



### **Crème au beurre:**

Cuire à 121°C	1000g de sucre
	300g d'eau
Verser sur	500g d'œufs
Monter et refroidir	
Ajouter	1000g de beurre pommade

### **Glaçage chocolat:**

Bouillir	400g de sirop
	500g de crème
	100g de glucose
Verser sur	200g de couverture
	1000g de pâte à glacer

### **Glaçage neutre:**

Bouillir	1000g de nappage neutre
	300g de glucose
	450g de sirop à 30°B

# DACQUOISE PISTACHE

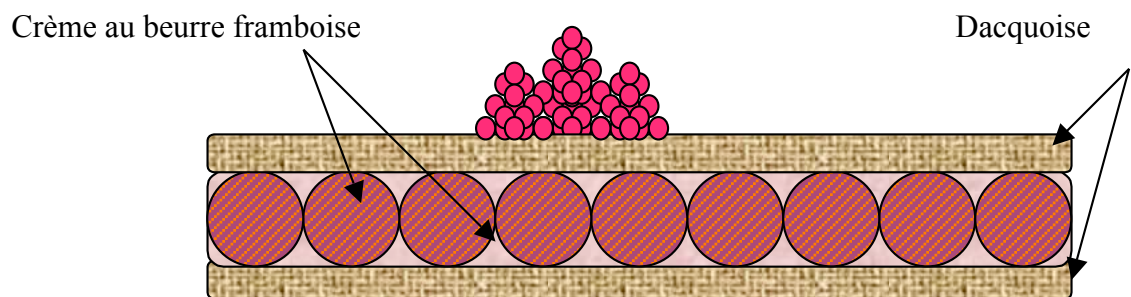
## Dacquoise:

Monter	450g de blancs 250g de sucre	Dresser en cercle à tarte et cuire à 180/200°C
Ajouter	360g de sucre glace 220g de poudre d'amande 150g de pistaches concassées grillées	

## Crème au beurre framboise

Mélanger	1000g de crème au beurre 300g de framboise
----------	---

**Montage:** Dresser des rosaces de crème au beurre à la douille cannulée sur le pourtour intérieur d'une dacquoise. Garnir le centre et disposer des framboises. Décorer avec un ruban.



# Truffons

## Biscuit amande chocolat:

Mélanger	900g de pâte d'amande 50%	Étaler sur plaque en 5 feuilles de 750g chacune. Cuire à 230°C 8 mn.
	330g de sucre glace	
	550g de jaunes	
	350g d'œufs	
Ajouter monté	825g de blancs	
	330g de sucre	
Puis	265g de farine	
	220g de cacao poudre	
Et en dernier	265g de beurre fondu	

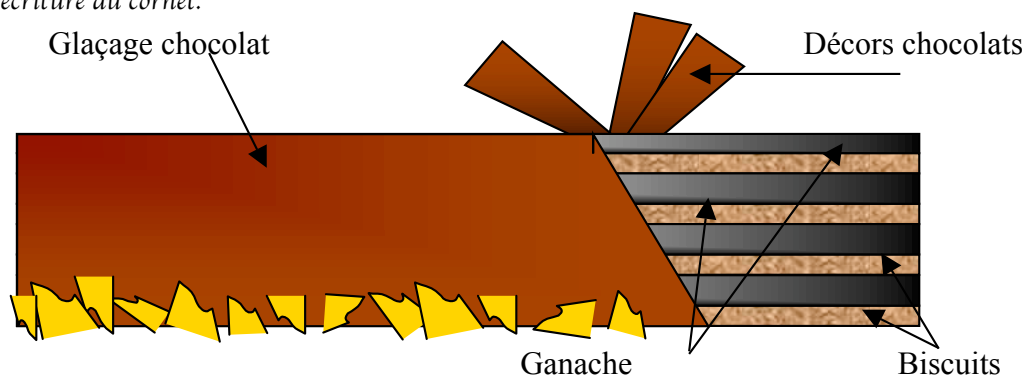
## Ganache:

Bouillir	1800g de lait
Verser sur	2100g de couverture
Refroidir a 34°C	
Ajouter	450g de beurre pommade

## Glacage chocolat:

Voir recettes de base

**Montage:** Alternier en cercles ou en cadre une couche de biscuit, une couche de ganache, ceci 4 fois. Faire prendre au froid, puis glacer chocolat. Décorer avec une spirale chocolat réaliser sur plaques froides, et éventuellement d'une écriture au cornet.



