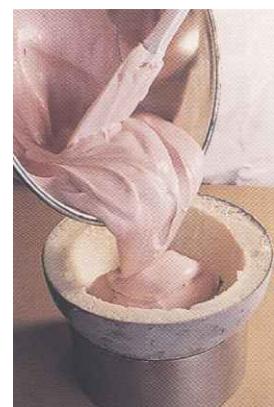
**(photo no. 4)** and arrange the apple cubes shaped in a Flexipan mould (**photo no. 5**). Remove everything from the mould, ice with neutral icing and decorate with apple crisps (cf *Recettes glacées*, p. 85).



3 ▲



5 ▲



4 ▲

### M O N T A G E

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 cassie (**photo n° 4**) et déposer

### A S S E M B L Y

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



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

### INGRÉDIENTS

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

### 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.

### 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 | Dark-red plum Tart*

### 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

### INGRÉDIENTS

200g puff pastry (see \*, p. 34)  
1 000g defresh dark-red plum  
50 g raspberry seed jam  
50gfigjam  
50 g raspberry jelly

### 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.

### 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

200g 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

### INGRÉDIENTS

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

### 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.

### 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*





Cassius | Cassius

# 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®

Tombe 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.  
Rehydrate 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*

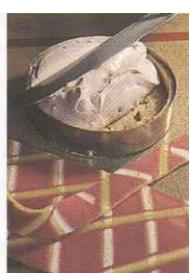
<sup>1</sup> : *Les Recettes glacées*



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*

### PUNCH ANANAS

200 g *d'eau*

500 g de sirop à 60 % brix

3 amandes amères hachées

125 g de tant-pour-tant

amandes

### PINEAPPLE PUNCH

200 g *water*

500 g syrup (60% brix)

3 bitter almonds, chopped

125 g equal mix sugar/ground almond

### PROCÉDÉ

Pour le sorbet, faire chauffer

l'eau à 85°C avec le

stabilisateur, le glucose et le

sucré. Verser le tout sur les

purées et laisser maturer

2 heures minimum avant de

turbiner.

Faire bouillir tous les

ingrédients du punch et

laisser infuser pendant

•30 minutes.

### MÉTHOD

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 mouseline 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 mouseline 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

## *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

### 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.

### 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*

## *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 féculle (**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**).

# *Fruits in Confectionery*



1 ▲



2 ▲



◀ 3

## *Gomme à la pulpe de framboises*

## *Raspberry Pulp Gum*

### 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 gommes durcies, les épousetter avec une brosse de soie (**photo n° 2**).

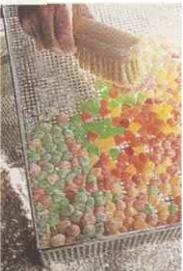
### METHOD

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**).



◀ 1

2 ▼





Confitures | Jams

## *Confiture de fraises*

## *Strawberry Jam*

### 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

### INGREDIENTS

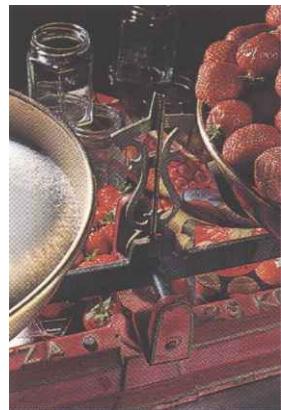
500 g strawberries  
500 g strawberry purée  
1,000 g sugar  
30 g rapid-set pectin  
30 g redcurrantpurée

### PROCÉDÉ

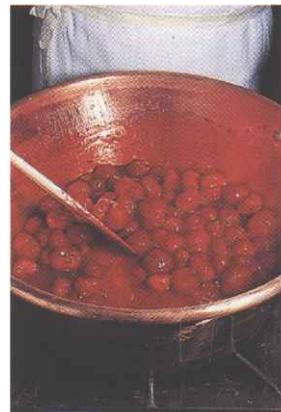
Peser le sucre et les fraises (photo n° 1). Faire cuire le sucre et le jus de fraises à 120°C puis ajouter les fraises entières (photo n° 2). Cuire jusqu'à 63 % brix en remuant délicatement et couler en pots (photo n° 3).

