

les
Buffets sucrés
de
L'ECOLE LENÔTRE



Français / English



EDITIONS JEROME VILLETTE

les

Buffetssucrés

de

L'ECOLE LENÔTRE

**GRAND PRIX DE
LITTÉRATURE CULINAIRE
1997**
DE L'ACADEMIE NATIONALE
DE CUISINE

EDITIONS JEROME VILLETTE

Des mêmes auteurs

Les Décors fins

de l'ECOLE LENÔTRE

Les Recettes glacées

de l'ECOLE LENÔTRE

Les Pains et Viennoiseries

de l'ECOLE LENÔTRE

À PARAÎTRE

Les buffets salés

de l'ECOLE LENÔTRE

© Éditions Jérôme Villette, 1997

9-11, rue du Tapis Vert F-93260 Les Lilas, France

Tous droits de traduction, de reproduction

et d'adaptation réservés pour tous pays

ISBN 2-86547-040-7

Préface Preface

C'est un honneur et une joie pour moi de préfacer le tome 4 de la collection de l'ECOLE LENOTRE : *Les Buffets sucrés.*

Je salue le travail admirable qu'a accompli l'équipe de Marcel Derrien, le directeur de notre école, qui eut l'idée de lancer la collection d'ouvrages culinaires professionnels de notre Maison, suivis en cette mission par son équipe de professeurs, tous professionnels accomplis.

Félicitations particulières à François Legras pour son action, son travail et son professionnalisme. On a peu parlé, et surtout écrit, sur les buffets sucrés.

Le sujet est assez pointu et, à moins d'erreur de ma part, il n'en existe qu'un exemplaire sur le sujet.

Ce 4e livre — que l'on devrait plutôt qualifier de tome 4 de la collection car d'autres suivront — sera je pense aussi bien accueilli que les précédents par les professionnels amoureux de leur métier qui y puiseront des idées nouvelles et en feront leur profit.

On ne peut s'imaginer les efforts que l'on doit faire pour construire un livre : cohésion dans le travail,

sujets bien choisis et, bien entendu, exécution de photographies. Tout ceci représente, je n'hésite pas à le dire, un travail colossal mais ne peut être réalisé sans avoir une équipe soudée comme les doigts d'une seule main, et nécessite une compréhension de tous sans faille. On peut applaudir aussi au flamboiement des photos, à la rigueur du texte et à sa facile compréhension. C'est là, dans toute la simplicité de cet ouvrage, que l'on reconnaît l'œuvre.

Je pense donc que tout cela n'aurait vu le jour sans la pugnacité, la volonté de notre ami Marcel Derrien, qui de tout temps a su s'entourer et rassembler autour de lui les meilleurs, l'élite de la profession. J'aime mon métier, vous le savez, et je pense donc cet ouvrage indispensable dans une collection bien pensée et bien ordonnée. Il deviendra très vite pour vous une aide précieuse et un compagnon de travail.

Félicitations Messieurs, tous ainsi soudés, je pense que vous apportez une pierre de plus au monument élevé en l'honneur de la gastronomie française.

Merci Marcel !
Merci Messieurs !

Roland Durand

Meilleur Ouvrier de France 1982



It is an honour and a joy for me to preface volume 4 in the ECOLE LENÔTRE collection: *Sweet Buffets.* May I salute the admirable work carried out by Marcel Derrien's team. Marcel is the director of our school, and it was his idea to launch a collection of professional cookery books by ECOLE LENÔTRE.

He has been assisted in this task by his teaching staff, all of them accomplished professionals. Particular congratulations must go to François Legras for his action, his work and his professionalism.

Little has been said, and even less written, about sweet buffets. The subject is fairly specialized and, unless I am mistaken, only one work exists on the subject. This fourth book — which should be referred to as volume 4 in the collection since there will be others to follow — will, I believe, receive just as enthusiastic a reception as the previous works have from professionals with a passion for their trade, and who will find in it new ideas from which they will certainly benefit.

One cannot imagine the effort involved in putting a book together: working in unity, choosing the right subjects and, of course, there are the photo sessions. All of this represents an enormous task — one which cannot be accomplished without a team working together like the fingers of a glove — requiring faultless comprehension on the part of all those involved. In this book, we can applaud the flamboyant beauty of the photos, the rigour of the text and its clear explanations. It is here, in its simplicity, that one recognizes an excellent work.

I believe that none of this would have come to light without the pugnacity and determination of our friend Marcel Derrien, who has always succeeded in surrounding himself with the very best, the elite of our profession.

Congratulations, gentlemen. Your closely-knit team has added another stone to the monument raised in honour of French gastronomy.

Thank you Marcel!
Thank you gentlemen!

Meilleur Ouvrier de France 1982

Preface Preface



*J*e suis heureux de vous présenter le tome 4 de notre collection : *Les Buffets sucrés* de l'ECOLE LENÔTRE. Cet ouvrage, très clair, dont les recettes et les tours de main sont mis à la portée de tous, a pu, comme les précédents, être réalisé grâce à tous les professeurs qui forment une équipe homogène.

La valeur n'attend pas le nombre des années.

Nous avons de jeunes professeurs, dont une majorité de Meilleurs Ouvriers de France, tous sont maîtres en leur domaine et tous sont animés de la même générosité, de l'esprit de partage et de l'esprit d'équipe, je remercie particulièrement François Legras pour le travail bien ordonné, précis, méthodique, où il a exprimé sa foi et son talent, pour son courage aussi, car il est difficile de s'imaginer l'énergie qu'il faut pour réaliser un livre, et surtout pour qu'il soit compréhensible de tous.

Les six chapitres de ce volume vous dévoileront les recettes et les secrets pour exécuter un beau buffet sucré. Je parle souvent d'harmonie et un buffet en est une où se juxtaposent, s'entrecroisent, se complètent et s'affirment couleurs, parfums, formes délicates, saveurs subtiles,... Vous serez également charmé, tout comme je l'ai été, par le contraste révélateur des illustrations photographiques et la rigueur du texte et de sa construction.

Il règne dans cet ouvrage un Esprit : l'auteur et ses co-auteurs donnent tout, sans restriction, leur savoir, le fruit de leurs recherches et l'amour du métier.

Modestement, j'ai lancé et promu cette collection, j'en suis aujourd'hui heureux et fier. Mais sachez que rien de cette œuvre n'aurait vu le jour sans la parfaite complicité d'une équipe : merci François et merci à mes collaborateurs !

I am delighted to present this fourth volume in our collection: *Sweet Buffets* by the ECOLE LENÔTRE. This clearly-organized book contains recipes and tricks of the trade within the scope of all readers. Like the previous works, it has been put together thanks to the efforts of all the teachers involved, who form a homogeneous team.

'Value does not wait for the years to pass.' We have here a number of young teachers, most of them holders of the *Meilleur Ouvrier de France* title. They are all Masters in their domain, and show proof of the same generosity, the same notions of sharing and team spirit. I would particularly like to thank François Legras for his well-ordered, precise and methodical work, through which he has expressed his faith and his talent, and for his courage too, since it is hard to imagine how much energy is required in producing a book and, especially, in making it comprehensible to all.

The six chapters in this volume reveal the recipes and secrets behind the creation of an attractive sweet buffet. I often talk of harmony, and a buffet is a form of harmony in which colours, perfumes, delicate forms and subtle flavours can be found side by side, complementing one another... You will be charmed, just as I was, by the revealing contrast of the photo illustrations and the rigour of the text and its construction. A specific Style reigns throughout this book: the author and his co-authors have given their all, without restriction: their knowledge, the fruits of their research and their love of the trade.

Modestly, I launched and promoted this collection. Today, I am happy and proud to have done so. And yet nothing in this book would have come into being without the perfect working relationship of a true team. Thank you François and thank you to my colleagues!

Marcel Derrien

Directeur de l'ECOLE LENÔTRE
Compagnon du Tour de France
Meilleur Ouvrier de France 1968

Director of the ECOLE LENÔTRE
"Compagnon du Tour de France"
"Meilleur Ouvrier de France" 1968

Avant-propos Foreword



Lorsque j'ai commencé ce livre sous l'impulsion de Marcel Derrien, de précédents titres traitaient déjà de petits fours sucrés. Je devais donc trouver une approche différente et complémentaire des ouvrages existants. Ainsi, ai-je traité l'ensemble du buffet sucré et non pas uniquement les mignardises. La maison LENÔTRE et l'ECOLE LENÔTRE sont des sources inépuisables de savoir-faire. Afin d'optimiser les recettes, j'ai fréquemment mis en situation réelle de buffets ou de cocktails les produits que je vous propose de découvrir ci-après. Tout en respectant la qualité et l'attraction que doit provoquer chaque produit, ceux-ci se veulent tour à tour traditionnels, actuels, modernes ou innovants. Leur mise en valeur a été soignée tout en suivant certains thèmes et en harmonisant leur présentation.

Enfin, à travers cet ouvrage, j'espère vous faire partager mon immense passion du métier. Beaucoup de pratique et de rigueur sont nécessaires et la recherche de l'excellence doit être constante. Mais il n'y a pas d'évolution sans partage, aussi faut-il transmettre son savoir-faire et apprendre à recevoir celui de ses pairs pour atteindre le meilleur niveau.

Je vous souhaite autant de plaisir à découvrir ce livre que j'en ai eu à le réaliser.

When I began working on this book at the request of Marcel Derrien, previous titles in the series had already dealt with sweet petit fours. I therefore had to find an approach which was both different from and complementary to existing works in the series.

My solution was to cover all aspects of the sweet buffet, as well as "mignardises" (miniature cakes). The LENÔTRE company and the ECOLE LENÔTRE are inexhaustible sources of culinary know-how. To optimize the recipes, I have placed many of the products you are about to discover in a real buffet or cocktail situation, while at the same time respecting the quality and attractiveness of each one — some of them are traditional in style, others up-to-date, modern or innovative... Their appearance was carefully enhanced, while developing certain themes and creating an overall harmony.

Through this work, I hope to share with you my great passion for my profession. A great deal of practice and rigour are required, combined with the perpetual pursuit of excellence. And since progress can never be achieved without sharing, if we are to reach the highest level, we must be ready to pass on what we have discovered, and also to learn from our peers.

I wish you as much pleasure in discovering this book as I have had in creating it.

François Legras

Professeur à l'ECOLE LENÔTRE

Teacher at the ECOLE LENÔTRE

Bonjour je suis le createur de cette ebook
Je vous propose un hyper-lien pour trouvez tous pdf
<http://www.filesonic.fr/>

Sommaire Summary

Organisation d'un buffet sucré 11 Organisation of a sweet buffet

Introduction	12	Introduction
Le matériel de présentation	13	Equipment required

Technologie et préparations de base 17 Technology and basic preparations

Technologie et préparations	18	Technology and basic preparations
Technologie	19	Technology
Les biscuits, le génoises	22	Biscuits and sponge mixtures
Les succès, meringues, dacquois etc.	27	Succès, meringues, dacquois, etc.
Les crèmes, mousses, bavarois, suprêmes	29	Creams, Mousses, Bavarian Creams, Suprêmes
Les pâtes	34	Pastries and doughs
Les ganaches	38	Ganaches (Chocolate creams)
Les coulis, les sauces	39	Coulis and Sauces
Couvertures de chocolat	40	Chocolate coatings
Histoire des confiseurs	40	The history of confectioners
Histoire du cacao,	41	The history of Cocoa,
Le cacaoyer, la cueillette, la fabrication	42	The Cacao Tree, Picking, Manufacturing Process
législation du chocolat, les couvertures	45	Chocolate legislation, Coatings
Les différents cacao	46	Various "cocoas"
Glaçages	47	Icings

Les pièces individuelles 51 Individual Pieces

Les petits fours moelleux (macarons Gerbet •	53	Soft Petits Fours (Gerbet Macaroons •
croissants aux amandes • fours amande/orange •		Almond Croissants • Almond-orange Petits Fours •
fours aux amandes • macarons hollandais •		Almond Petits Fours • Dutch Macaroons • Almond
macarons amande • macarons antillais •		Macaroons • West Indian Macaroons •

Macarons Gerbet café/noix • Crème dauphinoise • le pistachier • le brut de pralin • choc-orange • crème mousseline • douceur aux amandes • douceur au Grand Marnier • Caissette vanille/banane • Caissette caramel/noix de pécan)

Les petits fours secs sucrés et salés

(nantais poivre/cannelle • tuiles chocolat • diamant coco • palets pamplemousse • palets chocolat • rond de Sologne • tuile orange • miroir • viennois Earl Grey • sablé poché • Romia's • tuiles noix de coco • sablé hollandais • quichettes • petits fours en feuillettage • pissaladière • palmier salé • saucisses en pâte • allumettes • carrés béchamel)

Fours prestige fourrés

(religieuse Grand Marnier • Saint-Honoré crème chiboust/fruits rouges • millefeuille chocolat)

Fours prestige montés en cercle

(vanille suprême • feuille d'hiver • timbale abricot • framboisine • caramel 5-épices • fleur de la Passion/groseille • goutte mascarpone • tartelette rhubarbe • coupe de fruits • soleil Marnier • parpaing d'épices • barquette pistache • exotique épice)

Fours prestige à la crème brûlée

(Fondant anis • corsaire • crème brûlée praliné • crème brûlée pistache • bahia)

Coffee/Walnut Gerbet Macaroons • Dauphiné-Style Cream • Pistachier • Brut de Pralin • Choc-Orange • Mousseline Cream • Almond Treat • Grand Marnier Treat • Vanilla/Banana Cups • Caramel and Pecan Nut Cup Cakes)



Dry Petits Fours - Sweet and Savoury

(Pepper/Cinnamon Nantais • Chocolate Tuile Biscuits • Coconut Diamonds • Grapefruit Palets • Chocolate Palets • Sologne Round Cake • Orange Tuile Biscuits • Mirrors • Earl Grey Viennese Cake • Piped Shortbread • Romias • Coconut Tuile Biscuits • Dutch Shortbread • Quiches • Puff-Pastry Petits Fours • Pissaladière • Savoury Palmier • Sausage Rolls • Sticks • Béchamel Squares)



Prestige Petits Fours Filled

(Grand Marnier Religieuse • Saint-Honoré • Chiboust Cream • Redfruits • Chocolate Millefeuille)



Prestige Petits Fours in Stacks

(Vanilla Suprême • Winter Leaf • Apricot Timbale • 5-Spice Caramel • Passion Flower/Redcurrant • Mascarpone Drops • Rhubarb Tartlet • Fruit Cup • Soleil Marnier • Spicy Parpaing • Pistachio Punnet • Spicy Exotique)



Prestige Petits Fours with Crème Brûlée

(Aniseed Frosting • Corsair • Praline-flavoured Cream • Pistachio Crème Brûlée • Bahia)

Desserts chauds et froids 97 *Hot and cold Desserts*

Les desserts chauds 98 **Hot Desserts**

(beignets de glace • soupe de fruits • crème brûlée à l'anis et au Grand Marnier liqueur • parfait glacé cardamone • crêpière aux marrons • tatin de pêches jaunes • fondant chocolat • dacquoise noix et poire pochée)

(Ice-cream fritters • Fruit Soup • Crème Brûlée with Aniseed and Grand Marnier Liqueur • Iced Cardamon Parfait • Chestnut Crêpière • Chestnut Crêpière • Yellow Peach Tatin • Chocolate Frosting • Walnut and Poached Pear Dacquoise)

Les incontournables 113 **The Classics**

(far breton • dartois • gratin de fruits rouges • soupe de pommes • mirliton poire ou cerise • pont-neuf • crêpe Suzette • tarte Tatin • mousse au chocolat • charlotte en plat à la mousse d'abricot)

(Breton Far with Prunes • Dartois • Red Fruit Gratin • Apple Soup • Pear or Cherry Mirliton • Pont-Neuf • Crêpe Suzette • Tatin Tart • Chocolate Mousse • Charlotte with Apricot Mousse)

Le tout chocolat 126 **The Chocolate Collection**

(truffes • crème brûlée au chocolat • crêpe chocolat • sauce chocolat • fondue chocolat • tuile chocolat)

(Truffles • Chocolate Crème Brûlée • Chocolate Crêpe • Chocolate sauce • Chocolate Fondue • Chocolate Tuile Biscuits)

Les grosses pièces 131 *Large Pieces*

(croquembouche • gâteaux d'événements • desserts à thèmes...)

(Croquembouche • Cakes • Theme Desserts...)

Les buffets pour enfants 137 *Children's Buffets*

Conseils de construction et d'organisation Construction and Organisation Advices

Glossaire 140 *Glossary*

*L'organisation
d'un buffet sucré
Organizing
a sweet buffet*



Tuiles, macarons,
sables, madeleines,
viennois,...

Tuiles, macaroons,
shortbreads, madeleines,
viennese cakes,...

Introduction

Avant de présenter l'organisation d'un buffet sucré, comparé au buffet salé, le premier conseil est tout d'abord de rester à l'écoute du client.

En aucun cas, celui-ci ne doit se sentir forcé.

Le rôle de conseil du professionnel doit s'exercer en finesse et en subtilité afin de guider le client dans ses choix tout en lui laissant la maîtrise de la décision du résultat.

Vous trouverez donc dans ce chapitre différentes propositions de buffets et de cocktails qu'il faudra parfois adapter en fonction du type de votre clientèle, de son budget, de la région où vous vous trouvez et de ses traditions, de la saison et du thème de la réception. Enfin, n'oubliez pas que les buffets sont la vitrine de votre entreprise, la qualité des produits reflète votre professionnalisme, la décoration et la mise en valeur expriment votre personnalité et l'organisation irréprochable associe de manière indélébile votre nom avec les termes « sérieux » et « compétents ».

Before presenting the organization of a sweet buffet, our first piece of advice is to be attentive to your customer's needs. Under no circumstances should he feel forced. Exercise your role as professional adviser with subtlety and finesse, guiding the customer in his choices without making him feel that he is not responsible for the final outcome.

In this chapter, you will find a variety of ideas for buffets and cocktails which will sometimes need to be adapted to suit the clientele, the budget, the region you are in and its traditions, and also the season and the theme of the reception. Last of all, never forget that buffets are a display case for your company, the quality of the products will express your personality, and an impeccable organization will associate your name with the terms "serious" and "competent".

Buffet dinatoire sucré pour 200 personnes

Le terme « dinatoire » implique que les convives soient assis. Ils peuvent être servis à table par un maître d'hôtel ou se servir seuls au buffet. Nous vous suggérons, dans ce cas, un buffet ovoïde, de 2 mètres sur 4 et à 4 étages (voir plan p. 16). Il sera nappé, juponné et les couleurs seront choisies en fonction du désir du client, de la salle ou du thème général du buffet.

C O M P O S I T I O N D U B U F F E T

Par personne, prévoir 200 à 250 g de produits sucrés, toutes catégories confondues, à préciser en fonction des souhaits et des moyens du client. Ces produits se décomposeront en un assortiment d'entremets, de tartes, de petits fours et de fruits déguisés, de corbeilles de fruits et/ou de salades composées, de desserts « de grand-mère » et de glaces (maximum 2/10 du total des produits sucrés).

Pour agrémenter et faire vivre le buffet, il faut prévoir des pièces de décor en sucre et pastillage ou des compositions florales. Toujours en respectant les ordres et les vœux du client, on peut proposer une pièce en glace taillée mise en valeur par un éclairage approprié (indirect ou en dessous).

Il est conseillé, pour le confort des convives, de prévoir un étiquetage des produits avec un nom commercial vendeur et/ou flatteur ainsi que leur composition sommaire.

A part du buffet principal, à côté du buffet sucré, prévoir un coin boissons avec vins sucrés (baume de Venise, muscats, bonnezeau, etc.), champagne, eaux plate et gazeuse, jus de fruits, etc.

P E R S O N N E L N É C E S S A I R E P O U R U N B U F F E T D E 2 0 0 P E R S O N N E S

Pour la mise en place et l'installation du buffet : 1 pâtissier en plus du personnel de salle classique, à savoir pour un dîner (convives à table, service à table) :

1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 10 à 15 personnes ; pour un buffet dîner (convives à table, service au buffet) :
1 chef maître d'hôtel + 1 maître d'hôtel pour 25 personnes.

L I S T E N O N E X H A U S T I V E D U M A T É R I E L D E S A L L E N É C E S S A I R E

nappes et juponnage
2 molletons de 5 mètres
4 candélabres 5 feux + 20 bougies
2 présentoirs-coupes inox à 3 étages
4 coupes inox hautes
4 coupes inox basses
8 saucières
1 ou 2 chauffe-plats
3 bols à punch avec louches
Plateaux inox de différentes longueurs (en fonction du nombre de petits fours et de leurs variétés)
220 cuillères à desserts
100 cuillères à café
220 fourchettes à desserts
Pelles à tartes (en fonction du nombre d'entremets ou de tartes)

Sweet supper buffet for 200 people

The term « supper » implies that guests are seated. They may be served at table by a waiter, or serve themselves at the buffet. In the latter case, we would suggest setting up an oval-shaped, 4-tier buffet table, measuring 2 by 4 metres (see diagram p. 16). It should be covered with a cloth with a skirt around the base. The colours should be chosen in accordance with the customer's wishes, the room, or the general theme of the buffet.

B U F F E T C O M P O S I T I O N

Allow for between 200 and 250 g of sweet products per person, all categories included, to be specified according to the customer's needs and budget. The products should be broken down into an assortment of cream desserts, tarts, petits fours and disguised fruits, baskets of fruit and/or fruit salads, "grand-mother"-style desserts and ice-creams (maximum 2/10 of the total of sweet products).

To add an agreeable touch and liven up the buffet presentation, include some pieces made from sugar-paste or pastillage, or floral compositions. Always respecting the customer's orders and wishes, you could suggest a piece made from sculpted ice enhanced by special lighting (indirect or overhead).

To make things easier for guests, we recommend labeling the products with an appealing and/or flattering commercial name and a summary of their composition.

Separate from the main buffet, and next to the sweet buffet, provide a drinks corner with sweet wines (Baume de Venise, Muscats, Bonnezeau, etc.), Champagne, still and soda water, fruit juices, etc.

P E R S O N N E L R E Q U I R E M E N T S F O R A

2 0 0 - P E R S O N B U F F E T

For the setting-up and installation of the buffet: 1 pâtissier in addition to the usual room personnel, i.e. for a dinner (guests seated, table service):

1 head waiter + 1 waiter for every 10 to 15 people;
for a buffet dinner (guests seated, buffet service): 1 head waiter + 1 waiter for every 25 people.

N O N - E X H A U S T I V E L I S T O F T H E

E Q U I P M E N T R E Q U I R E D

table cloths and skirt
2 five-metre rolls of felting
4 five-light candelabras + 20 candles
2 three-tier stainless steel servers
4 tall stainless steel pedestal bowls
4 low stainless-steel pedestal bowls
8 sauce boats
1 or 2 dish-warmers
3 punch bowls with ladles
Stainless steel trays of different lengths (depending on the number of petits fours and their varieties)
220 dessert spoons
100 coffee spoons
220 dessert forks
Cake servers (depending on the number of cream desserts or tarts)

400 assiettes à desserts
220 verres à bourgogne (pour les vins sucrés)
220 flûtes à champagne (si du champagne est servi)
220 verres à eau et à jus de fruits
15 Saladiers + louches

400 dessert plates
220 Burgundy glasses (for sweet wines)
220 Champagne glasses (if Champagne is served)
220 water and fruit-juice glasses
15 Salad bowls and ladles

Cocktail classique pour 100 personnes

Il faut tenir compte du type de clientèle et surtout des horaires où se déroulera le cocktail. Il faut différencier avec beaucoup de soins et expliquer avec précision les diverses sortes de cocktail au client.

LE MIDI

1) Cocktail apéritif (12 à 13 heures)

La partie sucrée du buffet est intégrée dans la présentation générale des produits. Les produits salés et sucrés sont donc proposés en un même endroit et il faut compter 8 à 10 pièces par personne.

Si le client choisit 8 pièces par personne : sans pièce chaude, répartir en 6 pièces salées + 2 sucrées ; avec pièces chaudes : répartir 5 pièces salées froides + 2 salées chaudes + 1 sucrée.
Si le client choisit 10 pièces par personnes : sans pièce chaude, répartir en 8 pièces salées + 2 sucrées ; avec pièces chaudes, répartir 6 pièces salées froides + 2 salées chaudes + 2 sucrées.

2) cocktail déjeunatoire (12 à 14 heures)

Il faut compter 18 à 20 pièces par personne.

Si le client choisit 18 pièces par personne : répartir en 10 pièces salées froides + 3 salées chaudes + 5 sucrées.
Si le client choisit 20 pièces par personne : répartir en 11 pièces salées froides + 3 salées chaudes + 6 sucrées.

Pour ce type de cocktail, proposer au client 2 ou 3 pièces de présentations (sucre, chocolat, glace taillée, etc.).

POUR LE SOIR

- Cocktail apéritif (18 à 20 heures)

Prévoir 12 pièces par personnes : 7 salées froides + 2 salées chaudes + 3 sucrées.

- Cocktail classique (18 à 21 heures)

Prévoir 16 pièces par personne : 9 salées froides + 3 salées chaudes + 4 sucrées.

- Cocktail dinatoire (18 à 23 heures)

Prévoir 24 pièces par personne : 14 salées froides + 5 salées chaudes + 5 sucrées.

Proposer au client des pièces de présentation pour garnir et animer le buffet (sucre, chocolat, glace taillée, etc.).
Prévoir un supplément de 400 pièces et du café.

L I S T E N O N E X H A U S T I V E D E S B O I S S O N S

POUR LE SOIR

Whisky : 1 bouteille pour 15 à 20 personnes

Champagne : 1 bouteille pour 5 personnes

Jus de fruits : 1 litre pour 6 personnes

Eau gazeuse : 6 à 8 bouteilles

Eau plate : 4 et 6 bouteilles

Glace : en fonction de la saison. Sac de 20 kg de glace concassée.

Classic cocktail for 100 people

Take into consideration the nature of the clientele and, above all, the time at which the cocktail will be taking place. It is important to differentiate very carefully and explain precisely to the customer what sorts of cocktail are available.

M I D D A Y

1) Aperitif cocktail (12.00 p.m. to 1.00 p.m.)

The sweet part of the buffet should be integrated into the general presentation of the products. Savoury and sweet products should therefore be presented in the same area, allowing for 8 to 10 pieces per person.

If the customer chooses 8 pieces per person, with no hot pieces: divide into 6 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 5 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 1 sweet.

If the customer chooses 10 pieces per person, with no hot pieces: divide into 8 savoury + 2 sweet pieces; with hot pieces: divide into 6 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 2 sweet.

2) Lunch cocktail (12.00 p.m. to 2.00 p.m.)

Allow for 18 to 20 pieces per person. If the customer chooses 18 pieces per person: divide into 10 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 5 sweet.

If the customer chooses 20 pieces per person: divide into 11 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 6 sweet.

For this type of cocktail, suggest 2 or 3 presentation pieces to the customer (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.).

E V E N I N G C O C K T A I L

- Aperitif cocktail (6.00 p.m. to 8.00 p.m.)

Allow for 12 pieces per person: 7 cold savoury pieces + 2 hot savoury + 3 sweet.

- Classic cocktail (6.00 p.m. to 9.00 p.m.)

Allow for 16 pieces per person: 9 cold savoury pieces + 3 hot savoury + 4 sweet.

- Dinner cocktail (6.00 p.m. to 11.00 p.m.)

Allow for 24 pieces per person: 14 cold savoury pieces + 5 hot savoury + 5 sweet.

Suggest presentation pieces to decorate and liven up the buffet (sugar, chocolate, sculpted ice, etc.).

Allow for an extra 400 pieces plus coffee.

N O N - E X H A U S T I V E L I S T O F D R I N K S F O R

T H E E V E N I N G

Whisky: 1 bottle for every 15 to 20 people

Champagne: 1 bottle for every 5 people

Fruit juice: 1 litre for every 6 people

Soda water: 6 to 8 bottles

Still water: 4 to 6 bottles

Ice: depending on the season, 20-kg bag of crushed ice.

PERSONNEL NÉCESSAIRE

cocktail apéritif sans pièce chaude : 2 maîtres d'hôtel
cocktail dînatoire : 3 maîtres d'hôtel +/- 1 office

L I S T E N O N E X H A U S T I V E D U M ATÉRIEL**NÉCESSAIRE**

1 tapis protection de 6 mètres
1 bâche de 6 mètres (si la réception a lieu dehors)
1 table, style buffet, de 6 mètres
2 dessertes 70 x 70 cm
1 bac à glace
1 étuve (pour les pièces chaudes)
1 réchaud de 2 feux
1 molleton de 7 mètres
2 nappes 4 mètres
2 grands napperons 1,60 m
2 candélabres 5 feux + 10 bougies
2 présentoirs-coupes à trois étages
2 coupes hautes
2 coupes basses
10 plats inox de 40 cm de diamètre
3 plateaux de service en inox
2 plats longs en inox 50 x 35 cm
2 plats ronds de 35 cm de diamètre
3 cafetières
4 saucières
2 seaux à champagne
2 pelles à glace
1 réchaud à saucisses (si elles sont prévues au buffet)
1 pot à lait
70 cuillères à café
12 fourchettes à desserts
10 corbeilles à pain en argent ou osier
70 tasses à café
120 assiettes plates
12 assiettes à dessert
120 verres à champagne
50 verres à jus de fruits ou à eau
80 verres à whisky
4 brocs

PERSONNEL REQUIREMENTS

aperitif cocktail with no hot pieces: 2 waiters
dinner cocktail: 3 *maîtres d'hôtel*+ 1 aid-waiter

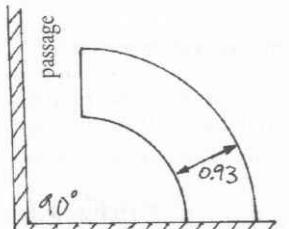
N O N - E X H A U S T I V E L I S T O F T H E**E Q U I P M E N T R E Q U I R E D**

1 six-metre protective covering
1 six-metre canvas cover (if the reception is held outside)
1 buffet-style table, 6 metres long
2 70 x 70-cm sideboards
1 ice tray
1 oven (for hot pieces)
1 table stove with 2 burners
1 seven-metre roll of felting
2 four-metre tablecloths
2 large 1,60-m doilies
2 five-light candelabras + 10 candles
2 three-tier servers
2 tall pedestal bowls
2 low pedestal bowls
10 stainless steel dishes, 40 cm in diameter
3 stainless steel serving trays
2 long stainless steel dishes 50 x 35 cm
2 round dishes, 35 cm in diameter
3 coffee-making machines
4 sauce boats
2 champagne buckets
2 ice scoops
1 sausage warmer (if included in the buffet)
1 milk jar
70 coffee spoons
12 dessert forks
10 silver or wicker bread baskets
70 coffee cups
120 flat dishes
12 dessert dishes
120 champagne glasses
50 water or fruit juice glasses
80 whisky glasses
4 pitchers



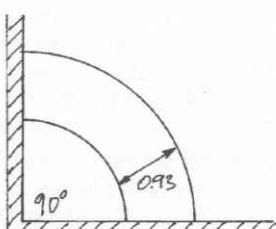
*Suggestions de présentation de buffets
avec les cotes appropriées*

*Suggestions for buffet presentations
with the appropriate dimensions*



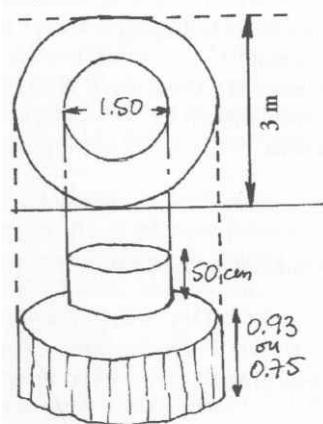
Buffet 1

comptoir
d'angle

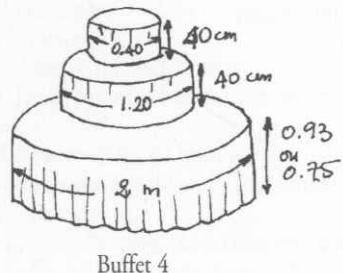


Buffet 2

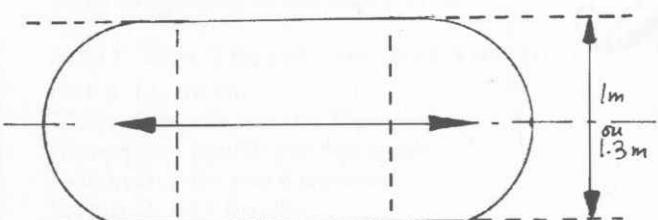
présentoir
d'angle



Buffet 3

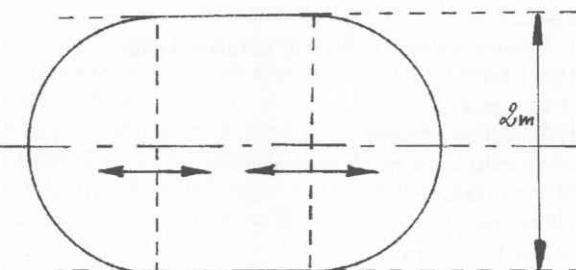


Buffet 4

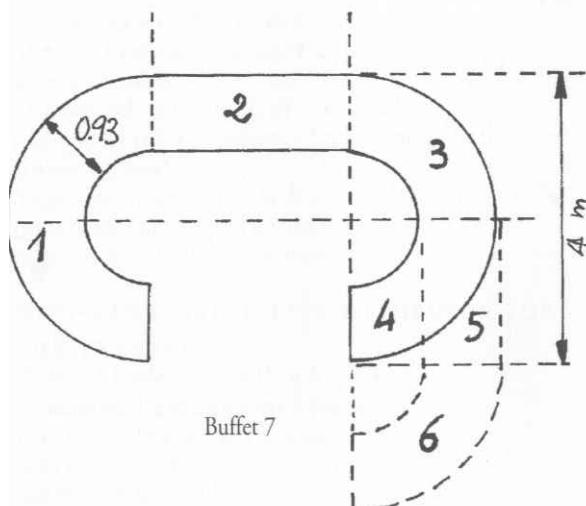


Buffet 5

3 largeurs | 3 widths



Buffet 6



Buffet 7

*La technologie
et les préparations de base
Technology
and basic preparations*



*Café, éclairs, choux
et chocolat | Coffee, éclairs,
choux and chocolate*

Technologie Technology and et préparations basic preparations de base

CE SECOND CHAPITRE est le plus important de cet ouvrage. En effet, il développe la technologie de certains produits et présente les préparations de base ; toutes les recettes détaillées dans les chapitres suivants y feront référence.

Un produit n'atteint le sommet de son excellence qu'en commençant par des bases d'une constante qualité. Cette stabilité tant recherchée s'obtient d'autant plus aisément que l'on connaît la technologie des matières premières, ce qui permet une maîtrise quasi-totale de chaque recette.

THIS SECOND CHAPTER is the most important in the book. It develops the technology of certain products and presents the basic preparations; all the recipes listed in the following chapters refer back to this one.

A product can only reach the heights of excellence if it starts out on a basis of consistent quality. This much-sought stability is all the easier to acquire if you are aware of the technology behind raw materials, a factor which will help you to master each recipe.

* : voir terme dans le glossaire

Q.S. : quantité suffisante

T.F. : tirage fermé

T.O. : tirage ouvert

*: see word in the glossary

S.Q.: sufficient quantity

V.C.: vents closed

V.O.: vents opened

La technologie

pH

Le terme de « pH » est l'abréviation de potentiel hydrogène (réserve d'hydrogène). Le pH se mesure sur une échelle. Les valeurs de l'échelle du pH se répartissent de 0 à 14.



Le point de départ commence à 7. Pour mesurer avec précision une ambiance d'acidité ou de basicité dans un produit, on utilise un appareil appelé « pH mètre ».

Dans les aliments, l'eau des cellules renferme en solution des sels minéraux, des acides organiques, etc. De ce fait, les aliments sont plus ou moins acides. La présence et l'importance de cette acidité est essentielle, car elle agit sur les qualités gustatives et sur la stabilité et la conservation des aliments. Les microbes pathogènes ne peuvent se développer en dessous de pH 4,5.

Les densités

La densité d'un liquide correspond au poids de 1 litre de ce liquide. Un « densimètre » sert à mesurer la densité des liquides. Il est composé d'un tube de verre fermé et gradué de 1 000 à 1 500. Pour mesurer la densité d'un liquide, le densimètre doit flotter sans toucher le fond. Plus la solution est sucrée, moins le densimètre s'enfonce et il ne reste plus qu'à lire la graduation se trouvant juste à la surface du sirop.

Le réfractomètre

Le « réfractomètre » est utilisé pour déterminer la concentration en matières sèches d'une solution. L'unité de mesure est le « brix », du nom de l'inventeur allemand Adolf Ferdinand Vancesclaus Brix (1798-1870).

Le réfractomètre permet de mesurer l'indice de réfraction de la plupart des corps liquides, solides, transparents ou opaques. C'est un appareil optique utilisant le changement de direction de la lumière lorsqu'elle passe d'un milieu à un autre. L'indice de réfraction, ou brix, est le pourcentage de matières sèches contenues dans une préparation.

L'utilisation du réfractomètre est importante pour obtenir des préparations toujours parfaitement régulières ce qui nécessite beaucoup de précisions dans la réalisation.

Avantages :

- Contrôle d'une fabrication
- Vérification de la conformité avec la législation spécifique

Technology

pH

The term "pH" is an abbreviation meaning "hydrogen power" (hydrogen reserve). It is measured on a pH scale. Values on the scale run from 0 to 14.



The scale starts at 7. To measure the levels of acidity or basicity in a product accurately, a device known as a "pH metre" is used. In foodstuffs, the water in the cells contains a solution of mineral salts, organic acids, and other substances. As a result, foods vary in their degree of acidity. The presence and strength of acidity in a product is essential, since it influences the taste quality, and also the stability and shelf-life of foods. Pathogenic microbes cannot develop below a level of pH 4.5.

Densities

The density of a liquid corresponds to the weight of 1 litre of the liquid in question. A "densimeter" is used to measure the density of liquids. It consists in a closed glass tube with a graduated scale running from 1,000 to 1,500.

To measure the density of a liquid, the densimeter must float without touching the bottom. The sweeter the solution is, the further the densimeter will move downwards, and all the user has to do is note the level the surface of the syrup reaches.

The refractometer

A "refractometer" is used to determine the concentration of dry matter in a solution. The measuring unit used is the "brix", named after its German inventor Adolf Ferdinand Vancesclaus Brix (1798-1870).

Using a refractometer, the refraction index of most liquid, solid, transparent or opaque bodies can be measured. It is an optical device based on the change in direction of light when it moves from one medium to another. The refraction index, or brix, gives the percentage of dry matter contained in a preparation.

The use of a refractometer is important in obtaining perfectly regular preparations requiring extreme precision.

