

Pavlova

pistache - framboise





Pablova pistache - framboise

Recette par Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France, École Bellouet Conseil Paris.

Pour 20
meringues
individuelles

- > 300 g de beurre sec
- > 5 g de sel fin
- > 185 g de sucre glace
- > 65 g de poudre d'amandes
- > 500 g de farine
- > 100 g d'œufs entiers
- > 5 g d'extrait de vanille liquide

Pâte sablée amande

Au batteur à la feuille, réaliser un sablage avec le beurre sec, le sel, le sucre glace tamisé, la poudre d'amandes et la farine. Ajouter les œufs entiers et l'extrait de vanille liquide. Mélanger sans corser. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant environ 12 heures. Étaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des rectangles de 7 x 11 cm, laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures et cuire au four ventilé à 170 °C pendant environ 30 minutes sur feuille de « Fiberpain® ». Réserver pour la finition.

- > 400 g de purée de framboises
- > 30 g de sucre semoule
- > 35 g de masse gélatine*

Coulis de framboise gélifié

Chauffer la purée de framboises et le sucre à 40 °C, ajouter la masse gélatine fondue puis répartir dans un moule « Flexipan® petits fours Ø 4 cm » environ 22 g par insert. Placer le tout au surgélateur.

- > 350 g de blancs d'œufs
- > 700 g de sucre semoule
- > 80 g de **pâte parfum pistache**
(Code BEF 13272)

Meringue pistache

Dans une casserole, chauffer les blancs d'œufs avec le sucre semoule à environ 55 °C, ajoutez la **pâte parfum pistache**, puis mettre le tout à monter au batteur à l'aide du fouet jusqu'au complet refroidissement. Prendre une poche à douille n°14, et dresser des meringues d'environ 9 cm de long sur plaque et feuilles « Silpat® ». Cuire au four ventilé à 110 °C, pendant environ 50 à 60 minutes. Réserver dans un endroit sec pour la garniture.

- > 500 g de crème fleurette
- > 100 g de mascarpone
- > 90 g de sucre glace
- > 25 g de **pâte parfum pistache**
(Code BEF 13272)
- > 21 g de masse gélatine**

Chantilly pistache

Dans un bassin inox, mélanger la crème fleurette, le mascarpone, le sucre glace, la **pâte parfum pistache**, la masse gélatine fondue. Conserver au réfrigérateur pendant 30 minutes puis monter au batteur à l'aide du fouet avant l'utilisation, dresser aussitôt.

Montage et finition

Astuce

Vous pouvez réaliser ces mêmes meringues en version café : remplacez le coulis de framboise par un biscuit chocolat moelleux traditionnel et réalisez une chantilly et une meringue au café.

Prendre une poche munie d'une douille cannelée F7, dresser une couronne de chantilly pistache au milieu d'une meringue pistache, insérer le palet surgelé de coulis framboise gélifié, dresser une 2^e couronne de chantilly pistache et venir coller la 2^e meringue. Placer le tout sur un rectangle de pâte sablée amande et réaliser un beau dressage avec le reste de la chantilly pistache. Décorer de demi-framboises et de feuilles d'argent.

*5 g de gélatine poudre 200 Bloom et 30 g d'eau
**3 g de gélatine poudre 200 Bloom et 18 g d'eau



Tarte Émotion





Tarte Émotion

Recette par Pier-Marie Le Moigno, Chef Pâtissier-Chocolatier, Lorient (56).

Pour 20
tartes
individuelles

Biscuit meringué

- > 225 g de **blancs d'œufs** (Code BEF 11131)
- > 225 g de sucre semoule
- > 225 g de sucre glace
- > 90 g de **poudre d'amandes**
- > 45 g de farine
- > 90 g de poudre de pistaches

Monter les **blancs** avec le sucre semoule puis tamiser les poudres dessus.
Pocher des bandes de 4 x 12 cm.
Cuire à 170 °C pendant environ 15 minutes (les biscuits doivent rester moelleux en intérieur).
Laisser refroidir sans toucher.

