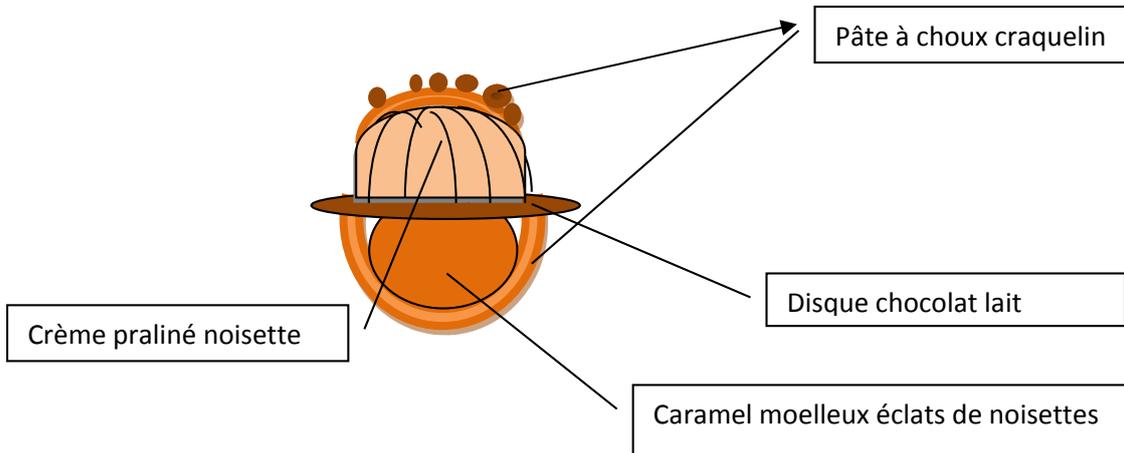


Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Choux craquelin disque chocolat caramel moelleux crème praliné noisette : (70 pcs)



Pâte à choux :

Eau	95gr
Lait entier	95gr
Sel	4gr
Sucre	5gr
Beurre	75gr
Farine	115gr
œufs	190gr

Procédé :

- 1) Porter à ébullition eau, le lait, le sel, le sucre, et le beurre couper en dès
- 2) Ajouter la farine tamisée et dessécher sur le feu la pâte obtenue
- 3) Hors du feu incorporer les œufs un par un en mélangeant avec une spatule
- 4) Pocher des petits choux et déposer le craquelin dessus
- 5) Envoyer à cuire à 180°C 30 à 40 minutes au four ventilé

Craquelin noisette

Farine T55	45gr
Beurre	75gr
Poudre de noisette	30gr
Sucre cassonade	75gr

Procédé :

- 1) Mettre tout les ingrédients dans un batteur à la feuille pour obtenir une pâte homogène
- 2) Etaler entre deux feuilles à 2mm
- 3) Détailler à l'emporte pièce choisi
- 4) Passer au congélateur
- 5) Et déposer sur la pâte à choux

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Caramel moelleux :

Sucre cristal	300gr
Crème liquide 35%	518gr
Glucose	41gr
Jaunes d'œufs	130gr
Gélatine feuille argent 150 ou 7gr /or	10gr
Noisettes torréfiées	25gr

Procédé :

- 1) Cuire le sucre à sec en plusieurs fois afin d'en maîtriser la cuisson
- 2) Faire chauffer la crème et le glucose
- 3) Réhydrater la gélatine 3 minutes dans l'eau froide et égoutter
- 4) Une fois le caramel à bonne température déglacer avec la crème et le glucose
- 5) Incorporer les jaunes d'œufs et la gélatine
- 6) Placer au réfrigérateur
- 7) Incorporer à froid les noisettes torréfiées écrasées finement

Crème mousseline praliné :

Lait entier	325gr
Sucre cristal	80gr
Jaunes d'œufs	65gr
Poudre à crème	18gr
Farine T55	15gr
Beurre pommade	125gr
Praliné noisette 50%	60gr

Procédé :