Advantages:

- Controlling a preparation
- Ensuring that it complies with specific legislation

Les pouvoirs sucrants | Sweeteners

Saccharose sucre de betterave ou sucre de canne	100 %	Saccharose beet sugar or cane sugar
Sucre inverti fraction du saccharose (glucose-fructose)	125 %	Invert sugar fraction of saccharose (glucose-fructose)
Sirop de glucose hydrolyse du lait d'amidon de maïs	60 DE (50 %) 36/33 DE (38 %)	Glucose syrup corn starch hydrolysate
Glucose atomisé	≥ 50 %	Atomized glucose
Dextrose Hydrolyse du lait d'amidon de maïs	75 %	Dextrose corn starch hydrolysate
Fructose sucre inverti séparé par CO ₂	173 %	Fructose invert sugar separated using CO ₂
Miel transformation par l'invertine (enzyme de l'abeille) du saccharose (dextrose et lactose)	130 %	Honey transformation of saccharose (dextrose and lactose) by invertine (enzyme produced by bees)
Sorbitol extrait du sorbier obtenu par hydrogénéation du glucose	60 %	Sorbitol extract of the service tree, obtained through the hydrogenation of glucose
Lactose évaporation du lait dont on a retiré la crème et la caséine	16 %	Lactose made from evaporated milk from which the cream and casein have been removed
Lactitol hydrogénéation du lactose (maintient le croustillant dans les biscuits)	35 %	Lactitol made through the hydrogenation of lactose (keeps the crusty texture in sponges)



Les agents épaississants et gélifiants

Ces produits retiennent l'eau : ils facilitent le maintien en suspension des particules solides dans les liquides provoquant, suivant le cas : soit un épaississement, soit une gélification des produits. Les agents épaississants et gélifiants sont principalement utilisés dans les préparations de glacerie, les fourrages de pâtisserie, de confiserie et dans certaines crèmes fouettées.

LES ALGINATES (E 401 - E 402 - E 403)

Ce sont des extraction alcaline des algues brunes.

LA FARINE DE GRAINES DE CAROUBES (E 410)

La gomme de caroube est extraite du caroubier européen (arbre à feuilles). Le fruit se présente sous forme d'une gousse allongée. Pour fabriquer les farines, on sépare la graine du germe par broyage.

Thickening and gelling agents

These products hold in water. They facilitate the suspension of solid particles in liquids, causing products either to become thicker or to gel. Thickening and gelling agents are mainly used in making ice-cream, cake fillings, confectionery, and for certain types of whipped creams.

ALGINATES (E 401 - E 402 - E 403)

These are alkaline extracts of brown algae.

LOCUST BEAN GUM (E 410)

Locust bean gum is extracted from the European carob (a leafy tree). Its fruit takes the form of a long pod. To make flours, the bean is separated from the germ through grinding.

LA FARINE DE GRAINES DE GUAR, GOMME DE GUAR (E 412)

Originaire de l'Inde et du Pakistan, le guar est une plante de la famille des légumineuses dont le fruit est une gousse qui contient des graines qui sont broyées pour obtenir la farine.

LA GOMME ADRAGANTE (E 413)

C'est une matière végétale se formant sur des petits arbustes épineux, nommés astragales, et originaires d'Orient. Pour la récolte, on pratique sur la tige de larges entailles. La gomme sort et durcit à l'air puis elle est broyée avant d'être commercialisée sous forme d'une poudre blanchâtre.

LA GOMME ARABIQUE (E 414)

Substance végétale obtenue après incision de l'acacia du Sénégal (ou acacia Verek), commercialisée sous forme de morceaux ou de poudre après broyage. Utilisée en pâtisserie pour le gommage des petits fours aux amandes et en confiserie.

LA GÉLATINE ALIMENTAIRE

Substance extraite du collagène contenu dans les tissus et les os séchés des animaux. La gélatine est commercialisée sous forme de feuilles minces ou de poudre. On l'utilise dans de nombreuses préparations de pâtisserie et en confiserie.

La gélatine se ramollit et gonfle dans l'eau froide, se solubilise à la chaleur (au delà de 40°C) et se gélifie en se refroidissant. C'est une matière très sensible à la chaleur. Pour cette raison, elle ne devra jamais être cuite car elle perd alors son pouvoir coagulant et ne pourrait plus prendre en gelée.

Le « bloom » permet d'exprimer la force en gelée d'une gélatine, c'est à dire son élasticité mécanique. Le bloom d'une gélatine se mesure à l'aide d'un « gelmètre ». La mesure s'effectue avec un piston que l'on enfonce dans un gel de gélatine. Plus le piston rencontre de résistance, plus le bloom sera élevé. La force d'une gélatine se situe entre 50 et 300 bloom, graduée par tranches de 20.

L'AGAR-AGAR OU GÉLOSE (E 406)

Substance gélatineuse obtenue à partir d'algues rouges lavées, séchées, décolorées puis bouillies (afin d'en extraire l'agar-agar). Ce produit est commercialisé en l'état ou en poudre et utilisé en pâtisserie.

LES CARRAGHÉNANES (E 407)

Ce sont des « lichens », mélange d'algues rouges, ramassés sur les côtes normandes et bretonnes. Les carraghénanes sont commercialisés soit purs, soit en mélange avec d'autres stabilisateurs. Ils se présentent sous forme d'une poudre de couleur blanc crème, sans goût ni odeur et sont utilisés en pâtisserie (crèmes, gelées, etc.).

LA PECTINE (E 440)

Pour fabriquer la pectine, on procède à une hydrolyse de la pectine présente dans les végétaux par cuisson d'écorces de *Citrus* ou mate de pommes en milieu acide. Cette opération libère la pectine ainsi que d'autres produits solubles.

GUAR GUM (E 412)

Guar is a member of the legume family and grows in India and Pakistan. Its fruit is a pod containing beans which are ground up to make flour.

TRAGACANTH (E 413)

This is a form of plant life which grows on a small spiny bush known as the astragalus, a native of the Far East. The gum is collected by making a broad cut in the stem. The gum oozes out and hardens in the air; it is subsequently ground and then sold in the form of a white powder.

ACACIA GUM (GUM ARABIC) (E 414)

This is a plant substance obtained by making a cut in the Senegal acacia tree (or Verek acacia); it is sold in small pieces, or in powder form, after grinding. Used in cake-making for making almond petits fours look shiny, and also in confectionery.

FOOD GELATIN

A substance extracted from the collagen found in the dried-out tissues and bones of animals. Gelatin is sold in the form of thin sheets or powder. It is used in a wide variety of cake-making and confectionery preparations.

The gelatin becomes soft and swells in cold water, dissolves in heat (over 40°C) and gels when it cools. It is extremely sensitive to heat, and must therefore never be cooked since this would cause it to lose its coagulating power, and it could no longer turn into a jelly.

The "bloom" is a means of expressing the jelly strength of a gelatin; in other words, its mechanical elasticity. The bloom of a gel can be measured using a "gelmeter". The measurement is made with a piston which is plunged into a gelatin gel. The greater the resistance encountered by the piston, the higher the bloom will be. The strength of a gelatin will be somewhere between 50 and 300 bloom, graduated into sections of 20.

AGAR-AGAR OR GELOSE (E 406)

A gelatinous substance obtained from red algae which are washed, dried, decoloured, then boiled. The product is then sold as it is, or in powder form, and is used in cake-making.

CARRAGEENANS (E 407)

These are "lichens", a mixture of red algae. In France, they are collected along the coasts of Normandy and Brittany. Carrageenans are sold either pure, or mixed with other stabilizers. They are presented in the form of a creamy white powder, with neither taste nor smell, and are used in cake-making (creams, jellies, etc.).

PECTIN (E 440)

Pectin is made through a hydrolysis of the pectin present in plants. This involves cooking *Citrus* bark or apple marc in an acid medium, an operation which frees the pectin along with other soluble products.

Utilisation des pectines			Using pectins	
Dénomination	Domaine d'utilisations	Doses conseillées	Applications	Designation
Pectine jaune	- Pâtes de fruits - Confiseries gélifiées - Fourrages pour biscuiterie et pâtisserie	1 à 1,2 % - 1,6 à 1,7 % 1 to 1.2% - 1.6 to 1.7%	- Crystallized fruit - Gelled confectionery - Fillings for biscuits and cakes	Yellow pectin
Pectine NH nappage	- Produits de fourrage - Nappage de pâtisseries avec fruits non dilués	10 g/kg de nappage 10 g/kg of coating	- Filling products - Coating cakes with non-diluted fruits	Pectin NH for coating
Pectine X58	- Nappages sans fruits des tartes, gênoises, biscuits à faible teneur en sucre	15 g pour 1 kg de nappage 15 g for 1 kg of coating	- Non-fruit coatings for tarts, sponges, biscuits with low sugar content	Pectin X58
Pectine 325 NH95	- Confitures à texture épaisse - Saucettes pour nappages - Purées de fruits - Desserts lactés gélifiés - Fourrages de confitures non gélifiés - Produits diététiques et hypoglycidiques	0,3 à 0,5 g/kg 4 à 5 l de lait 0.3 to 0.5 g/kg 4 to 5 l of milk	- Jams with thick textures - Sauces for coatings - Fruit purées - Gelled milk desserts - Non-gelled jam fillings - Dietetic and low-sugar products	Pectin 325 NH95
Pectine Rapid Set	- Confitures - Gelées - Fourrages surtout confitures	1 à 3 g/kg de produit fini 1 to 3 g/kg of finished product	- Jams - Jellies - Fillings-especially jams	Pectin Rapid Set
Pectine Médium Rapid Set	- Gelées à prise lente - Confitures		- Slow set jellies - Jams	Pectin Medium Rapid Set
Dénomination	Domaine d'utilisations	Recommended doses	Applications	Designation

Les biscuits et les Biscuits and Sponge gênoises Mixtures

Rappel

Reminder

Tant-pour-tant amandes

Equal mix sugar/ground almond

INGRÉDIENTS

50 % d'amandes
50 % de sucre glace

PROCÉDÉ

Broyer le tout ensemble.

INGREDIENTS

50% almonds
50% icing sugar

METHOD

Grind all the ingredients together.

Biscuit de « fragilité »

INGRÉDIENTS
500 g de pâte d'amandes
150 g de blancs d'œufs
150 g de beurre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et ajouter la pâte d'amandes, puis le beurre fondu à 40°C.
Etaler 800 g par plaque.
Cuisson : four ventilé à 160°C pendant 10 minutes.

“Fragility” Sponge

INGREDIENTS
500 g almond paste
150 g egg white
150 g butter

METHOD

Whisk the egg whites and add the almond paste, then the melted butter at 40°C. Spread 800 g of mixture onto each sheet.
Cook in a fan oven at 160°C for 10 minutes.

Biscuit dauphinois

INGRÉDIENTS

250 g de jaunes d'œufs
190 g de sucre
75 g de farine
75 g de féculé
100 g de noix en poudre
75 g de sucre
150 g de beurre fondu
250 g de blancs d'œufi

Dauphiné-Style Sponge

INGRÉDIENTS

250 g egg yolk
190 g sugar
75 g flour
75 g starch
100 g powdered walnut
75 g sugar
150 g melted butter
250 g egg white

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la farine. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et ajouter la féculé.

Mélanger les deux préparations, ajouter les noix en poudre et le beurre fondu à 40°C. Étaler 900 g par plaque.

Cuisson : 230°C pendant 15 à 20 minutes.

METHOD

Whisk the egg yolks with the sugar and add the flour. Whisk the egg whites with the sugar and add the starch. Mix the two preparations, add the powdered walnuts and the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 900 g of the mixture onto each sheet.

Cook at 230°C for 15 to 20 minutes.

Biscuit amandes

INGRÉDIENTS

900 g de tant-pour-tant amandes
120 g de farine
250 + 350 g d'œufs
90 g de beurre
400 g de blancs d'œufs
60 g de sucre semoule

Almond Sponge

INGREDIENTS

900 g equal mix sugar/ground almond
120 g flour
250 + 350 g egg
90 g butter
400 g egg white
60 g caster sugar

PROCÉDÉ

Monter 10 minutes au batteur le tant-pour tant, la farine et les œufs. Monter 10 minutes au batteur les blancs d'œufs et le sucre.

Mélanger les deux préparations, ajouter le beurre fondu à 40°C. Étaler 550 g de biscuit par feuilles de 400 x 600 mm.

Cuisson : 240/280°C T.F. environ 7 minutes.

METHOD

Whisk the sugar/almond mix, flour and egg for 10 minutes. Then whisk the egg whites and sugar. Mix the two preparations and add the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 550 g of sponge mixture into each 400 x 600-mm baking sheet.

Cook at 240/280°C V.C. for around 7 minutes.

Biscuit cuillère

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
180 g de farine
180 g de féculé
270 g de jaunes d'œufi
370 g de sucre semoule
370 g de blancs d'œufs

Sponge Fingers

INGRÉDIENTS

5 g vanilla sugar
180 g flour
180 g starch
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine et la féculé tamisés ensemble.

Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes.

METHOD

Whisk the egg white and the caster sugar. Incorporate the egg yolks. Sift in the vanilla sugar, flour and starch together.

Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Biscuit cuillère chocolat

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
170 g de farine
170 g de féculle
270 g de jaunes d'œufs
370 g de sucre semoule
370 g de blancs d'œufs
35 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine, le cacao en poudre et la féculle tamisés ensemble. Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes

Chocolate Sponge Fingers

INGREDIENTS

5 g vanilla sugar
170 g flour
170 g starch
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white
35 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites and caster sugar. Incorporate the egg yolks. Then sift in the vanilla sugar, flour, cocoa powder and starch together. Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Pzin 5-épices

INGRÉDIENTS

400 g de tant-pour-tant blanc
200 g d'œufs
80 g de blancs d'œufs
160 g de beurre fondu
10 g de 5-épices*
100 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le tant-pour-tant aux œufs. Monter les blancs d'œufs et les incorporer au tant-pour-tant. Ajouter la farine, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 950 g par plaque. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

*5-épices : cannelle, anis, muscade, coriandre, girofle.

5-Spice Sponge

INGREDIENTS

400 g equal mix sugar
ground almond
200 g egg
80 g egg white
160 g melted butter
10 g 5-spices*
100 g flour

METHOD

Mix the sugar/almond mix into the eggs. Whisk the egg whites and incorporate them into the sugar/almond mix. Add the flour, then the melted butter at a temperature of 40°C. Spread 950 g of the mixture onto each sheet. Cook at 180°C for 10 minutes.

*5-spices: cinnamon, aniseed, coriander, nutmeg, clove.

Biscuit cuillère café

INGRÉDIENTS

5 g de sucre vanillé
170 g de farine
170 g de féculle tamisée
38 g de café soluble arabica
30 g d'eau bouillante
270 g de jaunes d'œufs
370 g de sucre semoule
370 g de blancs

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre semoule puis ajouter le café soluble délayé dans l'eau bouillante. Incorporer les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre vanillé, la farine, le cacao en poudre et la féculle tamisés ensemble. Cuisson : 240°C T.F. pendant 5 minutes.

Coffee Sponge Fingers

INGREDIENTS

5 g vanilla sugar
170 g flour
170 g sifted starch
38 g instant arabica coffee
30 g boiling water
270 g egg yolk
370 g caster sugar
370 g egg white

METHOD

Whisk the egg whites and caster sugar, then add the instant coffee dissolved in boiling water. Incorporate the egg yolks. Then sift in the vanilla sugar, flour, cocoa powder and starch together. Cook at 240°C V.C. for 5 minutes.

Biscuit chocolat sans farine

INGRÉDIENTS

720 g de blancs d'œufs
750 g de sucre semoule
480 g de jaunes d'œufs
210 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le cacao en poudre, puis les jaunes d'œufs. Etaler sur papier cuisson ou siliconé sur plaque. Cuisson : enfourné à 180°C, cuisson à 170°C pendant 12 à 15 minutes.

Flourless Chocolate Sponge

INGREDIENTS

720 g egg white
750 g caster sugar
480 g egg yolk
210 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Add the cocoa powder, then the egg yolks. Spread onto cooking or silicon paper on a baking sheet. Place in an oven heated to 180°C, then cook at 170°C for 12 to 15 minutes.

Pain de Gênes chocolat

INGRÉDIENTS

225 g de pâte d'amandes crue
155 g d'œufs
15 g de farine
15 g de féculle
15 g de cacao en poudre
75 g de beurre
7g de rhum

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue et les œufs. Ajouter le cacao en poudre, puis la farine et la féculle tamisées ensemble. Ajouter le beurre fondu à 40°C, puis le rhum.
Etaler sur cadre de 30 x 24 cm.
Cuisson : 190°C pendant 35 minutes.

Genoa-Style Chocolate Sponge Cake

INGREDIENTS

225 g raw almond paste
155 g egg
15 g flour
15 g starch
15 g cocoa powder
75 g butter
7g rum

MÉTHOD

Mix the raw almond paste with the eggs. Add the cocoa powder, then the flour and starch, sifted together. Add the melted butter at 40°C, then the rum. Spread onto a 30 x 24-cm baking sheet.
Cook at 190°C for 35 minutes.

tant, le sucre glace, la farine tamisée et les blancs d'œufs. Ajouter le beurre fondu noisette à 40°C. Mouler en Flexipan. Cuisson : 240°C pendant environ 8 minutes.

icing sugar, sifted flour and egg whites together without heating. Add the melted brown butter at 40°C. Mould in Flexipan. Cook at 240°C for around 8 minutes.

Pâte d'amandes crue

INGRÉDIENTS

500 g d'amandes brutes fraîchement mondées
500 g de sucre glace
20 g de blancs d'œuf frais

PROCÉDÉ

Laver les amandes brutes et les monder. Relaver à l'eau froide et essuyer. Mixer et broyer avec le sucre glace et les blancs d'œuf.

Raw Almond Paste

INGREDIENTS

500 g freshly-peeled raw almonds
500 g icing sugar
20 g fresh egg white

MÉTHOD

Wash the almonds and peel them. Wash again in cold water and wipe dry. Mix and grind with the icing sugar and egg whites.

Financiers

INGRÉDIENTS

300 g de tant-pour-tant
150 g de sucre glace
120 g de farine
240 g de blancs d'œufs
300 g de beurre noisette

PROCÉDÉ

Mélanger à froid le tant-pour-

Financiers

INGREDIENTS

300 g equal mix sugar/
ground almond
150 g icing sugar
120 g flour
240 g egg white
300 g brown butter

MÉTHOD

Mix the sugar/almond mix,

Biscuit sacher

INGRÉDIENTS

210 g de pâte d'amandes crue 50 %
130 g de jaunes d'œufs
60 g d'œufi
75 g de sucre glace
60 g de farine
60 g de pâte de cacao
60 g de beurre
185 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Monter les jaunes d'œufs et les œufs avec le sucre glace. Monter les blancs d'œufs, puis mélanger les deux préparations. Ajouter la pâte de cacao fondue et le beurre fondu à 40°C. Etaler sur papier cuisson à 700 g par feuille. Cuisson : 240°C pendant 8 minutes.

Sacher Sponge

INGREDIENTS

210 g 50% raw almond paste
130 g egg yolk
60 g egg
75 g icing sugar
60 g flour
60 g chocolate liquor
60 g butter
185 g egg white

PROCÉDÉ

Whisk the egg yolks and eggs with the icing sugar. Whisk the egg whites, then mix the two preparations. Add the melted chocolate liquor and melted butter (40°C). Spread 700 g of the mixture onto each sheet, lined with baking paper.
Cook at 240°C for 8 minutes.

Génoise chocolat

INGRÉDIENTS

330 g de pâtes d'amandes crue
1 000 g d'œufs
410 g de sucre
330 g de farine
130 g de cacao en poudre
230 g de beurre
10 g de vanille liquide

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue, les œufs et le sucre. Ajouter la farine, le cacao en poudre et la vanille liquide, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 1 200 g par plaque. Cuisson : 220°C pendant 10 minutes.

Chocolate Sponge Cake

INGREDIENTS

330 g raw almond paste
1,000 g egg
410 g sugar
330 g flour
130 g cocoa powder
230 g butter
10 g liquid vanilla

MÉTHOD

Mix the raw almond paste, eggs and sugar together. Add the flour, cocoa powder and liquid vanilla, then the melted butter (40°C). Spread 1,200 g of the mixture onto each sheet. Cook at 220°C for 10 minutes.

Génoise café

INGRÉDIENTS

330 g de pâtes d'amandes crue
1 000 g d'œufs
410 g de sucre
330 g de farine
230 g de beurre
10 g de vanille liquide
65 g de café soluble
40 g d'eau bouillante

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue, les œufs et le sucre. Ajouter la farine et la vanille liquide et le café soluble délayé dans l'eau bouillante puis le beurre fondu à 40°C. Étaler 1 200 g par plaque. Cuisson : 220°C pendant 10 minutes.

Marquis orange/citron

INGRÉDIENTS

1 350 g de pâte d'amandes crue
675 g d'œufi
410 g de beurre
20 g de zestes de citrons
20 g de zestes d'oranges

PROCÉDÉ
Battre 15 minutes en 2e vitesse la pâte d'amandes crue et les œufs. Ajouter les zestes de citrons et d'oranges hachés très fins. Ajouter le beurre fondu froid. Étaler 2 455 g dans une plaque à rebord 400 x 600 avec papier de cuisson. Cuisson : 160°C pendant 90 minutes.

Coffee Sponge Cake

INGREDIENTS

330 g raw almond paste
1,000 g egg
410 g sugar
330 g flour
230 g butter
10 g liquid vanilla
65 g instant coffee
40 g boiling water

METHOD

Mix the raw almond paste, eggs and sugar. Add the flour and liquid vanilla, and the instant coffee dissolved in the boiling water, then the melted butter (40°C). Spread 200 g of the mixture onto each sheet. Cook at 220°C for 10 minutes.

Lemon/Orange Marquis

INGREDIENTS

1,350 g raw almond paste
675 g egg
410 g butter
20 g lemon zest
20 g orange zest

METHOD
Beat the raw almond paste with the eggs for 15 minutes at 2nd speed. Add the finely-chopped lemon and orange zest. Then add the melted butter. Spread 2,455 g of the mixture onto a 400 x 600-mm sheet lined with baking paper. Cook at 160°C for 90 minutes.

Biscuit noisette (Sèvre)

INGRÉDIENTS

250 g de tant-pour-tant noisettes
150 g d'œufi
100 g de jaunes d'œufi
75 g de beurre
40 g de féculle
40 g de farine
90 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ
Mélanger le tant-pour-tant avec les œufs et les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et les mélanger avec le tant-pour-tant. Ajouter la féculle et la farine tamisées ensemble, puis le beurre fondu à 40°C. Étaler sur papier cuisson. Cuisson : 180°C pendant 15 minutes

Rappel

Tant-pour-tant noisettes

INGRÉDIENTS

25 % de noisettes
25 % d'amandes
50 % de sucre glace

PROCÉDÉ
Broyer le tout ensemble.

Hazelnut Sponge (Sèvre)

INGREDIENTS

250 g equal mix sugar/ground hazelnut
150 g egg
100 g egg yolk
75 g butter
40 g starch
40 g flour
90 g egg white

METHOD
Mix the sugar/hazelnut mix with the eggs and egg yolks. Whisk the egg whites and mix with the sugar/hazelnut mix. Sift in the starch and flour together, then the melted butter at 40°C. Spread onto baking paper. Cook at 180°C for 15 minutes.

Reminder

Equal mix sugar/ground Hazelnut

INGREDIENTS

25% hazelnuts
25% almonds
50% icing sugar

METHOD
Grind all the ingredients together.

Les succès, meringues dacquois, etc.

Succès | Succès

INGRÉDIENTS

140 g de sucre semoule
20 g de lait entier
180 g de tant-pour-tant blanc
35 g de sucre semoule
180 g de blancs d'œufs

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec les 35 g de sucre puis ajouter l'autre quantité de sucre semoule, le tant-pour-tant et le lait. Mélanger le tout. Pocher sur papier cuisson. Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

INGREDIENTS

140 g caster sugar
20 g whole milk
180 g equal mix sugar/ground almonds
35 g caster sugar
180 g egg white

METHOD

Whisk the egg whites with the 35 g caster sugar, then add the remaining quantity of caster sugar, the sugar/almond mix, and the milk. Mix all ingredients together. Pipe out onto baking paper. Cook at 130°C for 2 hours.

Meringue blanche

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vandlé liquide

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et la vanille liquide. Ajouter le sucre glace à la main. Pocher sur papier cuisson. Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

White Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar and liquid vanilla. Add the icing sugar by hand. Poach onto baking paper. Cook at 130°C for 2 hours.

Meringue café

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œuf
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vanille liquide
8 g de café soluble

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la vanille liquide et le café délayé dans un peu d'eau bouillante. Ajouter le sucre glace à la main. Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Coffee Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla
8 g instant coffee

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Add the liquid vanilla and coffee dissolved in a little boiling water. Add the icing sugar by hand. Cook at 130°C for 2 hours.

Succès, Meringues, Dacquois, etc.

Meringue chocolat | Chocolate Meringue

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule
250 g de sucre glace
8 g de vanille liquide
40 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le cacao en poudre et le sucre glace tamisés ensemble, puis la vanille liquide. Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

INGREDIENTS

250 g egg white
250 g caster sugar
250 g icing sugar
8 g liquid vanilla
40 g cocoa powder

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Sift in the cocoa powder and the icing sugar together, then add the liquid vanilla. Cook at 130°C for 2 hours.

Meringue coco

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
6 g de blancs d'œufs secs
en poudre
230 g de sucre semoule
80 g de tant-pour-tant blanc
100 g de noix de coco en poudre
100 g de sucre glace

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter le tant-pour-tant et la noix de coco en poudre tamisés ensemble, puis le sucre glace. Cuisson : 130°C pendant 2 heures.

Coconut Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
6 g dried powdered egg white
230 g caster sugar
80 g white equal mix
sugar/ground almond
100 g powdered coconut
100 g icing sugar

METHOD

Whisk the egg whites with the caster sugar. Sift in the sugar/ground almond equal mix and coconut together, then the icing sugar. Cook at 130°C for 2 hours.

Meringue italienne

INGRÉDIENTS

350 g d'eau
300 g de sucre
800 g de blancs d'œufs frais
1 300 g de sucre

PROCÉDÉ

Cuire à 120/124°C l'eau et les 1 300 g de sucre. Quand le sucre arrive à 116°C, serrer les blancs avec les 300 g de sucre. Verser le sucre cuit sur les blancs montés fermes. Refroidir en vitesse lente.

Italian Meringue

INGREDIENTS

350 g water
300 g sugar
800 g fresh egg white
1,300 g sugar

METHOD

Cook the water and 1,300 g sugar at 120/124°C. When the sugar reaches 116°C, thicken the whites in the 300 g sugar. Pour the cooked sugar onto the stiffly beaten whites. Cool slowly.

Meringue suisse

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
125 g de sucre glace
125 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, chauffer à 60°C et monter à la machine.

Swiss Meringue

INGREDIENTS

250 g egg white
125 g icing sugar
125 g caster sugar

METHOD

Mix all the ingredients, heat to 60°C and whisk in a mixer.

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les tant-pour-tant délicatement. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson : 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Whisk the egg whites with the sugar. Add both equal mixes delicately. Sprinkle with icing sugar. Cook at 180°C for 20 minutes.

Meringue aux fruits

INGRÉDIENTS

150 g de pulpe de framboises
400 g de sucre
200 g de blancs d'œuf

Fruit Meringue

INGREDIENTS

150 g raspberry pulp
400 g sugar
200 g egg white

PROCÉDÉ

Cuire à 118°C la pulpe avec le sucre. Verser sur les blancs d'œufs montés fermes et laisser refroidir.

METHOD

Cook the pulp with the sugar at 118°C. Pour onto the stiffly beaten egg whites and leave to cool.

Progrès

INGRÉDIENTS

130 g de tant-pour-tant brut (amandes entières)
25 g de farine
75 g de blancs d'œufs
15 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger le tant-pour-tant avec la farine. Monter les blancs d'œufs avec le sucre et mélanger. Pocher sur papier cuisson.

Cuisson : 140°C pendant 1 heure.

Progrès

INGREDIENTS

130 g equal mix sugar!
almond (whole almonds)
25 g flour
75 g egg white
15 g caster sugar

METHOD

Mix the sugar/almond mix with the flour. Whisk the egg whites with the sugar and mix. Pipe out onto baking paper.

Cook at 140°C for 1 hour.

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les tant-pour-tant délicatement. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson : 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Whisk the egg whites with the sugar. Add both equal mixes delicately. Sprinkle with icing sugar. Cook at 180°C for 20 minutes.

Dacquoise

INGRÉDIENTS

220 g de blancs d'œuf
80 g de sucre semoule
190 g de tant-pour-tant noisettes
170 g de tant-pour-tant amande

Dacquoise

INGREDIENTS

220 g egg white
80 g caster sugar
190 g equal mix sugar/ground hazelnut
170 g equal mix sugar/ground almond

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les tant-pour-tant délicatement. Saupoudrer de sucre glace. Cuisson : 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Whisk the egg whites with the sugar. Add both equal mixes delicately. Sprinkle with icing sugar. Cook at 180°C for 20 minutes.

Soufflé chocolat

INGRÉDIENTS

400 g de sucre
150 g d'eau
180 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
80 g de cacao pure pâte

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Verser le sucre cuit sur les blancs d'œufs montés. Ajouter le cacao pure pâte fondu sur la meringue tiède. Dresser sur papier four à la douille cannelée. Cuisson : 100°C four ventilé ou 130°C four classique, pendant 1 heure 30 minutes.

Chocolate Soufflé

INGREDIENTS

400 g sugar
150 g water
180 g egg white
50 g sugar
80 g chocolate liquor

METHOD

Cook the sugar with the water at 121°C. Whisk the egg whites with the sugar. Pour the cooked sugar onto the whisked egg whites. Add the melted pure chocolate liquor onto the warm meringue. Pipe onto oven paper using the fluted nozzle. Cook at 100°C in a fan oven or 130°C in a standard oven, for 1 hour 30 minutes.

Les crèmes, les mousses, les bavarois et les suprêmes

Creams, Mousses, Bavarian Creams and Supremes

Crème d'amandes

Almond Cream

INGRÉDIENTS

125 g de beurre
250 g de tant-pour-tant
12 g de poudre à flan
75 g d'œufs
25 g de rhum
150 g de crème pâtissière

INGREDIENTS

125 g butter
250 g equal mix sugar/ground almond
12 g custard powder
75 g egg
25 g rum
150 g cream filling

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre et ajouter les autres ingrédients à l'exception de la crème pâtissière.
N'ajouter la crème pâtissière que juste avant utilisation.

MÉTHOD

Soften the butter and then add the other ingredients except for the cream filling.
Do not add the cream filling until just before serving.

Crème au beurre

Butter Cream

INGRÉDIENTS

1 200 g de lait
500 g de sucre
2 gousses de vanille
1 000 g de jaunes d'œufs
500 g de sucre
4 000 g de beurre
1 000 g de meringue italienne

INGREDIENTS

1,200 g milk
500 g sugar
2 vanilla pods
1,000 g egg yolk
500 g sugar
4,000 g butter
1,000 g Italian meringue

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, le sucre et la vanille. Foisonner les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser le lait sur les jaunes et faire pocher jusqu'à 85°C au fouet. Chinoiser et faire refroidir au batteur jusqu'à 30°C. Ajouter le beurre et mélanger à la feuille, puis lisser. Incorporer la meringue italienne.

MÉTHOD

Boil the milk with the sugar and vanilla. Mix the egg yolks with the sugar. Pour the milk onto the yolks and poach to 90°C, whisking continuously. Strain through a chinois and cool in the mixer to 30°C. Add the butter and mix in using the flat beater, then mix further until smooth. Incorporate the Italian meringue.

Crème pâtissière

Cream Filling

INGRÉDIENTS

1500 g de lait
1/2 gousse de vanille
180 g de sucre
375 g de jaunes d'œuf
180 g de sucre
115 g de poudre de crème pâtissière

INGREDIENTS

1,500 g milk
1/2 vanilla pods
180 g sugar
375 g egg yolk
180 g sugar
115 g cream filling powder

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, la vanille et le sucre. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Verser le lait bouillant sur les jaunes. Chinoiser et reboillir 2 minutes en remuant au fouet.

MÉTHOD

Boil the milk, vanilla and sugar. Mix the egg yolks, sugar and cream powder together. Pour the boiling milk onto the yolks. Strain through a chinois and boil again for 2 minutes while whisking.

Crème fouettée

Whipped cream

Crème montée au batteur électrique : 1 litre = 450 g

Crème montée à l'aérobattage : 1 litre = 280 g

Crème montée à la main :

1 litre = 500 à 550 g

Crème chantilly

Chantilly Cream

INGRÉDIENTS

250 g de crème fleurette pasteurisée
30 g de sucre semoule
5 g de sucre vanillé

INGREDIENTS

250 g pasteurized cream
30 g caster sugar
5 g vanilla sugar

PROCÉDÉ

Monter la crème fleurette avec le sucre semoule et le sucre vanillé.

MÉTHOD

Whip the cream with the caster sugar and vanilla sugar.

Crème frangipane

INGRÉDIENTS

250 g de crème d'amandes
125 g de crème pâtissière
20 g de rhum vieux à 40°

PROCÉDÉ
Mélanger la crème d'amandes avec la crème pâtissière.
Ajouter le rhum.

Frangipane Cream

INGREDIENTS

250 g almond cream
125 g cream filling
20 g old rum (40°)

METHOD
Mix the almond cream with the cream filling. Add the rum.

Crème diplomate ou Mousse Madame

INGRÉDIENTS

250 g de lait
40 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre semoule
20 g de poudre à crème
10 g de gélatine en feuilles
QS de liqueur de framboises
310 g de crème fleurette montée

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Ajouter le lait bouilli et pocher à 85°C. Chinoiser et refroidir. Détendre les feuilles de gélatine à l'eau froide et les ajouter. Refroidir à 20°C, puis ajouter la liqueur de framboises et la crème fleurette montée.

Diplomate Cream or Mousse Madame

INGREDIENTS

250 g milk
40 g egg yolk
70 g caster sugar
20 g cream filling powder
10 g gelatin sheets
SQ of raspberry liqueur
310 g whipped cream

METHOD

Boil the milk. Mix together the egg yolks, caster sugar and custard powder. Add the boiled milk and poach to 85°C. Strain through a chinois and cool. Soften the gelatin sheets in cold water and add them. Cool to 20°C, then add the raspberry liqueur and whipped liquid

Crème Paris- Brest

INGRÉDIENTS

180 g de beurre
90 g de praliné noisette
270 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ
Monter et blanchir le beurre au batteur. Ajouter le praliné puis la crème pâtissière.

Paris-Brest Cream

INGREDIENTS

180 g butter
90 g hazelnut praline
270 g cream filling

METHOD
Whisk the butter in a mixer until white. Add the praline followed by the cream filling.

Flan

INGRÉDIENTS

440 g de lait
110 g de sucre
110 g d'eau
50 g de poudre à flan
50 g d'œuf
8 g de vanille liquide

PROCÉDÉ
Délayer l'eau, la poudre à flan, les œufs et la moitié du sucre. Verser sur le lait bouillant avec le reste du sucre. Bien faire bouillir.

French-Style Custard

INGREDIENTS

440 g milk
110 g sugar
110 g water
50 g custard powder
50 g egg
8 g liquid vanilla

METHOD
Mix the water, custard powder, eggs and half of the sugar. Pour onto the boiling milk with the rest of the sugar. Boil for a short time.

Crème anglaise café

INGRÉDIENTS

125 g de crème fleurette
125 g de lait
50 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
4 g de café moulu frais

PROCÉDÉ
Faire bouillir la crème et le lait séparément. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le café dans le lait, puis pocher l'ensemble à 85°C. Refroidir rapidement.

Coffee Custard Sauce

INGREDIENTS

125 g liquid cream
125 g milk
50 g egg yolk
35 g caster sugar
4 g freshly ground coffee

METHOD
Boil the cream and milk separately. Whisk the egg yolks and sugar until white. Add the coffee to the milk, then poach all the ingredients together to 85°C. Cool rapidly.

Crème brûlée amande

INGRÉDIENTS

30 g d'amandes caramélisées
225 g de crème fleurette
25 g de praliné amandes
25 g de sucre semoule
60 g de jaunes d'œufs
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille

PROCÉDÉ

Mélanger à froid la crème fleurette, le praliné amandes, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la demi-gousse de vanille. Macérer pendant 24 heures. Saupoudrer d'amandes caramélisées. Cuisson : 130°C au bain-marie pendant 20 minutes.

Almond Crème Brûlée

INGREDIENTS

30 g caramelized almonds
225 g liquid cream
25 g almond praline
25 g caster sugar
60 g egg yolk
 $\frac{1}{2}$ vanilla pod

METHOD

Mix together the liquid cream, almond praline, caster sugar, egg yolks and the half vanilla pod without heating. Leave to soak for 24 hours. Sprinkle with caramelized almonds. Cook at 130°C in a bain-marie for 20 minutes.

Crème chiboust framboise

INGRÉDIENTS

50 g de pulpe de framboises
6 g de gélatine en feuille
15 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
4 g de poudre à crème
80 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe de framboises. Mélanger le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Ajouter la pulpe de framboises et faire bouillir de nouveau. Ajouter la gélatine trempée à l'eau froide. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et les ajouter. Mélanger le tout à chaud.

Raspberry Chiboust Cream

INGREDIENTS

50 g raspberry pulp
6 g gelatin sheets
15 g caster sugar
50 g egg yolk
4 g custard powder
80 g egg white
40 g caster sugar

METHOD

Boil the raspberry pulp. Mix the caster sugar, egg yolks and custard powder together. Add the raspberry pulp and boil again. Add the gelatin soaked in cold water. Whip the egg whites with the caster sugar and add to the rest. Mix over the heat.

Crème légère au kirsch

INGRÉDIENTS

250 g de crème pâtissière
500 g de crème fleurette montée
15 g de kirsch
6 g de gélatine

PROCÉDÉ

Faire fondre à 60°C la gélatine préalablement gonflée à l'eau froide dans la crème pâtissière, puis ajouter le kirsch et la crème fouettée délicatement.

Light Cream with Kirsch

INGREDIENTS

250 g cream filling
500 g whipped cream
15 g Kirsch
6 g gelatin

METHOD

Leave the gelatin to swell in cold water, then melt it into the cream filling at 60°C. Next, add the Kirsch and whipped cream delicately.

Crème sabayon Noyau de Poissy

INGRÉDIENTS

100 g de pâte à bombe
20 g Noyau de Poissy
200 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Mélanger le tout délicatement.

Noyau de Poissy Sabayon Cream

INGREDIENTS

100 g bombe dough
20 g Noyau de Poissy
200 g whipped cream

METHOD

Mix all ingredients together delicately.

Pâte à bombe

INGRÉDIENTS

125 g de sirop à 60 % brix
70 g de jaunes d'œuf

PROCÉDÉ

Pocher le tout à 85°C.
Refroidir au batteur.