# Opéra

## Biscuit joconde:

Mélanger	700g de T.P.T blanc 500g d'œufs 100g de farine	Peser à 550gr et étaler sur feuille et cuire à 240°C pendant 4 min.	
Ajouter monté	640g de blancs 160g de sucre	Imbibage	1000g de sirop 50g de trablit
Et en dernier	80g de beurre		150g de rhum

## Ganache opéra:

Bouillir	500g de crème 50g de trimoline
Verser sur	450g de couverture 64%
Ajouter	170g de beurre

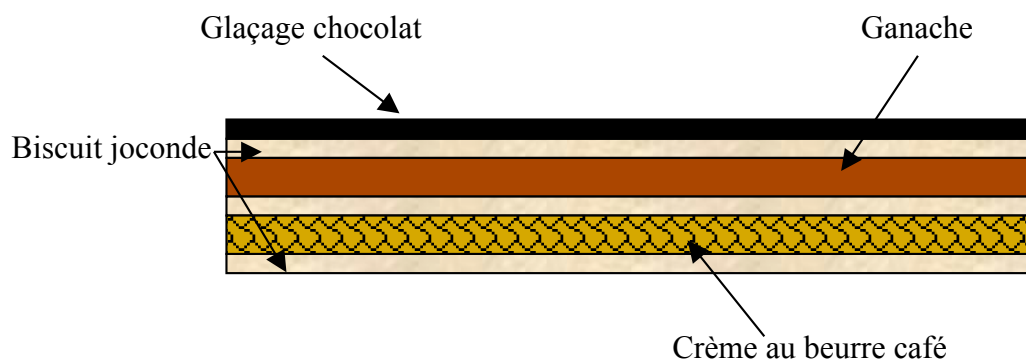
## Crème au beurre café:

Mélanger	1200g de crème au beurre 120g de trablit
----------	---

## Glaçage chocolat:

Voir recettes de base

**Montage:** Monter en alternant successivement les couches de biscuit, de crème au beurre et ganache. Glacer le dessus chocolat. Décorer avec une écriture. (hauteur entre 2,5 et 3 cm)



# Baladin aux fraises

## Génoise pistache:

Chauffer à 50°C et monter

800g d'œufs

500g de sucre

Ajouter

500g de farine

Et en dernier chauffer à 40°C

100g de pâte de pistache

40g de beurre

Garnir en cercles et cuire à 180°C

## Crème mousseline à la fraise:

Faire une pâtissière avec

500g de pulpe fraise

500g de lait

300g de sucre

100g de poudre à crème

160g de jaunes

Ajouter

260g de beurre

Refroidir

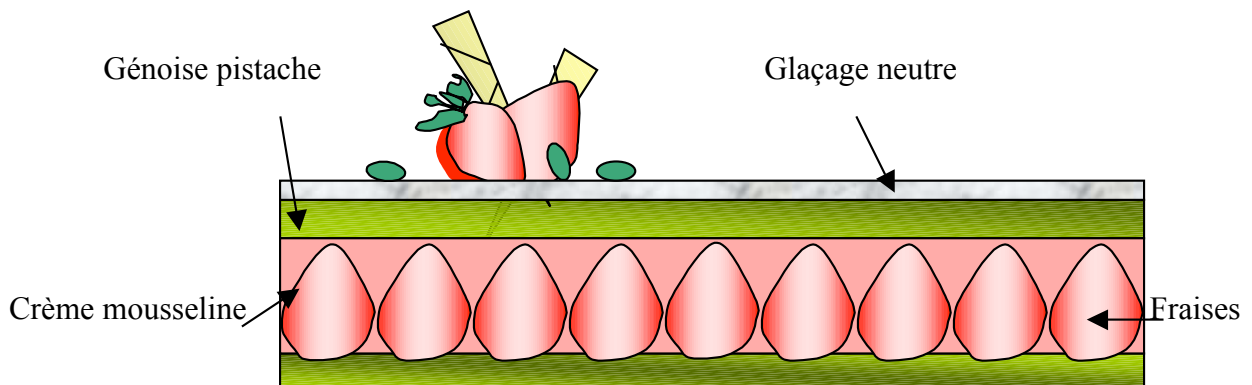
Ajouter

260g de beurre pommade

## Glaçage neutre:

Voir recette de base

**Montage:** Découper des tranches dans la génoise et monter en cercle comme un fraisier classique. Recouvrir de pâte d'amande verte et lustrée au glaçage neutre. Décorer avec des fraises, des pistaches, et agrémenter au cornet.



