

"Saveurs d'agrumes et fruits rouges au chocolat blanc "

Pour 1 cadre soit 5 gouttières de 50cm x 7 cm

Composition : croustillant feuillantine, biscuit pain de gène aux agrumes, confit de fruits rouges, mousse chocolat blanc aux zestes de citron, glaçage mangue abricot

Croustillant feuillantine

400g de feuillantine

400g de chocolat blanc

115g de beurre de cacao

Fondre le chocolat blanc, le beurre de cacao et ajouter la feuillantine.

Pain de gènes aux agrumes

Pour 3 feuilles

1200g de pâte d'amande 50%

1650g d'œufs entiers

255g de farine

10g de levure chimique

10g de sel

450g de beurre noisette

430g de mélange d'agrumes confits agrimontana

1 zeste d'un citron vert

1 zeste d'un citron jaune

Broyés au robot coupe le mélange d'agrumes confits.

A la feuille au batteur, travailler la pâte d'amande avec le mélange d'agrumes confits broyés.

Ajouter progressivement les œufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Emulsionner le tout.

Ajouter le sel et la farine tamisée et terminer par le beurre noisette tiède en 1ere vitesse. Etaler

1180g par flexipat et cuire à 170°C pendant 12 à 14 minutes au four ventilé ou 200°C au four à sole.

Punch citron :

150 g de jus de citron

150 g d'eau

150 g de sucre

Porter le tout à ébullition et refroidir.

Confit de fruits rouges

375 g IQF fruits rouges

375 g de purées de fruits rouges

260 g g de sucre

15 g de pectine NH

8 g de gélatine poudre 200 blooms

40 g d'eau

50g de jus de citron

Chauffer à 70°C la purée, les fruits rouges et la moitié du sucre. Mélanger la pectine NH et le reste du sucre, verser en pluie sur la purée chaude tout en remuant, puis porter à ébullition 5 minutes de façon à réaliser une confiture. Refroidir.

Mousse chocolat blanc au zestes de citron vert

350g de sucre

130g d'eau

190g d'œufs

190g de jaunes d'œufs

770g de chocolat blanc

30g de gélatine poudre 200bloom

150g d'eau froide

1410g de crème fouettée à 35% MG

3 zestes de citron vert

Hydrater la gélatine avec les 150g d'eau froide.

Réaliser une pâte à bombe. Cuire l'eau et le sucre à 118°C puis verser le sirop de sucre cuit sur les œufs et les jaunes légèrement montés au fouet au batteur. Monter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter les zestes de citron vert dans la pâte à bombe.

Fondre au four à micro-ondes la gélatine. Mélanger la gélatine fondue avec un peu de pâte à bombe.

Fondre le chocolat blanc à 45°C, mélanger le chocolat avec un peu de crème fouettée, incorporer le mélange gélatine, la pâte à bombe puis le reste de crème fouettée.

Garnir 5 moules à bûchettes, préalablement chemiser de feuilles guitare, avec 400g de mousse chocolat blanc. Disposer une bande de pain de gène de 4cm de large sur 49cm de long, imbibé au sirop citron, dans chaque bûchette. Surgeler.

Glacage mangue abricot

720g de sucre

600g d'eau

300g de crème liquide UHT

150g de purée de mangue

150g de purée d'abricot

40g de fécule

20g de gélatine en poudre 200 bloom

120g d'eau froide

Hydrater la gélatine dans les 120g d'eau froide.

Fondre le sucre à sec pour faire un caramel très clair et décuire le caramel avec les 600 g d'eau bouillante.

Mélanger la crème fleurette, les purées et la fécule à froid puis verser le tout dans le caramel décuit avec l'eau.

Faire bouillir 2 minutes.

Laisser refroidir à 50°C, ajouter la gélatine.

Mixer légèrement et chinoiser.

Conseil d'utilisation

Fondre intégralement le glaçage à 40°C et l'utiliser à 24°C.