Bombe Dough

INGREDIENTS

125 g syrup (60% brix)
70 g egg yolk

METHOD

Poach all ingredients together to 85°C. Cool in the beater

Bavaroise pistache

INGRÉDIENTS

250 g de lait
90 g de jaunes d'œuf
80 g de sucre
40 g de pâte de pistache
6 g de gélatine
12 g de kirsch
240 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Procéder comme une anglaise. Pocher à 85°C, ajouter la gélatine et refroidir à 20°C. Ajouter le kirsch, puis la crème fouettée.

Pistachio Bavarian Cream

INGREDIENTS

250 g milk
90 g egg yolk
80 g sugar
40 g pistachio paste
6 g gelatin
12 g Kirsch
240 g whipped cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Poach at 85°C, add the gelatin and cool to 20°C. Add the Kirsch, then the whipped cream.

Mousse au mascarpone frais

INGRÉDIENTS

12 g de gélatine
35 g d'eau
75 g de jaunes d'œufs
115 g de sucre
325 g de mascarpone frais

PROCÉDÉ
Faire chauffer l'eau et le sucre à 118°C et la verser sur les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine gonflée à l'eau froide et incorporer le *mascarpone* délicatement à la pâte à bombe froide.

Mousse exotique épicee

INGRÉDIENTS
250 g de pulpes mélangées
50 g de sucre
4 g de gélatine
250 g de crème fleurette montée
1 g de poivre
1 clou de girofle
2 g de cannelle
1 gousse de vanille

PROCÉDÉ
Faire chauffer, sans bouillir, les pulpes avec le sucre et les épices. Ajouter la gélatine, chinoiser, refroidir et incorporer la crème fouettée.

MÉLANGE DE PULPES

100 g de fruits de la Passion
100 g d'oranges sanguines
50 g de mangues

Mousse with fresh Mascarpone

INGREDIENTS

12 g gelatin
35 g water
75 g egg yolk
115 g sugar
325 g fresh mascarpone

METHOD

Heat the water and sugar to 118°C and pour onto the egg yolks. Add the gelatin after leaving it to swell in cold water, and incorporate the mascarpone delicately into the cold bombe dough.

Crème mousseline

INGRÉDIENTS

500 g de crème pâtissière
150 g de beurre
20 g de rhum blanc

PROCÉDÉ
Monter et blanchir le beurre. Ajouter le rhum tempéré, puis la crème pâtissière.

Mousseline Cream

INGREDIENTS

500 g cream filling
150 g butter
20 g white rum

METHOD
Whip the butter until white. Add the rum at room temperature, then the cream filling.

Spicy Exotic Mousse

INGRÉDIENTS
250 g mixed pulp
50 g sugar
4 g gelatin
250 g whipped cream
1 g pepper
1 clove
2 g cinnamon
1 vanilla pod

METHOD

Heat the pulp with the sugar and spices, without boiling. Add the gelatin, strain through a chinois, cool, and incorporate the whipped cream.

Bavaroise noisette

INGRÉDIENTS

1/2 gousse de vanille
30 g de sucre
150 g de lait
60 g de jaunes d'œufs
90 g de pâte de noisettes
30 g de gelée dessert
50 g de sucre
750 g de crème fleurette

PROCÉDÉ
Procéder comme une anglaise et pocher à 85°C. Ajouter la gelée dessert et refroidir à 20°C et incorporer la crème fouettée.

Bavarian-Style Hazelnut Cream

INGREDIENTS

1/2 vanilla pod
30 g sugar
150 g milk
60 g egg yolk
90 g hazelnut paste
30 g dessertjelly
50 g sugar
750 liquid cream

METHOD
Use the same procedure as with custard sauce, and poach at 85°C. Add the dessert jelly, cool to 20°C, and incorporate the whipped cream.

Crème dauphinoise

INGRÉDIENTS

500 g de crème au beurre
20 g d'essence de café
50 g de tant-pour-tant noix
50 g de tant-pour-tant blanc

Dauphiné-Style Cream

INGREDIENTS

500 g butter cream
20 g coffee essence
50 g equal mix sugar/ground walnut
50 g equal mix sugar/ground almond

PROCÉDÉ
Monter et blanchir le beurre. Ajouter les tant-pour-tant, puis l'essence de café.

METHOD
Whip the butter until white. Add the two equal mixes, followed by the coffee essence.

Mousse citron vert

INGRÉDIENTS

125 g de jus de citrons verts
200 g de meringue italienne
15 g de sucre
200 g de crème fouettée
8 g de gélatine

PROCÉDÉ

Chauffer sans faire bouillir le jus de citron et ajouter la gélatine gonflée à l'eau froide, puis le sucre avec la meringue et incorporer la crème fouettée.

Lime Mousse

INGRÉDIENTS

125 g lime juice
200 g Italian meringue
15 g sugar
200 g whipped cream
8 g gelatin

METHOD

Heat the lime juice without boiling and add the gelatin, after leaving it to swell in cold water. Then add the sugar with the meringue, and incorporate the whipped cream.

Crème pâtissière chocolat/cannelle

INGRÉDIENTS

800 g de lait
2 bâtons de cannelle
150 g de sucre
25 g de poudre à flan
100 g de jaunes d'œufs
38 g de cacao en pâte
250 g de chocolat à 50 %

PROCÉDÉ

Diluer dans le lait bouillant le cacao en pâte, le chocolat les bâtons de cannelle. Mélanger le sucre avec les jaunes et la poudre à flan. Cuire l'ensemble 2 minutes, puis débarrasser et refroidir.

Chocolate/Cinnamon Cream Filling

INGRÉDIENTS

800 g milk
2 cinnamon sticks
150 g sugar
25 g custard powder
100 g egg yolk
38 g chocolate liquor
250 g 50% chocolate

METHOD

Dilute the chocolate liquor, chocolate and cinnamon sticks in the boiling milk. Mix the sugar with the yolks and custard powder. Cook together for 2 minutes, then remove from the heat and cool.

Suprême caramel

Caramel Suprême

INGRÉDIENTS

250g de crème fleurette
1/2 gousse de vanille
100 g de jaunes d'œufs
50 g de gel dessert
75 g de caramel maison
150 g de meringue italienne
750 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Procéder comme une anglaise. Pocher à 85°C avec le caramel. Ajouter le gel dessert et refroidir à 22°C. Mélanger avec la meringue et la crème fouettée.

COMPOSITION DU CARAMEL MAISON

50% crème liquide bouillante (versée en 3 fois sur le sucre)
50 % sucre cuit sans eau à 195°C.

INGRÉDIENTS

250 g cream
1/2 vanilla pod
100 g egg yolk
50 g dessert gel
75 g home-made caramel
150 g Italian meringue
750 g liquid cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Poach at 85°C with the caramel. Add the dessert gel and cool to 22°C. Mix with the meringue and whipped cream.

HOME-MADE CARAMEL

COMPOSITION

50% boiling cream (poured in 3 times on sugar)
50% sugar cooked at 195°C without water.

Mousseline coco

INGRÉDIENTS

25 g de lait
125 g de pulpe de coco
38 g de sucre
100 g de jaunes d'œuf
5 g de poudre à flan
25 g de rhum blanc
2 g de gélatine
40 g de beurre
400 g de crème fleurette

PROCÉDÉ

Procéder comme une crème pâtissière. Ajouter la gélatine, refroidir et incorporer le rhum, le beurre fondu, puis la crème fouettée.

Coconut Mousseline

INGRÉDIENTS

25 g milk
125 g coconut pulp
38 g sugar
100 g egg yolk
5 g custard powder
25 g white rum
2 g gelatin
40 g butter
400 g cream

METHOD

Use the same procedure as with custard sauce. Add the gelatin, cool and incorporate the rum, melted butter, then the whipped cream.



Les pâtes Pastries and Doughs

Pâte sablée au chocolat

INGRÉDIENTS

110 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant blanc
50 g d'œufs
150 g de farine
20 g de cacao en poudre

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter les tant-pourtant, les œufs et le sel. Incorporer la farine et le cacao ensemble. Etaler, refroidir et détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Chocolate Sablé Pastry

INGREDIENTS

110 g butter
2 g sait
50 g icing sugar
50 g equal mix sugar/ground almond
50 g egg
150 g flour
20 g cocoa powder

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Mix in the flour and cocoa together. Roll out, leave to cool, then cut up.
Cook at 180°C for 10 minutes.

Pâte à carré de Vienne

INGRÉDIENTS

200 g de tant-pour-tant brut (amandes entières)
40 g d'œufs
125 g de beurre
200 g de farine
1,5 g de poudre à lever
2 g de cannelle en poudre
1 g de sel

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec les œufs, le tant-pour-tant, la poudre à lever, la cannelle, le sel, puis ajouter la farine. Étaler, refroidir et détäiller au découpoir.
Cuisson : 170°C pendant 15 minutes.

Viennese-Style Square Pastry

INGREDIENTS

200 g basic equal mix sugar!
ground almond (whole almonds)
40 g egg
125 g butter
200 g flour
1.5 g baking powder
2 g powdered cinnamon
1 g salt

METHOD

Mix the butter with the eggs, equal mix sugar/ground almond, baking powder, cinnamon and salt, then add the flour. Roll out, leave to cool and cut out shapes with a cutter.
Cook at 170°C for 15 minutes.

Feuilletage

INGRÉDIENTS

1 750 g d'eau froide
105 g de sel
450 g de beurre
1 100 g de farine de gruau
1 900 g de farine ordinaire
2 550 g de beurre

PROCÉDÉ

Dissoudre le sel dans l'eau froide. Faire fondre les 450 g de beurre et pétrir sans corser avec les farines. Mettre la détrempé au réfrigérateur pendant 2 heures minimum. Donner 4 tours simples avec les 2 550 g de beurre. Laisser reposer 1 à 2 heures entre chaque tourage. Stocker au réfrigérateur et donner 2 tours simples avant l'emploi.

Puff Pastry

INGREDIENTS

1,750 g cold water
105 g salt
450 g butter
1,100 g white wheatflour
1,900 g ordinary flour
2,550 g butter

METHOD

Dissolve the salt in the cold water. Melt the 450 g butter and knead with the flours, without adding body. Place the base dough in the refrigerator for a minimum of 2 hours. Make four single layers with the 2,550 g butter. Leave to rest for 1 to 2 hours between each layer. Store in the refrigerator and make another 2 layers before using.

Pâte sablée aux amandes

INGRÉDIENTS

1 200 g de beurre
20 g de sel
500 g de sucre glace
500 g de tant-pour-tant blanc
20 g de vanille en poudre
400 g d'œufs
500 g de farine
1 500 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter les tant-pourtant, les œufs et le sel. Incorporer la farine. Etaler, refroidir et détäiller. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Almond Sablé Pastry

INGREDIENTS

1,200 g butter
20 g sait
500 g icing sugar
500 g white equal mix sugar/ground almond
20 g vanilla powder
400 g egg
500 g flour
1,500 g flour

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Incorporate the flour. Roll out, leave to cool and cut up. Cook at 180°C for 10 minutes.

Pâte sablée au citron

INGRÉDIENTS

440 g de beurre
60 g de sucre
150 g de pâte citron
210 g de tant-pour-tant
86 g d'œufs
510 g de farine

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le tant-pourtant, les œufs et le sel. Incorporer la farine. Etaler, refroidir et détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Lemon Sable Pastry

INGREDIENTS

440 g butter
60 g sugar
150 g lemon paste
210 g equal mix sugar/ground almond
86 g egg
510 g flour

METHOD

Mix the butter and icing sugar together. Add the sugar/almond mix, eggs and salt. Incorporate the flour. Roll out, cool, and cut up. Cook at 180°C for 10 minutes.

Pâte citron

INGRÉDIENTS

120 g de jus de citrons
120 g de sucre glace
60 g de fondant

PROCÉDÉ

Mélanger le tout en chauffant à 40°C. Stocker au réfrigérateur.

Lemon Paste

INGREDIENTS

120 g lemon juice
120 g icing sugar
60 g frosting

METHOD

Mix all ingredients together heating to 40°C. Store in refrigerator.

Pâte à choux

INGRÉDIENTS

200 g de lait
200 g d'eau
8 g de sel
8 g de sucre
180 g de beurre
220 g de farine
400 g d'œuf

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et l'eau avec le sel, le sucre et le beurre. Tamiser la farine et verser le liquide bouillant en remuant au fouet. Sécher, toujours en remuant au fouet. Verser dans une bassine, puis incorporer progressivement les œufs. Cuisson : 200°C pendant 20 minutes.

Chou Pastry

INGREDIENTS

200 g milk
200 g water
8 g salt
8 g sugar
180 g butter
220 g flour
400 g egg

METHOD

Boil the milk and water with the salt, sugar and butter. Sieve the flour into the mixture and whisk in the boiling liquid. Allow to dry, still whisking. Pour into a basin, then gradually mix in the eggs. Cook at 200°C for 20 minutes.

Pâte à savarins

INGRÉDIENTS

15 g de levure
100 g de lait
225 g de farine de gruau
100 g d'œufs
50 g de beurre
40 g de jaunes d'œuf
20 g de sucre
5 g de sel

PROCÉDÉ

Dissoudre la levure dans le lait à 25°C. Ajouter la farine de gruau et les œufs. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre. Bien malaxer et ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Laisser pousser 1 h à température ambiante. Conserver au réfrigérateur 1 h. Disposer dans un moule à savarin et mettre à pousser à l'étuve à 35°C. Cuisson : 230°C pendant 15 à 20 minutes.

Savarin Dough

INGREDIENTS

15 g yeast
100 g milk
225 white wheatflour
100 g egg
50 g butter
40 g egg yolk
20 g sugar
5 g salt

METHOD

Dissolve the yeast in the milk at 25°C. Add the white wheat flour and eggs. Knead and strengthen the dough. Add the butter. Mix well until soft and add the egg yolks, sugar and salt. Leave to rise for 1 hour at room temperature. Keep in refrigerator for 1 hour. Arrange in a *savarin* mould and leave to rise in a drying oven at 35°C. Cook at 230°C for 15 to 20 minutes.

Pains « cacao »

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
100 g de sucre glace
50 g d'œufs
25 g de cacao en poudre
125 g de noisettes grossièrement hachées
300 g de farine
5 g de poudre de vanille
2 g de sel

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs, le cacao en poudre et les noisettes. Ajouter ensuite la farine, la poudre de vanille et le sel. Détaillez en carrés et cuire à 160°C pendant 12 minutes.

"Cocoa" Loaves

INGREDIENTS

250 g butter
100 g icing sugar
50 g egg
25 g cocoa powder
125 g roughly chopped hazelnuts
300 g flour
5 g vanilla powder
2 g salt

METHOD

Mix the butter, icing sugar, eggs, cocoa powder and hazelnuts. Then add the flour, vanilla powder and salt. Cut into squares and cook at 160°C for 12 minutes.

Sables aux noix

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
200 g de sucre glace tamisé
200 g de noix râpées fines
50 g d'œufi
270 g de farine
QS de cerneaux de noix

PROCÉDÉ

Malaxer tous les ingrédients à l'exception de la farine, à incorporer à la fin. Décorer d'un cerneau de noix.
Cuisson : 180°C pendant 10 minutes.

Walnut Shortbread

INGREDIENTS

200g butter
200g sieved icing sugar
200g finely grated walnuts
50g egg
270g flour
S.Q. of walnut halves

METHOD

Mix together all the ingredients until soft, except the flour, which should be incorporated at the end. Decorate with a walnut half. Cook at 180°C for 10 minutes.

Diamants

INGRÉDIENTS

375 g de beurre charentais
40 g de jaunes d'œufi
175 g de sucre glace
10 g de sucre vanillé maison
550 g de farine
150 g de noisettes pelées et concassées

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec les jaunes d'œufs. Incorporer les sucres, la farine et les noisettes sans travailler. Mettre au réfrigérateur et former des rouleaux de 300 g chacun à découper en rondelles de 1,5 cm.
Cuisson : 180°C pendant 15 minutes.

Diamonds

INGREDIENTS

375 g fine unsalted butter
40 g egg yolk
175 g icing sugar
10 g home-made vanilla sugar
550 g flour
150 g hazelnuts, peeled and crushed

METHOD

Mix the butter with the egg yolks until soft. Incorporate the sugars, flour and hazelnuts, without working the paste. Place in the fridge and form rolls of 300 g each, to be cut into slices 1.5 cm wide.
Cook at 180°C for 15 minutes.

Pâte à linz classique

INGRÉDIENTS

560 g de beurre
240 g de jaunes d'œufi durs
200 g de tant-pour-tant blanc
5 g de cannelle
25 g de rhum
600 g de farine

Classic Linz Dough

INGREDIENTS

560 g butter
240 g hard egg yolks
200 g equal mix sugar/ground almond
5 g cinnamon
25 g rum
600 g flour

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre. Passer les jaunes d'œufs durs au tamis fin. Incorporer les jaunes d'œufs durs, le tant-pourtant, la cannelle et le rhum. Pétrir avec la farine sans corser.
Cuisson 180°C pendant 20 minutes

METHOD

Work the butter until soft. Put the hard egg yolks through a fine sieve. Incorporate the hard egg yolks, the sugar/almond mix, cinnamon and rum. Knead with the flour without strengthening.
Cook at 180°C for 20 minutes.

Pâte à linz surfine

INGRÉDIENTS

225 g de beurre
300 g de tant-pour-tant noisettes légèrement grillées
75 g de sucre glace
300 g d'œufs
5 g de poudre à lever
1 zeste de citron
5 g de cannelle
5 g de vanille en poudre
2 g de sel
225 g de farine ordinaire

PROCÉDÉ

Mélanger au mixer la totalité des ingrédients, puis mettre au réfrigérateur.
Cuisson 180°C pendant 20 minutes.

Supersfine Linz Dough

INGREDIENTS

225 g butter
300 g equal mix sugar/ground lightly-grilled hazelnuts
75 g icing sugar
300 g egg
5 g baking powder
1 lemon zest
5 g cinnamon
5 g vanilla powder
2 g salt
225 g ordinary flour

METHOD

Mix all the ingredients together in a mixer, then place in the refrigerator.
Cook at 180°C for 20 minutes.

Brioche surfine (dite « parisienne »)

INGRÉDIENTS DU 1ER MÉLANGE

100 g d'eau tiède
80 g de levure

PROCÉDÉ

Délayer la levure dans l'eau tiède.

Supersfine Brioche ("Parisian Brioche")

INGREDIENTS FOR THE 1ST MIXTURE:

100 g lukewarm water
80 g yeast

METHOD

Mix the yeast into the lukewarm water.

INGRÉDIENTS DU 2E MÉLANGE

90 g d'eau tiède
90 g d'améliorant

PROCÉDÉ

Délayer l'améliorant dans l'eau tiède.

INGREDIENTS FOR THE 2ND MIXTURE:

90 g lukewarm water
90 g improver

METHOD

Mix the improver into the lukewarm water.

INGRÉDIENTS POUR**LA RECETTE**

200 g d'œufs	200 g egg
50 g de sel	50 g salt
160 g de sucre	160 g sugar
2 000 g de farine de gruau	2,000 g white wheat flour
900 g d'œufs	900 g egg
1 400 g de beurre	1,400 g butter
150 g d'œufs	150 g egg

PROCÉDÉ

Mélanger dans la cuve du batteur les œufs, le sel et le sucre (mélange 1). Ajouter la farine de gruau, les œufs et le mélange 2. Pétrir et corser la pâte. Ajouter le beurre en morceaux et, lorsque le beurre est bien mélangé, incorporer

150 g d'œuf un par un suivant l'absorption.

Temps de pétrissage : 20 minutes.

Température de la pâte : 23°C. Laisser pousser à 16°C pendant 1 h 30. Mettre au réfrigérateur 1 heure, de préférence dans le bas.

Rompre au bas du réfrigérateur et laisser à 4°C pendant la nuit. Pousser une fois façonné à 30°C pendant 2 heures.

Cuisson : 230°C pendant 20 à 25 minutes.

*Pâte à frire***INGRÉDIENTS**

250 g de farine	250 g flour
12 g de levure de bière	12 g brewer's yeast
30 g de jaunes d'œufs	30 g egg yolk
2,5 g de sel	2.5 g salt
5 g de sucre ou diamalt	5 g sugar or Diamalt
50 g d'huile	50 g oil
2,5 dl de bifre blonde	2.5 dl pale beer
100 g de blancs d'œufs	100 g egg white

PROCÉDÉ

Malaxer tous les ingrédients, à l'exception des blancs d'œufs.

Laisser la pâte reposer pendant 1 heure. Avant l'emploi, incorporer les blancs d'œufs montés en neige.

INGREDIENTS FOR**THE RECIPE**

200 g d'œufs	200 g egg
50 g de sel	50 g salt
160 g de sucre	160 g sugar
2 000 g de farine de gruau	2,000 g white wheat flour
900 g d'œufs	900 g egg
1 400 g de beurre	1,400 g butter
150 g d'œufs	150 g egg

METHOD

In the mixer bowl, mix together the eggs, salt and sugar (mixture 1). Add the white wheat flour, egg, and mixture 2. Knead and strengthen the dough. Add the butter in pieces and, once the butter is well mixed in, add 150 g of eggs one by one as they are absorbed into the mixture.

Kneading time: 20 minutes.

Dough temperature: 23°C.

Leave to rise at 16°C for 1V2 hours. Place in the refrigerator for 1 hour, preferably in the bottom. Place in the bottom of the refrigerator and leave to rest overnight at 4°C. Leave to rise again at 30°C for 2 hours after shaping.

Cook at 230°C for 20 to 25 minutes.

*Frying Batter***INGREDIENTS**

250 g de farine	250 g flour
12 g de levure de bière	12 g brewer's yeast
30 g de jaunes d'œufs	30 g egg yolk
2,5 g de sel	2.5 g salt
5 g de sucre ou diamalt	5 g sugar or Diamalt
50 g d'huile	50 g oil
2,5 dl de bifre blonde	2.5 dl pale beer
100 g de blancs d'œufs	100 g egg white

METHOD

Mix together all the ingredients except the egg whites. Leave the batter to rest for 1 hour. Before using, incorporate the whisked egg whites.

*Pâte d'amandes française**French Almond Paste***INGRÉDIENTS**

1 000 g d'amandes	1,000 g almonds
1 000 g de sucre	1,000 g sugar
200 g de glucose	200 g glucose
300 g d'eau	300 g water
10 % de sucre inverti	10% invert sugar

PROCÉDÉ

Hacher les amandes au mixer. Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 115°C. Ajouter le sucre inverti. Verser le sucre cuit sur les amandes et passer 10 minutes au mixer.

*Pâte sablée à la vergeoise blonde**Sable Pastry with light brown sugar***INGRÉDIENTS**

125 g de farine	125 g flour
80 g de beurre	80 g butter
62 g de vergeoise blonde	62 g light brafvn sugar
2,5 g de sel	2.5 g salt
12 g d'œufs	12 g egg

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre au batteur. Ajouter le sel et les œufs, puis la farine. Reposer au réfrigérateur avant de détailler. Cuisson : 180°C pendant 10 à 12 minutes.

METHOD

Mix the butter and sugar in the mixer. Add the salt and eggs, then the flour. Leave to rest in the refrigerator before cutting into pieces. Cook at 180°C for 10 to 12 minutes.

Les ganaches

Ganaches (Chocolate Butter Creams)

Ganache beurrée

Butter Ganache

INGRÉDIENTS

250 g de lait
50 g de crème fleurette
360 g de chocolat 50 %
100 g de beurre pommade

PROCÉDÉ

Faire bouillir séparément le lait et la crème. Les verser bouillants sur le chocolat : lisser et mélanger. A froid, incorporer le beurre pommade.

INGREDIENTS

250 g milk
50 g cream
360 g 50% chocolate
100 g softened butter

METHOD

Boil the milk and cream separately. Pour them onto the chocolate while still boiling: mix together until smooth. Once cold, incorporate the softened butter.

Ganache chocolat

Chocolate Ganache

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
500 g de chocolat 50 %
100 g de beurre pommade

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et hacher fin le chocolat. Verser la crème bouillante sur le chocolat et ajouter le beurre pommade. Laisser reposer l'appareil.

INGREDIENTS

400 g cream
500 g 50% chocolate
100 g softened butter

METHOD

Boil the liquid cream and chop up the chocolate into fine pieces. Pour the boiling cream onto the chocolate and add the softened butter. Leave the mixture to rest.

Ganache caramel

Caramel Ganache

INGRÉDIENTS

250 g de sucre
300 g de crème
500 g de couverture lait 35 %
50 g de beurre de cacao
300 g de beurre laitier

PROCÉDÉ

Caraméliser le sucre et le décuire avec la crème bouillante. Ajouter la couverture lait. Lisser avec le beurre de cacao. À froid, incorporer le beurre laitier. Once cold, incorporate the dairy butter.

INGREDIENTS

250 g sugar
300 g cream
500 g 35% milk chocolate coating
50 g cocoa butter
300 g dairy butter

Ganache framboise

Raspberry Ganache

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
50 g de sucre
50 g de glucose
100 g de pulpe de framboises
100 g de beurre
650 g de couverture lait 35 %
100 g de couverture 66 %
50 g d'alcool de framboises

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette. Séparément, faire bouillir le sucre, le glucose et la pulpe, puis le tout à la crème. Verser sur les couvertures. Ajouter le beurre, puis l'alcool à 30°C.

INGREDIENTS

400 g liquid cream
50 g sugar
50 g glucose
100 g raspberry pulp
100 g butter
650 g 35% milk chocolate coating
100 g 66% chocolate coating
50 g raspberry alcohol

METHOD

Boil the liquid cream. Boil the sugar, glucose and pulp apart, then mix with the cream. Pour onto the coatings. Add the butter, then the alcohol at 30°C.

Les coulis et les sauces

Sauce café/ cardamome

INGRÉDIENTS

500 g de lait
125 g de sucre semoule
125 g de jaunes d'œufs
10 g de café arabica soluble
3 gousses de cardamome

PROCÉDÉ

Cuire à 85°C le lait, le sucre, les jaunes, le café et les gousses. Refroidir le plus rapidement possible.

Cardamom/ Coffee Sauce

INGREDIENTS

500 g milk
125 g caster sugar
125 g egg yolk
10 g instant arabica coffee
3 cardamom pods

METHOD

Cook the milk, sugar, egg yolks, coffee and cardamom pods at 85°C. Cool as quickly as possible.

Sauce noix

INGRÉDIENTS

500 g de lait
100 g de sucre semoule
125 g de jaunes d'œufs
45 g de pâte de noix

PROCÉDÉ

Cuire à 85°C le lait, le sucre, les jaunes d'œufs et la pâte de noix. Refroidir le plus rapidement possible.

Walnut Sauce

INGREDIENTS

500 g milk
100 g caster sugar
125 g egg yolk
45 g walnut paste

METHOD

Cook the milk, sugar, egg yolks and walnut paste at 85°C. Cool as quickly as possible.

Sauce profiterole

INGRÉDIENTS

250 g de lait
300 g de chocolat à 50 %
de cacao
125 g de crème fleurette
30 g de beurre
75 g de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble puis refroidir immédiatement.

Profiterole Sauce

INGREDIENTS

250 g milk
300 g chocolate with 50% cocoa
125 g liquid cream
30 g butter
75 g sugar

METHOD

Boil all the ingredients together then cool immediately.

Coulis and Sauces

Sauce chocolat/ 4-épices

INGRÉDIENTS

60 g de cacao en poudre
200 g d'eau
160 g de sucre semoule
60 g de chocolat de couverture
64 %
60 g de sirop à 60 % brix
5 g de 4-spices

PROCÉDÉ

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble pendant 3 minutes.

4-Spice Chocolate Sauce

INGREDIENTS

60 g cocoa powder
200 g water
160 g caster sugar
60 g 64% coating chocolate
60 g syrup (60% brix)
5 g 4-spices

METHOD

Boil all the ingredients together for 3 minutes.

Coulis de figues framboisé

INGRÉDIENTS

100 g de pulpe de framboises
100 g de purée de figues
fraîches
80 g de sirop à 60 % brix

PROCÉDÉ

Pocher les morceaux de figues coupées dans la pulpe de framboises. Mixer, refroidir et ajouter le sirop à 60 % brix.

Fig and Raspberry Coulis

INGREDIENTS

100 g raspberry pulp
100 g fresh fig purée
80 g syrup (60% brix)

METHOD

Poach the chopped fig pieces in the raspberry pulp. Mix, cool, and add the syrup (60% brix).

Sirop à 60 % brix ou 1.260 en densité.

INGRÉDIENTS

1 l d'eau
1 350 g de sucre

PROCÉDÉ

Faire bouillir et vérifier le brix au réfractomètre.

Syrup (60% brix or density 1.260)

INGREDIENTS

1 l water
1,350 g sugar

METHOD

Boil and check brix using a refractometer.

Sauce pêche/ fruits de la Passion

Peach/Passion Fruit Sauce

INGRÉDIENTS

200 g de sucre vergeoise blond
60 g d'eau
120 g de pulpe de pêches de
vigne
120 g de jus de passion
2 clous de girofle
1 gousse de vanille
1 pincée de cannelle en poudre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre et l'eau à 130°C, puis décuire avec la pulpe et le jus. Ajouter les clous de girofle, la vanille et la cannelle. Macérer au réfrigérateur pendant 24 heures. Chinoiser avant l'emploi.

INGREDIENTS

200 g light brown sugar
60 g water
120 g vine peach pulp
120 g passion fruit juice
2 cloves
1 vanilla pod
1 pinch cinnamon powder

METHOD

Cook the sugar and water to 130°C, then mix in the pulp and juice for a more liquid consistency. Add the cloves, vanilla and cinnamon. Leave to soak in the refrigerator for 24 hours. Strain through a chinois before using.

Coulis d'abricots

Apricot Coulis

INGRÉDIENTS

1 000 g de pulpe d'abricots
250 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe et le sucre à froid.

INGREDIENTS

1,000 g apricot pulp
250 g caster sugar

METHOD

Mix the pulp and the sugar together without heating.

Coulis de fruits rouges

Red Fruit Coulis

INGRÉDIENTS

1 000 g de pulpe de fruits
rouges
350 g de sucre semoule

PROCÉDÉ

Mélanger la pulpe et le sucre à froid.

INGREDIENTS

1,000 g red fruit pulp
350 g caster sugar

METHOD

Mix the pulp and sugar together without heating.

Les couvertures chocolat

Chocolate Coatings

L'histoire des confiseurs

De vieux documents nous apprennent que les bonbons datent du temps des Égyptiens. Le miel était alors l'un des principaux composants servant à recouvrir graines épicées ou fruits. Le sucre était connu des Grecs et des Romains et en 1353 le sucre fut réservé à l'aristocratie et le miel aux bourgeois selon un édit imposé aux apothicaires. La consommation de ces produits sucrés fut très importante dès le Moyen Âge, la baisse du prix du sucre permit une consommation populaire.

Aux XVIII^e siècle, les revues de mode publient des réclames des confiseurs de Paris, installés pour des siècles dans la rue des Lombards puisqu'ils font partie du Corps de l'épicerie dont les statuts remontent à 1311. Ces confiseurs sont l'attrait de la vie parisienne et leurs magasins, le rendez-vous de la société et de la riche bourgeoisie.

The History of Confectioners

We know from ancient documents that candy-making dates back to Egyptian times. Honey was then one of the main ingredients, and was used to cover spicy beans or fruits. Both the Greeks and Romans were familiar with sugar which, by 1353, had become the privilege of the aristocracy, while honey was the reserve of the bourgeoisie, according to an edict which was imposed upon apothecaries. Sweet products were more widely eaten from the Middle Ages onwards, when a drop in prices made them available for popular consumption. Fashionable 18th-century publications featured advertisements for Parisian confectionery shops in the rue des Lombards, where they had been located for many centuries, since they were part of the "Corps de l'Épicerie", which dated as far back as 1311. These confectioners' shops were a key attraction in Parisian life, and they soon became a meeting place for high society and the wealthy middle classes.

L'histoire du cacao

Ce fut d'abord une légende : il était une fois une ville de rêve dans le pays de Tollan dont les alentours étaient un paradis terrestre. Le cacaoyer planté dans ce lieu divin fût apporté des champs sacrés des fils du soleil par un roi nommé Quetzcoalt. Il devint lui-même le jardinier et vénéré comme un dieu, il enseignait ses savoirs. On trouve encore actuellement, dans certaines régions d'Amérique, des traditions inspirées de ces cérémonies.

C'est dans la préhistoire de l'Amérique centrale que nous trouvons l'origine du cacaoyer et principalement dans ses forêts. À cette époque, les peuples précolombiens utilisent la pulpe tendre et laiteuse du fruits et jettent les graines. Un jeune Indien fit griller quelques graines et un parfum délicieux s'en exhala.

Le premier peuple évolué cultivant rationnellement le cacaoyer semble être le peuple Maya. D'après une légende, des commerçants qui naviguaient des côtes du Yucatan jusqu'au Honduras utilisaient les fèves de cacao comme monnaie d'échange. Avec les Aztèques, le cacaoyer entre dans l'Histoire. Le cacao est pour eux un aliment et une monnaie. Les fèves broyées et grillées donnent une pâte de cacao, utilisée en boisson colorée et parfumée, à laquelle on ajoute de la vanille, de la cannelle... et de l'eau. Après avoir été écrémé, mélangé et battu, le beurre de cacao obtenu à la surface permet l'obtention d'une mousse. Cette boisson « fraîche » était reconnue pour ses effets nourrissants, fortifiants et aphrodisiaques.

Les règlements courant se font en fèves : un esclave vaut 100 fèves. Les variétés de couleurs de fèves correspondent à des valeurs monétaires différentes en fonction de la qualité. Déjà, des fraudeurs utilisent de la teinture afin de les falsifier. En 1502, Christophe Colomb est le premier Européen à avoir vu et touché les fèves mais il n'y a porté aucun intérêt, sachant qu'elles servaient de monnaie d'échange aux indigènes.

En 1519, Fernando Cortez débarque au Mexique pour en faire la conquête. Le souverain le reçoit et lui offre la boisson cacao : « Lorsqu'on a bu, écrit Cortez, on peut voyager toute une journée sans fatigue et sans avoir besoin de nourriture. » En 1524, Cortez envoie les premières cargaisons de fèves à Charles Quint. En 1569, le pape Pie V déclare que le chocolat à l'eau ne rompt pas le jeûne : la consommation augmente. On raconte que ce sont les moines qui furent les premiers spécialistes de la chocolaterie. En 1594, le chocolat gagne l'Italie où les médecins l'adoptent aussi. En 1657, il fait son entrée en Angleterre et est immédiatement adopté par les snobs de l'époque. En 1658 un savant de Nuremberg l'introduit en Allemagne.

En 1615, à la suite de son mariage avec Louis XIII, Anne d'Autriche, fille de Philippe III d'Espagne introduit le chocolat à la Cour. En 1659, le monopole de vente de chocolat est attribué à David Chaillou, officier de la reine, par Louis XIV. En 1661, Louis XIV épouse Marie Thérèse d'Autriche qui aime tant le chocolat qu'un historien écrit : « Le roi et le chocolat étaient les seules passions de la reine. » Le roi y prend goût et fait acclimater le cacaoyer dans ses possessions des Antilles. Les médecins le conseillent aussi et il fait les délices de nombreux personnages célèbres tels que Madame de Maintenon. Mais le chocolat reste réservé aux élites et inconnu du peuple. Le monopole de Daniel Chilloo prend fin en 1693 ; les apothicaires et les marchands d'épices se mettent à en fabriquer.

The History of Cocoa

It started out with a legend: once upon a time, there was a marvellous city in the country of Tollan, surrounded by a paradise on earth. The cacao tree planted in this heavenly place was brought by a king called Quetzcoalt from the sacred fields of the sons of the Sun. He himself became the gardener and, worshipped as a God, he passed down his knowledge. Traditions inspired by these ceremonies can still be found in certain regions of America. The cacao tree originated in prehistoric Central America, chiefly in the forest regions. At that time, the pre-Columbian peoples used only the tender, milky pulp of the fruit and threw away the beans. But then, one day, a young Indian tried roasting them, and the smell produced was truly delicious...

The Mayas appear to have been the first evolved civilization to have cultivated cacao trees in a rational manner. According to legend, traders travelling along the banks of the Yucatan as far as Honduras used cocoa beans as currency. With the Aztecs, the cacao tree entered into the annals of history. For them, cocoa was both a foodstuff and a currency. The ground, roasted beans produced a cocoa paste made into a coloured drink with a strong smell, to which were added vanilla, cinnamon... and water. Once skimmed and mixed, the cocoa butter obtained on the surface produced a sort of foam. The resulting "fresh drink" was recognized for its nourishing, strengthening and aphrodisiac effects.

Everyday payments were made in beans: a slave, for example, was worth 100 beans. The varieties and colours of the beans corresponded to a range of monetary values, depending on their quality. And swindlers were already using dyes as a means of falsification... In 1502, Christopher Columbus became the first European to see and touch cocoa beans, although they were of little interest to him, since they were used as currency by the natives.

In 1519, Fernando Cortez landed in Mexico to conquer the country. He was received by the sovereign who served him a cocoa drink. 'When you drink it', wrote Cortez, 'you can travel all day long without tiring, and without needing to eat'. In 1524, Cortez sent the first cargoes of beans to Charles Quint. In 1569, Pope Pius V ordained that chocolate dissolved in water did not break a fast: consumption levels increased. It is said that monks were the first specialists in chocolate-making. In 1594, chocolate reached Italy where doctors also adopted it. In 1657, it arrived in England and was immediately adopted by the snobs of the time. In 1658, a Nuremberg scientist introduced it into Germany.

In 1615, following her marriage with Louis XIII, Anne of Austria, daughter of Philip III of Spain, brought chocolate to the Royal Court. In 1659, Louis XIV granted a monopoly on chocolate sales to David Chaillou, one of the Queen's officers. In 1661, Louis XIV married Maria-Theresa of Austria who was so fond of chocolate that one historian wrote: 'The King and chocolate were the Queens only loves.' The King developed a taste for it too, and started growing cacao trees in his territories in the West Indies. Doctors also recommended eating chocolate, and many famous figures, such as Madame de Maintenon, were renowned chocolate enthusiasts. Chocolate was still a privilege of the elite, however, and was not as yet familiar to the masses. When David Chaillou's monopoly ended in 1693, apothecaries and spice merchants began producing it.

En 1705, apparaît le premier livre technique de P. Masson puis, en 1722, la première étude détaillée sur la culture du cacaoyer par J.-B. Lebat.

En 1732, Buisson fait travailler le premier ouvrier debout devant une table mais le travail est pénible.

En 1770, est fondé la première machine à broyer hydraulique est présentée par Doret à la faculté de Médecine. La France est alors la première importatrice d'Europe et la plus avancée techniquement, mais la révolution freine la consommation de chocolat en France.

Après la fin de l'Empire, l'industrie et le commerce reprennent et la technique se perfectionne rapidement.

En 1847, Antoine Brutus Menier installe à Noisiel-sur-Marne la première chocolaterie à échelle industrielle. C'est en 1847 qu'est déposé le brevet de fabrication du chocolat en confiserie à peu près tel que nous le connaissons aujourd'hui par le mélange de beurre de cacao, de pâte de cacao et de sucre.