Crèmeux fraise et hibiscus

- > 20 g de fleurs séchées d'hibiscus
- > 250 g de **purée de fraises sucrée pasteurisée** (Code BEF S24976)
- > 75 g de jaunes d'œufs
- > 94 g d'œufs entiers
- > 63 g de sucre
- > 2 feuilles de gélatine
- > 100 g de **beurre de tourage doux 82 % MG** (Code BEF 18376)

Infuser l'hibiscus dans la **purée de fraises** une quinzaine de minutes puis passer au chinois.
Réunir la purée, les jaunes d'œufs, les œufs entiers, le sucre et cuire à ébullition.
Hors du feu ajouter la gélatine hydratée puis à 55 °C, incorporer le **beurre de tourage** en parcelle. Stocker en boîte hermétique et réserver une nuit en chambre froide.

Crème fromage blanc et citron vert

- > 150 g de **crème liquide 35 % MG** (Code BEF 28235)
- > 75 g de mascarpone
- > 25 g de sucre
- > 75 g de fromage blanc
- > Le zeste d'un citron vert

Réunir l'ensemble et mixer jusqu'à obtenir une texture homogène. Monter la **crème** au besoin.

Montage

Rouler le biscuit meringué dans du nappage neutre puis dans de la poudre de pistaches.
Pocher ensuite des points de crèmeux sur le biscuit en prenant soin de laisser des espaces.
Bloquer au négatif, puis pulvériser en velours avec du **beurre de cacao** (Code BEF 11011) coloré en rouge.
Pocher enfin des pointes de crème fromage blanc et citron vert dans les espaces libres et terminer la tarte avec du **citron confit** (Code BEF 20761), des demi-fraises et des pétales de fleurs comestibles.



Choux à la crème de pistache et ses framboises





Choux à la crème de pistache et ses framboises

Pour 30
choux

Crème à la pistache

- > 200 g de lait
- > 1 demi-gousse de vanille
- > 80 g de **jaunes d'œufs liquides** (Code BEF 13361)
- > 60 g de sucre roux
- > 20 g de fleur de maïs
- > 45 g de pâte de pistache

Porter à ébullition le lait et la demi-gousse de vanille. Pendant ce temps, blanchir les **jaunes d'œufs** avec le sucre roux puis ajouter la fleur de maïs. Fouetter le tout et ajouter la pâte de pistache. Retirer la gousse de vanille et verser au fur et à mesure le lait bouillant sur la préparation. Remettre le tout sur le feu et remuer jusqu'à ce que cela épaississe. Verser dans un plat, filmer au contact et placer au frais.

Pâte à choux

- > 75 g de lait
- > 75 g d'eau
- > 60 g de beurre
- > 1 pincée de sel
- > 1 pincée de sucre
- > 80 g de farine
- > 150 g d'**œufs entiers liquides** (Code BEF 13394)

Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, verser le lait, l'eau, le beurre, le sel, le sucre et porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte à choux soit lisse et homogène. Remettre la casserole sur feu doux et sécher la pâte à choux.

Placer la pâte dans un saladier et incorporer l'**œuf entier** petit à petit en continuant de travailler la pâte. Une fois que la pâte est bien homogène, verser la pâte dans une poche à douille et former les choux sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

Enfourner 25 minutes en entrouvrant un peu la porte au bout de 5 minutes de cuisson.

Montage

Une fois les choux cuits, laisser refroidir puis découper le sommet et garnir de crème.

Astuce

Insérez
une framboise
fraîche au cœur de
la crème pour plus
de surprise et de
gourmandise !

COCOTINE[®]

L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

Parfait' menthe





Parfait' menthe

Pour 2 gâteaux de 6 parts

Parfait

- > 120 g de blancs d'œufs
- > 180 g de sucre
- > 400 g de chocolat 72 % cacao
- > 400 g de **crème supérieure gastronomique 35 % MG** (Code BEF 13609)

Battre au bain-marie les blancs avec le sucre, et monter à 55 °C. Ajouter le chocolat fondu. Incorporer la **crème** fouettée. Dresser dans un moule carré 20 x 20 cm (1 cm de haut), et laisser prendre au congélateur.

Chantilly menthe

- > Menthe fraîche
- > 250 g de **crème supérieure gastronomique 35 % MG** (Code BEF 13609)
- > 10 g de sucre

Faire infuser la menthe environ 1 heure dans une partie de la **crème** juste chauffée. Passer et laisser refroidir. Sucrez la crème et réaliser une chantilly. Débarrasser dans une poche avec une douille à Saint-Honoré.