### METHOD

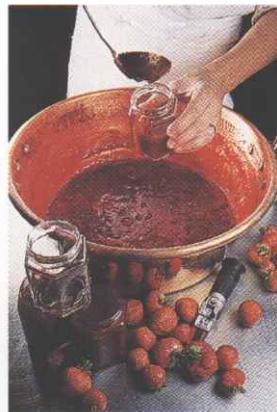
Weigh the sugar and redcurrants (photo no. 1). Cook the sugar to 120°C and add the strawberries (photo no. 2). Cook to 63% brix, mixing delicately, and pour into jars (photo no. 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲

## *Gelée de groseilles*

## *Redcurrant Jelly*

### INGRÉDIENTS

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

### INGREDIENTS

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

### 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.

### 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.

# Crystallized Fruit

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

## Pâtes de fruits tous parfums sur base pomme/abricot

### INGRÉDIENTS POUR LA

#### BASE À PÂTE DE FRUITS

650 g de compote de pommes  
350 g d'abricot en boîte  
200 g de sucre  
200 g de glucose  
30 g de pectine jaune

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE DE FRUITS

400 g de base à pâtes de fruits (ci-dessus)  
300 g de purée de fruits (du parfum souhaité)  
270 g de sucre  
5 g d'acide citrique  
5 g d'eau

### INGREDIENTS FOR THE

#### BASE

650 g apple purée  
350 g canned apricots  
200 g sugar  
200 g glucose  
30 g yellow pectin

### INGREDIENTS FOR THE CRYSTALLIZED FRUIT

400 g crystallized fruit base (see above)  
300 g fruit purée (chosen flavour)  
270 g sugar  
5 g citric acid  
5 g water

### PROCÉDÉ

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).



1 ▲

### METHOD

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).



2 ▲

## Pâtes de fruits cassis sur base pectine acide

### INGRÉDIENTS

/ 070 g de purée de cassis  
1 070 g de jus de cassis  
57 g de pectine  
200 g de sucre  
2 350 g de sucre cristallisé  
670 g de glucose  
15 g d'acide tartrique  
15 g d'eau

### INGREDIENTS

1,070 g blackcurrant purée  
1,070 g blackcurrant juice  
57 g pectin  
200 g sugar  
2,350 g granulated sugar  
670 g glucose  
15 g tartaric acid  
15 g water

### PROCÉDÉ

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.

### METHOD

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 puree  
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 | Coconut Punch*

### 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.

### 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 | 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.

### 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 | Freshness*

### 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.

### 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).  
caresse de nuit (milieu)

Marcello (right). Compromise  
(left). Night Caress (middle).

## *Marcello* | *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

### INGREDIENTS

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

### 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.

### 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* | *Compromise*

### INGRÉDIENTS

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

### INGREDIENTS

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

### PROCÉDÉ

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

### METHOD

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

## *Caresse de nuit* | *Night Caress*

### INGRÉDIENTS

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

### INGREDIENTS

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

### PROCÉDÉ

Mélanger le tout en shaker

### 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

Broclettes 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  
Glace 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*

## *Nice Barley Water*

### 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  
Glace 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.

### 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*

## *Exquisite*

### 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.

### 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*

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.

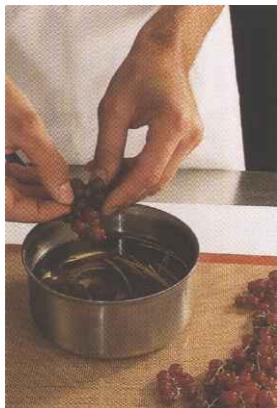
HOW COULD ONE NOT USE fruit in cooked dishes! Since time immemorial, people have married sweet and savoury, and sweet and sour. In cookery, we readily mix fruits with white meats, game, starters, not only for reasons of taste, but also for their antiseptic qualities and to ensure the nutritional balance 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*

*Black Cherries poached in Cognac and Cherry Brandy*

**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.**

**Ideal as an accompaniment to dark-coloured poultry meat or feathered game. Our advice: make the recipe the same day for better taste quality.**



*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*

**PROCÉDÉ**

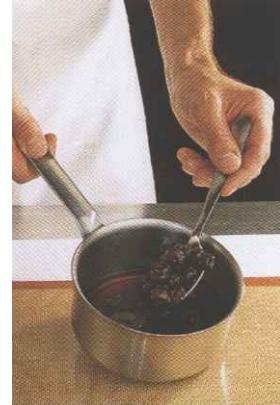
Clean the redcurrants (**photo no. 1**) and put them in bunches in jars. Bring all the other ingredients to the boil, leave to cool and fill each jar to the top before closing again.

