

Côté brioche

Tresses en brioche
Navettes au saumon

Barres chocolat pâte de fruit
abricot et guimauve romarin

Entremets Fleur de Madagascar



Brioche en tresse



Recettes

Farine de force T45
Sel
Sucre
Levure
Œufs
Eau pour délayer
Beurre

Quantités

0.400
0.008
0.040
0.020
6
QS
0.240

Progression

Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1heure.
Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1heure.
Détailer suivant besoin.
Pour les tresses, faire des branches de 50g.
Façonner et mettre en pousse.
Dorer et cuire à 200°C.



Beurre de saumon

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.250	Mixer le saumon avec le beurre puis assaisonner
Saumon fumé	0.150	Couper les navettes et garnir de beurre de saumon, de lamelle de concombre sans les pépins et de poivron sans la peau
Citron	1	
Ciboulette	QS	
Sel	QS	
Poivre	QS	
Concombre	½	
Poivron rouge	½	



Guimauve

Recettes	Quantités	Progression
Sucre semoule	0.400	Cuire à 110°C le sucre la trimoline et l'eau
Trimoline	0.120	Verser sur la trimoline et mélanger.
Eau	0.135	Laisser refroidir à 45°C.
Trimoline	0.170	Incorporer la gélatine préalablement trempée et égouttée.
Gélatine	0.040	Ajouter le parfum et le colorant.
Colorant	QS	Foisonner.
Essence ou arôme	QS	

Montage et finition.
Disposer une feuille cuisson dans la plaque.
Saupoudrer avec du codineige ou un mélange de sucre glace et de fécule (50/50).
Couler la guimauve.
Saupoudrer à nouveau.
Laisser croûter 5 à 6 heures.
Découper des lanières que l'on peut nouées pour faciliter la manipulation ou bien détailler des cubes.



Pâte de fruits



Recettes	Quantités	Progression
Pulpe de fruits	0.500	Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose.
Sucre	0.095	A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble pour éviter la formation de grumeaux
Pectine	0.026	
Sucre	1.100	Cuire à 108°C
Glucose	0.315	Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%)
Acide tartrique	0.007	Couler en cadre ou en formes Laisser refroidir



Entremets « Fleur de Madagascar »



Recette pour 3 entremets de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.100	<u>Biscuit chocolat</u>
Trimoline	0.030	Monter au batteur les œufs, la trimoline, le sucre, la poudre d'amande et le sel.
Sucre	0.050	Tamiser et ajouter le cacao, la levure chimique et l'amidon.
Poudre d'amande grillée	0.030	Réaliser une ganache avec la crème, le beurre et le chocolat.
Sel	0.001	Pocher 110g par empreinte.
Cacao poudre	0.010	Cuire à 170°C pendant 10 minutes.
Levure chimique	0.003	
Amidon de maïs	0.050	
Crème 35%	0.050	
Beurre doux	0.030	
Chocolat 64%	0.010	
Beurre	0.100	<u>Croustillant biscuité</u>
Farine	0.125	Pétrir le beurre, la farine, le sel, la levure chimique, les jaunes et le sucre.
Sel	0.001	Emietter et cuire à 170°C durant 25 minutes.
Levure chimique	0.004	Mettre en cuve.
Jaunes d'œufs	0.040	Base de biscuit 240g.
Sucre	0.070	Verser la base de biscuit à la sortie du four et mélanger l'ensemble.
Chocolat au lait 36%	0.060	Étaler 90g par empreinte de diamètre 16 cm et poser le biscuit refroidi. Congeler l'ensemble.
Beurre	0.010	
Pailleté feuilletine	0.015	
Gousse de vanille	½	<u>Crèmeux vanille</u>
Grains de café	0.055	Infuser 1 heure la vanille et les grains de café dans la crème chaude.
Crème liquide	0.530	Chinoiser et compléter le poids initial. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes et le sucre.
Sucre	0.075	Ajouter la gélatine ramollie, retirer la gousse, verser sur le chocolat et mixer.
Jaunes d'œufs	0.125	Couler en bac et refroidir.
Gélatine	0.004	Couler des inserts de 14 cm (3 x 250g)
Eau	0.021	
Chocolat 70%	0.025	



Recettes	Quantités	Progression
Crème	0.100	<u>Mousse au chocolat</u>
Lait	0.110	Frémir la crème, le lait et le glucose.
Glucose	0.100	Dissoudre la gélatine, ajouter le chocolat, mixer et refroidir à 31°C.
Gélatine	0.004	Ajouter la crème montée.
Eau	0.021	
Chocolat 70%	0.190	
Crème montée souple	0.290	
		<u>Chantilly décor</u>
Crème 35%	0.240	Réaliser une ganache, mixer et réserver.
Chocolat au lait 36%	0.165	Emulsionner et pocher en spirale diamètre 14 cm avec une petite douille st Honoré.
		<u>Glaçage de base</u>
Eau	0.190	Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose.
Sucre	0.375	
Glucose	0.375	Verser sur le beurre de cacao, le lait concentré et le nappage neutre.
Lait concentré sucré	0.250	Ajouter la gélatine.
Beurre de cacao	0.135	
Nappage neutre	0.050	
Gélatine	0.022	
Eau	0.113	

Glaçage chocolat

1000g de glaçage de base avec 60g de chocolat noir 70%.

Finitions :

Utiliser un cercle de diamètre 16cm hauteur 4cm, pour y disposer la mousse au chocolat.

Disposer l'insert de crémeux café.

Garnir à nouveau de mousse pour couvrir l'insert.

Obturer avec le biscuit/croustillant

Surgeler

Glacer avec le glaçage noir (utilisation à 34°C)

Disposer la spirale de chantilly

Disposer le décor chocolat.