# Concorde

## Meringue chocolat:

Monter	575g de blancs 575g de sucre	Dresser sur plaques des ovales et des bandes à la douille unie. Cuire à 90/100°C pendant 2 heures.
Ajouter	575g de sucre glace 100g de cacao poudre	

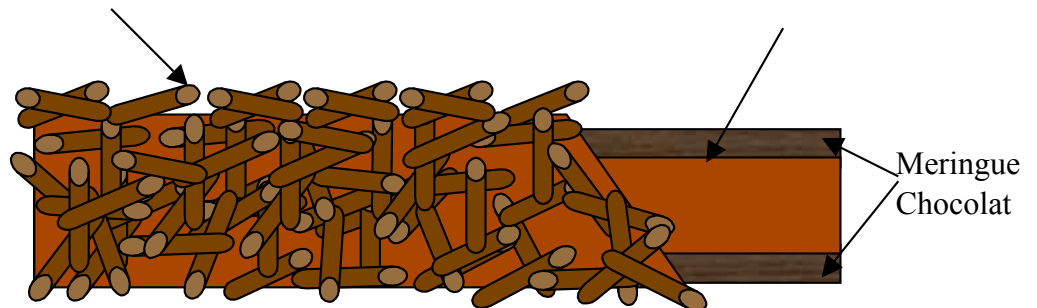
## Crème au beurre chocolat:

Mélanger	1800g de crème au beurre 180g de pure pâte de cacao 75g de grand marnier
----------	--

**Montage:** Monter en cercles ovales. Disposer une meringue chocolat, garnir de crème au beurre, puis remettre à nouveau une meringue chocolat et lisser. Faire prendre au froid. Découper les bandes de meringues en petits morceaux et les coller tout autour de l'entremets. Saupoudrer de sucre glace. Décorer avec un bol duc et une étiquette maison.

Meringue bâtonnet

Crème au beurre chocolat



# Flambé au Cointreau

## Biscuit amande:

Mélanger	665g de T.P.T 165g de jaunes 200g d'œufs
Ajouter monter	600g de blancs 330g de sucre
Et en dernier	260g de farine

Dresser en cercles et cuire à 180°C

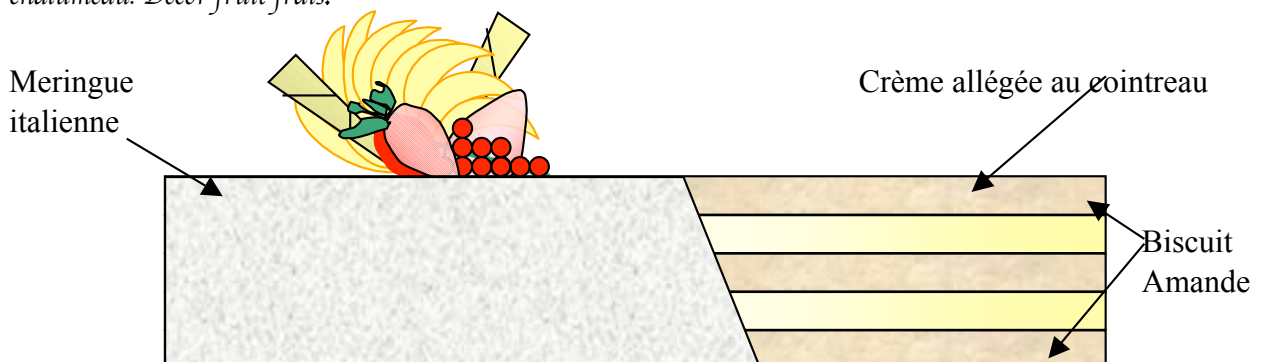
## Crème allégée au cointreau:

Mélanger	500g de crème pâtissière 1 zeste d'orange 7 feuilles de gélatine 100g de cointreau
Et ajouter	900g de crème fouettée

## Punch cointreau:

Bouillir	500g de sirop à 30°B 1 zeste d'orange
Refroidir	
Ajouter	75g de jus d'orange 75g de cointreau 10g d'eau

**Montage:** Beurrer un cercle de 4,5 cm, chemiser de meringue italienne. Garnir ce cercle en intercalant 3 abaisses de biscuit et de crème cointreau. Lisser avec la meringue. Congeler, chauffer pour décercler et brûler au chalumeau. Décor fruit frais.



# Sarlat

## Biscuit aux noix:

Mélanger	450g de jaunes 125g de sucre 250g de T.P.T noisette 125g de T.P.T noix	Dresser sur plaques et cuire à 220°C
Ajouter monté	570g de blancs 100g de sucre	
Puis ajouter	312g de farine 15g de levure chimique 62g de féculé	
Et en dernier	150g de beurre	

## Noix caramélisées:

Cuire à 118°C	400g de sucre 140 g d'eau
Verser	600g de noix
Sablér et caraméliser	
Ajouter	20g de beurre

## Mousseline:

Mélanger	1800g de crème mousseline 300g de meringue italienne 600g de noix caramélisées
----------	--

**Montage:** Monter en cadre en alternant trois couches de biscuit aux noix et de crème mousseline. Découper des pavés. Glacer chocolat. Décorer au cornet blanc et disposer dessus des noix et des décors chocolat.