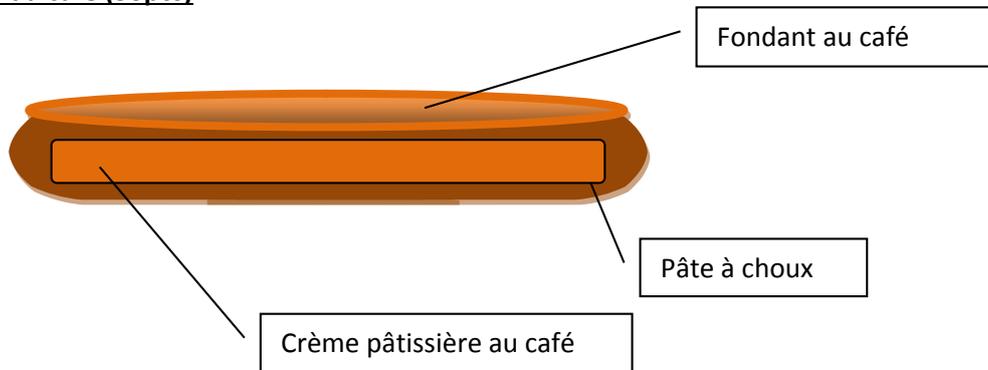
- 1) Mettre le lait avec une poignée de sucre à chauffer
- 2) Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter la farine et la poudre à crème et le praliné noisette lisser
- 3) HORS DU FEU diluer les jaunes avec le lait chaud et remettre l'ensemble dans la casserole sans cesser de remuer, toujours HORS DU FEU
- 4) Remettre sur le gaz et cuire 3 minutes A PARTIR DE L'EBULLITION, sans cesser de mélanger
- 5) Débarrasser sur une plaque ou gastro préalablement filmé, recouvrir d'un film et stocker en cellule de refroidissement
- 6) Stocker l'ensemble au froid 4°C
- 7) Faire revenir la pâtissière noisette et monter au beurre pommade serrer l'ensemble

Disque de chocolat au lait :

Chocolat couverture lactée	500gr
----------------------------	-------

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Caroline au café (50pcs)



Eau	125gr
Lait entier	125gr
Sel	5gr
Sucre	5gr
Beurre	100gr
Farine	150gr
œufs	250gr

Procédé :

- 1) Porter à ébullition eau, le lait, le sel, le sucre, et le beurre couper en dès
- 2) Ajouter la farine tamisée et dessécher sur le feu la pâte obtenue
- 3) Hors du feu incorporer les œufs un par un en mélangeant avec une spatule
- 4) Pocher des petits caroline
- 5) Envoyer à cuire à 180°C 30 à 40 minutes au four ventilé

Crème pâtissière au café :