Crèmeux pistache

- > 400 g de lait demi-écrémé
- > 40 g de sucre semoule
- > 30 g de jaunes d'œufs
- > 15 g de poudre à crème
- > 20 g de pâte de pistaches
- > 125 g de **beurre gastronomique doux** (Code BEF 31246)

Réaliser une crème pâtissière : faire chauffer le lait, mélanger le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Incorporer le mélange au lait bouillant. Cuire l'ensemble 1 minute. Laisser refroidir jusqu'à 40 °C. À température, incorporer la pâte de pistaches et le **beurre**. Mixer. Couler sur le parfait sur 0,5 cm de haut.

Montage et finition

Tempérer du chocolat 72 % cacao à 31 °C, l'étaler sur un papier guitare et détailler des rectangles de 17 x 3 cm. Laisser refroidir 30 minutes. Démouler le parfait et le crèmeux. Intercaler les fines feuilles de chocolat noir entre le parfait et le crèmeux. Le parfait crèmeux doit être coupé à 16 x 2,5 cm. À l'aide de la poche, déposer quelques touches de chantilly à la menthe, et décorer de quelques feuilles de menthe fraîche et de pistaches.

Astuce

Variez les plaisirs en réalisant des fines feuilles de différents chocolats : amer, au lait et blanc.



Tartelette abricot Sublime amande





Tartelette

abricot Sublime amande

Recette par Nicolas Boussin et Maxime Guérin, Maison de la Crème.

Pour 10
tartelettes
de Ø 8 cm

Pâte sablée

- > 105 g de **beurre doux motte AOP Charentes-Poitou 82 % MG** (Code BEF 29802)
- > 180 g de farine T45
- > 75 g de sucre glace
- > 30 g de poudre d'amandes
- > 3 g de sel
- > 35 g d'œufs

Sabler le **beurre** avec toutes les poudres et le sel puis ajouter les œufs. Laisser reposer au froid. Étaler à 2 mm d'épaisseur puis foncer dans les cercles. Laisser reposer les fonds de tartelette.

Crème d'amande citron

- > 135 g de **beurre doux motte AOP Charentes-Poitou 82 % MG** (Code BEF 29802)
- > 110 g de sucre glace
- > 135 g de poudre d'amandes
- > Le zeste d'un citron jaune
- > 13 g de féculé
- > 135 g d'œufs
- > 40 g de **crème au mascarpone Sublime** (Code BEF 29818)

Ramolir le **beurre** en pommade. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, le zeste de citron, la féculé et les œufs au fur et à mesure puis la **crème Sublime** tiède pochée dans le fond de pâte sablée. Cuire à 150 °C dans un four ventilé pendant 20 minutes.

Compotée d'abricots

- > 235 g de pulpe d'abricots
- > 1 gousse de vanille
- > 195 g d'abricots congelés
- > 8 g de pectine NH
- > 90 g de sucre
- > 4 g de gélatine poudre 200 Bloom
- > 24 g d'eau d'hydratation
- > 25 g de crème d'abricot

Chauffer à 40 °C la pulpe d'abricots, la gousse de vanille et les abricots congelés. Ajouter la pectine NH mélangée au sucre. Faire bouillir 2 à 3 minutes. Incorporer la gélatine hydratée et la crème d'abricot. Couler en moule demi-sphère de Ø 6 cm (50 g par demi-sphère).

Crème Sublime amande

- > 150 g de **crème au mascarpone Sublime** (Code BEF 29818)
- > 30 g de pâte d'amandes 70 %
- > 12 g de sirop d'orgeat

Mixer la crème Sublime avec la pâte d'amandes et le sirop d'orgeat. Monter au batteur.

Montage

Disposer la demi-sphère de compotée d'abricots sur le fond de crème d'amande citron cuite. Pulvériser une fine couche de nappage neutre sur le dessus et pocher sur la tartelette la crème Sublime amande. Pour finir la décoration, saupoudrer de brisures d'amandes brutes torréfiées.

Bourdaloue en trompe-l'œil





Bourdaloque en trompe-l'œil

Pour 20
entremets

Carrés de chocolat noir

- > 300 g de **Chocolat de couverture noir 64 % cacao en gouttes** (Code BEF 26055)

Étaler le **chocolat** à point sur une feuille de plastique semi-rigide 60 x 40 cm, puis couper des carrés de 7 x 7 cm.
Laisser cristalliser à température ambiante entre deux plaques pour que le chocolat reste bien plat et ne se courbe pas.