Montage

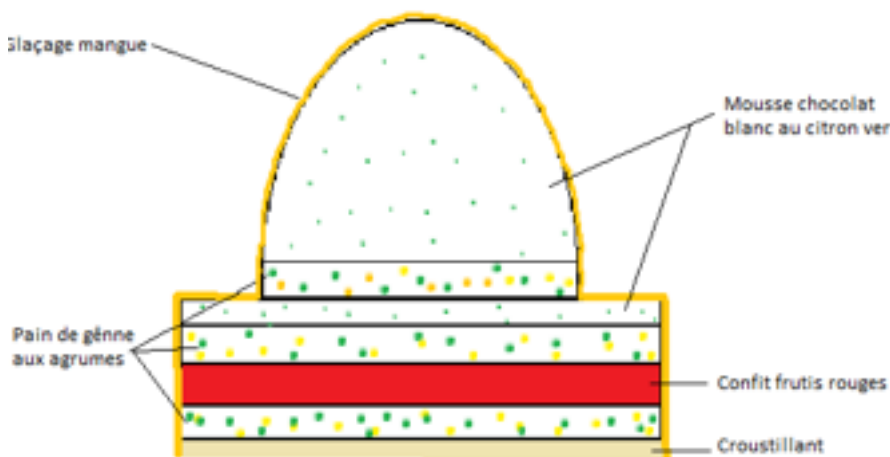
Dans un cadre à entremets étaler 900g de croustillant feuillantine, étaler 400g de mousse chocolat blanc puis déposer un pain de gène imbibé de sirop citron. Travailler au fouet le confit fruits rouges puis l'étaler sur toute la surface du pain de gène. Déposer le second pain de gène et l'imbiber de sirop citron. Surgeler.

Finir le cadre en étalant le reste de mousse chocolat blanc. Surgeler.

Décadrer à

p u i s
bandes de
long sur
large.

D é p o s e r
bande une
m o u s s e
b l a n c ,



l'aide d'un
chalumeau,
couper des
50 cm de
7 cm de

sur chaque
buchette de
chocolat

préalablement démoulé en la passant sous l'eau très chaude.

Glacer l'ensemble avec le glaçage mangue.

Couper les bûches à la taille désirée puis les disposer sur les semelles à bûche.

Décorer les bûches avec des décors de Noël.

Schéma

Pain de gènes aux agrumes et griottes semi confites

Pour 8 moules à manquer de 20cm de diamètre

Pain de gènes aux agrumes

1000g de pâte d'amande 50%
1375g d'œufs entiers
210g de farine
8g de levure chimique
8g de sel
375g de beurre noisette
360g de mélanges d'agrumes confits agrimontana
480g de griottes semi-confites hachées agrimontana
1 zeste d'un citron vert
1 zeste d'un citron jaune



Broyés au robot coupe le mélanges d'agrumes confits avec la pâte d'amande.

A la feuille au batteur, travailler la pâte d'amande.

Ajouter progressivement les œufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Emulsionner le tout.

Ajouter le sel et la farine tamisée et terminer par le beurre noisette tiède en 1ere vitesse.

Beurrer les moules à manquer avec le beurre manié puis parsemer d'amandes effilées.

Verser 390g de la préparation dans chaque moules. Déposer 60g de griottes semi confites hachées agrimontana.

Cuire à 150°C au four ventilé pendant 30 à 35 minutes.

Napper les pains de gènes refroidit avec du nappage blond, décorer avec des griottes semi-confites et déposer sur toutes les bordures des noisettes hachées torréfiées agrimontana.

Galette kalamansi orange et pommes

Pour 8 galettes de 6 personnes

Pâte feuilletée

1000g de farine tradition
1000g de farine de force
50g de sel
600g de beurre pommade
688g d'eau froide
1000g de beurre de tourage

Préparation :

Ramollir le beurre, mélanger le tout sauf le beurre de tourage, au crochet 3 min en 1ère vitesse.

Diviser en pâtons de 3330g, aplatir sur une plaque avec une bâche (2 pâtons par plaque) et réserver au froid au moins 6h.