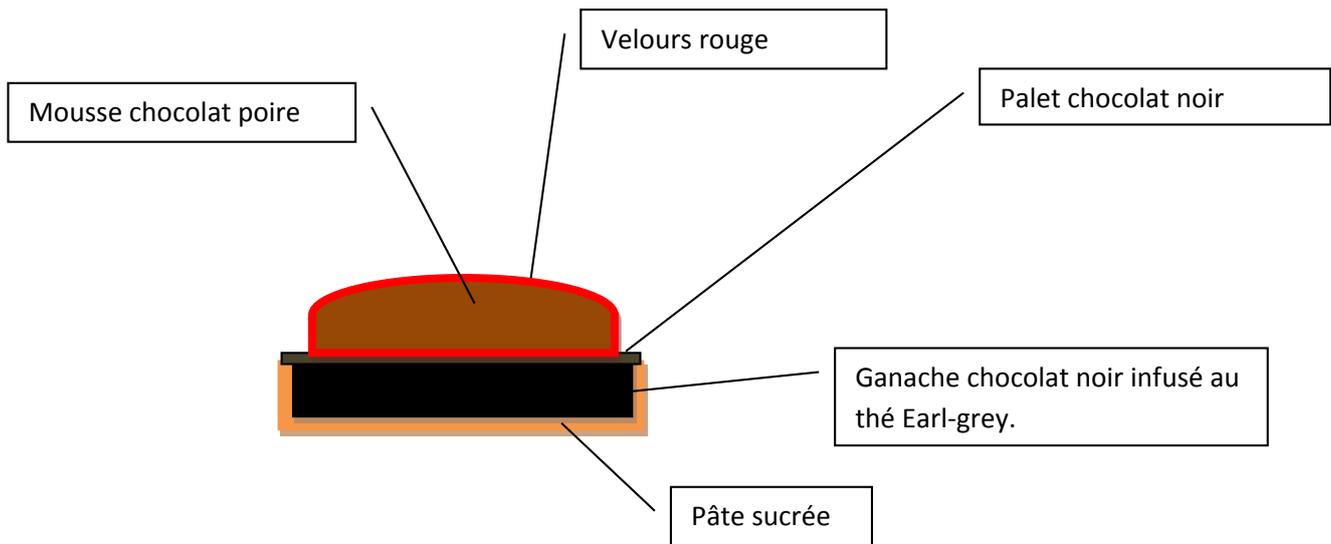
Lait entier	250gr
Crème liquide 35% mat grasse	50gr
Beurre	13gr
Sucre	75gr
Jaunes d'œufs	70gr
Fécule	25gr
Chocolat blanc	25gr
Crème liquide 35% mat<grasse	50gr
Trablit	QS

Procédé :

- 1) Faire une pâtissière (voir recette crème mousseline praliné)
- 2) Ajouter fin de cuisson le chocolat blanc, la crème liquide, et le trablit.
- 3) Réserve au réfrigérateur.

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Tartelette chocolat poire thé Earl-grey:(66pcs)



Pâte sablée au chocolat

farineT55	300gr
amandes poudre	45gr
cacao poudre	30gr
sucre glace	120gr
sel	3gr
beurre	180gr
œufs	66gr

Procédé :

- 1) Sabler la pâte mettre la farine+ poudre d'amandes+ le cacao poudre tamisés
- 2) Ajouter le sucre glace+le sel+le beurre en petits morceaux et mélanger
- 3) Mettre les œufs préalablement battus
- 4) Homogénéiser la pâte
- 5) Laissez reposer la pâte une trentaine de minutes au réfrigérateur
- 6) Abaisser la pâte 2mm d'épaisseur et détailler diamètre 5.5cm à l'emporte pièce
- 7) Déposer sur empreinte silpat inverser
- 8) Laissez reposer de nouveau 20 minutes au réfrigérateur
- 9) Cuire 10 à 15 minutes four ventilé à 170°C
- 10) Sortir les fonds de tarte du four et laissez refroidir
- 11) Placer à l'étuve jusqu'au moment de s'en servir

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Ganache chocolat au thé Earl grey :

chocolat noir 58%	170gr
crème liquide	200gr
trimoline	15gr
beurre	55gr
Thé Earl grey	5gr

Procédé :

- 1) Chauffer dans une casserole la crème et la trimoline
- 2) Faire infuser le thé 2 minutes en filmant la casserole
- 3) Passer la crème au chinois et compléter l'absorption de crème par le thé
- 4) Une fois à ébullition verser sur le chocolat et mixer avec un mixeur tête plongeante
- 5) Ajouter le beurre en petits dès et incorporer avec une spatule
- 6) Couler dans le fonds de tarte
- 7) Réserver au réfrigérateur

Mousse au chocolat à la poire :

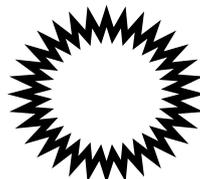
Pulpe de poire	85gr
Crème liquide 35% mat grasse	50gr
Glucose	36gr
Couverture chocolat lait	170gr
Gélatine feuille 150 bloom	2.5gr
Crème liquide 35% mat grasse	156gr