**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.



Casserolette de filets de rougets  
aux mini agrumes

Casserolette of Red Mullet Fillets  
with Mini Citrus Fruit

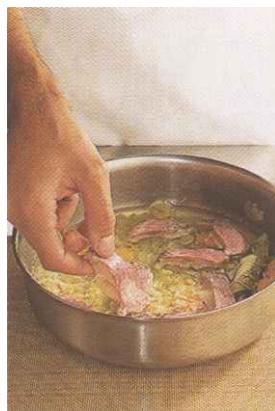
*Cassolette de filets de rougets aux mini-agrumes*

*Cassolette of Red Mullet Fillets with Mini Citrus Fruit*

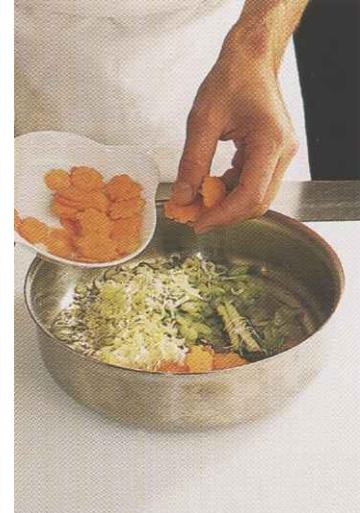
INGRÉDIENTS DE LA RECETTE, POUR 1 PERSONNE	INGREDIENTS FOR THE RECIPE, FOR 1 PERSON
300 g de filet de rouget-barbet <i>Nage à manger</i> Sauce vinaigrette	300 g red mullet fillets "Nage à manger" (see below) Vinaigrette sauce
INGRÉDIENTS DE LA NAGE À MANGER	INGREDIENTS FOR THE "NAGE À MANGER"
2 g de 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	2 g peeled carrots 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
INGRÉDIENTS DE LA SAUCE VINAIGRETTE	INGREDIENTS FOR THE VINAIGRETTE SAUCE
30 g d'huile Q.S. de poivre et de gel 3 g de jus de citrons 26 g d'huile d'olives 20 g d'oranges pelées à vif 2 g de cerfeuil ciselé	30 g oil S.Q. salt and pepper 3 g lemon juice 26 g olive oil 20 g peeled oranges 2 g chopped chervil



2 ▲



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.

#### MÉTHODE

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 épices*

*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

#### 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

placer sur les filets cuits

(photo n° 3). Réduire le fumet de vin rouge pour obtenir un jus brillant et sirupeux.

until lightly browned and place them on the cooked fillets (photo no. 3). Reduce the red wine fish stock to obtain a shiny, syrupy juice.

#### DRESSAGE

Disposer les éléments de la recette avec harmonie sur assiettes. Décorer de persil plat et servir chaud.

#### ARRANGEMENT

Arrange the various elements in the recipe harmoniously on the dishes. Decorate with flat parsley and serve hot.

#### METHOD

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 émincés dans le beurre et les

Dress the John Dory. Remove the fillets 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 fillets to 55°C (core temperature). Leave to stand in a hot place. Fry the thinly sliced baby onions in butter

1 ▼



2 ▼



3 ▼



## *Fillets de soles aux pêches et au concombre*

### 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 frissons 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

## *Sole Fillets with Peaches and Cucumber*

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.

### DRESSAGE

Dresser sur assiettes en nappant de sauce, finir en décorant de ciboulette finement ciselée et servir bien chaud.

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.

### ARRANGEMENT

Arrange on dishes, and coat with the sauce. Finish by decorating with finely chopped chives and serve very hot.

1 ▼



2 ▼



3 ▼

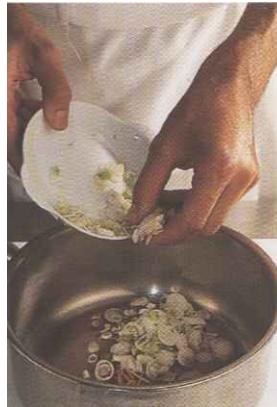


*Langoustines  
piquées  
aux oignons avides  
et kumquats*

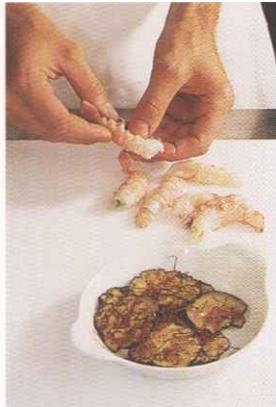
*Sautéed Dublin  
Bay Prawns  
with Tart Onions  
and Kumquats*