Depuis le milieu du 19e siècle, l'industrie chocolatière se développe dans le monde entier, profitant de la révolution industrielle.

Le cacaoyer

Il existe de nombreuses espèces de cacaoyer mais, pour la production de graines destinées à la préparation du chocolat ou à l'extraction du beurre de cacao, c'est l'espèce *Theobroma cacao L.* qui est retenue..

L'arbre est de taille relativement petite : 5 à 7 mètres mais peut atteindre 12 ou 15 mètres lorsqu'il pousse à l'état sauvage. Il a une durée de vie de 25 à 30 ans, parfois 40 ans dans un environnement favorable. Le bois est léger et de couleur rosée. Les racines sont caractérisées par un réseau constitué d'un pivot vertical pouvant atteindre 2 mètre et des racines latérales partant de toutes la longueur du pivot.

Le fruit est appelé cabosse : suivant les variétés, il met 5 à 7 mois pour arriver à son plein développement. 20 à 90 % des cherelles (jeunes fruits formé par la fécondation) se dessèchent avant d'arriver à maturité. Ce dessèchement n'est ni une maladie ni la conséquence d'attaque des parasites mais plutôt la manifestation d'un mécanisme physiologique régulateur. Les caractéristiques de couleur, de taille, de forme de cabosses sont variables selon les variétés de cacaoyer. La taille est d'environ 12 centimètres. Le poids du fruit et de la graine se situe, suivant les variétés, entre 200 grammes et 1 kilogramme. Chaque fruit contient à peu près 35 lèvres réparties en 5 rangées longitudinales. Ces graines sont entourées d'une pulpe mucilagineuse, blanchâtre, acide et sucrée. La plupart des auteurs admettent la répartition des cacaos cultivés en 3 grands groupes principaux : Criollo, Forastero amazonien, Trinitario.

La condition idéale de culture du cacaoyer est une température moyenne voisine de 25°C. La température souhaitable est donc celle de l'équateur à basse altitude. La culture peut cependant être étendue jusqu'à 20°C de latitude nord et sud. Dans son milieu naturel, le cacaoyer pousse à l'ombre des autres arbres et il peut s'adapter à des sols très variés.

Deux récoltes par ans sont effectuées : les cabosses sont alors cueillies à intervalles réguliers (10 à 15 jours). Les premières opérations, primordiales, sont réalisées sur les lieux de la récolte même.

In 1705, the first technical book appeared, written by P. Masson, followed in 1722 by the first detailed study of cacao-tree growing, by J.-B. Lebat.

In 1732, Buisson experimented for the first time with a worker standing in front of a table, but the process was laborious.

In 1770, the first hydraulic grinding machine was made and presented by Doret to the Medical Faculty. At that time, France was the biggest importer of chocolate in Europe and was the most advanced in technical terms. With the onset of the revolution, chocolate consumption in the country slowed down. Once the Empire period was over however, industry and trade got back into swing, and techniques were rapidly improved.

In 1847, Antoine Brutus Menier set up the first chocolate-making plant on an industrial scale in Noisiel-sur-Marne, near Paris. In 1847, a patent was registered for a chocolate-making process more or less resembling the one we know today, consisting in a mixture of cocoa butter, cocoa liquor and sugar.

Since the mid-19th century, the chocolate industry has developed throughout the world, reaping the benefits of the industrial revolution.

The Cacao Tree

Many species of cacao tree exist, but one particular species — *Theobroma cacao L.* — is grown for producing the beans used in making chocolate and extracting cocoa butter.

It is a relatively small tree, measuring between 5 to 7 metres, although it can reach 12 to 15 metres when growing in the wild. It lives for 25 to 30 years, sometimes reaching 40 in a favourable environment. Its wood is light and pink-coloured. Its roots form a network with a vertical taproot, which can be as long as 2 metres, and lateral roots growing out all along the taproot. Its fruit takes between 5 and 7 months to develop fully, depending on the variety. 20 to 90% of the young fruits formed through fertilization dry up before reaching maturity. This drying process is neither a disease nor the result of a parasite infestation, but is due to a physiological control mechanism. Features such as the colour, size and shape of the fruit vary with each variety of cacao tree. The fruit is around 12 centimetres in size. The combined weight of the fruit and the bean is between 200 grams and 1 kilogram, depending on the variety. Each fruit contains around 35 beans, divided into 5 longitudinal rows. These beans are surrounded by a pale-coloured pulp which is mucilaginous, acidic and sweet.

Most specialists divide cultivated cacao trees into 3 major groups: Criollo, Amazonian Forastero, and Trinitario.

The ideal conditions for growing cacao trees consist in an average temperature of around 25°C. The best temperature is therefore found around the Equator, at low altitude. However, the tree can also be grown as far as 20°C latitude North and South. In its natural environment, the cacao tree grows in the shade of other trees, and can adapt to a wide variety of soils. It is harvested twice a year: the fruits are picked at regular intervals (10 to 15 days). The initial operations, which are of crucial importance, are carried out at the growing site.

Harvesting takes place as soon as the beans reach maturity; this can be recognized from the colour of the fruit and the sound produced when it is tapped. A skillful picker can collect around 1,500 fruit a day.

La récolte a lieu exactement à maturité, qui s'apprécie à la couleur des cabosses et au son produit en la cognant avec le doigt. Un cueilleur habile ramasse en moyenne 1 500 cabosses par jour. L'écabossage a lieu au maximum dans les 3 à 4 jours qui suivent la cueillette. Les cabosses sont ouvertes sur place dès la récolte, on ne transporte que les fèves. L'écabossage est une opération manuelle : une fois les fèves extraites, on les sépare du placenta avec les doigts.

Le séchage a pour but de ramener la teneur en humidité des fèves fermentées (60 %) à moins de 8 %, de manière à assurer au cacao de bonnes conditions de conservation.

L'arrivée des fèves provoque toujours un certain émoi dans une chocolaterie : le lot entier sera-t-il de la qualité exigée ? Ces fèves vont alors subir une torréfaction qui, comme pour le café, permet aux arômes de s'épanouir. Le cacao torréfié est dirigé vers les concasseurs qui séparent et conservent les meilleurs grains. Intervient alors ce qui est probablement l'opération le plus importante pour la réputation d'un chocolatier : le mélange des fèves d'origines différentes. Le choix et le dosage des divers cacaos sont les secrets de fabrication pour chaque firme.

Enfin le conchage : la masse de chocolat est malaxées dans des conches durant 24 à 72 heures suivants les qualités.

Le chocolat prend alors ce velouté, cet aspect brillant et appétissant qui font sa renommée mondiale.

The fruit must be opened up 3 to 4 days at the most after picking. This operation is performed on-site after harvesting, and only the beans are transported. They are opened up manually, and once the beans have been removed, they are separated from the placenta by hand.

The beans are then dried to bring the moisture content of the fermented beans (60%) to below 8%, so that the cocoa can be preserved in the right conditions. The arrival of the beans is always an anxious moment at a chocolate-making plant: will the whole batch be up to the required standard?

The beans are then roasted, a process which, as with coffee, allows the aroma to develop. The roasted cocoa is then taken to the cracking machines which separate and set aside the best beans. Next comes what is probably the most important operation in securing a chocolate-maker's reputation: blending beans of different origins. In every chocolate company, the choice and amounts of different types of cocoa used in recipes are manufacturing secrets.

The final step is conching: the cocoa mass is mixed in conches for 24 to 72 hours, depending on the quality.

This process gives chocolate the velvety, shiny, appetizing appearance which has made it famous across the world.

Schéma de la cueillette au chocolat

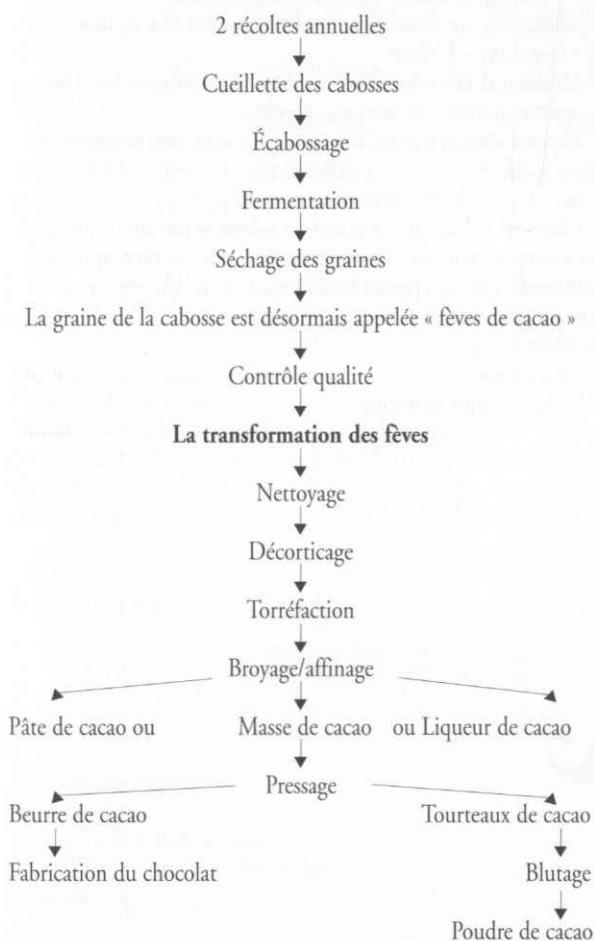
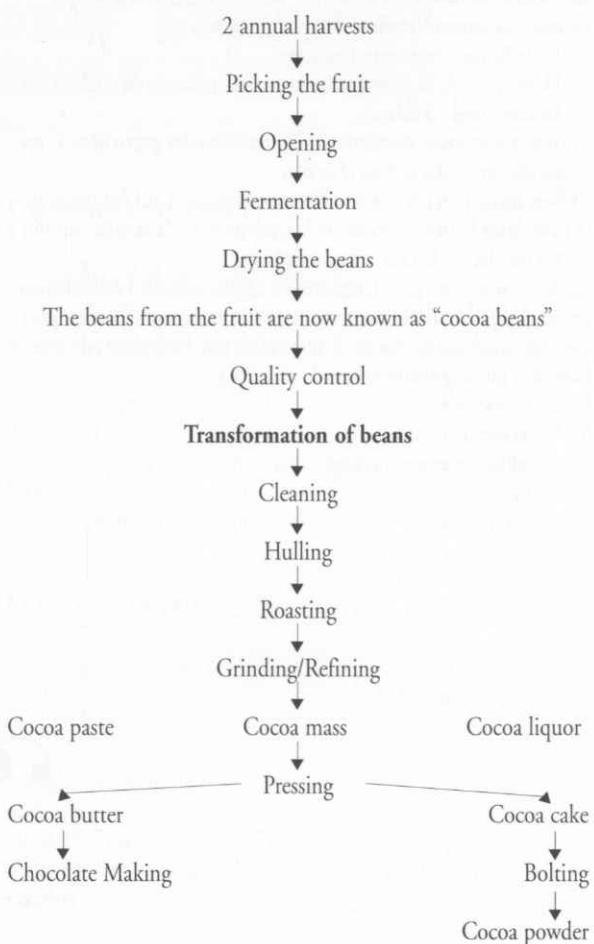


Diagram of chocolate-picking



Les étapes de la fabrication du chocolat

1 - Le nettoyage des fèves

Le nettoyage se fait par aspiration pour ôter les produits étrangers et les poussières.

2 - La torréfaction : double action

- Action physique en permettant la séparation des amandes et des coques.

- Action chimique en détruisant les moisissures et les fermentations, en éliminant une partie de l'acide acétique et abaissant le taux d'humidité. C'est cette action qui développe le merveilleux arôme du cacao.

3 - Le concassage

Cette étape permet de décortiquer et concasser les fèves sans les broyer. Des aspirateurs puissants enlèvent les coques, les germes et leurs débris.

4 - Le broyage des fèves

Le broyage permet d'obtenir la pâte de cacao par extraction du beurre de cacao (50 à 55 % de la fève).

Le beurre de cacao est obtenu par pression hydraulique de 300 à 600 kg/cm². Il est essentiellement composé de glycérides dans lesquels on ne rencontre que 4 acides gras : 2 acides saturés (acide palmitique 26,2 % + acide stéarique 34,4 %), 2 acides insaturés (acide oléique 37,3 % + acide linoléique 2,1 %).

Le beurre de cacao fond à 34/35°C environ. C'est l'un des corps gras les plus stables en raison de la présence de substances antioxydantes naturelles dissoutes. Les tourteaux de cacao qui restent contiennent environ 18 % de beurre.

5 - Le mélange : recette et malaxage

6 - Le broyage de la pâte de chocolat : au millième de millimètre.

7 - Le conchage : 3 effets

- Effets mécaniques réduisant les dimensions des particules. C'est ce qui donne le velouté au chocolat.

- Effets physiques permettant l'homogénéisation et l'émulsion de la pâte. Sous l'effet combiné de la chaleur et de la ventilation (60 à 65°C) on abaisse le taux d'humidité.

- Effets chimiques, distillant certains acides volatils. Le saccharose en présence d'acides et d'eau subit une inversion en glucose, puis avec un conchage prolongé, il se produit une hydrolyse partielle de l'amidon qui augmente encore le moelleux.

8 - Le tempérage

9 - Le moulage

10 - l'emballage et de stockage

Steps in the manufacturing process of chocolate

1 - Cleaning the beans

This is done by aspiration, to remove foreign bodies and dust.

2 - Roasting: dual action

- Physical action, enabling the separation of kernel and shell.
- Chemical action, destroying mould and fermenting agents, by eliminating some of the acetic acid and reducing moisture content. This process is responsible for developing the marvellous cocoa aroma.

3 - Cracking

This step makes it possible to shell and grind the beans without crushing them. Powerful aspirators are used to remove the shells, seeds and debris.

4 - Grinding the beans

The grinding process produces cocoa liquor through the extraction of the cocoa butter (50 to 55% of the bean).

A hydraulic pressure of 300 to 600 kg/cm² is required to produce cocoa butter. This is basically made up of glycerides containing only 4 types of fatty acid: 2 saturated acids (26.2% palmitic acid + 34.4% stearic acid), 2 unsaturated acids (37.3% oleic acid and 2.1% linoleic acid).

Cocoa butter melts at around 34/35°C. It is one of the most stable fatty substances due to the presence of natural dissolved antioxidants. The remaining cocoa cake contains around 18% butter.

5 - Blending: collecting and mixing ingredients.

6 - Grinding the chocolate: to one thousandth of a millimetre.

7 - Conching - 3 effects

- Mechanical effects reducing the dimensions of particles. This gives the chocolate its velvety appearance.

- Physical effects enabling the homogenization and emulsion of the chocolate. Under the combined effects of heat and ventilation (60 to 65°C), the moisture content is reduced.

- Chemical effects, distilling certain volatile acids. In the presence of acids and water, saccharose turns into glucose, then prolonged conching leads to a partial hydrolysis of the starch, which makes the product even softer.

8 - Tempering

9 - Moulding

10 - Packaging and storing



Le chocolat : la législation | Chocolate: legislation

Chocolat	% maximum de sucre	% minimum de pâte de cacao	% minimum de beurre de cacao	% minimum de lait sec	% minimum de matière grasses	
à croquer	57		26		26	eating
fondant	52	43	32			frosting
au lait	50	48	25	25		milk
à cuire	65	35	18			baking
	maximum % sugar	minimum % cocoa liquor	minimum % cocoa butter	minimum % dried milk	minimum % fat	Chocolate

Chocolat fondant : richesse plus grande en beurre de cacao, broyage plus poussé, conchage prolongé.

Chocolat au lait : lait en poudre, lait concentré ou en bloc, lait complet concentré non écrémé et mélangé à du sucre pur.

Fondant chocolate: richer in cocoa butter, more intensive grinding, prolonged conching.

Milk chocolate: powdered milk, condensed or solidified milk, condensed full-cream milk, mixed with pure sugar.

Les couvertures

Coatings

COUVERTURE =	1	+	2	+	3	= COATING
	pâte de cacao ou « liqueur » cocoa paste or "liquor"	+	beurre de cacao cocoa butter	+	sucré sugar	

LA COUVERTURE AU LAIT

COUVERTURE AU LAIT =	1	+	2	+	3	+	lait	= CHOCOLATE COATING
	1	+	2	+	3	+	milk	

Composition moyenne :

20 % de matière sèche de lait

30 % de masse de cacao (matière sèche 50/50 matière grasse)

40 % de sucre

10 % de beurre de cacao

Average composition:

20% dried milk

30% cocoa mass (50/50 dry matter/fat)

40% sugar

10% cocoa butter

LA COUVERTURE IVOIRE

IVORY COATING

COUVERTURE IVOIRE =	1	+	2	+	3	+	lait	= IVORY CHOCOLATE
	1	+	2	+	3	+	milk	

Composition moyenne :

40 % de sucre

20 à 25 % de beurre de cacao

35 à 40 % de matières sèches du lait

Lécithine

Average composition:

40% sugar

20 to 25% cocoa butter

35 to 40% dried milk

Lecithin

Les différents « cacaos »

LE CACAO PURE PÂTE

C'est le résultat du broyage de la fève et il contient donc 50 % de beurre de cacao.

Dans nos métiers, ce cacao sert surtout à aromatiser les différentes préparation, mais également à les colorer.

LE CACAO EN POUDRE

C'est le produit des tourteaux dont on a prélevé le beurre de cacao. Le produit de qualité contient environ 20 à 25 % de beurre de cacao. Un cacao en poudre pauvre en contient 10 à 15 %.

LE CACAO EN POUDRE SUCRÉ

C'est un mélange de 1/1 de cacao en poudre et le sucre glace. Ce cacao contient environ 10 % de beurre.

LE CHOCOLAT EN POUDRE, OU POUDRE

DE CHOCOLAT

C'est un produit fabriqué avec le chocolat dit « de ménage » ou « à cuire ». Il contient environ 25 % de beurre de cacao.

QUALITÉ TECHNIQUE DE LA COUVERTURE

Il y a trois points à connaître :

- une couverture pour les masses de base : environ 35 %
- une couverture pour tremper ou enrober : environ 38 à 40 %
- une couverture pour les moules : environ 40 à 42 %

POURQUOI FAUT-IL METTRE UNE

COUVERTURE AU POINT ?

Les graisses, ou beurres, figent uniformément, tandis que les beurres de cacao se figent irrégulièrement.

LA TEMPÉRATURE DE LA COUVERTURE

Elle dépend en grande partie de son pourcentage en beurre de cacao. D'après ce pourcentage, elle peut se situer, pour les couvertures noires, de 30 à 33°C.

Pour les couvertures lait, du fait de l'apport de la poudre de lait, elle devient plus fragiles et ne supportent pas de chaleurs aussi élevées. La température pour ces couvertures varie de 29 à 31°C.

The various "cocoas"

CHOCOLATE LIQUOR

This is produced after grinding the bean and contains 50% cocoa butter.

In the catering professions, this type of cocoa is mainly used for flavouring preparations, but can also be used for colouring them.

COCOA POWDER

This is made from the cake which remains when the cocoa butter has been removed. A quality product contains around 20 to 25% cocoa butter. A poor quality cocoa powder contains 10 to 15%.

SWEETENED COCOA POWDER

This is a 1/1 mixture of cocoa powder and icing sugar. This cocoa contains around 10% butter.

POWDERED CHOCOLATE, OR CHOCOLATE

POWDER

This is a product made with "cooking" chocolate. It contains around 25% cocoa butter.

TECHNICAL QUALITY OF THE COATING

Three elements are of importance:

- a coating for basic mixes: around 35%
- a coating for soaking or enrobing: around 38 to 40%
- a coating for moulded products: around 40 to 42%

WHY DO COATINGS HAVE TO BE MADE IN

A PARTICULAR WAY

Fats, or butters, congeal in a uniform manner, while cocoa butter congeals in an irregular manner.

THE TEMPERATURE OF THE COATING

This depends largely on its cocoa butter content. According to the percentage, this can range from 30 to 33°C, in the case of plain coatings.

With milk coatings, the addition of powdered milk makes them more fragile, and they cannot withstand such high temperatures. The temperature for coatings of this kind varies from 29 to 31°C.



Les glaçages | Icings

Fondant crème | Cream Frosting

INGRÉDIENTS

250 g de lait
250 g de crème
1 000 g de sucre
100 g de glucose

INGREDIENTS

250 g milk
250g cream
1,000 g sugar
100 g glucose

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait, la crème et le sucre. Ajouter le glucose. Cuire à 120°C. Verser sur un marbre humecté. Masser au batteur.

METHOD

Boil the milk, cream and sugar. Add the glucose. Cook at 120°C. Pour onto a damp marble slab. Mix in an electric mixer.

Gelée alcoolisée

INGRÉDIENTS

11 d'eau
100 g d'alcool
165 g de gelée dessert
100 g de sucre semoule

INGREDIENTS

11 water
100 g alcohol
165 g dessert jelly
100 g caster sugar

PROCÉDÉ

Chauder à 80°C l'eau et le sucre. Verser sur la gelée desserts et l'alcool. Refroidir comme pour une gelée à canapés.

METHOD

Heat the water and sugar to 80°C. Pour onto the dessert jelly and alcohol. Cool as with a canapé jelly.

Nappage abricot

INGRÉDIENTS

1 000 g de sucre semoule
250 g d'eau
1 250 g d'oreillons d'abricots

Apricot Coating

INGREDIENTS

1,000 g caster sugar
250g water
1,250 g apricot halves

PROCÉDÉ

Cuire le sucre avec l'eau à 130°C. Verser sur les oreillons d'abricots. Mixer et cuire à 68 % brix.

METHOD

Cook the sugar with the water at 130°C. Pour onto the apricot halves. Mix and cook at 68% brix.

Miroir framboises

INGRÉDIENTS

1 200 g de pulpe de framboises
180 g d'eau
360 g de sucre semoule
12 g de pectine NH
140 g de glucose
600 g de sucre semoule
2 300 g de nappage abricot
10 gouttes d'acide citrique

Raspberry Mirror

INGREDIENTS

1,200 g raspberry pulp
180 g water
360 g caster sugar
12 g pectin NH
140 g glucose
600 g caster sugar
2,300 g apricot coating
10 drops of citric acid

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe de framboises avec l'eau et le sucre semoule. Mélanger la pectine, le glucose et le sucre semoule. Assembler avec la pulpe bouillie. Ajouter le nappage abricots et les gouttes d'acides citrique. Mixer l'ensemble puis cuire à 63 % brix.

Miroir cassis

INGRÉDIENTS

1 200 g de pulpe de cassis
90 g de pectine
1 200 g de sucre
2 500 g de nappage abricot
250 g de crème de cassis

Blackcurrant Mirror

INGREDIENTS

1,200 g blackcurrant pulp
90 g pectin
1,200 g sugar
2,500 g apricot coating
250 g blackcurrant cream

PROCÉDÉ

Cuire la pulpe de cassis avec la pectine. Ajouter le sucre, le nappage et la crème de cassis. Cuire et régler à 64 % brix.

METHOD

Cook the blackcurrant pulp with the pectin. Add the sugar, coating and blackcurrant cream. Cook and adjust to 64% brix.

Gelée orange

Orange Jelly

INGRÉDIENTS

1,3 l de jus d'oranges frais
1 300 g de sucre semoule
1 600 g de nappage abricot
100 g de concentré d'orange
100 g de pectine

PROCÉDÉ

Cuire le jus et le sucre.
Ajouter le nappage, puis le concentré et la pectine. Mixer.

INGREDIENTS

1.3 l fresh orange juice
1,300 g caster sugar
1,600 g apricot coating
100 g concentrated orange juice
100 g pectin

METHOD

Cook the juice with the sugar.
Add the coating, then the concentrated orange and the pectin. Mix.

Miroir caramel

Caramel Mirror

INGRÉDIENTS

350 g de sucre
180 g de glucose
100 g d'eau
500 g de nappage abricot
4 feuilles de gélatine
100 g de beurre

PROCÉDÉ

Cuire le sucre à sec. Décuire avec le glucose et l'eau.
Ajouter la gélatine, puis le nappage abricots. Cuire et régler à 62 % brix et ajouter le beurre à la fin.

INGREDIENTS

350 g sugar
180 g glucose
100 g water
500 g apricot coating
4 gelatin sheets
100 g butter

METHOD

Cook the sugar without liquid. Then cook further with the glucose and water.
Add the gelatin, then the apricot coating. Cook and adjust to 62% brix, and add the butter at the end.

Glaçage neutre

Neutral icing

INGRÉDIENTS

850 g d'eau
80 g de jus de poires ou abricots
100 g de sucre semoule
25 g de pectine NH
370 g de glucose cristal
950 g de sucre semoule
40 gouttes d'acide citrique dilué à 50 %

PROCÉDÉ

Bien bouillir l'ensemble, mixer et régler au réfractomètre à 62 % brix.

INGREDIENTS

850 g water
80 g pear or apricot juice
100 g caster sugar
25 g pectin NH
370 g granulated glucose
950 g caster sugar
40 drops citric acid diluted at 50%

METHOD

Boil all ingredients together, mix and adjust to 62% brix using a refractometer.

Glaçage chocolat

Chocolate Icing

INGRÉDIENTS

300 g de lait entier
700 g de couverture 66 %
110 g de beurre
1 000 g de glaçage neutre

PROCÉDÉ

Faire bouillir le lait et le verser sur la couverture et le beurre.
Verser le glaçage à 50°C sur le précédent mélange. Mixer le tout ou mettre sous vide à 80 % (robot Stephan).
Employer à 25/30°C.

INGREDIENTS

300 g full milk
700 g 60% coating
110 g butter
1,000 g neutral icing

METHOD

Boil the milk and pour it onto the coating and butter.
Pour the icing onto this mixture at 50°C. Mix all ingredients together or vacuum-pack at 80% (Stephan machine).
Use at 25/30°C.

Glaçage blanc

White Icing

INGRÉDIENTS

250 g de pâte à glacer ivoire
25 g de couverture ivoire
150 g d'eau
500 g de glaçage neutre

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et la verser sur la couverture. Verser le glaçage à 50°C sur le précédent mélange. Mixer le tout ou mettre sous vide à 65 % (robot Stephan).
Employer à 20/25°C.

INGREDIENTS

250 g ivory icing paste
25 g ivory coating
150 g water
500 g neutral icing

METHOD

Boil the water and pour it onto the coating. Pour the icing onto this mixture at 50°C. Mix all the ingredients together or vacuum-pack at 65% (Stephan machine). Use at 20/25°C.

Gelée pistache

Pistachio Jelly

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
70 g de sucre
8 g de gélatine sèche
40 g d'eau (trempage de la gélatine)
30 g de pâte de pistaches

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pomme et le sucre. Tremper la gélatine dans l'eau et l'ajouter dans la gelée et ajouter la pâte de pistaches.

INGREDIENTS

375 g apple jelly
70 g sugar
8 g dried gelatin
40 g water (for soaking gelatin)
30 g pistachio paste

METHOD

Heat the apple jelly with the sugar. Soak the gelatin in the water and add it to the jelly, then add the pistachio paste.

Gelée verte

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
40 g de sucre
8 g de gélatine sèche
40 g d'eau (trempage de la gélatine)
Q.S. de colorant vert

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pommes et le sucre. Tremper la gélatine dans l'eau froide et la mélanger à la gelée de pommes. Ajouter le colorant vert.

Green Jelly

INGREDIENTS

375 g apple jelly
40 g sugar
8 g dried gelatin
40 g water (for soaking gelatin)
S.Q. of green colouring

METHOD

Heat the apple jelly with the sugar. Soak the gelatin in the cold water, and mix into the apple jelly. Add the green colouring.

Gelée cacao

INGRÉDIENTS

375 g de gelée de pommes
100 g de sucre
20 g de gélatine sèche
100 g d'eau (trempage de la gélatine)
100 g de glucose
QS de colorant rouge
60 g de pâte de cacao
120 g de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Chauffer la gelée de pommes et le sucre. Ajouter la pâte de cacao, le sirop à 60 %, le glucose puis la gélatine trempée à l'eau froide.

Cocoa Jelly

INGREDIENTS

375 g apple jelly
100 g sugar
20 g dried gelatin
100 g water (for soaking gelatin)
100 g glucose
S.Q. of red colouring
60 g chocolate liquor
120 g 60% syrup

METHOD

Heat the apple jelly with the sugar. Add the chocolate liquor, the 60% syrup, the glucose, and then the gelatin pre-soaked in the cold water.

Nappage à froid

INGRÉDIENTS

1 000 g de Gelfix
200 g de glucose
750 g de sirop à 60 %

PROCÉDÉ

Chauffer le Gelfix à 80°C et le verser sur le glucose et le sirop à 60 %, puis mixer.

Cold Coating

INGREDIENTS

1,000 Gelfix
200 g glucose
750 g 60% syrup

METHOD

Heat the Gelfix to 80°C and pour it onto the glucose and the 60% syrup, then mix.

Gelée de coing

Quince Jelly

Choisir les fruits pas trop mûrs et bien les essuyer. Les couper en tranches dans de l'eau citronnée. Egoutter et cuire avec un peu d'eau. Après cuisson, égoutter le jus à l'étamme. Cuire à 63 % brix le jus avec le sucre. Ecumer et mettre en pots.

Gelée de pommes

Apple Jelly

Variétés préconisées : Calville, Reinette grise, Reinette Canada, Belle de Pontoise. Couper les pommes en quartiers et les plonger dans un peu d'eau citronnée. Cuire jusqu'à ce que les pommes tombent en marmelade. Egoutter le jus en pressant légèrement. Pratiquer comme pour la gelée de groseille. N.B. : le jus de pommes sert à faire prendre les gelées qui ne contiennent pas assez de pectine.

Recommended varieties: Calville, Reinette Grise, Reinette Canada, Belle de Pontoise. Cut the apples into quarters and plunge them into water containing some lemon juice. Cook to a mush. Drain the juice, pressing down lightly. Continue as with red currant jelly. N.B.: apple juice is useful in making jellies which do not contain enough pectin.

Gelée de groseilles

Red Currant Jelly

INGRÉDIENTS

50 % de sucre
50 % de fruits
3/4 de groseilles rouge
1/4 de groseilles blanches

INGREDIENTS

50% sugar
50% fruit
3/4 red currants
1/4 white currants

METHOD

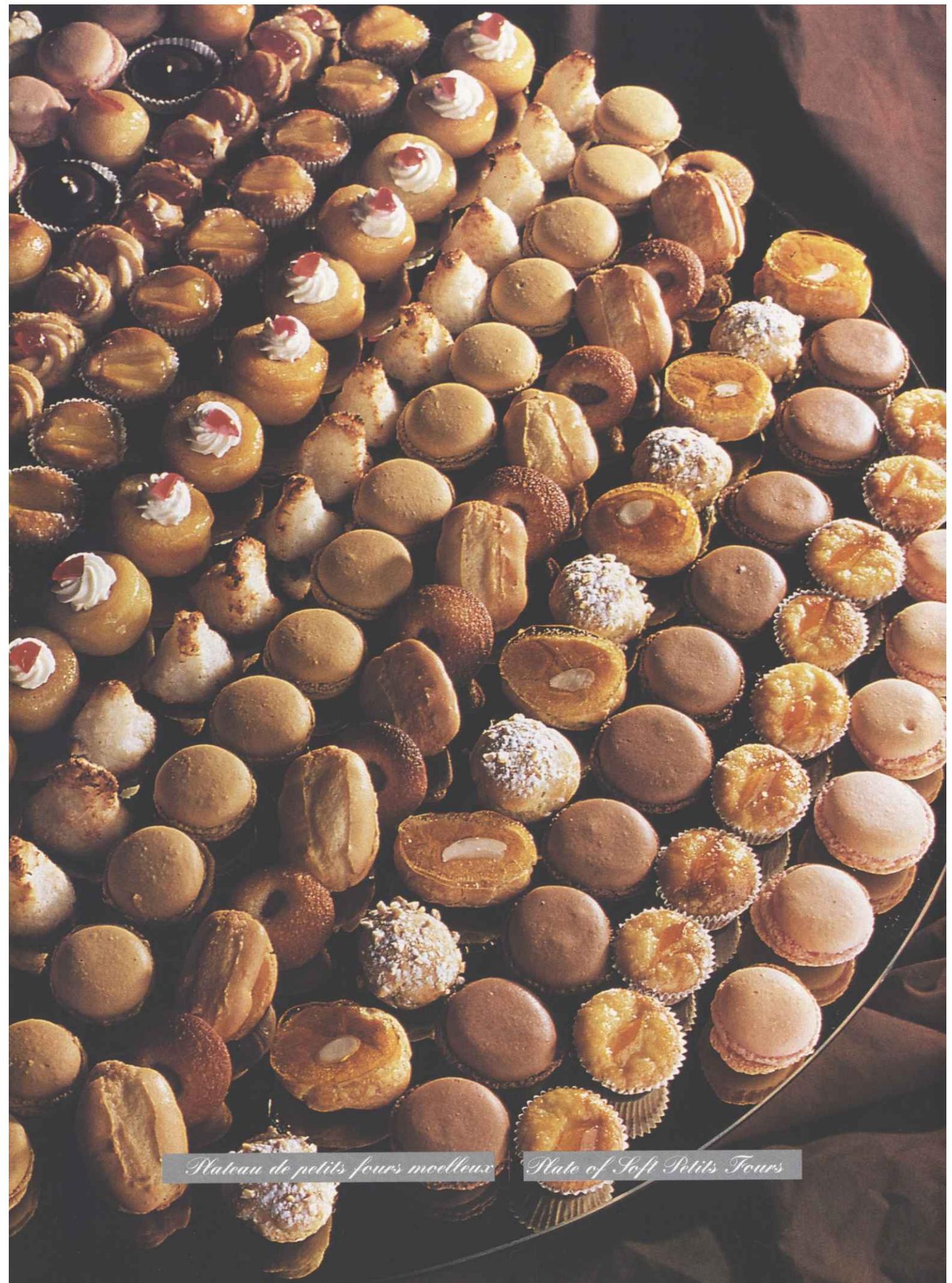
Extraire le jus à Froid ou à chaud. Ajouter le sucre (3/4 ou 4/4 du poids). Corriger l'acidité par l'ajout d'acide citrique. Cuire à 63 % brix.

Les pièces individuelles

Individual Pieces



Les quatre saisons | The four seasons



Plateau de petits fours moelleux

Plate of Soft Petits Fours

Les petits fours moelleux

Soft Petits Fours

*Macarons
« Gerbet »*

*“Gerbet”
Macaroons*

INGRÉDIENTS DE LA RECETTE DE BASE

500 g de tant-pour-tant
200 g de sucre glace
200 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

INGREDIENTS FOR BASIC RECIPE

500 g equal mix sugar/ground almond
200 g icing sugar
200 g egg white
50 g caster sugar

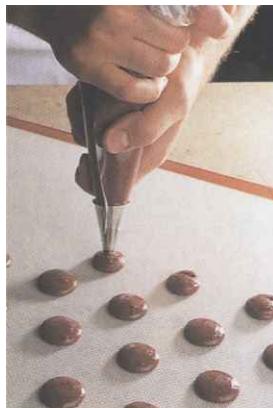
PROCÉDÉ

Broyer fin le tant-pour-tant et le sucre glace. Monter les blancs d'œufs serrés avec le sucre semoule. Verser le broyage sur les blancs d'œufs montés. Mélanger à la spatule et dresser à la douille n° 7 sur feuille Exopat (photo n° 1). Cuire sur plaque double 8 à 10 minutes à 200°C environ.

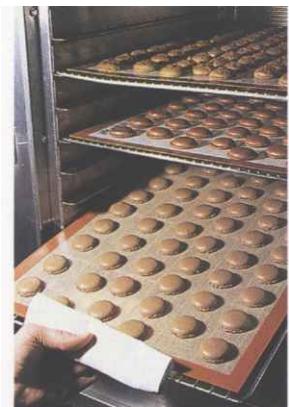
Ouvrir la porte du four (photo n° 2). Mouiller les plaques pour décoller les macarons (faire couler un peu d'eau entre la plaque et la feuille Exopat). Coller dos à dos ou garnir selon parfum (voir ci-dessous, photo n° 3).

METHOD

Grind the sugar/almond mix with the icing sugar. Whisk the egg whites until stiff with the caster sugar. Pour the ground mixture onto the whisked egg whites. Mix with a spatula and pipe out onto an Exopat sheet using nozzle no. 7 (photo n° 1). Cook on a double sheet for 8 to 10 minutes at around 200°C. Open the door of the oven (photo n° 2). Moisten the sheets to remove the macaroons (allow a little water to run between the sheet and the Exopat sheet). Stick them back to back or garnish according to the flavour (photo n° 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲



Macarons | Macaroons

INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉ DES MACARONS VANILLE	INGREDIENTS AND METHOD FOR VANILLA MACAROONS	INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉ DES MACARONS CHOCOLAT	INGREDIENTS AND METHOD FOR CHOCOLATE MACAROONS
<i>Recette de base</i> <i>15 g de sucre vanillé à ajouter au broyage</i>	<i>Basic recipe</i> <i>15 g vanilla sugar to be added during grinding</i>	<i>Recette de base en remplaçant les 200 g de sucre glace par 150 g</i> <i>25 g de cacao en poudre</i> <i>Garniture ganache vanille</i>	<i>Basic recipe, replacing the 200 g icing sugar with 150 g</i> <i>25 g cocoa powder</i> <i>Garnish with vanilla ganache cream</i>

INGRÉDIENTS DES MACARONS CAFÉ	INGREDIENTS AND METHOD FOR COFFEE MACAROONS	INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉ DES MACARONS COCO	INGREDIENTS AND METHOD FOR COCONUT MACAROONS
<i>Recette de base</i> <i>Garniture crème au beurre café</i>	<i>Basic recipe</i> <i>Garnish with coffee butter cream</i>	<i>Recette de base en remplaçant les 200 g de sucre glace par 150 g</i> <i>25 g de noix de coco en poudre</i>	<i>Basic recipe, replacing the 200 g icing sugar with 150 g</i> <i>25 g powdered coconut</i>

INGRÉDIENTS DES MACARONS FRAMBOISE	INGREDIENTS AND METHOD FOR RASPBERRY MACAROONS	INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉ DES MACARONS ANIS	INGREDIENTS AND METHOD FOR ANISEED MACAROONS
<i>Recette de base + couleur rose</i> <i>Garniture framboise pépin</i>	<i>Basic recipe + pink colouring</i> <i>Garnish with non-strained raspberry purée</i>	<i>Recette de base en ajoutant du parfum d'amandes amères ou de l'acool anisé</i>	<i>Basic recipe, with the addition of bitter-almond essence or aniseed-flavoured alcohol.</i>

*Framboise
pépin* | *Non-Strained
Raspberry Purée*

INGRÉDIENTS	INGREDIENTS
50 % de sucre	50% sugar
50 % de framboises entières	50% whole raspberries
PROCÉDÉ	
Cuire à 104°C et régler à 64 % brix.	Cook at 104°C and adjust to 64% brix.