# Le Fragolat

## **Biscuit amande chocolat:**

Mélanger	450g de pâte d'amande 50%
	165g de sucre glace
	275g de jaunes
	175g d'œufs
Ajouter monté	410g de blancs
	165g de sucre
Puis	130g de farine
	110g de cacao poudre
Et en dernier	130g de beurre

Étaler sur plaques en 5 feuilles de 750g chacune.  
Cuire à 230°C 8 mn.

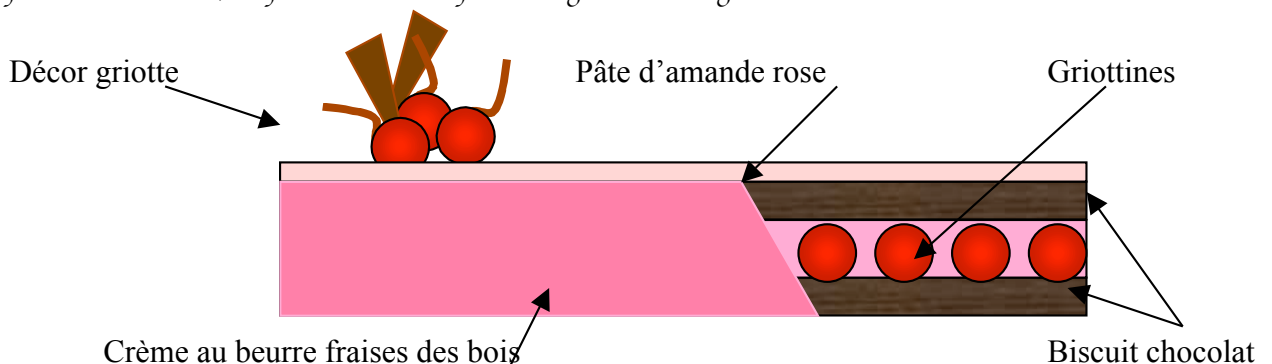
## **Crème au beurre fraise des bois:**

Faire une anglaise avec	350gr de pulpe fraises des bois
	150gr de jaunes
	250gr de sucre
réserver au frigo, puis	
ajouter	500gr de beurre

## **Punch griottines:**

Mélanger ensemble	1000g de sirop à 30°B
	400g d'eau de source
	400g de jus de griottines

**Montage:** Chemiser un cercle de crème au beurre fraise, disposer un disque de biscuit chocolat. Garnir de crème au beurre fraise et de griottes. Disposer à nouveau un biscuit chocolat, puis lisser. Décorer le dessus d'une pâte d'amande rose, saupoudrer de cacao poudre et glacer. Décor griottes.



# Misérable

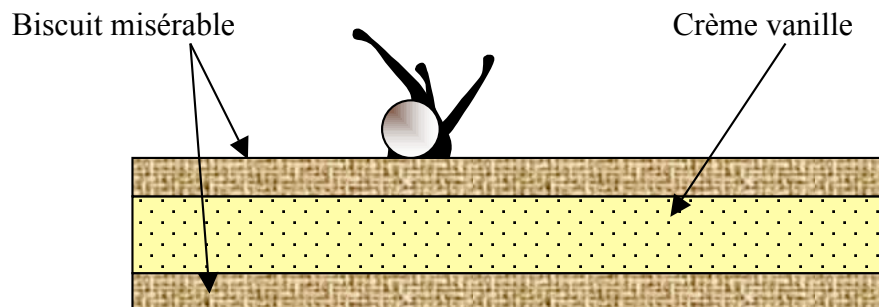
## Biscuit misérable:

Monter	625g de blancs 200g de sucre semoule	Etaler sur plaque et cuire à 180°C pendant 30 mn.
Ajouter	1000g de T.P.T amande 100g de farine	

## Crème vanille:

Faire une anglaise avec	500g de lait 500g de sucre 4 gousses de vanille 400g de jaunes
Refroidir	
Ajouter délicatement	1200g de beurre pommade

**Montage:** Monter en cadre, disposer au fond un biscuit, garnir de crème vanille et terminer par un autre biscuit. Couper en carré. Saupoudrer de sucre glace et décorer avec de la vanille gousse et une étiquette maison.



# Moka

## Génoise:

Monter	800g d'œufs 500g de sucre	Garnir des moules à génoise et cuire à 180°C
Ajouter	500g de farine	

## Crème au beurre

Cuire à 121°C	1000g de sucre 300g d'eau
Verser sur	500g d'œufs
Monter et refroidir	
Ajouter	1000g de beurre pommade Q.S de trahlit

**Montage:** Découper la génoise en trois et imbiber café, garnir de crème au beurre. Masquer à la palette.  
Finition à la poche douille cannelé.