*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 grenade, 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 zest

(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	5,000 g Dublin Bay Prawns
900 g d'oignons	900 g onions
50 g de beurre	50 g butter
60 g de sucre	60 g sugar
10 cl de vinaigre de Xérès	10 cl sherry vinegar
3 cl de grenadine	3 cl grenadine
25 cl de vin rouge	25 cl red wine
100 g de zestes d'oranges	100 g orange zest
8 baies de genièvre	8 juniper berries
5 g de poivre mignonnette	5 g coarsely ground pepper
1 clou de girofle	1 clove
1 pincée de cannelle	Pinch of cinnamon
500 g d'aubergines	500 g aubergines
500 g de kumquats	500 g kumquats
2 g de safran en poudre	2 g powdered saffron
200 g de poivrons rouges	200 g red peppers
50 g d'ail hachée	50 g chopped garlic
50 g de gingembre haché	50 g chopped ginger
5 cl de nuoc-mâm	5 cl nuoc-mâm
350 g de beurre	350 g butter

#### INGREDIENTS FOR

10 PEOPLE

5,000 g Dublin Bay Prawns	5,000 g Dublin Bay Prawns
900 g onions	900 g onions
50 g butter	50 g butter
60 g sugar	60 g sugar
10 cl sherry vinegar	10 cl sherry vinegar
3 cl grenadine	3 cl grenadine
25 cl red wine	25 cl red wine
100 g orange zest	100 g orange zest
8 juniper berries	8 juniper berries
5 g coarsely ground pepper	5 g coarsely ground pepper
1 clove	1 clove
Pinch of cinnamon	Pinch of cinnamon
500 g aubergines	500 g aubergines
500 g kumquats	500 g kumquats
2 g powdered saffron	2 g powdered saffron
200 g red peppers	200 g red peppers
50 g chopped garlic	50 g chopped garlic
50 g chopped ginger	50 g chopped ginger
5 cl nuoc-mâm	5 cl nuoc-mâm
350 g butter	350 g butter



3 ▲

#### DRESSAGE

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 tronçon 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 calf sweetbreads  
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 calf sweetbreads 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

15 minutes à 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 ▼

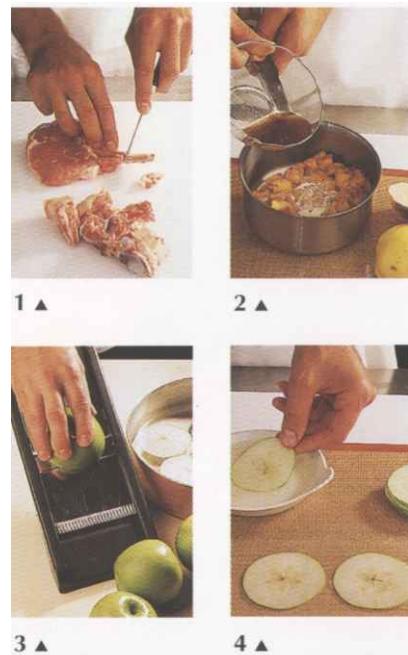
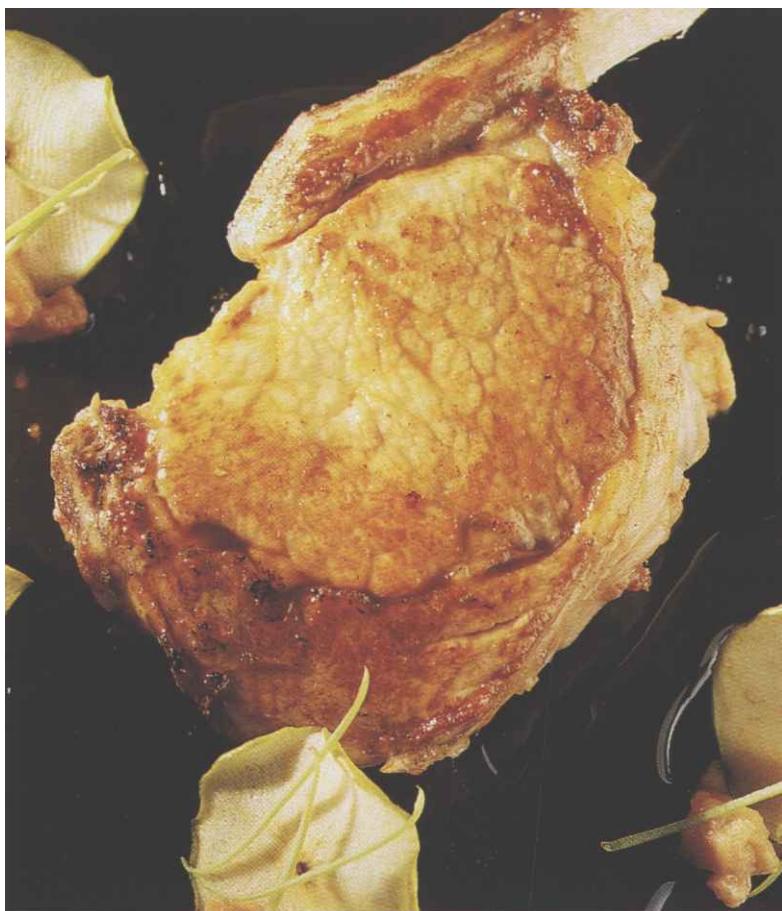