INGRÉDIENTS ET PROCÉDÉ DES MACARONS PISTACHE	INGREDIENTS AND METHOD FOR PISTACHIO MACAROONS
<i>Recette de base en remplaçant les 200 g de sucre glace par 150 g</i> <i>25 g de pistaches entières</i> <i>quelques gouttes de colorant vert</i>	<i>Basic recipe, replacing the 200 g icing sugar with 150 g</i> <i>25 g whole pistachios</i> <i>a few drops of green colouring</i>

Croissants aux amandes

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
50 g de glucose
50 g d'abricots
30 g de blancs d'œufs crus
Q.S. vanille
Q.S. amandes effilées

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes crue avec le glucose, les abricots, les blanches d'œufs crus et la vanille. Dresser à la douille unie n° 12. Décorer d'amandes effilées. Couper et former les croissants (photos n° 1, 2, 3). Laisser sécher 1 journée. Passer au four ventilé à 250°C ou 270°C four classique.

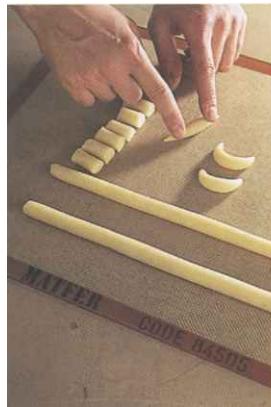
Almond Croissants

INGREDIENTS

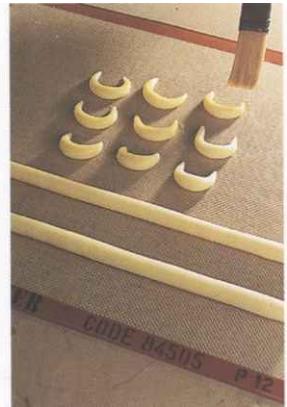
500 g raw almond paste
50 g glucose
50 g apricots
30 g raw egg white
S.Q. vanilla
S.Q. slivered almonds

METHOD

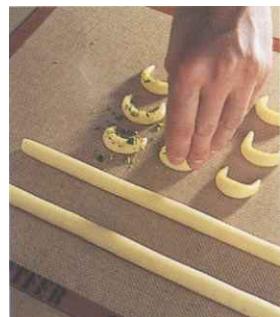
Mix the raw almond paste with the glucose, apricots, raw egg whites and vanilla. Pipe out using a plain no. 12 nozzle. Decorate with slivered almonds. Cut and shape the croissants (photos n° 1, 2, 3). Leave to dry for 1 day. Place in a fan oven at 250°C, or 270°C with a standard oven.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Tours amande/orange

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
50 g de glucose
50 g de pulpe d'abricots
30 g de blancs d'œufs
100 g d'écorces d'oranges confites

PROCEDÉ

Mélanger la pâte d'amandes, les blancs d'œufs crus avec le glucose et la pulpe portés à 50°C. Ajouter les écorces d'oranges confites. Dresser à la douille unie n° 12. Décorer d'écorces d'oranges confites. Laisser sécher pendant 1 journée. Passer 7 minutes au four ventilé à 250°C ou 270°C four classique. A la sortie du four, mouiller entre la plaque et la feuille d'Exopat pour décoller les petits fours.

Almond-Orange Petits Fours

INGREDIENTS

500 g raw almond paste
50 g glucose
50 g apricot pulp
30 g egg white
100 g candied orange rind

METHOD

Mix the almond paste and raw egg whites with the glucose and pulp heated to 50°C. Add the candied orange rind. Pipe out using a plain no. 12 nozzle. Decorate with candied orange rind. Leave to dry for 1 day. Place in a fan oven for 7 minutes at 250°C, or 270°C with a standard oven. Once out of the oven, moisten between the baking sheet and the Exopat sheet to remove the petits fours.

Tour aux amandes

INGRÉDIENTS

1 000 g de pâte d'amandes
crue
30 g de blancs d'œufs frais
100 g de pulpe d'abricots
100 g de glucose
Q.S. amandes
Q.S. bigarreaux
Q.S. pignons

Almond Petits Fours

INGREDIENTS

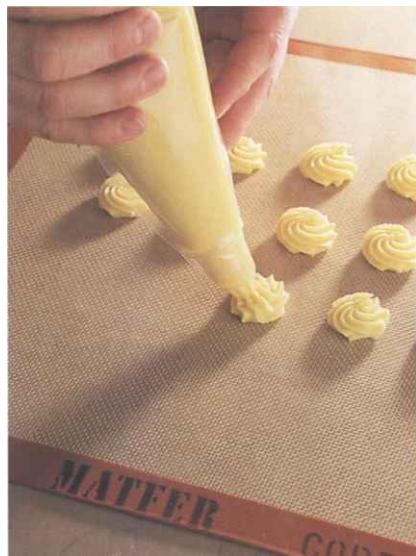
1,000 g raw almond paste
30 g fresh egg white
100 g apricot pulp
100 g glucose
S.Q. almonds
S.Q. heart-cherries
S.Q. pine-nuts
S.Q. pine-nuts

PRÉPARATION

Mélanger, à la feuille, la pâte d'amandes et les blancs d'œufs. Chauffer à 45°C la pulpe et le glucose et les ajouter à la pâte d'amandes et aux blancs d'œufs. Ajouter la pâte d'amandes. Dresser sur feuille Exopat à la douille cannelée n° 8 (photo n° 1). Décorer d'amandes, bigarreaux, pignons, etc. Cuire (le lendemain) jusqu'à coloration, environ 2 minutes à 250°C four ventilé.

MÉTHODE

Mix the almond paste and egg whites together using a flat beater. Heat the pulp and glucose to 45°C and add them to the almond paste and egg white mixture. Add the almond paste. Pipe out onto an Exopat sheet using a fluted no. 8 nozzle (photo n° 1). Decorate with almonds, heart-cherries, pine-nuts, etc. Cook (the next day) at 250°C in a fan oven, until browned (around 2 minutes).



Macarons hollandais

Dutch Macaroons

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
 50 g de blancs d'œufs
 1 zeste de citron
 125 g de blancs d'œufs
 25 g de sucre semoule
 350 g de sucre glace tamisé

INGRÉDIENTS

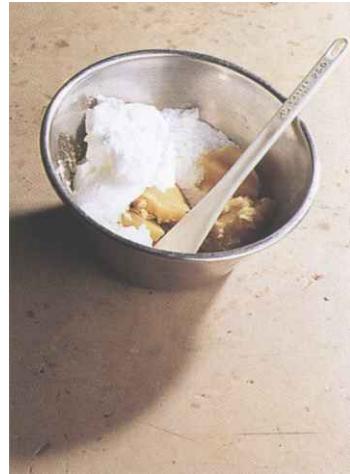
500 g raw almond paste
 50 g egg white
 1 lemon zest
 125 g egg white
 25 g icing sugar
 350 g sifted caster sugar

PROCÉDÉ

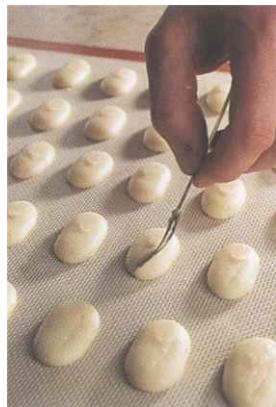
Passer au mixer la pâte d'amandes crue, les blancs d'œufs et le zeste de citron. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Mélanger progressivement à la spatule les blancs d'œufs montés dans la pâte d'amandes (photo n° 1). Ajouter, à la spatule, le sucre glace tamisé. Dresser en forme ovale avec poche et douille n° 9 sur feuille de papier blanc. Faire sécher 2 heures à l'étuve à 35°C.

MÉTHOD

Blend the raw almond paste, egg whites and lemon zest in a mixer. Whisk the egg whites with the caster sugar. Using a spatula, gradually mix the whisked egg whites into the almond paste (photo n° 1). Still using the spatula, add the sifted icing sugar. Pipe out in an oval shape onto a sheet of white paper using a piping bag with a no. 9 nozzle. Leave in a drying oven for 2 hours at 35°C. Cut the crust



1 ▲



2 ▲

3 ▼



Couper la croûte dans le sens de la longueur avec une lame de rasoir mouillée (photo n° 2). Cuire 12 minutes à 170°C four ventilé (tirage fermé, 4 minutes après l'enfournement). Mouiller la plaque pour décoller les macarons. Coller dos à dos (photo n° 3).

lengthwise with a wet razor blade (photo n° 2). Cook for 12 minutes at 170°C in a fan oven (vent closed 4 minutes after placing in the oven). Moisten the sheet to remove the macaroons. Stick back to back (photo n° 3).

Macarons amande

INGRÉDIENTS

125 g d'amandes blanches
125 g de sucre semoule
15 g de pulpe d'abricots
85 g de sucre semoule
65 g de blancs d'oeufs frais
1 zeste de citron

Almond Macaroons

INGREDIENTS

125 g blanched almonds
125 g caster sugar
15 g apricot pulp
85 g caster sugar
65 g fresh egg white
1 lemon zest

PROCÉDÉ

Passer au mixer les amandes blanches et le sucre semoule. Ajouter la pulpe d'abricots, le sucre semoule, les blancs d'œufs et le zeste de citron. Dresser à la poche, douille n° 10, sur feuille Exopat ou de papier blanc. Saupoudrer de sucre semoule. Tapoter le dessus avec un torchon mouillé. Cuire aussitôt sur plaque simple : au début à 220°C four classique, tirage ouvert, puis 180°C tirage fermé pendant 4 minutes. À la sortie du four, napper au pinceau de gomme arabique.

METHOD

Blend the blanched almonds with the caster sugar. Add the apricot pulp, caster sugar, egg whites and the lemon zest. Heat the mixture. Pipe out onto an Exopat sheet or a white paper using a no. 10 nozzle. Sprinkle with caster sugar. Pat the top with a damp cloth, then cook straight away on a single sheet: start cooking at 220°C in a standard oven with vents open for 4 minutes, then cook for a further 4 minutes at 180°C with vents closed. Once out of the oven brush on a coat of gum arabic.

Gomme arabique

INGRÉDIENTS

150 g de gomme arabique entière ou en poudre
450 g d'eau

Gum Arabic

INGREDIENTS

150 g whole or powdered gum arabic
450 g water

Macaron antillais

INGRÉDIENTS

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
150 g d'amandes en poudre
200 g de sucre glace
75 g de farine

PRO CÉDÉ

Monter les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter les amandes en poudre, puis le sucre semoule et la farine (photo n° 1). Mélanger et cuire à 180°C pendant 20 minutes (photo n° 2). Garnir de crème mousseline entre 2 macarons, puis disposer en caissettes (photo n° 3) voir p. 64.

West Indian Macaroons

INGREDIENTS

250 g egg white
200 g sugar
150 g powdered almond
200 g icing sugar
75 g flour

METHOD

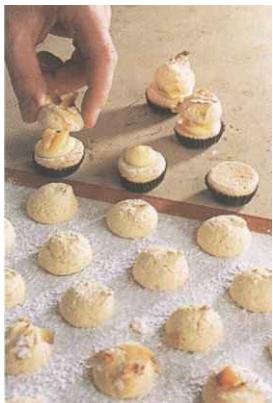
Whisk the egg whites with the sugar. Add the powdered almond, then the caster sugar and the flour (photo n° 1). Mix together and cook at 180°C for 20 minutes (photo n° 2). Decorate by spreading Mousseline Cream between 2 macaroons, then place in paper baking cups (photo n° 3) see p. 64.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Crème dauphinoise

INGRÉDIENTS

250 g de crème au beurre
40 g de noix hachées très fin
5 g de café soluble dissout à
50 % dans de l'eau

Dauphiné- style cream

INGREDIENTS

250 g butter cream
40 g finely-chopped hazelnuts
5 g instant coffee
50% dissolved in water

PRO CÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

METHOD

Mix all the ingredients.

Macaron gerbert café/noix

INGRÉDIENTS

300 g d'amandes en poudre
520 g de sucre glace
20 g de pulpe d'abricots
230 g de blancs d'œuf
100 g de sucre

Coffee/ Walnut "Gerbert" Macaroon

INGREDIENTS

300 g powdered almond
520 g icing sugar
20 g apricot pulp
230 g egg white
100 g sugar

PRO CÉDÉ

Tamiser les amandes en poudre et le sucre glace. Mélanger au mixer et mouiller avec la pulpe d'abricots et 80 g de blancs d'œufs. Monter serrés les blancs d'œufs restant avec le sucre. Assembler et garnir de crème dauphinoise. Cuire sur 2 plaques pendant 8 à 10 minutes à 200°C.

METHOD

Sift the powdered almonds and icing sugar. Mix in a blender and moisten with the apricot pulp and 80 g of egg white. Whisk the remaining egg whites stiffly with the sugar. Assemble and garnish with dauphinoise cream. Cook on 2 baking sheets for 8 to 10 minutes at 200°C.

Le pistachier

Pistachier

INGRÉDIENTS

100 g de tant-pour-tant
70 g de sucre glace
50 g de farine
160 g de blancs d'œufs
100 g de beurre fondu
70 g de pâte de pistaches

INGRÉDIENTS

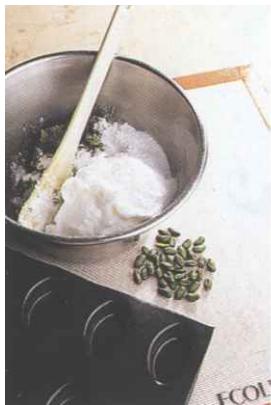
100 g equal mix sugar!ground almond
70 g icing sugar
50 g flour
160 g egg white
100 g melted butter
70 g pistachio paste

PROCÉDÉ

Mélanger les éléments secs.
Ajouter la pâte de pistache et le beurre fondu, puis les blancs d'œufs (photo n° 1).
Garnir à la poche un moule en Flexipan (photo n° 2) et cuire à 220°C pendant 15 minutes. Démouler à froid.
Décorer d'une pistache glacée.

METHOD

Mix all the dry ingredients together. Add the pistachio paste and melted butter, then the egg whites (photo n° 1). Pipe in a Flexipan mould (photo n° 2) and bake at 220°C for 15 minutes. Remove from mould when cold. Decorate with an iced pistachio.



1 ▲



2 ▲

Le brut de pralin

Brut de Pralin

INGRÉDIENTS

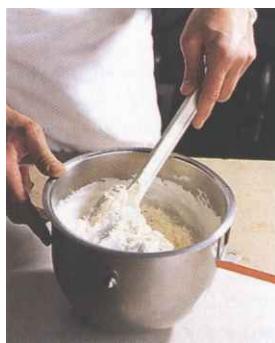
10 g d'amandes brutes grillées
100 g de tant-pour-tant brut
70 g de sucre glace
50 g de farine
160 g de blancs d'œufs
100 g de beurre fondu
50 g de praliné amandes

INGRÉDIENTS

10 g raw grilled almonds
100 g equal mix sugar!ground almond
70 g icing sugar
50 g flour
160 g egg white
100 g melted butter
50 g almond praline

METHOD

Griller les amandes et les broyer avec le tant-pour-tant. Mélanger au sucre glace, puis ajouter la farine, le beurre fondu et les blancs d'œufs (photo n° 3). Garnir un moule Flexipan demi-sphérique (photo n° 4) et cuire à 160°C pendant 20 minutes. Démouler.



3 ▲



4 ▲

Le choc-orange

Choc-Orange

INGRÉDIENTS

150 g de crème double
270 g d'oeuf
350 g de sucre semoule
3 g de sel
3 oranges en zeste
200 g de farine
5 g de poudre à lever
100 g de beurre clarifié
50 g de poudre de cacao
Q.S. Grand Marnier
Q.S. pâte de fruits à l'orange

INGREDIENTS

150 g double cream
270 g egg
350 g caster sugar
3 g salt
3 orange zest
200 g flour
5 g baking powder
100 g clarified butter
50 g cocoa powder
S.Q. Grand Marnier
S.Q. orange-flavoured crystallized fruit

PROCÉDÉ

Mélanger les ingrédients à la spatule. Garnir un moule Flexipan avec au milieu un morceau de pâte de fruits à l'orange. Cuire à 150°C au four ventilé ou 180°C au four classique pendant 20 minutes environ. A la sortie du four, ajouter le Grand Marnier au pinceau. Décorer de la pâte de fruits.

METHOD

Mix ingredients with a spatula. Place in a Flexipan mould with a piece of orange-flavoured crystallized fruit in the middle. Cook at 150°C in a fan oven, or 180°C in a standard oven, for around 20 minutes. Once out of the oven, brush on the Grand Marnier. Decorate with the crystallized fruit.

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE DE FRUITS

À L'ORANGE

300 g de jus de poires
30 g de sucre semoule
300 g de sucre cristal
100 g de glucose
30 g de pectine
120 g de jus d'oranges
8 g d'extrait d'oranges
6 gouttes d'acide tartrique

INGREDIENTS FOR ORANGE-FLAVOURED CRYSTALLIZED FRUIT

300 g pear juice
30 g caster sugar
300 g granulated sugar
100 g glucose
30 g pectin
120 g orange juice
8 g orange extract
6 drops of tartaric acid

PROCÉDÉ

Faire bouillir le jus de poire et le jus d'oranges. Ajouter le sucre cristal et le glucose et mélanger la pectine au sucre semoule. Bien fouetter tous les ingrédients, faire bouillir puis mixer. Ajouter ensuite l'extrait d'oranges puis l'acide tartrique en gouttes. Cuire et régler à 74 % brix au réfractomètre. Faire refroidir 5 minutes en coulant l'appareil dans un récipient. Découper en cubes.

METHOD

Boil the pear juice and orange juice together. Add the granulated sugar and glucose and mix the pectin with the caster sugar. Whisk all the ingredients together thoroughly, boil them, then blend. Next, add the orange extract followed by the tartaric acid in drops. Cook and adjust to 74% brix using a refractometer. Cool 5 minutes pouring the mixture into a container. Cut into cubes.



ACIDE TARTRIQUE

TARTARIC ACID

Diluer 50/50 % eau et acide et garder le mélange dans un compte-gouttes.

TARTARIC ACID

Dilute 50/50% water and acid and keep the mixture in a bottle with a dropper.

Crème mousseline

Mousseline Cream

INGRÉDIENTS

500 g de crème pâtissière
150 g de beurre
20 g de rhum blanc

INGREDIENTS

500 g cream filling
150 g butter
20 g white rum

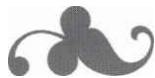
PROCÉDÉ

Monter le beurre et ajouter la crème pâtissière puis le rhum blanc. Ajouter un morceau d'ananas frais à l'assemblage.

METHOD

Whisk the butter and add the cream filling then the white rum. Add a piece of fresh pineapple once assembled.

Douceur aux amandes | *Almond Treat*



INGRÉDIENTS

210 g de beurre	INGREDIENTS
100 g de crème double	210 g butter
160 g d'oeufs	100 g double cream
100 g de noix	160 g egg
110 g de farine	100 g walnut
125 g de pâte de cacao	110 g flour
125 g de chocolat 50 %	125 g cocoa liquor
280 g de sucre semoule	125 g 50% chocolate
25 g de sucre inverti (Trimoline)	280 g caster sugar
5 g de vanille liquide	25 g invert sugar (Trimoline)
Q.S. amandes effilées	5 g liquid vanilla

PROCÉDÉ

Mélanger la crème, les oeufs, les noix et la farine. Ajouter le beurre fondu. Mélanger ensemble la pâte de cacao, le chocolat et le sucre semoule et ajouter au premier mélange. Ajouter le sucre inverti (Trimoline) et la vanille liquide, puis le beurre en dernier. Garnir le fond du moule d'amandes effilées. Cuire à 180°C pendant 12 minutes. Laisser refroidir puis démouler.

METHOD

Mix the cream, eggs, walnuts and flour together. Add the melted butter. Mix together the cocoa liquor, chocolate and caster sugar and add to the first mixture. Add the invert sugar (Trimoline) and liquid vanilla, then the butter last of all. Garnish the bottom of the mould with slivered almonds. Bake at 180°C for 12 minutes. Leave to cool then remove from the mould.

Douceur au Grand Marnier

Grand Marnier Treat

INGRÉDIENTS

350 g d'amandes en poudre	INGREDIENTS
175 g de sucre glace	350 g powdered almond
70 g de miel de sapin	175 g icing sugar
70 g de beurre	70 g fir-tree honey
80 g de Grand Marnier	70 g butter
80 g d'écorce de citrons confite	80 g Grand Marnier
3 gouttes de colorant rouge	80 g lemon rind candied
	3 drops red colouring

PROCÉDÉ

Mélanger le tout au cutter, pocher avec une douille n° 10 sur feuille Exopat. Cuire à 160°C pendant 10 minutes, remettre au froid. Une fois refroidi, passer à la glace à l'eau citronnée, puis enrober de sucre coloré. Faire croûter 24 heures dehors, puis stocker.

METHOD

Mix all the ingredients together using a cutter. Pipe out using a no. 10 nozzle onto an Exopat sheet. Cook at 160°C for 10 minutes. Then put in a cold place. Once cold, cover with lemon-flavoured water icing, then coat with coloured sugar. Leave for 24 hours to form a crust, then store.



Caissette vanille/banane

INGRÉDIENTS

500 g de pâte d'amandes crue
2 gousses de vanille bourbon
160 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
60 g de farine
150 g de beurre fondu froid
Q.S. bananes
Q.S. sucre vergeoise blonde

Vanilla/ Banana Cups

INGRÉDIENTS

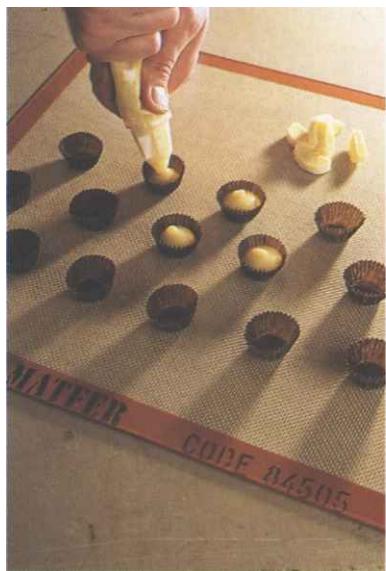
500 g raw almond paste
2 bourbon vanilla pods
160 g egg
40 g egg yolk
60 g flour
150 g cold melted butter
S.Q. banana
S.Q. light brown sugar

PROCÉDÉ

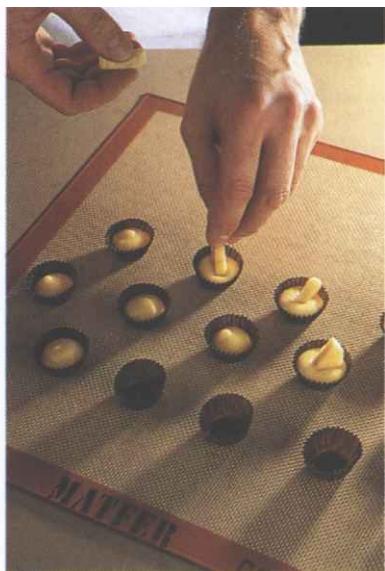
Mélanger la pâte d'amandes et les gousses de vanille grattées. Ajouter progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et le beurre fondu froid. Garnir des caissettes plissées (photo n° 1). Disposer au milieu des bananes en rondelles citronnées (photo n° 2) et saupoudrer de sucre blond. Cuire à 160°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir.

METHOD

Mix the almond paste and grated vanilla pods. Gradually add the eggs and egg yolks. Incorporate the flour and cold melted butter. Place in a paper baking cup (photo n° 1). Arrange the bananas in the centre (sliced horizontally and sprinkled with lemon juice photo n° 2), then sprinkle with the light brown sugar. Cook at 160°C for 20 minutes. Leave to cool.



1 ▲



2 ▲

*Caissette
caramel/noix de
pécan*

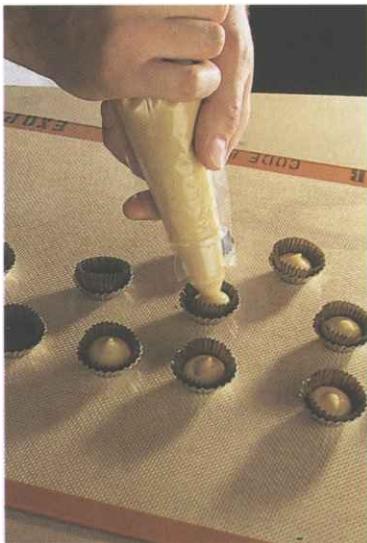
*Caramel and
Pecan Nut
Cup cakes*

INGRÉDIENTS

450 g de pâte d'amandes	450 g almond paste
40 g de pâte de noix	40 g walnut paste
160 g d'œufs	160 g egg
40 g de jaunes d'œufs	40 g egg yolk
60 g de farine	60 g flour
150 g de beurre fondu liquide	150 g liquid melted butter
Q.S. pastilles de caramel mou	S.Q. soft caramel discs
Q.S. noix de pécan caramélisées	S.Q. caramelized pecan nuts

INGREDIENTS

450 g de pâte d'amandes	450 g almond paste
40 g de pâte de noix	40 g walnut paste
160 g d'œufs	160 g egg
40 g de jaunes d'œufs	40 g egg yolk
60 g de farine	60 g flour
150 g de beurre fondu liquide	150 g liquid melted butter
Q.S. pastilles de caramel mou	S.Q. soft caramel discs
Q.S. noix de pécan caramélisées	S.Q. caramelized pecan nuts



1 ▲



2 ▲



3 ▲

PROCÉDÉ

Mélanger la pâte d'amandes et la pâte de noix. Ajouter progressivement les œufs et les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite la farine et le beurre fondu liquide. Garnir des caissettes à la poche (photo n° 1). Disposer au cornet des pastilles de caramel mou au centre la caissette (photo n° 2) et parsemer de noix de pécan caramélisées (photo n° 3) avant cuisson à 180°C pendant 20 minutes.

METHOD

Mix the almond and walnut pastes together. Gradually mix in the eggs and egg yolks. Then incorporate the flour and liquid melted butter. Pipe into paper baking cups (photo n° 1). Arrange the soft caramel discs in the centre using a small piping (icing) bag (photo n° 2), and sprinkle with caramelized pecan nuts (photo n° 3) before cooking at 180°C for 20 minutes.

INGRÉDIENTS

150 g de sucre cuit	150 g cooked sugar
100 g d'eau	100 g water
50 g de beurre	50 g butter

INGREDIENTS

150 g de sucre cuit	150 g cooked sugar
100 g d'eau	100 g water
50 g de beurre	50 g butter

PROCÉDÉ

Faire cuire le sucre sans eau à 185°C. Ajouter l'eau bouillante en 2 fois. Incorporer le beurre et laisser refroidir. Disposer le caramel à l'aide d'un cornet au milieu de la caissette.

METHOD

Cook the sugar without water at 185°C. Add the boiling water in 2 goes. Incorporate the butter and leave to cool. Arrange the caramel in the middle of the cup using a small piping bag.

*Les petits fours secs
sucrés et salés* | *Dry Petits Fours
Sweet and Savoury*

*Petits fours secs | Sweet Dry Petits
sucrés* | *Fours*



Petits fours secs salés | Savoury Dry Petits Fours



Nantais poivre/cannelle

INGRÉDIENTS

250 g de beurre
35 g de sucre semoule
145 g de tant-pour-tant
38 g d'œufs
7 g de vanille liquide
235 g de farine
40 g de cannelle en poudre
3 tours de moulin de poivre de Cayenne
125 g de dorure
12 g de caramel

PROcéDÉ

Malaxer le beurre avec le sucre semoule. Ajouter le tant-pour-tant, les œufs et la vanille liquide. Mixer et incorporer la cannelle en poudre puis la farine à la fin. Détailer des rondelles au découpoir droit (photo n° 1). Dorer au pinceau, rayer à la fourchette le dessus de chaque rondelle (photo n° 2). Saupoudrer de poivre (photo n° 3). Cuire à 180°C pendant 12 minutes.

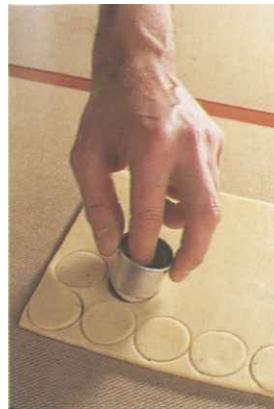
Pepper/Cinnamon Nantais

INGREDIENTS

250 g butter
35 g caster sugar
145 g equal mix sugar/ground almond
38 g egg
7 g liquid vanilla
235 g flour
40 g powdered cinnamon
Cayenne pepper (3 turns of the mill)
125 g glazing
12 g caramel

METHOD

Soften the butter with the caster sugar. Add the sugar/almond mix, the eggs and the liquid vanilla. Blend and mix in the powdered cinnamon, then the flour at the end. Cut out round shapes using a straight cutter (photo n° 1). Glaze with a brush, then draw lines on the top of each one using a fork (photo n° 2). Sprinkle with pepper (photo n° 3). Cook at 180°C for 12 minutes.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Dorure

Glazing

INGRÉDIENTS

40 g de sel
80 g de crème liquide
5 g de sel

INGREDIENTS

40 g salt
80 g liquid cream
5 g salt



1 ▲

2 ▼



Tuiles chocolat

Chocolate Tuile Biscuits

INGRÉDIENTS

100 g de beurre
80 g de sucre glace
60 g de farine
40 g de cacao en poudre
40 g de noisettes concassées
20 g de grué* de cacao
20 g de miel de sapin

INGRÉDIENTS

100 g butter
80 g icing sugar
60 g flour
40 g cocoa powder
40 g crushed hazelnuts
20 g cocoa grue*
20 g fir-tree honey

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la farine et le cacao, puis les noisettes, le grué et le miel. Dresser à la poche (photo n° 1). Laisser reposer 2 heures au frigo et cuire à 220°C pendant 5 minutes. Façonner dans une gouttière à la sortie du four (photo n° 2).

* graines de cacao brut non sucré

METHOD

Mix the butter and icing sugar. Add the flour and cocoa, then the hazelnuts, grue'and honey. Pipe onto a sheet (photo n° 1). Leave to rest for 2 hours in the refrigerator and cook at 220°C for 5 minutes. Shape in a log-mould once out of the oven (photo n° 2).

* unsweetened, ground cocoa beans

Diamants coco

Coconut Diamonds

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
100 g de sucre semoule
25 g de jaunes d'oeufs
200 g de farine
200 g de noix de coco râpée
5 g de vanille liquide

INGREDIENTS

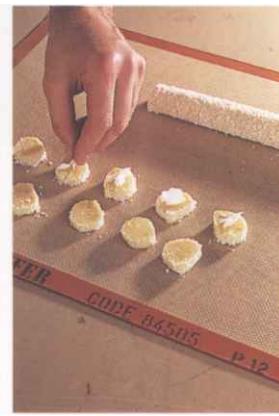
200 g butter
100 g caster sugar
25 g egg yolk
200 g flour
200 g shredded coconut
5 g liquid vanilla

METHOD

Mélanger le beurre et le sucre semoule. Ajouter les jaunes d'oeufs. Mixer et incorporer la farine, la noix de coco râpée et la vanille liquide. Façonner en rouleau de 300 g sur 60 cm de long. Rouler dans de la noix de coco râpée, trancher au couteau tous les 1,2 cm (photo n° 3), puis déposer une lamelle de noix de coco sur le dessus de chaque rondelle (photo n° 4). Cuire 15 minutes à 200°C.



3 ▲



4 ▲

Palets pamplemousse

INGRÉDIENTS

125 g de beurre
125 g de sucre glace
100 g d'œufs
125 g de farine
1 zeste de pamplemousse

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace (photo n° 1). Incorporer les œufs et malaxer avec la farine. Faire pocher sur plaque (photo n° 2) et ajouter les zestes de pamplemousse (photos n° 3, 4). Cuire à 180°C pendant 10 minutes. Glacer à la glace à l'eau.

Grapefruit Palets

INGREDIENTS

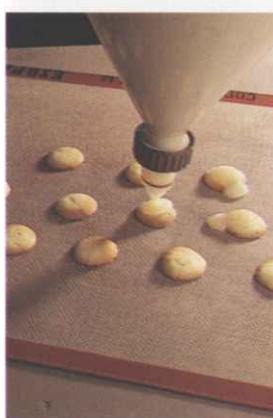
125 g butter
125 g icing sugar
100 g egg
125 g flour
1 grapefruit zest

METHOD

Mix the butter and icing sugar together (photo n° 1). Incorporate the eggs and work with the flour until soft. Pipe onto a sheet (photo n° 2) and add the grapefruit zests (photos n° 3, 4). Cook at 180°C for 10 minutes. Glaze with water icing.



1 ▲



3 ▲



2 ▲



4 ▲

Glace à l'eau

INGRÉDIENTS

250 g de fondant pâtissier
75 g de glucose
38 g de sirop à 60 %
38 g de jus de pamplemousse ou de fruits

PROCÉDÉ
Faire chauffer le tout à 35°C.

Water Icing

INGREDIENTS

250 g cake frosting
75 g glucose
38 g 60% syrup
38 g grapefruit or fruit juice

METHOD
Heat all the ingredients together at 35°C.

Palets chocolat | Chocolate Palets



1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS

480 g de beurre
300 g de sucre glace
100 g de poudre de cacao
650 g de farine
120 g de chocolat à cuire
Q.S. jaunes d'œufs
Q.S. vermicelles chocolat

INGREDIENTS

480 g butter
300 g icing sugar
100 g cocoa powder
650 g flour
120 g baking chocolate
S.Q. egg yolk
S. Q. chocolate vermicelli

PROCÉDÉ

Mélanger le tout. Peler des rouleaux à 300 g et les rouler dans les jaunes d'œufs puis dans du vermicelle chocolat. Détailer au couteau des rondelles (photo n° 1). Cuire pendant 15 minutes à 150°C (photo n° 2).

METHOD

Mix all the ingredients together. Form into 300-g rolls, and then roll in the egg yolk, then in the chocolate vermicelli. Cut out round shapes using a knife (photo n° 1). Bake at 150°C for 15 minutes (photo n° 2).

Rond de Sologne

Sologne Round Cake

INGRÉDIENTS

250 g de noisettes hachées
150 g de sucre
180 g d'œufs
80 g de jaunes d'œufs
150 g de beurre noisettes
30 g de farine
3 g de bicarbonate
120 g de blancs d'œufs
100 g de sucre

INGREDIENTS

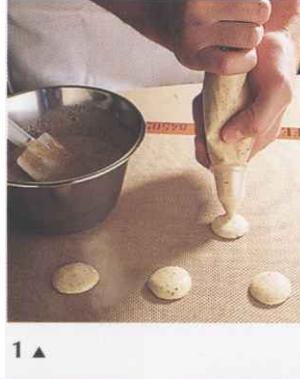
250 g chopped hazelnuts
150 g sugar
180 g egg
80 g egg yolk
150 g brown butter
30 g flour
3 g bicarbonate of soda
120 g egg white
100 g sugar

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, puis monter les blancs avec le sucre au batteur. Mélanger délicatement, dresser sur plaque Exopat (photo n° 3) et cuire à 220°C pendant 10 à 15 minutes. Garnir à la poche avec une ganache chocolat (voir p. 38) entre deux fonds de rond de Sologne (photo n° 4). Déposer un décor chocolat sur le dessus (photo n° 5).

METHOD

Mix all the ingredients except the egg whites and sugar, then whisk the whites and sugar together with a beater. Mix in delicately, place on an Exopat sheet (photo n° 3) and cook at 220°C for 10 to 15 minutes. Pipe chocolate ganache cream (see p. 38) between round Sologne bases (photo n° 4). Arrange a chocolate decoration on top (photo n° 5).



1 ▲





Tuiles orange | Orange Tuile Biscuits

Tuile orange

Orange Tuile Biscuits



1 ▲

INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 25 g de jus d'oranges
- 40 g de farine
- 5 g d'arôme orange
- 60 g d'amandes hachées grillées

PROCEDÉ

Mélanger les amandes avec le sucre, le jus d'oranges, l'arôme et la farine, puis incorporer le beurre fondu. Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur puis façonner en gouttière à la sortie du four. Cuire sur feuille anti-adhérente à 220°C pendant 10 minutes (photo n° 1).

INGREDIENTS

- 100 g sugar
- 50 g butter
- 25 g orange juice
- 40 g flour
- 5 g orange flavouring
- 60 g grilled chopped almonds

METHOD

Mix the almonds with the sugar, orange juice, flavouring and flour, then mix in the melted butter. Leave to rest for 24 hours in the refrigerator, then shape in a log-mould once out of the oven. Cook on a non-stick sheet at 220°C for 10 minutes (photo n° 1).

Miroirs

Mirrors

INGRÉDIENTS

- 500 g de tant-pour-tant noisette
- 75 g de sucre semoule
- 250 g de blancs d'œufs

PROCEDÉ

Mélanger délicatement le tant-pour-tant dans les blancs montés avec le sucre. Pocher en forme de couronne et saupoudrer de noisettes concassées. Déposer de la crème d'amandes au milieu puis cuire à 160°C pendant 10 minutes. Une fois refroidi, glacer à la glace à l'eau.

INGREDIENTS

- 500 g equal mix sugar/ground hazelnut
- 75 g caster sugar
- 250 g egg white

METHOD

Delicately mix the sugar/hazelnut mixture into the whites whisked with the sugar. Pipe out in a crown shape and sprinkle with crushed hazelnuts. Arrange almond cream in the centre then cook at 160°C for 10 minutes. Once cooled, ice with water icing.

Viennois Earl Grey

Earl Grey Viennese Cake

INGRÉDIENTS

500 g de beurre
350 g de sucre glace
420 g d'œufs
300 g de tant-pour-tant blanc
600 g de farine
6 g de thé Earl Grey
Q.S. confiture oranges

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter le tant-pourtant, les œufs et la farine. Passer au mixer avec le thé. Remplir un chablon avec l'appareil (photo n° 1). Laisser refroidir, détailler et cuire à 180°C pendant 10 minutes. Garnir chaque viennois de confiture d'oranges et coller dos à dos (voir photo n° 2) . Tremper dans la couverture chocolat (photo n° 3).

INGREDIENTS

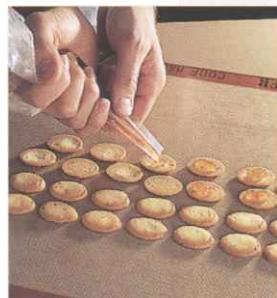
500 g butter
350 g icing sugar
420 g egg
300 g equal mix sugar/ground almond
600 g flour
6 g Earl Grey tea
S.Q. orange jam

MÉTHOD

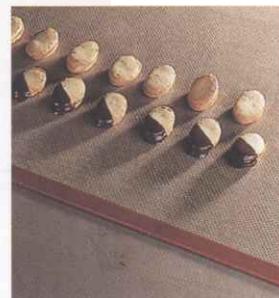
Mix the butter and icing sugar together. Add the sugar/almond mix, the eggs and the flour. Blend with the tea. Fill a cardboard stencil with the mixture (photo n° 1). Leave to cool and cut into shapes. Then cook at 180°C for 10 minutes. Cover each cake half with orange jam then stick together back to back (photo n° 2). Soak in chocolate coating (photo n° 3).