Pâte sablée au sucre Muscovado

- > 180 g de beurre
- > 50 g de sucre glace
- > 35 g de sucre Muscovado
- > 2 g de sel
- > 195 g de farine

Crémer le beurre avec les sucres et le sel puis ajouter la farine.
Abaisser à 7 mm, cuire à 150 °C pendant 15 minutes en four ventilé.
Immédiatement à la sortie du four, détailler des disques de Ø 6,5 cm.

Glaçage gourmand au chocolat blanc

- > 300 g de **Croquant chocolat blanc** (Code BEF 22763)
- > 300 g de **Chocolat de couverture blanc 29 % cacao en gouttes** (Code BEF 26058)

Mélanger les deux ingrédients fondus, puis utiliser à +/- 30 °C.

Biscuit moelleux aux amandes

- > 100 g de **Pâte d'amandes supérieure blanche 50 %** (Code BEF 3218)
- > 45 g de jaunes d'œufs
- > 40 g d'œufs entiers
- > 25 g de beurre
- > 60 g de blancs d'œufs
- > 60 g de **sirop de sucre inversé Staboline 815** (Code BEF 592)
- > 40 g de farine

Au batteur à la feuille, monter la **pâte d'amandes supérieure blanche 50 %** avec les jaunes d'œufs, les œufs et le beurre en pommade.
Ajouter les blancs d'œufs montés avec le **Staboline 815**, puis la farine tamisée.

Gelée de poires

- > 45 g de **sirop de glucose Cristal** (Code BEF 587)
- > 75 g de sucre semoule
- > 750 g de purée de poires
- > 18 g de sucre semoule
- > 15 g de pectine NH
- > 15 g de solution d'acide citrique

Chauffer le **glucose Cristal**, le sucre semoule et la purée de poires à 45 °C.
Incorporer en pluie le mélange sucre semoule et pectine NH.
Porter le tout à ébullition et ajouter la solution d'acide citrique.

Montage et finition

Recouvrir les disques de pâte sablée de glaçage gourmand et avant que le glaçage ne fige, placer un carré de chocolat noir sur le dessus. Garnir des moules Flexipan® « Insert Cônes » de masse à biscuit moelleux (15 g/empreinte). Cuire avec un Silpain® posé sur le dessus, pendant 15 minutes à 160 °C en four ventilé.
Couler la gelée de poires dans des moules Flexipan® « Cônes » (45 g/empreinte) et immédiatement, y insérer un cône de biscuit moelleux. Passer au grand froid. Glacer de **Royal miroir caramel** (Code BEF 28248) et poser sur les bases préparées précédemment. Décorer d'un pédoncule en chocolat et d'un peu de feuille d'or.

« Comme un donut's » au chocolat





« Comme un donut's » au chocolat

Pour 10
pièces

Paris-Brest

- > 10 **Paris-Brest pur beurre**
Ø 95 mm (Code BEF 2989)

Couper les **Paris-Brest** en deux de manière longitudinale.

Crème chocolat

- > 300 g de chocolat de couverture noir
- > 700 g de crème liquide UHT 35 % MG

Faire fondre le chocolat dans 100 g de crème liquide chaude et laisser revenir à 30 °C.

Monter au batteur le restant de la crème liquide bien froide.

En fin de foisonnement, y ajouter délicatement le chocolat fondu.

Réserver en poche pâtissière munie d'une douille cannelée et laisser texturer au froid.

Montage

- > 100 g de fondant pâtissier chocolat
- > QS de dragées de chocolat colorées

Napper les chapeaux des Paris-Brest avec le fondant chocolat puis décorer de dragées au chocolat colorées.

Pocher la crème chocolat sur la base des Paris-Brest, refermer avec le chapeau.

Astuce

Pour une texture fondante et croustillante, parsemez la mousse au chocolat de billes de céréales chocolatées.

Lingot marron-fruits rouges





Lingot marron-fruits rouges

Pour 15
lingots

Recette par Christophe Michalak, Champion du Monde de la Pâtisserie 2005.

Biscuit moelleux marron

- > 400 g de pâte de marrons
- > 150 g de **purée de marrons**
(Code BEF S21514)
- > 250 g d'œufs entiers
- > 135 g d'huile de pépins de raisin
- > 35 g de féculé de pomme de terre
- > 150 g de blancs d'œufs
- > 50 g de sucre semoule

Mixer au robot-coupe la pâte et la **purée de marrons**.