2 ▼



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

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.

PRO CÉDÉ

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

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

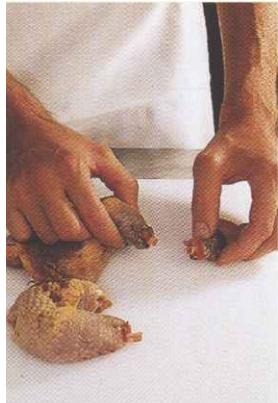
**INGREDIENTS**  
FOR THE FRUIT  
CHUTNEY  
*1 mango*  
250 g white onions  
200 g tomatoes  
120 g water  
300 g sugar  
50 g raisins  
5 g coriander seeds  
10 g salt  
10 peppercorns  
40 g wine vinegar  
S.Q. butter

### *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*

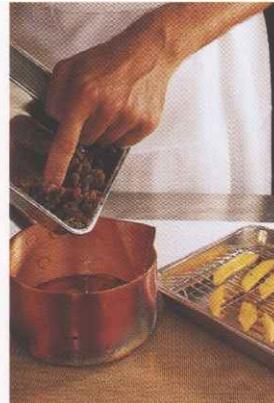
**INGREDIENTS**  
FOR 10 PEOPLE  
*10 guinea fowl legs, around  
150 g  
100 g honey  
150 g limes  
1,000 g duck gravy  
300 g cinnamon  
S. Q. salt and pepper  
1 bunch coriander  
100 g butter*



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. Déglaçer 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 réservier 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.



Foie de veau poêlé à l'orange sanguine, purée de petits pois, gaufrette au beurre

Tried Calf Foie with Blood Orange Puree, Purée of Garden Peas, Butter Waffle

*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

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

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

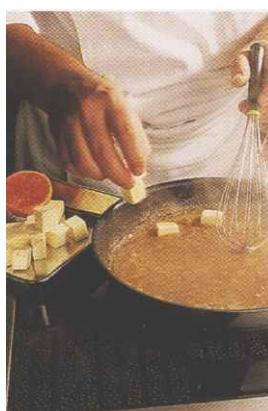
Poser la purée de petits pois sur un côté de l'assiette et les tranches de foie de veau de l'autre côté. Déposer les quartiers d'oranges sanguines sur le foie de veau. Faire un cordon de sauce tout autour et disposer les pommes gaufrettes à côté de la purée de petits pois.

ARRANGEMENT

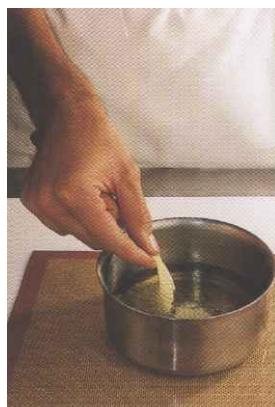
Place the garden pea purée on one side of the dish and the slices of calf's liver on the other. Arrange the blood orange quarters on top of the calf's liver. Form a line of sauce all the way round and arrange the potato waffles next to the pea purée.