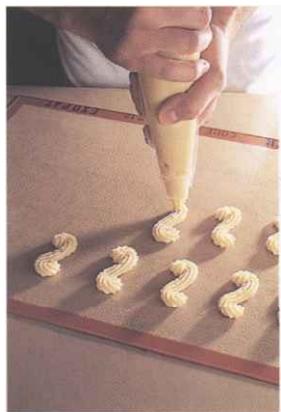
1 ▲



2 ▲

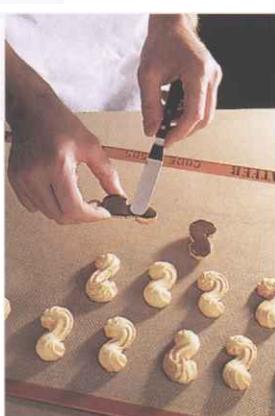


3 ▲



4 ▲

5 ▼



Sablé poché

Piped Shortbread

INGRÉDIENTS

200 g de beurre
175 g de sucre glace
60 g d'œufs
20 g de jaunes d'œufs
60 g de lait
375 g de farine
50 g de féculle
7 g de poudre à lever

INGREDIENTS

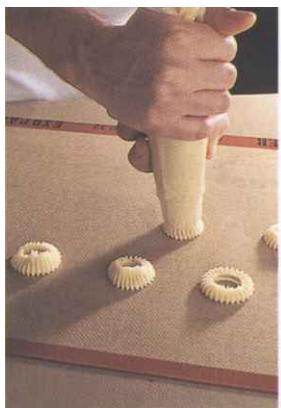
200 g butter
175 g icing sugar
60 g egg
20 g egg yolk
60 g milk
375 g flour
50 g starch
7 g baking powder

PROCÉDÉ

Mélanger le beurre avec le sucre glace et ajouter les œufs et les jaunes d'œufs, puis le lait. Incorporer la farine et la féculle avec la poudre à lever. Pocher, sur feuille Exopat avec une douille cannelée, selon convenance (photo n° 4) puis cuire à 180°C pendant 8 minutes. Laisser refroidir. Glacer au couteau le dessous des sablés avec de la couverture chocolat (photo n° 5).

MÉTHOD

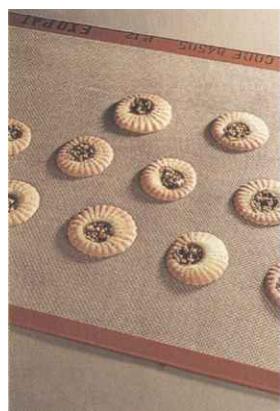
Mix the butter with the icing sugar and add the eggs and egg yolks, followed by the milk. Incorporate the flour and the starch with the baking powder. Pipe onto an Exopat sheet using a fluted nozzle, as desired (photo n° 4) then cook at 180°C for 8 minutes. Leave to cool. Ice the bottom of the biscuits with chocolate coating (photo n° 5).



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Tuiles noix de coco

INGRÉDIENTS

250 g de noix de coco râpée
250 g de sucre semoule
210 g d'œufs
25 g de beurre fondu

PRO CÉDÉ

Mélanger à la spatule la noix de coco, le sucre semoule et les œufs. Ajouter le beurre fondu. Dresser sur plaque Exopat avec poche sans douille. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure puis étaler à 6 cm de diamètre et cuire à 170°C. À la sortie du four, décoller à la corne. Passer la base à la couverture de chocolat mi-amer à point (cristallisé).

Coconut Tuile Biscuits

INGREDIENTS

250 g shredded coconut
250 g caster sugar
210 g egg
25 g melted butter

METHOD

Using a spatula, mix the coconut, caster sugar and eggs together. Add the melted butter. Pipe out onto an Exopat sheet, using a piping bag without a nozzle. Place in the refrigerator for 1 hour, then roll out to 6 cm in diameter and cook at 170°C. Once out of the oven, use a scraper to remove from the sheet. Coat the base with semi-bitter chocolate (crystallized).

Romias

INGRÉDIENTS

175 g de beurre
250 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs frais
275 g de farine
2 g de sel
10 g de vanille

PRO CÉDÉ

Mettre le beurre en pommade. Ajouter le reste des ingrédients et pocher en petits cercles avec une douille sultane sur plaques Exopat (photo n° 1). Garnir le centre de la Romias avec la masse ci-après (photo n° 2).

Cuisson : 200°C four classique ou 180°C four ventilé pendant environ 10 minutes (photo n° 3).

Romias

INGREDIENTS

175 g butter
250 g icing sugar
110 g fresh egg white
275 g flour
2 g salt
10 g vanilla

METHOD

Soften the butter. Add the rest of the ingredients and pipe out in small circles using a sultan nozzle on Exopat sheets (photo n° 1). Garnish the centre of the Romias with the following mix (photo n° 2).

Cook at 200°C in a standard oven or 180°C in a fan oven, for around 10 minutes (photo n° 3).

INGRÉDIENTS DE LA MASSE À ROMIA'S

125 g de glucose
125 g d'amandes hachées finement
125 g de cassonade
125 g de beurre

ROMIAS MIX

INGREDIENTS
125 g glucose
125 g finely-chopped almonds
125 g raw cane sugar
125 g butter

PRO CÉDÉ

Fondre le glucose, ajouter la cassonade et le beurre, puis les amandes hachées. Arrêtez au premier bouillon. Dresser encore chaud au centre des cercles avec douille n° 8.

METHOD

Melt the glucose, add the raw cane sugar and the butter, then the chopped almonds. Remove from the heat when it reaches boiling point. While still hot, pipe onto the centre of the circles using a no. 8 nozzle.

Sablé hollandais

Dutch Shortbread

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE SABLÉE CHOCOLAT/MUSCADE

110 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant
50 g d'œufs
150 g de farine
20 g de cacao en poudre
3 g de muscade en poudre

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec le sel.
Incorporer le sucre glace, le tant-pour-tant et les œufs.
Ajouter la farine le cacao en poudre et la muscade.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE/NUTMEG SHORTBREAD PASTRY

110 g butter
2 g salt
50 g icing sugar
20 g equal mix sugar/ground almond
50 g egg
150 g flour
20 g cocoa powder
3 g powdered nutmeg

METHOD

Soften the butter with the salt. Incorporate the icing sugar, the sugar/almond mix and the eggs. Add the flour, cocoa powder and nutmeg.

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE SABLÉE

120 g de beurre
2 g de sel
50 g de sucre glace
50 g de tant-pour-tant
40 g d'œufs
150 g de farine

PROCÉDÉ

Malaxer le beurre avec le sel.
Incorporer le sucre glace, le tant-pour-tant et les œufs.
Ajouter la farine.

INGREDIENTS FOR THE SHORTBREAD PASTRY

120 g butter
2 g salt
50 g icing sugar
50 g equal mix sugar/ground almond
40 g egg
150 g flour

METHOD

Soften the butter with the salt. Incorporate the icing sugar, the sugar/almond mix and the eggs. Add the flour.

PROCÉDÉ DU SABLÉ HOLLANDAIS

Réaliser 2 bandes de pâte sablée chocolat et bandes de pâte sablée nature. Assembler en damier (1 blanche + 1 chocolat en dessous et 1 chocolat + 1 blanche en dessus). Rouler le tout et envelopper d'une abaisse de pâte sablée blanche. Détailer en tranches de 1 cm d'épaisseur (photo n° 1). Disposer sur plaque Exopat et cuire au four à 170°C pendant 8 minutes.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Les quichettes

Quiches

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À PÂTÉ

450 g de beurre
500 g de farine
250 g de féculle de pommes de terre
30 g de sel
100 g d'œuf
100 g d'eau
15 g de sucre

PROCÉDÉ

Abaïsser à 2,5 mm, découper, foncer, remplir d'appareil à quichette et garnir selon les propositions ci-contre (voir photos n° 2 et 3).

INGREDIENTS FOR THE PÂTÉ PASTRY

450 g butter
500 g flour
250 g potato starch
30 g salt
100 g egg
100 g water
15 g sugar

METHOD

Roll out the pastry to 2.5 mm, cut into shape. Line a mould with the pastry, fill with quiche mix and decorate with one of the garnishes listed opposite (see also photos n° 2 and 3).

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À QUICHETTE

250 g de crème fleurette
100 g d'œufs
20 g de jaunes d'œufs
Q.S. sel, poivre gris, noix de muscade

GARNITURE À QUICHETTE

1 - Saint-jacques, asperges
2 - Girolles, trompettes, épinards
3 - tomates confites, ail, thym

INGREDIENTS FOR THE QUICHE MIX

250 g liquid cream
100 g egg
20 g egg yolk
S.Q. salt, black pepper,
nutmeg

QUICHE GARNISH

1 - Scallops, asparagus
2 - Girolle and cratarelle mushrooms, spinach
3 - Pickled tomatoes, garlic, thyme

Petits fours en feuilletage

CARRÉ, NŒUD

PAPILLON

1 épaisseur de feuilletage de 1,5 cm découpée en carrés de 4 sur 4 cm. Couper sur 1 cm les 4 angles d'un carré (photo n° 1) et rabattre chaque angle au milieu (photo n° 2). Cuire 15 minutes à 180°C.

Pour former le noeud papillon, pincer le milieu du carré (photo n° 1).



1 ▲

Puff-Pastry Petits Fours

SQUARE, BOW TIE

1 strip of puffpastry, 1,5 cm thick, cut into 4 x 4-cm squares. Cut the four corners of a square at a width of 1 cm (photo n° 1) and fold each corner towards the middle (photo n° 2). Cook for 15 minutes at 180°C.
To form the bow, pinch the middle of the square (photo n° 1).



2 ▲

MOULIN

Pour le moulin, couper chaque angle par le milieu et rabattre vers le centre 1 pointe sur 2 (photo n° 2).



3 ▲



4 ▲



5 ▲

ARLETTE, ÉVENTAIL

Faire une bande de feuilletage

30 cm x 14 cm de 1 mm d'épaisseur. Saupoudrer le dessus de sucre semoule et rouler en boudins très serrés.

Mettre au réfrigérateur.

Couper des bandes de 2 mm d'épaisseur (photo n° 3).

Etaler au rouleau en forme ovale. Saupoudrer de sucre glace (photo n° 4). Cuire à 180°C pendant 20 minutes (photo n° 5).

ARLETTE, FAN

Form a strip of puff pastry, 30 cm x 14 cm and 1 mm thick. Sprinkle caster sugar on top and roll into very tight finger shapes. Place in the refrigerator. Cut strips 2 mm thick (photo n° 3). Roll out in an oval shape. Sprinkle with icing sugar (photo n° 4). Cook at 180°C for 20 minutes (photo n° 5).

Pissaladière

INGRÉDIENTS

Pâte à foncer

Appareil à pissaladière

PROCÉDÉ

Abaïsser à 1,5 au laminoir. Passer le rouleau pic-vite (réf Matfer 141115 ou 141120). Détailer à l'emporte-pièces cannelé diamètre 5,5 cm et doré. Dresser l'appareil à pissaladière au centre (photo n° 6) et cuire à 220°C au four classique ou 180°C au four ventilé. Après cuisson, décorer avec 1 morceau de filet d'anchois et un morceau d'olive noire.



6 ▲

Pissaladière

INGREDIENTS

Shortcrust pastry

Pissaladière mix

METHOD

Roll the dough out to 1.5 cm thick . Roll the roller docker (Matfer 141115 or 141120) across the top. Cut out fluted round shapes, 5.5 cm in diameter, using a cutter and cook slightly till the dough develops a golden colour. Spread the pissaladière mix in the centre (photo n° 6) and cook at 220°C in a standard oven, or 180°C in a fan oven. After cooking, decorate with an anchovy fillet and a piece of black olive.

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL À

PISSALADIÈRE

10 g d'huile d'olives

200 g d'oignons en rondelles

350 g de tomates épépinées

mondées

20 g de vin blanc

35 g de concentré de tomates

Q.S. persil, sel, poivre

1 gousse d'ail

10 g de féculle

PROCÉDÉ

Faire tomber les oignons dans l'huile d'olives. Ajouter le reste des ingrédients en réservant la féculle pour la fin de la cuisson.

INGREDIENTS FOR

THE PISSALADIÈRE

MIX

10 g olive oil

200 g onion slices

350 g peeled, deseeded

tomatoes

20 g white wine

35 g tomato purée

S.Q. of parsley, salt, pepper

1 clove garlic

10 g starch

METHOD

Fry the onions in the olive oil. Add the rest of the ingredients, except the starch which should be added at the final stage of cooking.

Palmier salé

Savoury Palmier

INGRÉDIENTS

pâte feuilletée (voir p. 34)
gruyère râpé
gros sel

PROCÉDÉ

Donner les 2 derniers tours du feuillettage avec du gruyère râpé. Abaisser à 2,5 au laminoir (photo n° 1), détailler des rectangles de 36 x 17 cm et les plier en 4. Mettre au froid puis détailler à la guitare ou au couteau à 7,5 mm d'épaisseur (photo n° 2). Plaquer et saupoudrer de gros sel sur les palmiers. Cuire 1 min à 160°C au four ventilé (photo n° 3). Pour la cuisson, poser du papier sous la grille.

INGREDIENTS

Puff pastry (see p. 34)
Grated cheese
Coarse salt

METHOD

Add the grated cheese when making the last 2 layers of the puff pastry. Roll out to 2.5 cm thick using an adjustable rolling pin (photo n° 1), then cut out 36 x 17-cm rectangles and fold them into 4. Put in a cold place, then cut into 7.5-mm pieces using a guitar or a knife (photo n° 2). Place the palmiers on a baking sheet and sprinkle coarse salt over them. Cook for 1 minute at 160°C in a fan oven (photo n° 3). Place paper under the wire rack while cooking.



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Saucisses en pâte

Sausage Rolls

INGRÉDIENTS

rognures de feuillettage
chair à saucisses

PROCÉDÉ

Abaissé les rognures de feuillettage à 1,5 au laminoir. Détailler des rectangles de 36 x 7 cm. Dresser la chair à saucisse à la douille n° 12 et mettre au froid. Détailler à la guitare à 3 cm et mettre au congélateur. Dorer avant cuisson à 200°C au four classique ou à 180°C au four ventilé.

INGREDIENTS

Puff pastry trimmings
Sausage meat

METHOD

Roll out the puff pastry to 1.5 cm thick. Cut out 36 x 7-cm rectangles. Pipe on the sausage meat using a no. 12 nozzle and put in a cold place. Cut into 3-cm pieces using a guitar; then place in the freezer. Glaze before cooking at 200°C in a standard oven, or at 180°C in a fan oven.

Allumettes | Sticks



2 ▲

INGRÉDIENTS POUR DES ALLUMETTES AU FROMAGE

- feuilletage*
- gruyère râpé*
- sel fin*

INGREDIENTS FOR CHEESE STICKS

- Puff pastry*
- Grated cheese*
- Fine salt*

PROCÉDÉ

Abaissé le feuilletage à 2,5 cm au lamoir. Dorer et parsemer de gruyère râpé et de sel fin. Détailier, à la guitare ou au couteau, des tronçons de 2,5 cm (photo n° 1). Cuire sur plaque : déposer un papier et une grill sur cales de 2,5 cm de haut (photo n° 2).

Cuisson : 200°C four classique, 180°C four ventilé.

METHOD

Roll out the puff pastry to 2.5 cm thick. Glaze and sprinkle with grated cheese and fine salt. Cut into pieces 2.5 cm long, using a *guitar* (photo n° 1) Cook on a baking sheet: place a piece of paper and a wire rack on blocks 2.5 cm high (photo n° 2).

Cook at 200°C in a standard oven, 180°C in a fan oven.

Carrés béchamel

Béchamel Squares

INGRÉDIENTS DE

LA BÉCHAMEL

- Q.S. feuilletage*
- Q.S. gruyère râpé*
- Q.S. béchamel*
- 2 l de Lit*
- 320 g de roux*
- Q.S. sel, poivre, noix de muscade*
- roux*
- 250 g de beurre*
- 300 g de farine*

PROCÉDÉ

Abaissé le feuilletage à 2'4 au lamoir, abaisse de 36 x 36 cm. Dorer et parsemer de gruyère râpé. Mettre au froid. Détailier, à la guitare ou au couteau, des carrés de 3,75 x 3,75 cm. Plaquer sur papier cuisson reposant sur des cales de 2,5 cm de hauteur. Cuire à 200°C four classique, 180°C four ventilé. Couper après cuisson et garnir de béchamel.

INGREDIENTS FOR

THE BÉCHAMEL

- S.Q. puffpastry*
- S.Q. grated cheese*
- S.Q. béchamel sauce*
- Ingredients for the béchamel sauce*
- 2 l milk*
- 320 g roux*
- S.Q. salt, pepper, nutmeg*
- Roux*
- 250 g butter*
- 300 g flour*

METHOD

Roll out the puff pastry into a 36 x 36-cm square, 2.5 cm thick. Glaze and sprinkle with grated cheese. Put in a cold place. Cut into 3.75 cm x 3.75-cm squares using a *guitar* or a knife. Place on a baking sheet on blocks 2.5 cm high. Cook at 200°C in a standard oven, 180°C in a fan oven. Cut up after cooking and garnish with béchamel sauce.

INGRÉDIENTS POUR

DES ALLUMETTES

- AUX ANCHOIS*
- feuilletage*
- sel fin*
- 200 g de beurre*
- 50 g d'anchois*

PROCÉDÉ

Identique aux allumettes au fromage, mais cuire sans gruyère. Dorer, rayer et cuire sur grille recouverte de papier : 200°C four classique, 180°C four ventilé. Garnir de beurre d'anchois entre deux couches de feuilletage de 2,5 mm d'épaisseur.

INGREDIENTS FOR

ANCHOVY STICKS

- Puffpastry*
- Fine salt*
- 200 g butter*
- 50 g anchovies*

METHOD

Follow the instructions for the cheese sticks, but cook without the cheese. Glaze, make small slashes on the top, and cook on a paper-covered wire rack: 200°C for a standard oven, 180°C for a fan oven. Garnish with anchovy butter between two layers of puff pastry, 2.5 mm thick.



1 ▲



Assiette de petits fours
à la pâte à choux

Petits Fours
in chou pastry



Assiette religieuse
Grand Marnier, millefeuille
chocolat, feuille d'hiver

Grand Marnier
Religieuse, Chocolate
Millefeuille, Winter Leaf

Fours prestige fourrés

Religieuse Grand Marnier

C O M P O S I T I O N

Pâte à choux (voir p. 35)

Fondant rose (voir p. 47)

Décor crème au beurre (voir p. 29)

Fond de tartelette en pâte sucrée (voir p. 34)

Crème pâtissière Grand Marnier (voir p. 29)

P R O C É D É

Garnir les choux de crème pâtissière. Glacer le dessus avec du fondant rose puis coller les choux 3 par 3 sur un fond de tartelette. Décorer de crème au beurre (photo n° 2).

Saint-Honoré crème chiboust/ fruits rouges

C O M P O S I T I O N

Fond de pâte feuillettée (voir p. 34)

Pâte à choux glacée au sucre (voir p. 35)

Crème chiboust (en moule Flexipan), brûlée et caramélisée (voir p. 31)

Fruits rouges selon saison

Eclats de chocolat



3 ▲

Grand Marnier Religieuse

C O M P O S I T I O N

Chou pastry (see p. 35)

Pink frosting (see p. 47)

Butter cream decoration (see p. 29)

Sweet pastry base for tartlets (see p. 34)

Grand Marnier cream filling (see p. 29)

M E T H O D

Fill the choux balls with cream filling. Ice the top with the pink frosting then stick the choux balls together 3 by 3 on a tartlet base. Decorate with butter cream (photo n° 2).

Saint-Honoré, Chiboust Cream, Red Fruits

C O M P O S I T I O N

Puff pastry base (see p. 34)

Chou pastry iced with sugar (see p. 35)

Chiboust cream in a Flexipan tin, burned and caramelized (see p. 31)

Red fruits, according to season
Chocolate flakes



4 ▲

Prestige Petits Fours, Filled



1 ▲



2 ▲

P R O C É D É

Pocher de la pâte à choux en couronne sur un fond de pâte feuilletée. Cuire ce fond à 180°C pendant 15 minutes.

Déposer la crème chiboust caramélisée au centre du fond de Saint-Honoré (photo n° 3).

Décorer de 3 petits choux, d'un fruit rouge et d'un éclat de chocolat (photo n° 4).

Millefeuille chocolat

C O M P O S I T I O N

Pâte feuillettée (voir p. 34)

Crème pâtissière chocolat (voir p. 29)

Biscuit chocolat sans farine (voir p. 24)

P R O C É D É

Assembler une couche de feuilletage, une couche de crème pâtissière chocolat (photos n° 5 et 6), une couche de biscuit chocolat sans farine, une couche de crème pâtissière chocolat, une couche de feuilletage. Décorer d'1 éclat de chocolat (photo n° 6).



5 ▲

Chocolate Millefeuille

C O M P O S I T I O N

Puff pastry (see p. 34)

Chocolate cream filling (see p. 29)

Flourless chocolate sponge (see p. 24)

M E T H O D

Assemble a layer of puff pastry, a layer of chocolate cream filling (photos n° 5 et 6), a layer of flourless chocolate sponge, a layer of chocolate cream filling, a layer of puff pastry. Decorate with a sliver of chocolate (photo n° 6).



6 ▲



Assiette Saint-Honoré, vanille
suprême, fruits rouges.

Saint-Honoré, Vanilla Supreme.
Red Fruits.

Fours prestige montés en cercles

Vanille suprême

COMPOSITION

Biscuit chocolat (voir p. 24)

Noisettes caramélisées

Bavaroise vanille (voir mousse

Madame p. 30)

1 gousse de vanille candie

Entourage de chocolat sur
plastique

Glaçage neutre (voir p. 48)

RÉALISATION

Chemiser un petit moule avec une bande de plastique passée au chocolat. Déposer au fond

1 biscuit chocolat. Ajouter quelques morceaux de noisettes caramélisées.

Recouvrir de bavaroise vanille. Napper de glaçage neutre (**photo n° 1**) et décorer suivant son goût (**photo n° 2**).



1 ▲

Vanilla Supreme

COMPOSITION

Chocolate sponge (see p. 24)

Caramelized hazelnuts

Vanilla bavaroise (see mousse

Madame p. 30)

1 candied vanilla pod

Plastic strip coated in
chocolate

Neutral icing (see p. 48)

RÉALISATION

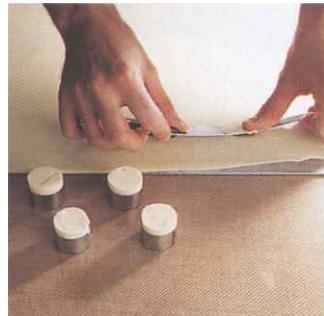
Line a small mould with a strip of plastic coated in chocolate. Place a chocolate sponge cake in the bottom. Add a few pieces of caramelized hazelnuts. Cover with vanilla bavaroise. Coat with neutral icing (photo n° 1) and decorate to taste (photo n° 2)



2 ▲

Prestige Petits Fours in Stacks

Feuille d'hiver | Winter Leaf



3 ▲

COMPOSITION

Meringue chocolat (voir p. 27)

Mousse chocolat blanc et

menthe

Copeaux blancs

Sucre glace

COMPOSITION

Chocolate meringue (see

p- 27)

Mint and white-chocolate

mousse

Marbled white-chocolate

flakes on the sides and top

Icing sugar

RÉALISATION

Dans un petit cercle, déposer un fond de meringue puis lisser le dessus avec la mousse de chocolat. Refroidir et démouler. Décorer de copeaux de chocolat (photo n° 3). Saupoudrer de sucre glace (photo n° 4).



4 ▲

Candi

Sugar Candy

INGRÉDIENTS

500 g d'eau

1 500 g de sucre

PROCÉDÉ

Cuire et régler à 74 % brix.

INGREDIENTS

500 g water

1,500 g sugar

METHOD

Cook and adjust to 74% brix.

*Assiette caramel 5 épices,
framboisine, timbale abricot.*

*5-Spice Caramel, Framboisine,
Apricot Timbale*



Framboisine

C O M P O S I T I O N
*Calque or et chocolat noir
 Mousse framboise (voir p. 83)
 Gelée aux 3 fruits rouges (voir
 p. 49)
 Glaçage framboise (voir p. 47)
 Framboises
 Décor chocolat*

Framboisine

C O M P O S I T I O N
*Golden and plain chocolate
 stenciled pattern
 Raspberry mousse (see p. 83)
 3 red-fruit jelly (see p. 49)
 Raspberry icing (see p. 47)
 Raspberries
 Chocolate decoration*

Timbale abricot

C O M P O S I T I O N

Dacquoise (voir p. 28)

*Mousse praliné avec morceaux
 d'abricots
 Oreillons d'abricots pochés au
 cognac et confits
 Copeaux de couverture noire
 et couverture blanche colorée
 orange*

Apricot Timbale

C O M P O S I T I O N

Dacquoise (see p. 28)

*Praliné mousse with apricot
 pieces
 Apricot halves poached in
 cognac and candied
 Flakes of dark chocolate
 coating and orange-coloured
 white chocolate*

Caramel 5-épices

C O M P O S I T I O N
*Biscuit amande imitation
 faux-bois caramel et blanc
 Suprême caramel
 Biscuit chocolat (voir p. 24)
 Noix sablées
 Glaçage au caramel (voir p. 48)
 Décor chocolat fripé*

5-Spice Caramel

C O M P O S I T I O N
*Imitation wood caramel and
 white almond biscuit
 Caramel supreme
 Chocolate sponge (see p. 24)
 Ground walnuts
 Caramel icing (see p. 48)
 Crumbled chocolate decoration*

**I N G R É D I E N T S D U
 S U P R È M E C A R A M E L**
*50 g de sucre
 100 g de crème fleurette
 60 g de couverture chocolat 66 %
 5 g de gélatine
 250 g de crème fouettée*

**I N G R É D I E N T S F O R
 T H E S U P R È M E
 C A R A M E L**
*50 g sugar
 100 g cream
 60 g 66% chocolate coating
 5 g gelatin
 250 g whipped cream*

P R O C É D É
*Cuire le sucre à 195°C sans
 eau. Ajouter la crème fleurette
 bouillante puis la couverture
 chocolat. Régler à 35°C au
 thermomètre. Ajouter la
 gélatine puis la crème fouettée.
 Mélanger délicatement.*

M E T H O D
*Cook the sugar to 195°C
 without water. Add the
 boiling cream, then the
 chocolate coating. Adjust to
 35°C using a thermometer.
 Add the gelatin, then the
 whipped cream. Mix
 delicately.*

R É A L I S A T I O N
*Pour le timbale abricot et la
 framboisine, procéder
 comme pour le vanille
 suprême et la feuille d'hiver.*

*Pour le caramel 5-épices,
 remplacer la couverture par le
 biscuit amandes.*

R E A L I Z A T I O N
*For the apricot timbale and
 framboisine, follow the
 procedure used for the vanilla
 suprême and winter leaf.
 For the 5-spice caramel,
 replace the coating with
 almond sponge.*

Fleur de la Passion/groseille | *Passion Flower/Redcurrant*



Fleur de la Passion/groseille

C O M P O S I T I O N

Mousse Passion avec groseilles fruits en moule Flexipan Copeaux de chocolat au lait en forme de fleur

Passion Flower/Redcurrant

C O M P O S I T I O N

Passion-fruit mousse with redcurrants in a Flexipan tin Flower-shaped milk chocolate pieces

P R O C É D É

Déposer la mousse Passion glacée au milieu d'un copeau de chocolat. Terminer par une groseille sur le dessus.

M E T H O D

Place the iced passion-fruit mousse in the centre of a chocolate piece with a redcurrant on top.

I N G R É D I E N T S D E L A MOUSSE PASSION

60 g <i>de jus de fruits de la Passion</i>
30 g <i>de sucre</i>
20 g <i>d'eau</i>
3 g <i>de gélatine</i>
30 g <i>de jaunes d'œufs</i>
160 g <i>de crème fouettée</i>

I N G R E D I E N T S F O R THE PASSION MOUSSE

60 g <i>passion-fruit juice</i>
30 g <i>sugar</i>
20 g <i>water</i>
3 g <i>gelatin</i>
30 g <i>egg yolk</i>
160 g <i>whipped cream</i>

P R O C É D É

Faire bouillir le jus de fruits de la Passion avec l'eau puis mélanger sucre et jaunes et pocher le tout à 85°C. Ajouter la crème fouettée. Dans un Flexipan demi-sphère, monter la mousse Passion en déposant 1 g de groseille au centre. Congeler.

Démouler puis napper de glaçage neutre. Décorer selon son goût.

M E T H O D

Boil the passion-fruit juice with the water then mix in the sugar and yolks and poach together at 85°C. Add the whipped cream. Pile the passion-fruit mousse into a half-spherical Flexipan tin, placing 1 g of redcurrants in the centre. Freeze. Remove from mould, then coat with neutral icing. Decorate to taste.

Goutte mascarpone

C O M P O S I T I O N

Biscuit chocolat (voir p. 24)
Punch café
Mousse mascarpone (voir p. 32)
Cacao en poudre
Filet de chocolat noir
Finition avec couverture sur rodhoïde

Mascarpone Drops

C O M P O S I T I O N

Chocolate sponge (see p. 24)
Coffee punch
Mascarpone mousse (see p. 32)
Cocoa powder
Thin lines of plain chocolate
Chocolate coating finish applied using a plastic sheet

I N G R É D I E N T S D E LA MOUSSE MASCARPONE FRAIS

12 g <i>de gélatine</i>
35 g <i>d'eau</i>
75 g <i>de jaunes d'œufs</i>
115 g <i>de sucre</i>
325 g <i>mascarpone frais</i>

I N G R E D I E N T S F O R THE FRESH MASCARPONE MOUSSE

12 g <i>gelatin</i>
35 g <i>water</i>
75 g <i>egg yolk</i>
115 g <i>sugar</i>
325 g <i>fresh mascarpone</i>

P R O C É D É

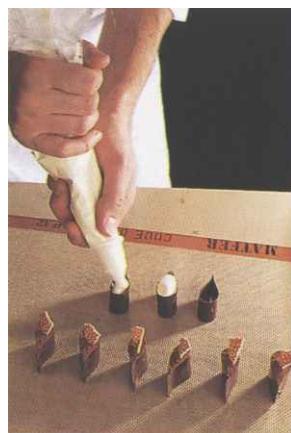
Cuire le sucre et l'eau à 118°C. Verser cette cuisson sur les jaunes d'œufs au batteur électrique. Monter l'ensemble. Ajouter la gélatine. Refroidir complètement au batteur. Ajouter le *mascarpone* (photo n° 1).

M E T H O D

Cook the sugar and water to 118°C. Pour this cooked mixture onto the egg yolks in an electric beater. Whisk together. Add the gelatin. Cool completely in the beater. Add the *mascarpone* (photo n° 1).

M O N T A G E

Procéder de façon similaire au montage p. 83 et 85.



Tartelettes, coupe de fruits, soleil
Marnier, parpaing d'épices

Tartlet, Fruit Cup, Soleil Marnier,
Spicy Parpaing



**INGRÉDIENTS DE
LA PÂTE DE FRUITS
FRAMBOISE**

700 g de pulpe de framboises
17,5 g de pectine
75 g de sucre
750 g de sucre cristal
175 g de glucose
6 g d'acide tartrique
3 g d'eau

PROCÉDÉ

Faire bouillir la pulpe. Mélanger sucre et pectine puis fouetter l'ensemble. Ajouter le glucose et le sucre cristal. Refaire bouillir. Incorporer l'acide dilué à l'eau et régler au réfractomètre à 75 brix. Mouler immédiatement en Flexipan de forme savarin.

**INGREDIENTS FOR
RASPBERRY-FLAVOURED
CRYSTALLIZED
FRUIT**

700 g raspberry pulp
17.5 g pectin
75 g sugar
750 g granulated sugar
175 g glucose
6 g tartaric acid
3 g water

METHOD

Boil the pulp. Mix in the sugar and pectin, then whisk together. Add the glucose and granulated sugar. Boil again. Incorporate the acid diluted in the water and adjust to 75 brix using a refractometer. Mould immediately in a Flexipan savarin mould.

Coupe de fruits

COMPOSITION

Nougatine amandes effilées
Crème au beurre pistache
(voir p. 29)
Assortiment fruits rouges
Couverture noire

PROCÉDÉ

Mouler la nougatine en forme de tartelette. Etaler la couverture noire à point sur le dessous de la tartelette. Pocher la crème au beurre pistache avec une douille cannelée et décorer de fruits rouges.

Fruit Cup

COMPOSITION

Nougatine with slivered almonds
Pistachio butter cream (see
P-29)
Assortment of red fruit
Black chocolate coating

METHOD

Mould the nougatin into a tartlet shape. Spread the dark coating onto the bottom of the tart. Pipe on the pistachio cream using a fluted nozzle, and decorate with red fruits.

*Tartelette
rhubarbe*

COMPOSITION

Pâte sablée (voir p. 34)

Appareil Maniguette et Grand

Marnier

Rhubarbe

Pâte de fruits framboise

Décor chocolat

*Rhubarb
Tartlet*

COMPOSITION

Sablé pastry (see p. 34)

Malaguetta and Grand

Marnier mix

Rhubarb

Raspberry-flavoured

crystallized fruit

Chocolate decoration

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL

MANIGUETTE /

GRAND MARNIER

100 g de crème fleurette

50 g d'oeufs

1 g de sel

4 g de poivre de maniguette

25 g de sucre

INGREDIENTS FOR

THE MALAGUETTA /

GRAND MARNIER

MIX

100 g cream

50 g egg

1 g salt

4 g malaguetta

25 g sugar

PROCÉDÉ
Mélanger tous les ingrédients.

METHOD
Mix all the ingredients together.



1 ▲



2 ▲

MONTAGE

Disposer un fond de pâte sablée. Mettre un morceau de rhubarbe préalablement cuit (photo n° 1). Couler l'appareil à maniguette. Cuire le tout 10 minutes à 180°C. Démouler (photo n° 2). Laisser refroidir. Ajouter la pâte de fruits moulée sur le dessus. Décorer (photo n° 2).

MONTAGE

Make a base of *sablé* pastry. Place a piece of pre-cooked rhubarb on top (photo n° 1). Pour the malaguetta mix. Cook together for 10 minutes at 180°C. Remove from the mould (photo n° 2). Leave to cool. Add the moulded crystallized fruit on top. Decorate (photo n° 2).



*Assiette parpaing d'épices.
pistache amarena. Soleil Marnier.*

*Spicy Parpaing. Soleil Marnier.
Amarena Pistachio*

Parpaing d'épices

C O M P O S I T I O N

Riz à l'impératrice
Pain 5-épices punché Grand
Marnier (voir p. 24)
Décor grille plastique cannage

P R O C É D É

Couper à la guitare
2,5 x 1,5 cm.

P U N C H

300 g de sirop à 60 %
100 g d'eau
100 g Grand Marnier

R i z I M P É R A T R I C E

70 g de riz blanchi
220 g de lait
25 g de sirop de grenadine
1 gousse de vanille
1 orange en zeste
150 g de lait
50 g de prunes
20 g de sucre
20 g de gelée dessert
20 g de Grand Marnier
150 g de crème fouettée

P R O C É D É

Cuire doucement le riz avec tous les ingrédients n° 1.
Laisser refroidir. Avec les ingrédients n° 2, réaliser une anglaise en ajoutant la crème fouettée puis le riz cuit avec les ingrédients n° 1.

P A I N 5 - É P I C E S

125 g de farine
125 g de farine de seigle
250 g de miel de sapin
3 g d'épices
5 g de bicarbonate
7 g de poudre à lever
30 g de jaunes d'œufs
20 g d'orange confite
20 d'eau

P R O C É D É

Mélanger les farines et le miel. Chauffer le tout à

Spicy Parpaing

C O M P O S I T I O N

Rice Empress-style
5-spice bread soaked in Grand
Marnier (see p. 24)
Decoration with pieces of
lattice-work

M E T H O D

Cut into 2.5 x 1.5-cm pieces
using a guitar.

P U N C H

300 g 60% sirup
100 g water
100 g Grand Marnier

R I C E E M P R E S S - S T Y L E

70 g blanched rice
220 g milk
25 g grenadine syrup
1 vanilla pod
1 orange zest
150 g milk
50 g plums
20 g sugar
20 g dessert jelly
20 g Grand Marnier
150 g whipped cream

M E T H O D

Cook the rice gently with the first set of ingredients. Leave to cool. With the second set, make a custard mix adding the whipped cream then the rice cooked with the first set.

5 - S P I C E B R E A D

125 g flour
125 g rye flour
250 g honey
3 g spices
5 g bicarbonate
7 g baking powder
30 g egg yolk
20 g candied orange
20 g water

M E T H O D

Mix flours and honey. Heat at 50°C. Leave to rest for one

Soleil Marnier

C O M P O S I T I O N

Biscuit saccher chocolat (voir p. 25)

Ganache chocolat/Grand

Marnier (voir p. 38)

Mousse orange

Décor crème au beurre Grand

Marnier orangé

I N G R É D I E N T S D E L A

G A N A C H E C H O C O L A T /

G R A N D M A R N I E R

100 g de sucre

120 g de crème

250 g de couverture chocolat au lait

180 g de beurre

30 g de Grand Marnier

P R O C É D É

Cuire le sucre à 195°C puis verser la crème bouillante dessus. Ajouter le chocolat au lait haché, puis le beurre et le Grand Marnier. Lisser au fouet. Laisser refroidir jusqu'à 18°C et utiliser.

I N G R É D I E N T S D E

LA M O U S S E O R A N G E

1 orange en zeste

125 g de jus d'oranges

100 g de sucre

50 g de jaunes d'œufs

6 g de gélatine

125 g de crème fouettée

P R O C É D É

Faire chauffer le jus d'oranges avec le zeste. Mélanger le sucre et les jaunes puis pocher l'ensemble à 85°C. Faire refroidir en ajoutant la gélatine lorsque l'anglaise est à 50°C puis descendre à 18°C. Ajouter alors la crème fouettée.



50°C. Laisser reposer une journée au réfrigérateur. Le lendemain, mélanger le reste des ingrédients aux n° 1, étaler sur plaque et cuire 8 minutes à 150°C, V.C.

Soleil Marnier

C O M P O S I T I O N

Chocolate Saccher sponge (see p. 25)

Grand Marnier/chocolate

ganache cream (see p. 38)

Orange mousse

Orange-flavoured Grand

Marnier butter cream decoration

I N G R E D I E N T S F O R

C H O C O L A T E / G R A N D

M A R N I E R G A N A C H E

100 g sugar

120 g cream

250 g milk chocolate coating

180 g butter

30 g Grand Marnier

M E T H O D

Cook the sugar to 195°C then pour the boiling cream on top. Add the chopped milk chocolate, then the butter and the Grand Marnier. Whisk until smooth. Leave to cool to 18°C and use.