Tourage :

Abaisser le beurre à 11-12 mm (pour les gros pâtons, à 10 pour les petits).

Abaisser la détrempe à 11-12 mm. Incorporer le beurre puis refermer la détrempe dessus. Donner 2 tours simples et stocker au frigo au minimum 4h.

Redonner 2 tours simples. Reposer de nouveau au frigo pendant au moins 4h. Donner le dernier tour à la pâte, laisser reposer 1h puis abaisser et détailler.

Crème d'amande

150g de beurre pommade
75g de poudre d'amande blanche
75g de poudre d'amande grise
150g de sucre glace
180g d'œufs
11g de rhum
30g de poudre à crème
135g de crème pâtissière
40g de pâte de citron agrimontana
40g de pâte d'orange agrimontana

Au batteur muni de la feuille, crémier le beurre pommade, la pâte de citron, la pâte d'orange et le sucre glace. Ajouter les poudres d'amandes puis les œufs, tempérés, délicatement. Incorporer le rhum et la poudre à crème puis terminer en ajoutant la crème pâtissière préalablement lissée.

Pommes pochées

2L d'eau
1200g de sucre
400g de purée de kalamansi
1500g de pommes golden (épluchées, épépinées et coupées en quartiers)

Dans une casserole porter l'eau, les 1200g de sucre et la purée de kalamansi à ébullition. Eplucher les pommes et les couper en deux, évider les pépins puis couper chaque demi-pomme en quatre. Plonger les quartiers de pommes dans le sirop au kalamansi bouillant puis cuire à feu doux pendant 15 minutes. Une fois cuites, les pommes doivent être fondantes à cœur. Laisser refroidir. Réserver au réfrigérateur 12h. Retirer les pommes du sirop et bien les laisser égoutter.

Montage et finition :

Sur le premier disque de pâte feuilletée, passer un peu de dorure sur le pourtour extérieur en vue de la fermeture avec le second disque de pâte feuilletée. A l'aide d'une poche et d'une douille de 12, garnir le centre de crème d'amande. Compter 15g de crème d'amande par personne. Parsemer sur la crème d'amande, les pommes pochées au kalamansi. Compter 30g par personne. Fermer la galette sans oublier de déposer la fève auparavant. Souder correctement les deux disques de pâte feuilletée ensemble puis retourner la galette. Enlever le surplus de farine, s'il y a, puis dorer la galette. Placer au réfrigérateur 1h afin que la pâte feuilletée se raffermisse puis dorer une seconde fois. Rayer la galette. Cuire la galette à 180°C au four à sole ou 160 au ventilateur pendant 40 mn.

Bûche nougat glacé aux fruits rouges

Pour 2 gouttières à bûches de 50cm de long sur 8cm de large

Composition : Pain de gêne pistache, coulis aux fruits rouges, nougat glacé.

Pain de gêne pistache

Pour 1 feuille

400g de pâte d'amande 50%

45g de pâte de pistache agrimontana

550g d'œufs entiers

85g de farine

3g de levure chimique

3g de sel

150g de beurre noisette

A la feuille, au batteur, mélanger la pâte d'amande avec la pâte de pistache. Ajouter progressivement les œufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Emulsionner le tout. Ajouter le sel et la farine tamisée et terminer par le beurre noisette tiède en 1ère vitesse.

Etaler 1200g de masse par flexipan et cuire à 170°C pendant 12 à 14 minutes au four ventilé, ou à 200°C au four à sole.

Coulis aux fruits rouges

530g de purée de fruits rouges

160g de sucre

15g de cointreau

50g d'eau

Dans une casserole chauffer la purée et le sucre à 40°C, y ajouter l'eau et le cointreau. Verser 375g de coulis fruits rouges dans une gouttière à bûchette. Surgeler.