1 ▲



3 ▲



2 ▲



*Aiguillettes de canard sauvage  
aux fruits acides*

*Wild Duck Aiguillettes  
with Sour Fruits*

## *Aiguillettes de canard sauvage aux fruits acides*

## *Wild Duck Aiguillettes with Sour Fruits*

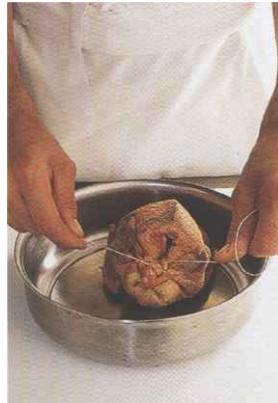
### INGRÉDIENTS

POUR 5 PERSONNES

1 canard sauvage	1 wild duck
50 g de beurre	50 g butter
80 g d'oignons	80 g onions
80 g de carottes	80 g carrots
1 bouquet garni	1 bouquet garni
600 g de fond brun	600 g brown gravy
Q.S. de pulpe de cassis	S.Q. blackcurrant pulp
400 g de fond brun	400 g brown gravy
10 g de gélatine	10 g gelatin
100 g de groseilles	100 g redcurrants
100 g de cassis	•100 g blackcurrants
100 g de citrons verts	100 g limes
Q.S. de salade	S.Q. lettuce

### INGREDIENTS

FOR 5 PEOPLE



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

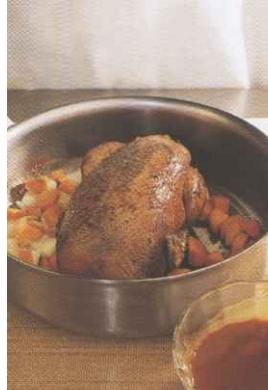
Disposer sur assiettes et finir avec de la salade parsemée de cassis, de groseilles et de cerfeuil.

### 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.



2 ▲



3 ▲



*Triand de faisan au citron vert | Pheasant Pastries with Lime*

## *Triand de faisan au citron vert*

## *Pheasant Pastries with Lime*

### INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

250 g de gorge de porc	250 g pork throat
450 g de chair de faisan	450 g pheasant meat
380 de farce à gratin avec du foie gras	380 g gratin stuffing with foie gras
100 g de cognac	100 g cognac
150 g de madère	150 g Madeira
Q.S. de jus de truffes	S.Q. truffle juice
250 g de crème fraîche	250 g crème fraîche
15 g de sel	15 g salt
2 g de poivre moulu blanc	2 g ground white pepper
500 g de feuilletage 6 tours	500 g puff pastry (6 folds)
2 citrons verts	2 limes

### INGREDIENTS

for 8 PEOPLE

250 g pork throat	250 g de gorge de porc
450 g pheasant meat	450 g chair de faisan
380 g gratin stuffing with foie gras	380 de farce à gratin avec du foie gras
100 g cognac	100 g de cognac
150 g Madeira	150 g de madère
S.Q. truffle juice	Q.S. de jus de truffes
250 g crème fraîche	250 g de crème fraîche
15 g salt	15 g de sel
2 g ground white pepper	2 g de poivre moulu blanc
500 g puff pastry (6 folds)	500 g de feuilletage 6 tours
2 limes	2 citrons verts

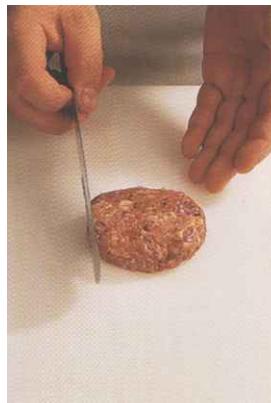


1 ▲

### METHOD

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 aplatis (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.

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.



2 ▲



3 ▲

### DRESSAGE

Servir sur une grande assiette avec un cordon de sauce.

Arrange on a large dish with a line of sauce around the edge.

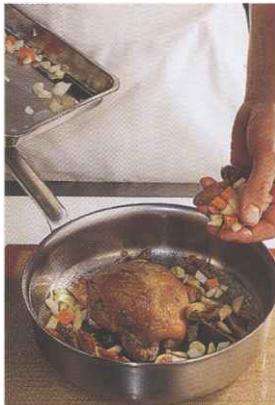


*Compote de pigeons aux figues | Pigeon Compote with Figs*

## *Compote de pigeons aux figues*



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).