I N G R E D I E N T S F O R

T H E O R A N G E M O U S S E

1 orange zest

125 g orange juice

100 g sugar

50 g egg

6 g gelatin

125 g whipped cream

M E T H O D

Heat the orange juice with the zest. Mix the sugar and yolks, then poach together at 85°C. Cool, adding the gelatin when the custard mix reaches 50°C, then lower to 18°C. Add the whipped cream.

day in the refrigerator. The next day, mix the rest of the ingredients with the first set, spread onto sheet and cook for 8 minutes at 150°C, V.C.



*Soleil marnier. Barquette pistache.
exotique épice*

*Soleil Marnier. Pistachio Pannet.
Spicy Exotique*

Barguette pistache

Pistachio Tunnel

COMPOSITION

Pâte sablée (voir p. 34)
Crème d'amandes (voir p. 29)
Bavaroise pistache (voir p. 31)
Pâte à cornet (voir Pâte à décor blanche dans Les Recettes glacées, p. 44)
Cerise Amarena

COMPOSITION

Shortbread pastry (see p. 34)
Almond cream (see p. 29)
Pistachio Bavarian cream (see p. 31)
Cone paste (see White Decorating Paste in Les Recettes glacées, p. 44)
Amarena cherries

INGRÉDIENTS DE

LA BAVAROISE

PISTACHE

250 g de lait
90 g de jaunes d'œufs
80 g de sucre
40 g de pâte de pistaches
6 g de gélatine
12 g de kirsch
240 g de crème fouettée

INGREDIENTS FOR

THE PISTACHIO BAVARIAN CREAM

250 g milk
90 g egg yolk
80 g sugar
40 g pistachio paste
6 g gelatin
12 g Kirsch
240 g whipped cream

Exotique épice

Spicy Exotique

COMPOSITION

Biscuit chocolat (voir p. 24)
Dessus crème au beurre colorée verte et orange
Mandarine au sucre cuit
Mousse mandarine

MONTAGE

Couper à la guitare 2,5 x 2,5 cm. Monter en cadre 1 couche de biscuit chocolat, 1 couche de mousse mandarine. Faire refroidir et peigner le dessus avec la crème au beurre colorée. Déposer un glaçage neutre puis couper.

INGRÉDIENTS DE LA MOUSSE MANDARINE

100 g de jus de mandarine
30 g d'extrait de mandarine
80 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
5 g de gélatine
130 g de crème fouettée

PROCEDÉ

Le même que celui de la mousse orange, page 91.

COMPOSITION

Chocolate sponge (see p. 24)
Butter cream decor coloured green and orange
Mandarin with cooked sugar
Mandarin mousse

METHOD

Cut into 2.5 x 2.5-cm pieces using a guitar. In a frame, place 1 layer of chocolate sponge, 1 layer of mandarin mousse. Cool, and spread butter cream on top. Top with neutral icing then cut up.

INGREDIENTS FOR THE MANDARIN MOUSSE

100 g mandarin juice
30 g mandarin extract
80 g de sucre
60 g egg yolks
5 g gelatin
130 g beaten cream

METHOD

Same as for the orange mousse, page 91.



1 ▲



2 ▲

PROCÉDÉ

Cuire comme une crème anglaise. Au cornet, garnir un moule de couverture noire à point. Faire cristalliser jusqu'à obtenir une fine pellicule de chocolat (photo n° 1) puis ajouter à la poche la bavaroise pistache (photo n° 2) avec une Amarena au milieu. Démouler et poser sur une barquette de pâte sablée garnie de crème d'amandes. Décorer.

METHOD

As for custard sauce. Using an icing bag, fill a mould with plain chocolate coating (crystallized). Crystallize to obtain a thin film of chocolate (photo n° 1) then pipe on the pistachio Bavarian cream (photo n° 2), with an Amarena cherry in the middle. Remove from the mould and place on a shortcrust pastry case filled with almond cream. Decorate.



*Exotique épice.
coupe de fruits.
corsaire*

*Spicy Exotique,
Fruit cup.
Corsair*

*Bahia, fleur de la
Passion/groseille.
fondant anis*

*Bahia, Passion
Flower/
Redcurrant*



Fours prestige à la crème brûlée

Fondant anis

Aniseed Frosting

COMPOSITION

Dacquoise amandes
(voir p. 28)

Crème brûlée vanille/atisis
(voir p. 31)

Décor fruits rouges

MONTAGE

Sur une fond de dacquoise, démoluer la crème brûlée en forme de savarin du moule en Flexipan encore congelé.
Décorer.

Corsaire

Corsair

COMPOSITION

Macarons chocolat
(voir p. 53)

Crème brûlée au praliné en
moule Flexipan

Boules melon, pastèque,
pomme, mangue etc.

MONTAGE

Déposer une crème brûlée sur un macaron chocolat, puis décorer le milieu avec des fruits.

Crème brûlée praliné

Praline-flavoured Cream

INGRÉDIENTS

400 g de crème fleurette
80 g de jaunes d'œufs
50 g de praliné/amande
60 g de sucre semoule
1 gousse de vanille

PROCÉDÉ

Mélanger le tout à froid.
Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur. Couler en moule

INGRÉDIENTS

400 g cream
80 g egg yolk
50 g ptAmé/almond
60 g caster sugar
vanilla pod

METHOD

Mix all the ingredients together while cold. Leave to rest for 24 hours in the

Prestige Petits Fours with Crème Brûlée

Flexipan et cuire à 100°C pendant 35 minutes.

refrigerator. Pour into a Flexipan mould and cook at 100°C for 35 minutes.

Crème brûlée pistache

Idem avec 25 g de pâte pistache.

Pistachio Crème brûlée

Idem with 25 g pistachio paste.

Bahia

Bahia

COMPOSITION

Fond de dacquoise cacahuète
(voir p. 28)

Crème brûlée pistache
Frou-frou de cacahuètes
grillées sucrées salées

PROCÉDÉ

Garnir de crème brûlée pistache un moule en Flexipan (photo n° 1). Cuire et démoluer (photo n° 2).

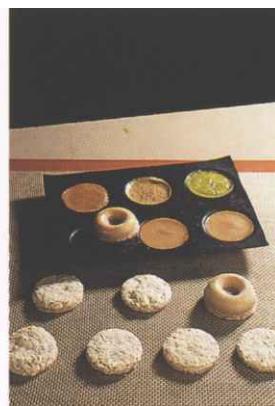
MONTAGE

Déposer une crème brûlée sur un fond de dacquoise puis décorer de cacahuètes.



ASSEMBLY

Place a crème brûlée on a dacquoise base then decorate with peanuts.



1 A

2 A

*Les desserts chauds et
froids*
*Hot and Cold
Desserts*





Beignets de glace | *Ice-cream Fritters*

Les desserts chauds | Hot Desserts

Beignets de glace

COMPOSITION

Pâte à beignets
Biscuit amande (voir p. 23)
Sirop à 60 % (voir p. 39)
Glace chocolat/pistache ou autres parfums
Sorbet framboise

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À BEIGNETS

25 cl de bière
12 g de levure boulangère
30 g de jaunes d'œuf
2,5 g de sel
50 g d'huile
250 g de farine
100 g de blancs d'œufs
10 g de sucre

PROCÉDÉ

Délayer la bière avec la levure, puis les jaunes d'œufs, le sel, l'huile et la farine. Faire reposer couvert pendant 1 heure. Monter les blancs d'œufs et le sucre puis mélanger délicatement.

Ice-Cream Fritters

COMPOSITION

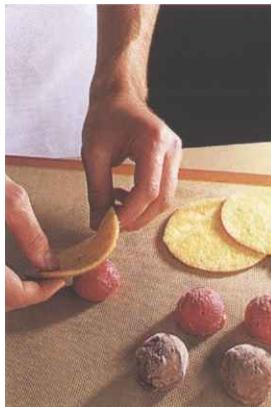
Fritter batter
Almond sponge (see p. 23)
60% syrup (see p. 39)
Pistachio and chocolate ice-cream or other flavours
Raspberry sorbet

INGREDIENTS FOR THE FRITTER BATTER

25 cl beer
12 g baker's yeast
30 g egg yolk
2.5 g salt
50 g oil
250 g flour
100 g egg white
10 g sugar

METHOD

Mix the beer and yeast together, then add the egg yolks, salt, oil and flour. Cover and leave to rest outside for 1 hour. Whisk the egg whites and sugar together, then mix in delicately.



1 ▲



2 ▲

RÉALISATION

Envelopper les boules de glace très froides dans du biscuit amande poché au sirop à 60 % (photo n° 1) puis les déposer dans la pâte à beignets. Les plonger immédiatement dans de l'huile à friture à 180°C (photo n° 2), laisser dorer, égoutter puis décorer selon votre inspiration. Marbrer avec le coulis d'abricot et framboise.

Le couler sur film de sérigraphie dans un moule Flexipan (photo n° 3, coulis marbré + calque). Faire bloquer le tout au congélateur. Démouler. Retirer le plastique de la sérigraphie et déposer sur assiette.

REALIZATION

Make small balls of very cold ice-cream in almond sponge poached in 60% syrup and dip them in the fritter batter (photo n° 1). Plunge immediately into the frying oil at 180°C (photo n° 2), leave until brown, drain, then decorate to taste. Make a marbled apricot and raspberry coulis. Pour onto a film in a Flexipan mould (photo n° 3, marbled coulis and stenciled decoration). Place in the freezer. Remove the plastic film and arrange on a dish.



3 ▲



Soupe de fruits | Fruit Soup

Soupe de fruits

C O M P O S I T I O N

Mélange de fruits frais

Fruit Soup

C O M P O S I T I O N

Fresh fruit cocktail

Syrup

Décor résille de feuillettage

Résille de feuillettage

Lattice-work puff pastry

Latice-work puff pastry

P R O C É D É D E L A

RÉSILLE D E

F E U I L L E T A G E

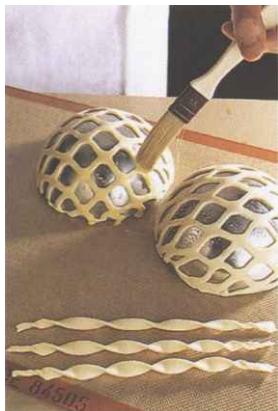
Abaïsser le feuillettage à 2 mm d'épaisseur et le découper avec un rouleau à résille (réf. Matfer 141105 ou 141110 rouleau à losanges). Beurrer largement une demi-boule en inox et appliquer la résille de feuillettage sur le dessus (photo n° 1). Dorer et cuire à 180°C pendant 20 minutes puis saupoudrer de sucre glace. Glacer au four à 250°C. Décoller du dôme en inox et refroidir.

M E T H O D F O R T H E

L A T T I C E - W O R K

P U F F P A S T R Y

Roll out the puff pastry dough to 2 mm thick, and cut into shape using a lattice-pie top cutter (ref. Matfer 141105 or 141111 lattice-pie top cutter). Generously butter a dome-shaped stainless-steel tin, then place the lattice-work pastry over the top (photo n° 1). Glaze and cook at 180°C for 20 minutes, then sprinkle with icing sugar. Glace in the oven at 250°C. Remove from the stainless-steel dome and leave to cool.



1 ▲

I N G R É D I E N T S D U

M É L A N G E D E

F R U I T S

50 g d'ananas frais en rondelles
30 g de kiwi en lamelles
1 mandarine
40 g de mangue en brunoise
40 g de banane en rondelles
1 fruit de la passion égrainé
4 feuilles de menthe fraîche

I N G R E D I E N T S F O R

T H E F R E S H F R U I T

C O C K T A I L

50 g fresh pineapple slices
30 g kiwi in fine slices
1 mandarin
40 g diced mango
40 g banana sliced horizontally
1 deseeded passionfruit
4 fresh mint leaves

P R O C É D É

Préparer les fruits et les tailler, puis les disposer dans une assiette.

M E T H O D

Prepare the fruits and trim them, then place them in a plate.

I N G R É D I E N T S D U

S I R O P

200 g de sucre semoule
200 g d'eau
150 g de jus de fruits de la Passion

I N G R E D I E N T S F O R

T H E S Y R U P

200 g caster sugar
200 g water
150 g passion-fruit juice

P R O C É D É

Faire bouillir et verser sur les fruits. Décorer selon votre inspiration (photo n° 2).

M E T H O D

Boil the water and caster sugar and pour over the fruits. Decorate to taste (photo n° 2).



2 ▲



*Crème brûlée à l'anis
et au Grand Marnier liqueur* | *Crème brûlée with Aniseed
and Grand Marnier liqueur*

Crème brûlée à l'anis et au Grand Marnier liqueur

Crème Brûlée with Aniseed and Grand Marnier liqueur

C O M P O S I T I O N

*Crème brûlée Grand Marnier
Sucre roux
Compote de fruits rouges
Anis étoilé
Quartiers de mandarine
Zeste d'oranges confites au
Grand Marnier liqueur
Copeaux de chocolat*

C O M P O S I T I O N

*Crème brûlée Grand Marnier
Brown sugar
Red-fruit compote
Star anise
Mandarin quarters
Orange zests candied in
Grand Marnier liqueur
Chocolate flakes*

I N G R É D I E N T S D E

LA C R È M E B R Û L É E

50 g de lait
80 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
5 g d'anis étoile
20 g de Grand Marnier liqueur

I N G R E D I E N T S F O R

T H E C R È M E B R Û L É E
50 g milk
80 g egg yolk
70 g caster sugar
1 vanilla pod
5 g star anise
20 g Grand Marnier liqueur

M E T H O D

Chauffer la moitié du lait et ajouter l'anis étoilé. Laisser infuser pendant 1 heure puis mélanger le reste des ingrédients à froid. Maturer 1 nuit au réfrigérateur. Garnir un moule en Flexipan avec la crème brûlée et cuire au four 120°C pendant 40 minutes (photo n° 1). Refroidir et caraméliser le dessus au sucre roux.

Heat half of the milk and add the star anise. Leave to infuse for 1 hour, then mix the rest of the ingredients together without heating. Leave to develop overnight in the refrigerator. Fill the Flexipan mould with the *crème brûlée* and cook in the oven at 120°C for 40 minutes (photo n° 1). Leave to cool and caramelize the top with brown sugar.

I N G R É D I E N T S D E

LA C O M P O T E D E

F R U I T S R O U G E S

150 g de purée de fraises
150 g de purée de framboises
30 g de groseilles

I N G R E D I E N T S F O R

T H E R E D - F R U I T

C O M P O T E

150 g strawberry purée
150 g raspberry purée
30 g redcurrants

M E T H O D

Faire bouillir le tout 2 à 3 minutes.

P R É S E N T A T I O N

Décorer l'assiette avec la compote de fruits, l'anis étoilée, des quartiers de mandarine, des zestes d'oranges confites au Grand Marnier liqueur et des copeaux de chocolat.



1 ▲

P R E S E N T A T I O N

Decorate the dish with the fruit compote, the star anise, the mandarin quarters, the orange zests candied in Grand Marnier liqueur and chocolate flakes.



Parfait glacé cardamone | Iced Cardamon Parfait

Parfait glacé cardamone

Iced Cardamon Parfait

C O M P O S I T I O N

Parfait glacé
Copeaux chocolat
Sauce chocolat

C O M P O S I T I O N

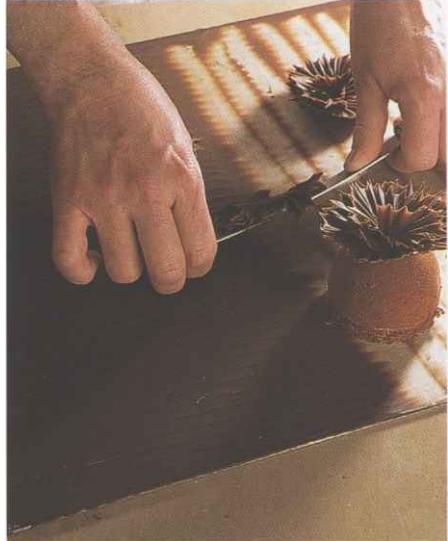
Iced parfait
Chocolate flakes
Chocolate sauce

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

1 gousse de cardamone
125 g de lait
100 g de sucre semoule
75 g d'œufs
6 g de café soluble
220 g de crème fleurette
fouettée
2 g de gélatine en feuille
50 g de grains de café liqueur
candis

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

1 cardamon pod
125 g milk
100 g caster sugar
75 g egg
6 g instant coffee
220 g whipped liquid cream
2 g gelatin sheets
50 g coffee-liqueur-flavoured
sweets



1 ▲

P R O C É D É

Faire bouillir le lait et la cardamone et infuser 10 minutes. Ajouter le café et chinoiser. Pocher à 82°C avec le sucre et les jaunes d'œufs puis ajouter la gélatine. Refroidir à 20°C et ajouter la crème fleurette et les grains de café. Mouler en Flexipan.

P R O C É D É P O U R L E S C O P E A U X C H O C O L A T

Étaler du chocolat de couverture noir à 50°C sur une plaque elle-même chauffée à 50°C. Faire refroidir au réfrigérateur puis laisser revenir à température ambiante et façonner les copeaux en forme de couronne (photo n° 1).

M E T H O D

Boil the milk and cardamom together and leave to infuse for 10 minutes. Add the coffee and strain through a chinois. Poach to 82°C with the sugar and egg yolks, then add the gelatin. Cool to 20°C and add the liquid cream and coffee beans. Mould in Flexipan.

M A K I N G T H E C H O C O L A T E

At a temperature of 50°C, spread some plain chocolate coating over a sheet also heated to 50°C. Cool in the refrigerator, allow to return to room temperature, then form the flakes into crown shapes (photo n° 1).

P R O C É D É D E L A

S A U C E C H O C O L A T

(P I S T O L E T)

Chauder à 40°C 50 % de couverture noire + 50 % de beurre de cacao. Bien mélanger et verser dans un pistolet électrique et projeter sur le parfait encore congelé. Disposer alors les copeaux de chocolat selon photo ci-contre.

M A K I N G T H E

C H O C O L A T E S A U C E

(S P R A Y - G U N)

Heat a mixture of 50% plain chocolate coating and 50% cocoa butter at 40°C. Blend thoroughly, pour into an electric spray gun, and spray onto the still frozen parfait. Then place the chocolate flakes as shown in the photo opposite.

Crêpière aux marrons | *Chestnut Crêpière*



Crêpière aux marrons

Chestnut Crêpière

COMPOSITION

Appareil à crêpes
Crème de marrons
Sauce profiteroles
Appareil à gratin

COMPOSITION

French pancake mix
Chestnut cream
Profiterole sauce
Gratin mix

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL À CRÊPES

450 g de lait
150 g d'œuf
5 g de sel de guérande
90 g de farine
85 g de farine de châtaignes
50 g d'huile
30 g de sucre
45 g de beurre
25 g de whisky

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 24 heures. Cuire dans des poêles en fonte et réserver.

INGRÉDIENTS DE

LA CRÈME DE MARRON

260 g de crème de marrons
40 g de whisky
220 g de crème fouettée

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL À GRATIN

200 g de pâte à bombe
80 g de crème fleurette

INGRÉDIENTS DE

LA PÂTE À BOMBE

125 g de jaunes d'œufs
250 g de sirop à 60%

PROCÉDÉ

Pocher à 85°C et refroidir au batteur.

INGREDIENTS FOR

THE PANCAKE MIX

450 g milk
150 g egg
5 g sea salt
90 g flour
85 g chestnut flour
50 g oil
30 g sugar
45 g butter
25 g whisky

METHOD

Mix all the ingredients together and leave to rest for 24 hours. Cook in cast-iron frying pans and set aside.

INGREDIENTS FOR

THE CHESTNUT CREAM

260 g chestnut cream
40 g whisky
220 g whipped cream

METHOD

Mix all the ingredients together.

INGREDIENTS FOR

THE GRATIN MIXTURE

200 g bombe dough
80 g liquid cream

INGREDIENTS FOR

THE BOMBE DOUGH

125 g egg yolk
250 g 60% syrup

METHOD

Poach to 85°C and cool with a beater.

INGRÉDIENTS DU

SUCRE CHOCOLAT

0,5 l de sirop à 60%
100 g de glucose
20 g de cacao en pâte
20 g de beurre

GARNITURE DES

CRÊPES

Poser la crème de marrons sur la crêpe puis mettre au milieu une boule de sauce profiteroles (ganache liquide) congelée. Fermer la crêpe en aumônière avec une demi-gousse de vanille fendue dans la longueur (photo n° 1). Poser la crêpe sur une assiette décorée selon son goût (voir photo ci-contre).

INGREDIENTS FOR

THE CHOCOLATE SUGAR

0.5 litre 60% syrup
100 g glucose
20 g cocoa liquor
20 g butter

METHOD

Cuire à 155°C le sirop, le glucose et la pâte de cacao. Stopper la cuisson avec 20 g de beurre. Étaler en fils sur du papier siliconé.

PANCAKE FILLING

Spread the chestnut cream on the pancake then place a ball of frozen profiterole sauce (liquid ganache) in the centre. Close up the pancake, with half a vanilla pod split lengthwise (photo n° 1). Place the pancake on a decorated dish according to taste (see photo opposite).



1 ▲



Tatin de pêches jaunes | Yellow Peach Tatin

Tatin de pêches jaunes

Yellow Peach Tatin

COMPOSITION

Pêches jaunes et bananes
Pâte feuilletée (voir p. 34)

COMPOSITION

Yellow peaches and bananas
Puff pastry (see p. 34)

INGRÉDIENTS

300 g de pêches coupées en quartiers
200 g de bananes coupées en rondelles
Q.S. beurre pommade
300 g de sucre semoule
45 g de pectine
Q.S. pâte feuilletée
Coulis de figues et framboises
6 lamelles de pommes
2 figues

INGREDIENTS

300 g peaches cut into quarters
200 g banana sliced horizontally
S. Q. softened butter
300 g caster sugar
45 g pectin
S. Q. puff pastry
Fig and raspberry coulis
6 apple slices
2 figs

PROCÉDÉ

Poêler et sauter les pêches et les bananes puis garnir des petits moules Tefal en forme de savarin, préalablement chemisés de beurre pommade et de sucre semoule avec la pectine et des lamelles de pommes (photo n° 1). Décorer le centre avec une demi-sphère en chocolat moulé. Mettre l'ensemble filmé au four à 130°C pendant 20 minutes (photo n° 2). Démouler en posant sur un fond de pâte feuilletée cuit. Dresser l'assiette avec 6 lamelles de pêche jaunes brûlées au fer à caraméliser puis fendre les figues et les dresser sur l'assiette. Garnir l'intérieur des figues avec du coulis figues framboises puis verser le reste sur l'assiette.

METHOD

Put the peaches and bananas in a frying pan and sauté them, then place in small Tefal moulds lined with the softened butter mixed with the caster sugar, pectin and apple slices (photo n° 1). Decorate the centre with a half-sphere of moulded chocolate. Place in foil in the oven at 130°C for 20 minutes (photo n° 2). Turn out from the mould, placing on a base of cooked puff pastry. Singe 6 yellow peach slices with a caramelizing iron and arrange them on the dish. Then split the figs and arrange on the dish. Fill the inside of the figs with fig and raspberry coulis then pour the rest onto the dish.

INGRÉDIENTS DU COULIS DE FIGUES ET FRAMBOISES

150 g de pulpe de framboises
50 g de pulpe de figues
25 g d'eau
25 g de sirop à 60 %

INGREDIENTS FOR THE FIG AND RASPBERRY COULIS

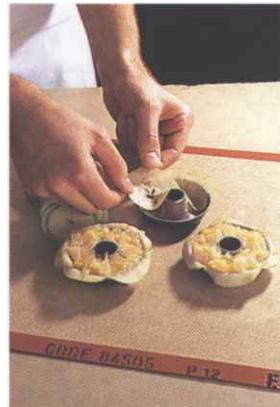
150 g raspberry pulp
50 g fig pulp
25 g water
25 g 60% syrup

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

METHOD

Mix all the ingredients together.



1 ▲



2 ▲

Tendant chocolat | Chocolate Frosting



Fondant chocolat

COMPOSITION

Fondant chocolat
Crème glacées vanille
Sauce chocolat 4-épices (voir p. 39)
Brochette de fruits

INGRÉDIENTS DU FONDANT CHOCOLAT

100 g de couverture chocolat à 66%
100 g de beurre
2 oeufs
80 g de sucre semoule
20 g de farine
3 g de poudre à lever
10 g de cacao en poudre
3 g de café soluble

PROCÉDÉ

Faire fondre la couverture à 45°C. Ajouter le reste des ingrédients en dissolvant le café soluble avec un peu d'eau bouillante. Mouler en cercles de diamètre 8 cm sur 2 cm de hauteur. Mettre au congélateur et cuire à 200°C pendant 6 minutes. Dresser en assiette de suite (photo n° 1).

Chocolate Frosting

COMPOSITION

Chocolate frosting
Vanilla ice-cream
4-spice chocolate sauce (see P-39)
Fruit kebab

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE FROSTING

100 g 66% chocolate coating
100 g butter
2 eggs
80 g caster sugar
20 g flour
3 g baking powder
10 g cocoa powder
3 g instant coffee

MÉTHOD

Melt the coating at 45°C. Add the rest of the ingredients, dissolving the instant coffee in a little boiling water. Place in circular moulds, 8 cm in diameter and 2 cm high. Place in the freezer and cook at 200°C for 6 minutes. Arrange on a dish immediately (photo n° 1).



1 ▲

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME GLACÉE VANILLE

350 g de lait
25 g de poudre de lait à 0% MG
80 g de sucre
30 g de glucose atomisé
60 g de beurre
3 g de stabilisateur
4 g de vanille Bourbon
40 g de jaunes d'œufs

INGREDIENTS FOR THE VANILLA ICE-CREAM

350 g milk
25 g nonfat milk powder
80 g sugar
30 g atomized glucose
60 g butter
3 g stabilizer
4 g Bourbon vanilla
40 g egg yolk

PROCÉDÉ

Chauffer le lait, la poudre de lait, la vanille en gousse et les sucres à 25°C. Ajouter le beurre à 30°C, les jaunes d'œufs à 40°C puis le stabilisateur et 10 % des 80 g de sucre à 45°C. Pocher à 85°C et refroidir immédiatement. Laisser maturer 24 heures au réfrigérateur puis turbiner. Pocher avec une douille cannelée à la façon italienne (photo n° 2).

INGRÉDIENTS DES BROCHETTES DE FRUITS

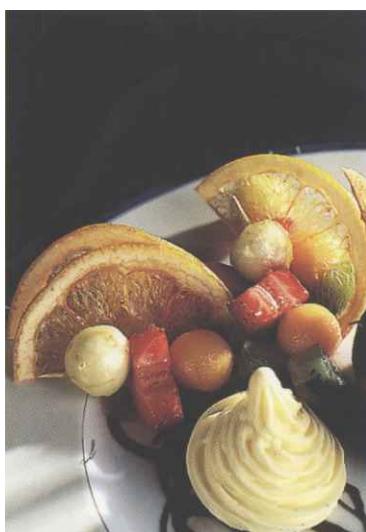
Selon fruits de saison

INGREDIENTS FOR THE FRUIT KEBABS

Depending on the fruits in season

PROCÉDÉ

Disposer sur des piques en bois. Présenter en s'inspirant de la photo n° 2.



2 ▲

MÉTHOD

Arrange fruit on wooden kebab sticks. Present as demonstrated in photo n° 2.



Dacquoise noix et poire pochée

*Walnut and Poached Pear
Dacquoise*

Dacquoise noix et poire pochée

COMPOSITION

Dacquoise noix
Sabayon chocolat
Poire cuite
Crème glacée aux noix

INGRÉDIENTS DE LA DACQUOISE NOIX

85 g de sucre glace
30 g de farine
50 g d'amandes en poudre
50 g de poudre de noix
140 g de blancs d'œufs
50 g de sucre

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et de noix. Monter les blancs avec le sucre et mélanger le tout. Mouler comme le montre la photo n° 1 et cuire à 180°C pendant 12 minutes. Démouler et placer sur une assiette.

INGRÉDIENTS DU SABAYON CHOCOLAT

200 g de pâte à bombe
400 g de crème fleurette
320 g de chocolat de couverture 66 %

PROCÉDÉ

Faire fondre le chocolat à 50°C. Ajouter la crème fleurette fouettée, puis la pâte à bombe à 40°C dans ou au milieu de la dacquoise.

INGRÉDIENTS DE LA POIRE CUITE

Poires fraîches
Miel de sapin
Beurre

PROCÉDÉ

Eplucher des poires fraîches et les enrober de miel de sapin et de beurre chaud. Envelopper de film spécial

Walnut and Poached Pear Dacquoise

COMPOSITION

Walnut Dacquoise
Chocolate Sabayon
Cooked pear
Walnut ice-cream

INGREDIENTS FOR THE WALNUT DACQUOISE

85 g icing sugar
30 g flour
50 g powdered almond
50 g powdered walnut
140 g egg white
50 g sugar

METHOD

Mix the icing sugar, flour, powdered almonds and walnuts. Whisk the egg whites with the sugar and mix all ingredients together. Mould as shown in photo n° 1 and cook at 180°C for 12 minutes. Remove from mould and place on a dish.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SABAYON

200 g bombe dough
400 g cream
320 g 66% chocolate coating

METHOD

Melt the chocolate at 50°C. Add the whipped cream, then the bombe dough at 40°C inside or in the centre of the dacquoise.

INGREDIENTS FOR THE COOKED PEAR

Fresh pears
Fir-tree honey
Butter

METHOD

Peel the fresh pears and coat them with fir-tree honey and hot butter. Wrap in special microwave film (photo n° 2)



1 ▲

2 ▲



pour four à micro-ondes (photo n° 2) et cuire pendant 5 minutes (selon le type et la puissance du four utilisé, il est possible qu'il faille augmenter le temps de cuisson). Enlever le film. Évider à froid le dessous de la poire et la disposer sur le sabayon. Il est possible de rajouter une quenelle de crème glacée.

INGRÉDIENTS DE LA CRÈME GLACÉE AUX NOIX

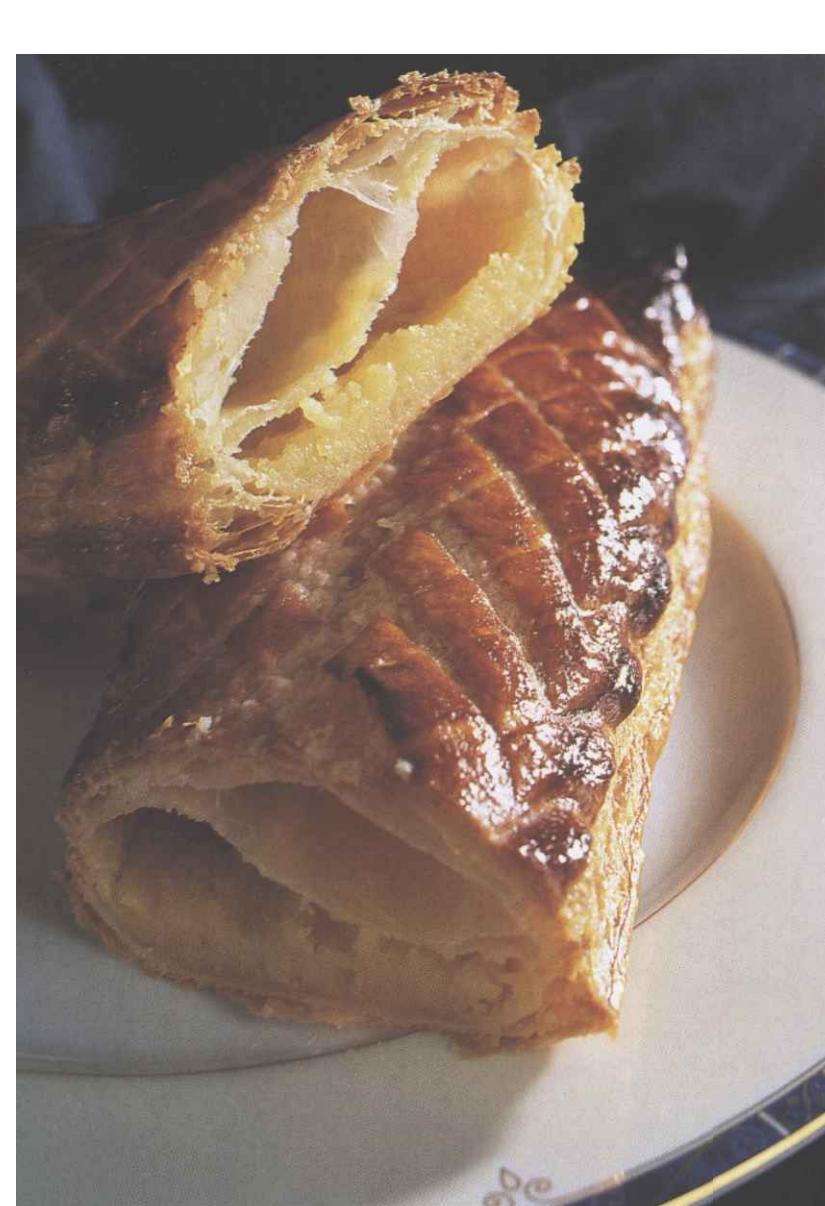
980 g de lait
55 g de poudre de lait à 0% M. G.
130 g de sucre
75 g de sucre inverti (Trimoline)
80 g de beurre
7 g de stabilisateur
120 g de pâte de noix
20 g de noix hachées

PROCÉDÉ

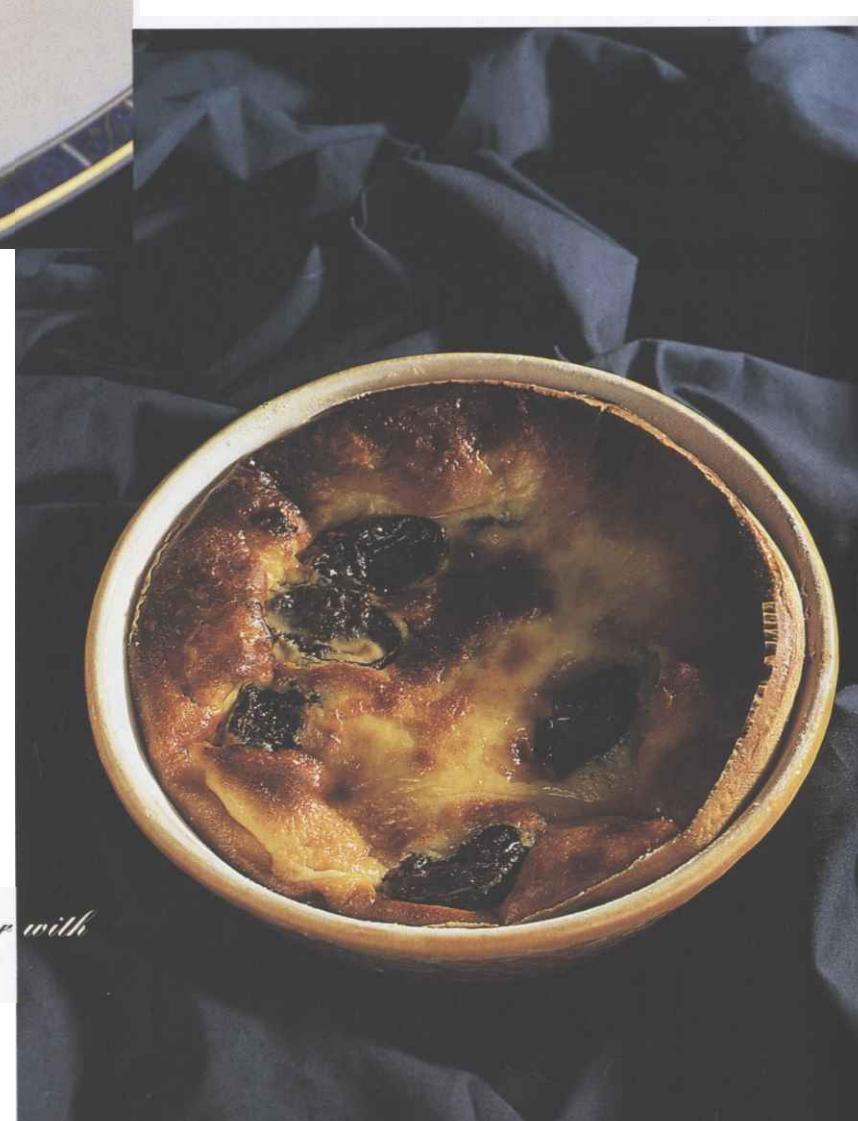
Chauffer le lait. Mélanger les sucres au lait à 40°C. À 45°C, ajouter le beurre, le stabilisateur et la pâte de noix. Pocher le tout à 85°C, laisser refroidir, macérer 24 heures au réfrigérateur et turbiner. Juste après turbinage, ajouter les noix hachées. Dresser une quenelle de cette crème glacée.

METHOD

Heat the milk. Mix the sugars and add them to the milk at 40°C. At 45°C, add the butter, stabilizer and walnut paste. Poach the mixture to 85°C, leave to cool, soak for 24 hours in the refrigerator, then freeze. Just after freezing, add the chopped walnuts. Make a finger shape from ice-cream.



Darbois | Darbois



*Tar breton aux
pruneaux* | *Breton Tar with
Prunes*

Les incontournables | The Classics

Far breton aux pruneaux

Breton Far with Prunes

INGRÉDIENTS POUR LA MACÉRATION DES PRUNEAUX

1 litre d'eau
3 g de thé vert
100 g de pruneaux

INGREDIENTS FOR SOAKING THE PRUNES

1 litre water
3 g green tea
100 g prunes

PROCÉDÉ

Faire bouillir l'eau et y ajouter le thé vert. Infuser pendant 15 minutes, chinoiser puis ajouter les pruneaux. Réduire l'ensemble à feu doux pendant 30 minutes, vider dans un récipient, conserver au réfrigérateur.

Cette macération est à réaliser 2 jours avant de faire le far.

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À FAR

340 g de lait
200 g d'œufs
10 g de Grand Marnier liqueur
90 g de sucre semoule
65 g de farine
10 g de sucre vanillé
1 g de sel fin

INGREDIENTS FOR THE FAR MIX

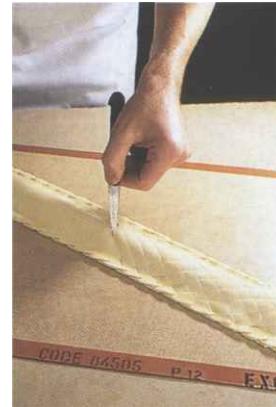
340 g milk
200 g egg
10 g Grand Marnier liqueur
90 g caster sugar
65 g flour
10 g vanilla sugar
1 g fine salt

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients à froid. Garnir un moule à manqué beurré et fariné au $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Ajouter les pruneaux macérés. Cuire au four à 220°C puis descendre à 180°C pendant 40 à 45 minutes. Au bout de 15 minutes de cuisson, ajouter quelques pruneaux sur le dessus pour le décor. Sortir du four et laisser refroidir complètement avant de démouler.