Nougat glacé

840g de crème fouettée

80g de sucre

170g de miel mille fleurs agrimontana

40g de glucose

200g de blancs d'œufs

320g de mélange d'agrumes agrimontana

140g de noisettes du piémont torréfiées agrimontana

40g de cointreau

8g de gélatine poudre 200 blooms

40g d'eau froide

Q.S. colorant orange

Hydrater la gélatine avec les 40g d'eau froide.

Faire cuire le sucre, le miel et le glucose à 130°C et le verser sur les blancs montés en neige afin d'obtenir une meringue.

Dans un robot-coupe, placer le mélange d'agrumes, les noisettes et le cointrau. Mixer une quinzaine de secondes afin d'obtenir un broyage grossier.

Dans la meringue, ajouter la gélatine préalablement fondue au micro-ondes.

Une fois la meringue complètement refroidie, l'incorporer délicatement dans la crème fouettée puis terminer en ajoutant les fruits broyés obtenus à l'aide du robot-coupe ajouter quelques gouttes de colorant orange.

Montage et finition :

Mettre les gouttières à sangler.

Chemiser les gouttières de feuilles guitare. Chemiser les parois de la gouttière avec le nougat glacé puis garnir d'une couche de nougat glacé.

Déposer l'insert de coulis aux fruits rouges puis disposer une bande de 4cm de largeur de biscuit pain de gène pistache.

Garnir à nouveau de 1cm de nougat glacé puis disposer une bande de 7cm de large de biscuit pain de gène pistache pour obturer. Surgeler.

Démouler la bûche en passant la gouttière sous l'eau chaude, retirer la feuille de guitare et remettre la bûche au congélateur.

A l'aide de rhodoïd glacer la gouttière avec du nappage neutre.

Couper les bûches à la taille désirée puis les disposer sur les semelles à bûche.

Disposer quelques coques de macarons de couleur rose. Disposer quelques grappes de groseilles. Disposer quelques pistaches entières. Disposer sur chaque côté de la bûche une ligne de pistaches concassées.

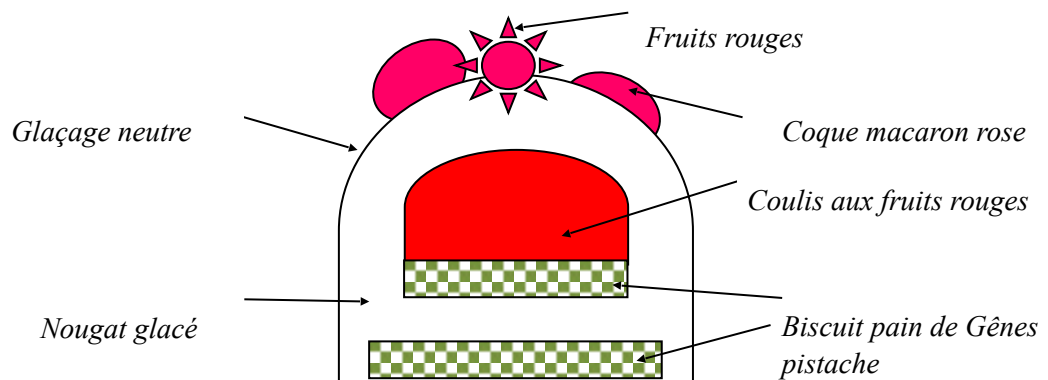
Disposer des embouts de bûche en coques de macarons orange de diamètre 7cm.

Décorer avec de petits macarons orange et un logo « maison » en chocolat.

Trucs et astuces

Nous considérons qu'il faut 915g de nougat glacé et 375g de coulis fruits rouges pour une gouttière.

Schéma



Entremets du 1er de l'an

Pour 1 cadre à entremets de 55cm x 35cm sur 4,5cm

Composition : croustillant feuillantine, pain de gène aux agrumes, punch citron, confit de fruits rouges, crémeux chocolat blanc aux agrumes, chantilly chocolat blanc

Croustillant feuillantine

400g de feuillantine
400g de chocolat blanc
115g de beurre de cacao

Fondre le chocolat blanc, le beurre de cacao et ajouter la feuillantine.