Ajouter les œufs un par un.

Monter le tout au fouet. Ajouter l'huile et la féculé tamisée puis les blancs serrés avec le sucre.

À froid, découper des rectangles de 10 x 4 cm, superposer sur des rectangles de pâte sucrée cuite de même taille et les coller avec un peu de crème de marron.

Coulis fruits rouges et Banyuls

- > 750 g de vin rouge Banyuls
- > 350 g de **purée de framboises 100 %**
(Code BEF S22042)
- > 350 g de **purée de fraises 100 %**
(Code BEF S26578)
- > 180 g de **purée de cassis sucrée**
(Code BEF S21448)
- > 150 g de **framboises Mecker IQF**
(Code BEF S21562)
- > 180 g de sucre semoule
- > 40 g de pectine NH

Mélanger tous les ingrédients à froid. Porter à ébullition 1 minute.

Mixer et couler sur une épaisseur de 1,5 cm. Surgeler et découper des rectangles de 7 x 2 cm. Réserver au congélateur.

Mousse marron-cassis

- > 300 g de **purée de marrons**
(Code BEF S21514)
- > 80 g de **purée de cassis sucrée**
(Code BEF S21448)
- > 300 g de pâte de marrons
- > 70 g de beurre
- > 450 g de crème

Chauffer les **purées de marrons et de cassis**, les mélanger à la pâte de marrons. Mixer les purées avec le beurre. Mélanger délicatement avec la crème montée, puis mouler en Flexipan® 8 x 2,5 cm en insérant au centre le rectangle de coulis gélifié.

Montage

Démouler les lingots, napper avec un glaçage neutre coloré cassis, poser sur le biscuit et dresser des débris de marrons confits sur deux côtés seulement.
Dresser, à l'aide d'une douille unie n°8, un tube de crème chantilly vanille sur le dessus du lingot, déposer un grain de groseille et une tige de chocolat ivoire de couleur rouge.



Lollipop cakes





Lollipop cakes

Pour 48 cakes

Pâte à cake

- > 225 g de beurre
- > 250 g de sucre glace
- > 300 g de farine T45
- > 10 g de levure chimique
- > 300 g d'œufs entiers

Mélanger au batteur à la feuille, le beurre et le sucre glace.
Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis les œufs.
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
Réserver au frais.

Pâte à Lollipop cakes

- > 75 g d'**ananas confit en tranches** (Code BEF 2480)
- > 75 g de **cerises bigarreaux rouges 22/24 confites** (Code BEF 1547)
- > 75 g de purée de carottes
- > 200 g de base cake neutre
- > 1,5 g de cannelle poudre

Tailler les **tranches d'ananas** en petits cubes, égoutter les **bigarreaux** en réservant le jus pour la finition de la crème mousseline cannelle.
Mélanger délicatement la purée de carottes à la base de cake, ajouter la cannelle et les cubes d'ananas confits, mélanger délicatement.
Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.
Dresser la pâte à cake en moules à mignardises ayant une forme conique.
Ajouter un demi-bigarreau sur chacun d'eux.
Privilégier une cuisson au four ventilé à 150 °C pendant 6 minutes.
Contrôler la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, celle-ci doit ressortir sèche. Refroidir rapidement en cellule, puis démouler les Lollipop cakes après complet refroidissement.

Crème mousseline cannelle

- > 100 g de crème pâtissière
- > 160 g de spécialité fromagère nature Philadelphia
- > 3 g de cannelle poudre
- > 30 g de **cerises bigarreaux rouges 22/24 confites** (Code BEF 1547)

Émulsionner la crème pâtissière avec le Philadelphia environ 2 minutes à l'aide d'un batteur, ajouter la cannelle, les **bigarreaux** mixés et le jus des bigarreaux.
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
Réserver au frais en poche munie d'une douille cannellée.

Montage et finition

- > 30 g de **cerises bigarreaux rouges 22/24 confites** (Code BEF 1547)
- > 30 g d'**ananas confit en tranches** (Code BEF 2480)

Tailler les **bigarreaux** en deux et les **tranches d'ananas** en triangles réguliers à l'aide d'un couteau d'office.
Piquer les Lollipop cakes d'un pic en bois afin de réaliser une sucette.
Dresser à la poche une belle rosace de crème mousseline cannelle sur chacune des Lollipop cakes, puis disposer un triangle d'ananas et un demi-bigarreau.