METHOD

Mix all the ingredients together without heating. Take a deep buttered sandwich tin sprinkled with flour, and fill to $\frac{3}{4}$ with the mix. Add the soaked prunes. Place in the oven at 220°C, then lower heat to 180°C and bake for 40 to 45 minutes. After cooking for 15 minutes, add a few prunes on top as decoration. Remove from the oven and leave to cool completely before removing from the mould.



1 ▲

Dartois

COMPOSITION

2 bandes de feuillettage (voir p-34)

Crème d'amandes frangipane au Grand Marnier liqueur
Dorure (1 œuf)

Dartois

COMPOSITION

2 strips of puffpastry (see p-34)

Frangipane almond cream with Grand Marnier liqueur
Glazing (1 egg)

RÉALISATION

Faire 2 abaisses de feuillettage. L'une de 1 millimètre d'épaisseur, l'autre de 1,5 millimètres, de longueur 55 centimètres et de largeur 12 centimètres. Préparer 500 g de crème frangipane et y ajouter 40 g de Grand Marnier liqueur à 40° et en garnir entre les 2 abaisses. Dorer, attendre 15 minutes. Redorer et rayer au couteau en s'inspirant de la photo n° 1. Cuire 20 minutes à 200°C.

MAKING THE DARTOIS

Roll out two pieces of puff pastry, one 1 mm thick, the other 1.5 mm thick, 55 cm in length and 12 cm wide. Prepare 500 g frangipane cream and add 40 g of Grand Marnier liqueur at 40°. Spread between the two pastry layers. Glaze, wait for 15 minutes. Glaze again and draw lines on top as shown in photo n° 1. Cook for 20 minutes at 200°C.



Gratin de fruits rouge | *Red Fruit Gratin*



1 ▲



2 ▲

Gratin de fruits rouges

C O M P O S I T I O N

Brioche (beurrée et grillée)

Mélange de fruits rouges

Appareil à gratiner chiboust

Grand Marnier liqueur

Fruits rouges, selon la saison :

groseilles, cassis, mûres,

framboises, fraises, fraises des

bois, canneberge (baies rouges)

Sucre glace

Red Fruit Gratin

C O M P O S I T I O N

Buttered and toasted brioche

Redfruit cocktail

Grand Marnier chiboust

gratin mix

Redfruit, depending on the

season: redcurrants,

blackcurrants, blackberries,

raspberries, strawberries, wild

strawberries, cranberries

Icing sugar



3 ▲

INGRÉDIENTS DE LA CHIBOUST GRAND MARNIER

100 g de lait
30 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
8 g de poudre à crème
10 g de gélatine en feuille
2 g de zeste d'oranges haché fin
160 g de blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
40 g de Grand Marnier liqueur à 40°

PRO C É D É

Faire bouillir le lait. Mélanger les 30 g de sucre avec les jaunes d'œufs et la poudre à crème (photo n° 1). Cuire avec le lait. Détendre la gélatine à l'eau froide et

INGREDIENTS FOR THE GRAND MARNIER

CHIBOUST MIX
100 g milk
30 g sugar
100 g egg yolk
8 g cream powder
10 g gelatin sheets
2 g finely-chopped orange zest
160 g egg white
80 g caster sugar
40 g 40° Grand Marnier liqueur

M E T H O D

Boil the milk. Mix the 30 g sugar with the egg yolks and cream powder (photo n° 1). Cook together with the milk. Dissolve the gelatin in cold water and add it to the mix,

l'ajouter, puis incorporer le zeste d'oranges. Ajouter les blancs d'œufs battus avec le sucre semoule. Mettre le Grand Marnier liqueur à la fin.

RÉALISATION DU GRATIN DE FRUITS ROUGES

Disposer la brioche, beurrée et grillée, sur un plat et parsemer avec des fruits mélangés. Pocher en boule la chiboust sur le dessus (photos 2 et 3), poudrer de sucre glace puis caraméliser légèrement au four à 240°C pendant 4 à 5 minutes.

followed by the orange zests. Add the egg whites whisked with the caster sugar. Pour in the Grand Marnier liqueur at the end.

MAKING THE RED FRUIT GRATIN

Arrange the toasted and buttered brioche on a dish and sprinkle with the fruit cocktail. Pipe the chiboust cream into a ball shape on the top (photos 2 and 3), sprinkle with icing sugar, then caramelize lightly in the oven at 240°C for 4 to 5 minutes.



Soupe de pommes | Apple Soup

Soupe de pommes

Apple Soup

COMPOSITION

Pain de mie
Fruits confits
Raisins de Corinthe
Pommes
Appareil Grand Marnier
liqueur

COMPOSITION

Sandwich loaf
Crystallized fruit
Currants
Apples
Grand Marnier liqueur mix



1 ▲



2 ▲

INGRÉDIENTS DE

L'APPAREIL

'h litre de lait
1 gousse de vanille
125 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs
150 g d'œufs
60 g de Grand Marnier
liqueur à 40°

INGREDIENTS FOR

THE MIX

'h litre milk
1 vanilla pod
125 g caster sugar
40 g egg yolk
150 g egg
60 g 40° Grand Marnier
liqueur

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients
à froid.

METHOD

Mix all the ingredients
together without heating.

RÉALISATION DE LA SOUPE DE POMMES

Détailler 150 g de pain de mie en tranches de 1 cm, les beurrer des 2 côtés et les griller au four. Disposer le pain grillé dans un plat ou dans un moule et incorporer par dessus 180 g de fruits confits en petits morceaux ainsi que 60 g de raisins de Corinthe (photo n° 1). Déposer des tranches de pommes entre chaque tranches de pain de mie (photo n° 1). Couler l'appareil sur le pain (photo n° 2) et cuire l'ensemble 25 minutes à 170°C au bain-marie.

MAKING THE

APPLE SOUP

Cut 150 g of sandwich-bread slices to a thickness of 1 cm, butter on each side and toast in the oven. Arrange the toasted bread in a dish or mould, then mix in 180 g candied fruit, cut into small pieces, and 60 g currants (photo n° 1). Arrange slices of apple between each slice of sandwich bread (photo n° 1). Pour the mix over the bread (photo n° 2) and cook for 25 minutes at 170°C in a bain-marie.



*Mirliton poire
ou cerise*

Pear or Cherry
Mirliton



Pont-neuf | Pont-Neuf

Mirliton poire ou cerise

Pear or Cherry Mirliton

COMPOSITION

Fond de pâte à foncer (voir les quichettes p. 76)
Appareil à mirliton
Morceaux de poires ou de cerises à l'alcool
sucre glace

COMPOSITION

Shortcrust pastry base (see Quiches p. 76)
Mirliton mix
Pieces of pear or cherries in alcohol
Icing sugar

Pont-neuf | Pont-neuf

COMPOSITION

Fond de pâte feuillettée et bandelettes (voir p. 34)
Appareil à pont-neuf
Framboises fraîches
Sucre glace
Confiture de framboises

COMPOSITION

Puff pastry base and strips (see p-34)
Pont-neuf mix
Fresh raspberries
Icing sugar
Raspberry jam

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À PONT-NEUF

$\frac{1}{2}$ h de crème pâtissière
 $\frac{2}{3}$ li de pâte à choux

INGREDIENTS FOR THE PONT-NEUF MIX

$\frac{1}{2}$ h cream filling
 $\frac{2}{3}$ h choux pastry

RÉALISATION DU PONT-NEUF

Disposer un fond de pâte feuillettée dans un moule à rebord. Pocher de confiture de framboises (photo n° 1) et garnir d'appareil à pont-neuf (photo n° 2). Décorer de bandelettes de pâte feuillettée (photo ci-contre). Cuire à 180°C pendant 35 à 40 minutes. A la sortie du four, parsemer de sucre glace et parsemer de framboises fraîches.

MAKING THE PONT-NEUF

Place a puff pastry base in a baking tin with a rim. Pipe on some raspberry jam (photo n° 1) and fill with the *pont-neuf mix* (photo n° 2). Decorate with puff pastry strips (photo opposite). Cook at 180°C for 35 to 40 minutes. Once out of the oven, sprinkle with icing sugar and fresh raspberries.



1 •

2 A

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À MIRLITON

135 g de sucre semoule
50 g de sucre vanillé
1 g de fleur d'oranger
220 g de crème fraîche épaisse
410 g d'oeufs
220 g de crème d'amandes

INGREDIENTS FOR THE MIRLITON MIX

135 g icing sugar
50 g vanilla sugar
1 g orange-flower water
220 g thick *crème fraîche*
410 g egg
220 g almond cream



3 ▲

PROCÉDÉ

Mélanger le sucre semoule, le sucre vanillé, la fleur d'oranger avec les œufs. Blanchir, puis ajouter la crème fraîche épaisse et la crème d'amandes.

METHOD

Whisk the caster sugar, vanilla sugar and orange-flower water with the eggs until pale in colour. Then add the thick *crème fraîche* and almond cream.

RÉALISATION DU MIRLITON POIRE

Dans le fond de pâte à foncer, déposer des morceaux de poires macérés à l'alcool, puis couler au piston l'appareil à mirliton (photo n° 3). Cuire à 180°C pendant 15 à 20 minutes puis poudrer de sucre glace une fois froid.

MAKING THE PEAR MIRLITON

Arrange pieces of pears soaked in alcohol on top of the pastry base, then pour the Mirliton mix on top using a piston (photo n° 3). Cook at 180°C for 15 to 20 minutes then sprinkle with icing sugar once cold.

Crêpe Suzette | *Crêpes Suzette*



Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

COMPOSITION

Pâte à crêpes (4 par personne)
Beurre Suzette

COMPOSITION

French pancake mix (4 per person)
Suzette butter

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE À CRÊPES

375 g de farine
225 g d'œufs
115 g de beurre fondu
37 g d'huile
75 g de sucre
35 g de rhum
35 g de Grand Marnier liqueur
2 oranges en zeste
1 zeste de citron
1 100 g de lait

INGREDIENTS FOR THE PANCAKE MIX

375 g flour
225 g egg
115 g melted butter
37 g oil
75 g sugar
35 g rum
35 g Grand Marnier liqueur
2 orange zest
1 lemon zest
1,100 g milk

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients.

METHOD

Mix all the ingredients together.

INGRÉDIENTS DU BEURRE SUZETTE

150 g de beurre
300 g de sucre en morceaux (frottés)
60 g de jus de citrons
600 g de jus d'oranges
150 g de Grand Marnier liqueur
150 g de beurre

INGREDIENTS FOR THE SUZETTE BUTTER

150 g butter
300 g sugar cubes (rubbed)
60 g lemon juice
600 g orange juice
150 g Grand Marnier liqueur
150 g butter

PROCÉDÉ

Cuire le beurre, ajouter les morceaux de sucre frottés avec des zestes de citrons et d'oranges et caraméliser légèrement blond. Déglaçer avec les jus de citrons et d'oranges et réduire de $\frac{1}{2}$ (photo n° 1). Ajouter le Grand Marnier liqueur, réduire encore un peu, puis monter avec le beurre restant.

METHOD

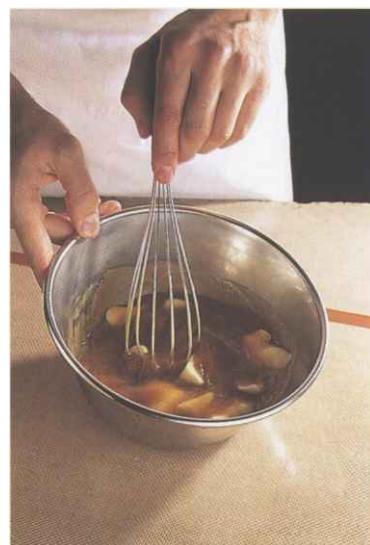
Cook the butter, add the rubbed sugar cubes with orange and lemon zest and caramelize to a light brown colour. Deglaze by adding the lemon and orange juice, and reduce to $\frac{1}{2}$ of its volume (photo n° 1). Add the Grand Marnier, reduce a little more, then whisk with the remaining butter.

RÉALISATION DES CRÊPES

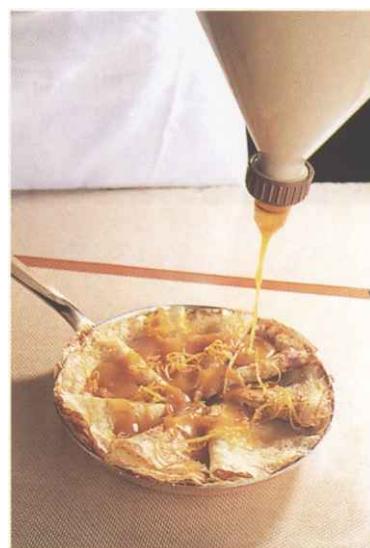
Prévoir 4 crêpes par personne. Beurrer au pinceau le fond du plat, disposer les crêpes pliées en 4 et préalablement

MAKING THE PANCAKES

Allow for 4 pancakes per person. Use a brush to butter the bottom of the dish, soak the pancakes in the Suzette



1 ▲



2 ▲

trempées dans le beurre Suzette. Napper avec le restant du beurre (photo n° 2) et décorer avec des zestes d'oranges confits. Flamber au Grand Marnier, servir chaud.

butter and arrange them, folded into four, in the dish. Coat with the rest of the butter (photo n° 2) and decorate with candied orange zest. Pour on Grand Marnier and flambé and serve hot.

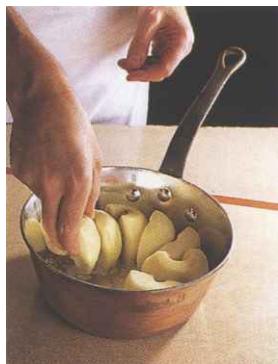
Mousse chocolat

Chocolate Mousse

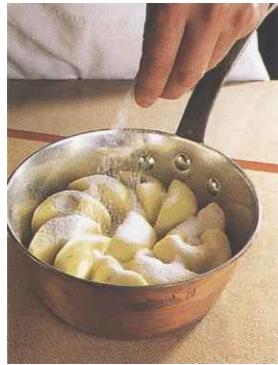


Tarte Tatin | Tatin Tart

Tarte Tatin | Tatin Tart



1 A



2 A

INGRÉDIENTS

50 g de beurre
1 000 g (nets) de pommes
300 g de sucre
1 g de pectine
10 g de jus de citrons
Q.S. feuilletage

INGREDIENTS

50 g butter
1,000 g apple (net weight)
300 g sugar
1 g pectin
10 g lemon juice
S-Q-puff pastry

PROCÉDÉ

Dans une sauteuse, mettre les pommes avec le beurre (photo n° 1), les saupoudrer de sucre semoule (photo n° 2) et ajouter le jus de citrons et la pectine. Cuire sur gaz à feu très doux pendant 1 heure 30, puis laisser refroidir. A part, cuire un fond de feuilletage au four à 180°C pendant 20 minutes. Chauffer la sauteuse à 40°C environ, poser le fond de feuilletage sur le dessus et retourner le tout pour démouler. Caraméliser au fer (facultatif). Servir soit avec de la glace vanille, soit avec une boule de crème fraîche.

METHOD

Place the apples and butter in a frying pan (photo n° 1), sprinkle them with caster sugar (photo n° 2) and add the lemon juice and pectin. Cook over gas at a very gentle heat for 1^{1/2} hours, then leave to cool. Meanwhile, cook a puff pastry base in the oven at 180°C for 20 minutes. Heat the frying pan to around 40°C, place the puff pastry base on top and turn over to remove from the mould. Caramelize using a caramelizing iron (optional). Serve with vanilla ice-cream, or a ball of *crème fraîche*.

Mousse chocolat en jatte

Individual Chocolate Mousse

INGRÉDIENTS

375 g de chocolat 50 %
75 g de beurre
90 g de jaunes d'œufs
375 g de crème fouettée
150 g de blancs d'œufs
75 g de sucre

INGREDIENTS

375 g 50% chocolate
75 g butter
90 g egg yolk
375 g whipped cream
150 g egg white
75 g sugar

PROCÉDÉ

Faire fondre le chocolat. Ajouter le beurre et les jaunes d'œufs. Incorporer la crème fouettée et les blancs d'œufs montés fermes avec le sucre. Décorer de copeaux de chocolat (voir p. 105) dans un saladier moulé en chocolat.

METHOD

Melt the chocolate. Add the butter and egg yolks. Incorporate the whipped cream and the egg whites whisked with the sugar until stiff. Decorate with chocolate flakes (see p. 105) in a salad bowl lined with moulded chocolate.



Charlotte à la mousse d'abricots | *Charlotte with Apricot Mousse*

Charlotte en plat à la mousse d'abricots

C O M P O S I T I O N

Biscuits cuillère
Punch abricot/Grand Marnier
Oreillons d'abricot pochés dans la liqueur d'abricot
Mousse d'abricots
Macarons vanille (voir p. 55)

I N G R É D I E N T S D U PUNCH

250 g de sirop des abricots pochés
10 g d'extrait d'abricots
40 g d'eau
50 g de Grand Marnier

I N G R É D I E N T S DES OREILLONS D'ABRICOT POCHÉS

1 000 g d'abricots en boîte égouttés
400 g de jus de la boîte
80 g de liqueur d'abricots
4 g d'extrait d'abricots

P R O C É D É

Faire bouillir le jus de la boîte. Ajouter les oreillons, la liqueur et l'extrait d'abricots.
Laisser macérer pendant 24 heures au réfrigérateur.

I N G R É D I E N T S D E LA MOUSSE D'ABRICOTS

500 g d'oreillons et de jus de macération
25 g de liqueur d'abricots
25 g d'eau
80 g de gelée dessert
750 g de crème fleurette

P R O C É D É

Mixer les oreillons d'abricots avec le jus de macération. Ajouter la liqueur d'abricots, l'eau puis la gelée dessert. Tempérer à 60°C. Laisser refroidir et, à 20°C, ajouter la crème fleurette montée (photo n° 1).

Charlotte with Apricot Mousse

C O M P O S I T I O N

Finger biscuits
Grand Marnier-flavoured apricot punch
Apricot halves poached in apricot liqueur
Apricot mousse
Vanilla macaroons (see p. 55)

I N G R É D I E N T S F O R THE PUNCH

250 g syrup from the poached apricots
10 g apricot extract
40 g water
50 g Grand Marnier

I N G R É D I E N T S F O R THE POACHED APRICOT HALVES

1,000 g canned apricots, drained
400 g juice from the can
80 g apricot liqueur
4 g apricot extract

M E T H O D

Boil the juice from the can. Add the apricot halves, the liqueur and the apricot extract. Leave to soak in the refrigerator for 24 hours.

I N G R É D I E N T S F O R THE APRICOT MOUSSE

500 g apricot halves and soaking juice
25 g apricot liqueur
25 g water
80 g dessert jelly
750 g cream

M E T H O D

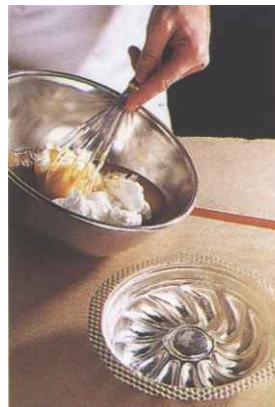
Mix the apricot halves with the soaking juice. Add the apricot liqueur, the water, then the dessert jelly. Heat to 60°C. Leave to cool and, at 20°C, add the whipped cream (photo n° 1).

RÉALISATION DE LA CHARLOTTE

Garnir un ancien moule avec la mousse et des morceaux d'abricots macérés. Disposer à l'intérieur du moule deux couches de biscuits cuillère punchés (photo n° 2). Démouler bien froid et décorer selon son inspiration avec des macarons (photo n° 3).

M A K I N G T H E C H A R L O T T E

Fill an old style *charlotte* mould with the mousse and soaked apricot pieces. Inside the mould, arrange two layers of finger biscuits soaked in punch (photo n° 2). Remove from the mould when very cold and decorate according to taste using the macaroons (photo n° 3).



1 ▲



2 ▲



3 ▲

Le tout chocolat

The Chocolate Collection



Truffes | Truffles

INGRÉDIENTS

165 g de beurre souple
80 g de praliné noisettes
80 g de praliné amandes
40 g de sucre inverti ou
de miel
200 g de couverture chocolat
à 66 %

INGREDIENTS

165 g soft butter
80 g hazelnut praline
80 g almond praline
40 g invert sugar or honey
200 g 66% chocolate coating

PROCÉDÉ

Mélanger tous les ingrédients, ajouter la couverture chocolat et mélanger à nouveau (photo n° 1). Garnir une poche et dresser sur plaque avec une douille (photo n° 2). Enrober avec de la couverture 55 % à point et rouler dans le cacao en poudre.

METHOD

Mix all the ingredients together, add the chocolate coating and mix again (photo n° 1). Fill a piping bag with the mixture and pipe out onto a sheet using a nozzle (photo n° 2). Coat with 55% coating and roll in cocoa powder.

Crème brûlée au chocolat

INGRÉDIENTS

225 g de crème fleurette
30 g de cacao pure pâte
25 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
20 g de couverture à 66 %

PROCÉDÉ

Chauffer à 60°C la moitié de la crème. Ajouter le chocolat et la pâte de cacao, bien mélanger puis incorporer tous les autres ingrédients à froid. Faire macérer 24 heures au réfrigérateur, puis couler dans de petits plats en porcelaine. Cuire au four à 110°C pendant 40 minutes.

Chocolate Crème Brûlée

INGREDIENTS

225 g cream
30 g chocolate liquor
25 g caster sugar
50 g egg yolk
 $\frac{1}{2}$ vanilla pod
20 g 66% coating

METHOD

Heat half the cream to 60°C. Add the chocolate and chocolate liquor, mix well, then incorporate all the other ingredients away from the heat. Leave to soak for 24 hours in the refrigerator, then pour into small porcelain dishes. Cook in the oven at 110°C for 40 minutes.

Crêpes chocolat, sauce au chocolat

INGRÉDIENTS DE L'APPAREIL À CRÊPES

175 g de farine
25 g de cacao en poudre
60 g de jaunes d'œufs
60 g de beurre fondu
25 g d'huile d'arachide
30 g de sucre semoule
2 g de sel
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
500 g de lait

PROCÉDÉ

Prélever 1/4 du lait et le mélanger à la farine, le cacao, les jaunes d'œufs, l'huile, le sucre, le sel et le beurre. Rajouter 1/4 du lait et incorporer les zestes, puis le restant du lait. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 24 heures et cuire le lendemain à la poêle.

INGRÉDIENTS DE LA SAUCE AU CHOCOLAT

60 g de crème fleurette
125 g de lait
170 g de chocolat 70 %
35 g de sucre
15 g de beurre
150 g de crème pâtissière

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et le lait. Ajouter le chocolat, le sucre et le beurre, puis la crème pâtissière. Lisser l'ensemble, garnir l'intérieur des crêpes et les plier. Dresser dans l'assiette et servir immédiatement.

Chocolate Crêpes. Chocolate Sauce

INGREDIENTS FOR THE PANCAKE MIX

175 g flour
25 g cocoa powder
60 g egg yolk
60 g melted butter
25 g peanut oil
30 g caster sugar
2 g salt
1 orange zest
1 lemon zest
500 g milk

METHOD

Take 1/4 of the milk and mix with the flour, cocoa, egg yolks, oil, sugar, salt and butter. Add another 1/4 of the milk and incorporate the zest, then the remainder of the milk. Leave to soak in the refrigerator for 24 hours and cook the next day in a frying pan.

INGREDIENTS FOR THE CHOCOLATE SAUCE

60 g cream
125 g milk
170 g 70% chocolate
35 g sugar
15 g butter
150 g cream filling

METHOD

Boil the cream with the milk. Add the chocolate, sugar and butter, then the cream filling. Mix until smooth. Use to decorate the inside of the pancakes then fold them. Place in a dish and serve immediately.

Fondue chocolat

INGRÉDIENTS

200 g de crème fleurette
500 g de lait
600 g de couverture chocolat
55%
60 g de beurre
100 g de sucre semoule
4 g de 4-épices

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème fleurette et le lait et les verser sur la couverture chocolat. Ajouter ensuite le reste des ingrédients.

RÉALISATION DE LA FONDUE

Préparer des brochettes de fruits frais selon la saison et les tremper dans la sauce au chocolat tiède et maintenue tempérée.

Chocolate Fondue

INGREDIENTS

200 g cream
500 g milk
600 g 55% chocolate coating
60 g butter
100 g caster sugar
4 g 4-spices

METHOD

Boil the cream with the milk and pour onto the chocolate coating. Then add the remaining ingredients.

MAKING THE FONDUE

Prepare fresh fruit kebabs according to season, soak them in the warm chocolate sauce and keep warm.

Tuile chocolat

INGRÉDIENTS

75 g de lait
175 g de beurre
125 g de sucre
65 g de glucose
65 g de miel
5 g de pectine
200 g de grué* de cacao

PROCÉDÉ

Mélanger le lait, le beurre, le sucre, le glucose, le miel, la pectine et cuire à 110°C. Ajouter le grué. Étaler sur plaque siliconée à la dimension voulue puis cuire 10 minutes à 160°C. Sortir du four et mouler en gouttière arrondie ou laisser à plat (voir recette « Tuiles à la framboise ou au pamplemousse » p. 148 et 135, 137, 147 du livre *Les Recettes glacées*).

Chocolate Tuile Biscuits

INGREDIENTS

75 g milk
175 g butter
125 g sugar
65 g glucose
65 g honey
5 g pectin
200 g cocoa grué*

METHOD

Mix the milk, butter, sugar, glucose, honey and pectin together, and cook at 110°C. Add the grué. Spread out on a silicon sheet to the desired size, then cook for 10 minutes at 160°C. Remove from the oven and mould in a round yule-log mould or leave flat (see recipes "Raspberry or Grapefruit tile biscuits" p. 148 and 135, 137, 147 in *Les Recettes glacées*).

* (fèves de cacao non sucré, écrasées en petits morceaux)

* (unsweetened, ground cocoa beans)

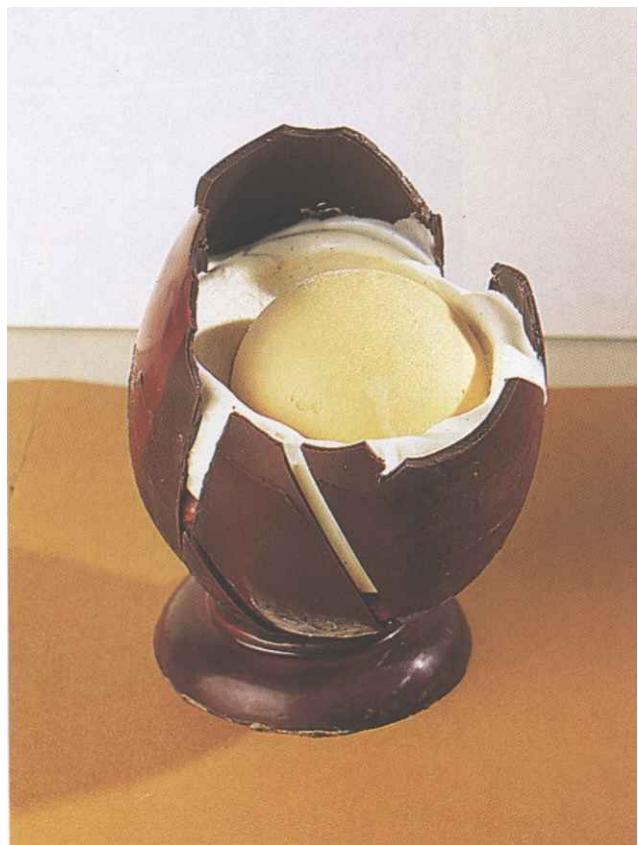
Les grosses pièces
Large pieces



Fantaisie cacao | Cocoa Fantasy



Pièce de
mariage | Wedding
Cake



Sujet
de pâques | Easter
Subject

Pièces montées de mariage | Tiered Wedding Cake

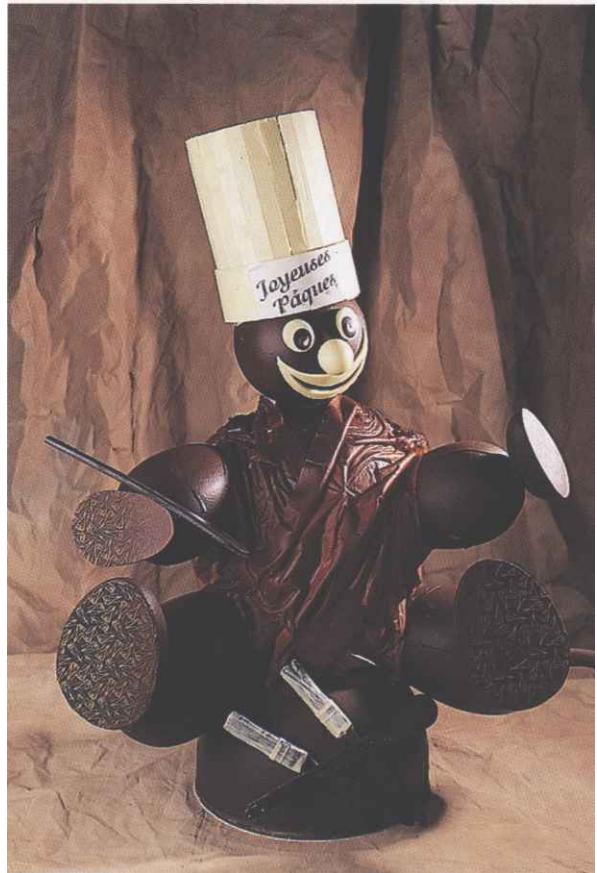




Pièce de buffet pour enfant | Children's Buffet Piece



Gâteau | Birthday Cake
d'anniversaire



Pièce
d'anniversaire
à thème
Theme Birthday
Piece

Pour plus de livres rejoignez nous sur
Heights-book.blogspot.com

Les buffets enfants

Children's Buffets



Ile au trésor | The treasure island

Buffet | *Merry-go-round
carroussel* *buffet*



Conseils de construction et d'organisation

Advice on setting-out and organization

LE LIEU

Prévoir un espace spécifique avec un petit dressage bas, environ 70 cm de haut.
Napper de couleurs chatoyantes, les enfants apprécieront les couleurs vives. Il est sympathique de prévoir soit un rappel du buffet principal, soit de changer complètement en axant sur la jeunesse : décor d'animaux (carton coloré), scène style conte de fée ou forêt magique, mais toujours en pensant aux couleurs vives. Lors d'un cocktail, on peut prévoir de proposer un service au plateau avec l'accord de 2 ou 3 enfants. Ils se prendront facilement au jeu et, en plus, peuvent être déguisés en fonction du thème du buffet. Cette option permet une émulation entre les enfants, une meilleure connaissance entre eux et, surtout, de faire vraiment comme les grands !

COMPOSITION

En ce qui concerne le buffet par lui-même, les produits restent identiques à ceux proposés au parents en supprimant toutefois toutes les compositions comportant de l'alcool. Peuvent être rajoutés des cônes en forme de clown par exemple pour présenter des sucettes colorées et/ou des guimauves sur

THE SPOT

Set aside a specific area with a small, low buffet table, about 70 cm in height. Cover with a multi-coloured tablecloth—children love bright colours. It can be a nice idea to echo the theme used for the main buffet, or you could change completely, taking an approach more focused on young guests: an animal decoration (coloured cardboard), a fairy-tale or magic-forest scene, for example. But whatever the decor, always make sure it is brightly coloured.

For a cocktail, a tray service could be organized, with two or three children acting as volunteer waiters. They will enjoy being involved and could be disguised to go with the theme of the buffet. This option creates a spirit of competition between the children, encourages them to get to know one another and, most important of all, means they can play at being big people!

COMPOSITION

As for the buffet itself, the products should be the same as those served to the parents, with the exception of dishes containing alcohol. Clown-shaped cones could be added, for example, as a means of presenting coloured lollipops

piques en bois. Il est en revanche préférable de privilégier les produits sucrés et le chocolat tout en gardant des petits fours salés que certains enfants préfèrent. Au niveau de la présentation, les plateaux de service de fours secs peuvent être remplacés par des chapeaux style paille, le buffet peut être animé par une cascade de meringue chocolat et framboise... Très appréciée des gourmands, la fondue chocolat avec des brochettes de fruits frais remporte toujours beaucoup de succès. Enfin, ne pas oublier les boissons : eau minérale, boissons gazeuses et jus de fruits. Prévoir des serviettes en papier et des assiettes colorées.

Il est évident que l'imagination doit jouer pour ce type de buffet, en fonction de la saison, du nombre et de l'âge des convives, de la place disponible, de la « mode » enfantine du moment, etc. Tout est possible et il faut surtout en parler avec les enfants qui ont des idées parfois très arrêtées sur leur souhaits. L'espace de création est très grand, pourquoi ne pas prévoir un kit ?

and/or marshmallows on sticks. However, it is best to place the emphasis on sweet products, although keeping the savoury petits fours that some children prefer. In terms of presentation, the trays used for serving dry petits fours could be replaced by straw boaters or other types of hat, while the buffet could be decorated with a cascade of chocolate and raspberry meringues... Gourmand children adore the chocolate fondue with fresh fruit kebabs which never fails to be a hit. And last of all, don't forget the drinks: mineral water, fizzy drinks and fruit juices. Paper napkins and coloured plates should be provided. This type of buffet obviously leaves a great deal to your imagination, depending on the season, the number and age of the guests, the available space, the children's "fashions" of the time, etc. The possibilities are vast, and it is important to talk about it first with the children, who often have very definite ideas about what they want. There is much room for creativity, so why not plan a kit?

Glossaire

Comme tous les métiers, celui de la pâtisserie a son langage propre. On y rencontre des mots familiers dans le sens est bien connu mais qui veulent dire tout autre chose dans notre domaine. C'est un aperçu de ce langage et du vocabulaire utilisé dans cet ouvrage que nous vous proposons ici sous forme de petit dictionnaire.

A

Abaisse
Morceau de pâte aplati au rouleau.

Abaïsser
Etendre une pâte au rouleau.

Appareil
Mélange d'éléments divers destiné à une préparation.

B

Bain-marie
Eau plus ou moins chaude dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à garder au chaud.
L'ustensile contenant cette eau chaude.

Beurrer
Enduire de beurre ou incorporer du beurre.

Blanchir
Mélanger deux ingrédients pour que la préparation monte et blanchisse en

couleur (généralement jaunes d'œufs + sucre ou beurre + sucre)

Brunoise
Ensemble d'éléments taillés en très petits dés.

C

Caraméliser
Enduire de sucre au caramel.
Ajouter su sucre au caramel.

Chemiser
Tapisser ou enduire le fond et les parois d'un moule d'une certaine substance (biscuits cuillère, glace, chocolat, etc.)

Chablon
Plaque perforée de différentes formes.

Chablonner
Enduire de chocolat à l'aide d'un chablon sur une feuille.

Chinois
Passoire métallique fine conique.

Chinoiser
Passer au chinois.

Ciseler
Entailler ou couper finement un fruit.

Clarifier
Donner de la limpidité au beurre en le faisant fondre et en le passant.

Colorer
Donner de la couleur par

addition d'un produit ou par passage au four.

Concasser
Hacher ou pilier grossièrement.

Coucher
Dresser un appareil sur une plaque, à la poche à douille le plus souvent, en le divisant ou non.

Couverture
Chocolat fabriqué spécialement pour la préparation de divers entremets, pâtisserie et confiserie, contenant au moins 35 % de beurre de cacao et au plus 50 % de sucre.

D

Dessécher
Déshydrater, faire évaporer l'humidité en mettant sur le feu.

Détendre

Eclaircir, rendre plus liquide.

Détrempe

Mélange de farine et d'eau pour faire une pâte.

Doré

Etaler au pinceau de la dorure sur un produit avant de le passer au four.

Dorure

Mélange à base d'œufs entiers, de jaunes d'œufs et de sel donnant une belle

coloration au produit à la sortie du four.

Dresser

Disposer correctement les préparations culinaires pour les servir.

E

Effiler
Couper les amandes en filets très minces dans la longueur.

Emincer

Détailler en tranches très minces.

Emonder

Enlever la peau des amandes, pistaches, etc. en les échauffant puis en les frottant.

Enrober

Recouvrir entièrement un aliment d'une certaine substance.

Étamine

Ettofe de laine à travers laquelle on passe sauces, potages, etc.

F

Fariner

Passer à la farine ou enduire de farine.

Flamber

Verser un alcool sur un aliment et y mettre le feu avec une allumette.

Foisonner	Julienne	pour enrober l'instrument sans couler.	retombe en larges ondulations comme un ruban.
Monter deux ingrédients en fouettant vivement (exemple jaunes d'œufs + sucre).	Substance détaillée en filaments plus ou moins gros.		
F	M	P	S
Foncer	Manqué	Parer	Salamandre
Garnir de pâte le fond et les côtés d'un moule.	Moule évasé avec un fond dans lequel on dépose un appareil pour le cuire.	Supprimer ce qui est inutile, gênant ou incomestible.	Appareil électrique ou à gaz, pour gratiner, ou glacer les mets.
Fondre	Macérer	Parures	Spatule
Faire cuire à couvert avec peu ou pas de mouillement.	Faire tremper un certain temps dans un liquide divers articles.	Ce qui reste quand on a paré pour la présentation ou la cuisson.	Cuillère en bois ou en métal à lame plate, mince et flexible.
Fraiser	Malaxer	Plaquer	T
Mélanger intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main.	Action de mélanger.	Disposer sur plaque avant cuisson.	
G			
Glace	Monder	Pocher	Tourer
Nappage à base de gelée de pommes, jus de poires, gélifiant donnant du brillant sur la surface d'une tarte, d'un entremets, etc.	Oter la peau des amandes, des noisettes.	Cuire dans un liquide entre 90 et 95°C sans jamais laisser bouillir.	Plier et replier plusieurs fois la pâte feuillettée sur elle-même.
Glacière	Monter	Poêler	Travailler
Poudreuse pour arroser de sucre glace.	Battre, par exemple des œufs, pour rendre mousseux et consistant.	Cuire des fruits à couvert au beurre.	Remuer, malaxer, avec les mains ou avec un instrument.
H/J	N	R	Z
Hacher	Napper	Réduire	Zeste
Couper très finement (souvent à la machine à hacher) pour donner une forme homogène.	Synonyme de masquer, sauf dans le cas où il est indiqué de cuire une substance jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère ou la spatule : c'est le moment où elle devient assez épaisse	Faire bouillir soit pour une plus grande concentration (sauce), soit pour obtenir une consistance plus sirupeuse (sirop).	Partie colorée tout à fait extérieure de la peau des agrumes (citrons, oranges, bergamote, etc.)
		Ruban	Zester
		État d'une composition qui	Enlever, à l'aide du couteau à zester, l'écorce de l'orange ou du citron, sans entamer la peau blanche et amère.