Pain de gènes aux agrumes

Pour 2 feuilles
550g de pâte d'amande 50%
750g d'œufs entiers
120g de farine
5g de levure chimique
5g de sel
205g de beurre noisette
195g de mélanges d'agrumes confits agrimontana
1 zeste d'un citron vert
1 zeste d'un citron jaune

Broyés au robot coupe le mélanges d'agrumes confits avec la pâte d'amande.

A la feuille au batteur, travailler la pâte d'amande.

Ajouter progressivement les œufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Emulsionner le tout. Ajouter le sel et la farine tamisée et terminer par le beurre noisette tiède en 1ere vitesse. Etaler 900g par flexipat et cuire à 170°C pendant 12 à 14 minutes au four ventilé ou 200°C au four à sole.

Punch citron :

150 g de jus de citron
150 g d'eau
150 g de sucre

Porter le tout à ébullition et refroidir.

Confit de fruits rouges

375 g IQF fruits rouges
375 g de purées de fruits rouges
260 g g de sucre
15 g de pectine NH
8 g de gélatine poudre 200 blooms
40 g d'eau

50g de jus de citron

Chauffer à 70°C la purée, les fruits rouges et la moitié du sucre. Mélanger la pectine NH et le reste du sucre, verser en pluie sur la purée chaude tout en remuant, puis porter à ébullition 5 minutes de façon à réaliser une confiture. Refroidir.

Crèmeux chocolat blanc aux de éclats de chocolat

1015g de crème à 35% de M.G.

165g de jaune

77g de sucre

330g de chocolat

13g de gélatine poudre 200 bloom

65g d'eau froide

220g d'agrumes confits agrimontana hachés finement

1zeste de citron vert

Hydrater la gélatine avec les 30g d'eau froide.

Porter à ébullition la crème et le zeste de citron vert. Blanchir les jaunes et le sucre. Verser la moitié de la crème sur les jaunes blanchis. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à 85°C. Chinoiser la crème anglaise sur le chocolat blanc. Mélanger puis ajouter la gélatine. Refroidir à 35°C puis incorporer le mélange d'agrumes confits, hachés très finement.

Chantilly chocolat blanc

1000g de crème à 35% de M.G.

300g de chocolat blanc

1 zeste de citron jaune

Monter tous les ingrédients ensemble au batteur muni du fouet.

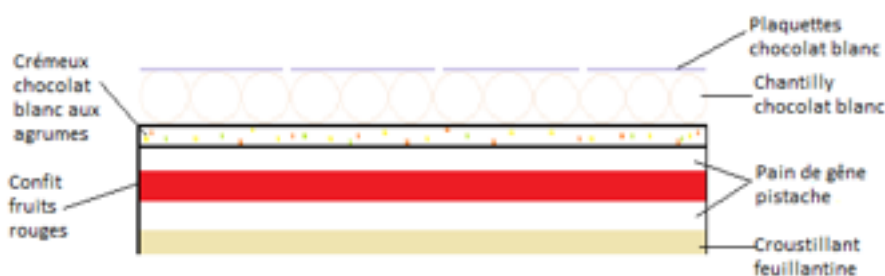
Montage et finition :

Étaler 800g de croustillant dans un cadre à entremets 55/35cm puis étaler 600g de crèmeux chocolat blanc afin de déposer le pain de gène aux agrumes.

Travailler le confit de fruits rouges au fouet, puis l'étaler à la spatule. Disposer le second biscuit de pain de gène aux agrumes, terminer en versant 1200g de crèmeux chocolat blanc puis surgeler le tout.

Décadrer l'entremets, couper à la taille désirée et placer sur un carton or de taille adaptée. A l'aide

poche et douille de des boules chantilly blanc. Décorer avec des en



d'une d'une 12, réaliser avec la chocolat l'entremets plaquettes chocolat

blanc mouchetés orange. Ajouter une rosace sur chaque plaquette chocolat puis décorer à votre convenance.

Schéma