### MÉTHODE

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 chopped 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).

## 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

## INGREDIENTS

### FOR 10 PEOPLE

10 young pigeons, 300 g each  
300 g canots  
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

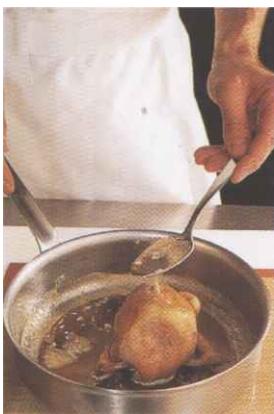
Coat the bottom of a large dish with the reduced braising sauce. In the centre, place the filo pastry filled with the pigeon meat and garnish. Arrange the fresh figs cooked in quarters with icing sugar under a salamander. This recipe can also be served cold.

## *Pigeon Compote with Figs*



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.

*Salmis de palombe aux cassis**Woodpigeon Salmi with Blackcurrant*

## INGRÉDIENTS

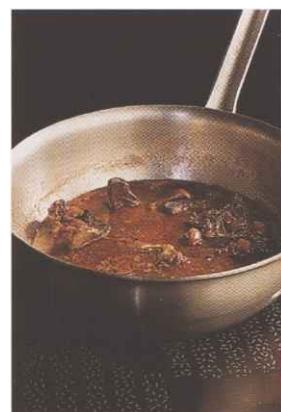
POUR 4 PERSONNES

2 pigeons	2 woodpigeons
50 g de beurre	50 g butter
50 g de carottes	50 g carrots
50 g d'oignons	50 g onions
20 g d'échalotes	20 g shallots
30 g d'armagnac	30 g armagnac
500 g de vin de Bordeaux rouge	500 g red Bordeaux wine
500 g de fond brun de volaille	500 g brown poultry gravy
30 g de crème de cassis	30 g blackcurrant liqueur
Q.S. de cassis en grains	S.Q. blackcurrants

## INGREDIENT

FOR 4 PEOPLE

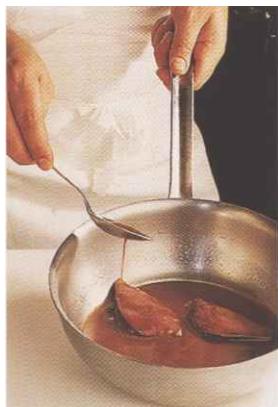
2 woodpigeons	2 woodpigeons
50 g butter	50 g butter
50 g carrots	50 g carrots
50 g onions	50 g onions
20 g shallots	20 g shallots
30 g armagnac	30 g armagnac
500 g red Bordeaux wine	500 g red Bordeaux wine
500 g brown poultry gravy	500 g brown poultry gravy
30 g blackcurrant liqueur	30 g blackcurrant liqueur
S.Q. blackcurrants	S.Q. blackcurrants



3 ▲



4 ▲



5 ▲

## 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

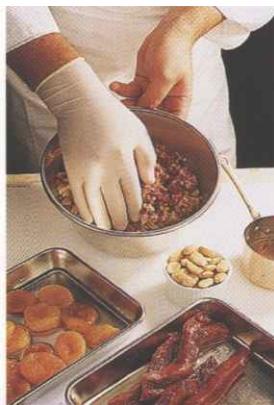
Faire macérer les viandes au cognac pendant 12 heures, puis réserver les filets en lanières (photo n° 1). Confectionner la farce en hachant tous les ingrédients de la recette, sauf les filets, les abricots et les amandes (photo n° 2). Dans un moule à terrine bardé, intercaler les filets, la farce, les 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 LENOTRE  
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**

Abigail Nunes

### **Création graphique**

### **Graphic design**

Abigail Nunes

### **Maquettes et montage PAO**

### **Artwork and DTP**

Abigail Nunes

### **Coordination, responsable d'édition**

### **Coordination, project editor**

Janice Herrmann

### **Editeur**

### **Editor**

Jean-Pierre Chalangeas

### **Photogravure**

### **Photoengraving**

Grafotitoli, Milan

### **Impression**

### **Printing**

Garzanti-Verga, Milan

Achevé d'imprimer

en Italie en janvier 2000 sur les presses de Garzanti-Verga

Dépôt légal janvier 2001, 3<sup>e</sup> 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. Étonnantes 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.



Crée 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.