Procédé :

- 1) Monter la crème mousseuse et réserver au froid (390gr)
- 2) Porter à ébullition la crème (120gr) la pulpe de poire et le glucose
- 3) Verser sur le chocolat lactée
- 4) Ajouter la gélatine préalablement réhydratée
- 5) Incorporer à la Maryse la crème montée (390gr) lorsque l'appareil est à 40°C
- 6) Mouler et ranger au congélateur

Disque de couverture de chocolat noir

Chocolat de couverture noir	800gr
-----------------------------	-------



Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Appareil velours rouge :

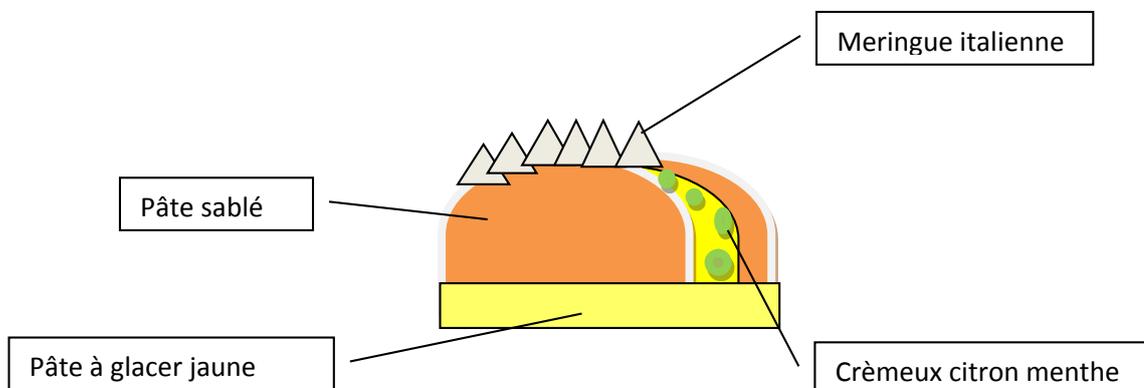
Chocolat blanc	150gr
Beurre de cacao	180gr
Colorant rouge liposoluble	4.5gr

Procédé :

- 1) Chauffer le beurre de cacao à 40°C maximum
- 2) Incorporer au mixeur sans incorporer d'air
- 3) Diluer avec le chocolat blanc
- 4) Filtrer et réserver à 40°C
- 5) Passer au pistolet les produits congelés

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Tarte aux citrons :(50pcs)



Pâte sucée

Pâte sucée:

beurre pommade	135gr
sucres glace	90gr
œufs	68gr
sel	1.5gr
farine T55	150gr
fécule de maïs	30gr
poudre amandes	30gr

Procédé :

- 1) Dans la cuve du batteur crémiser le sucre glace et le beurre pommade, ajouter les œufs et le sel
- 2) Verser la farine tamisée, la fécule et poudre amandes et mélanger l'ensemble afin de rendre la pâte homogène
- 3) Filmer et placer l'ensemble au réfrigérateur une trentaine de minutes
- 4) Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des ronds que vous couperez en deux

Crèmeux citron menthe :

Jaunes d'œufs	56gr
Blancs d'œufs	85gr
Sucre cristal	113gr
Pulpe citron	113gr
Gélatine feuille 150 blooms	1.5gr
Menthe hachée	5gr
beurre	143gr

Procédé :

- 1) Cuire les œufs, le sucre et la pulpe à 83°C/85°C
- 2) Ajouter la gélatine préalablement réhydratée
- 3) A 40°C incorporer le beurre au mixeur
- 4) Ajouter la menthe hachée
- 5) Mouler en silpat et congeler

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Pâte à glacer jaune

Chocolat blanc	200gr
Huile végétale	20gr
Colorant liposoluble	Q.S

- 1) Fondre le chocolat blanc à 40°C
- 2) Ajouter l'huile végétale préalablement avec le colorant
- 3) Glacer le bas des mignardises

Meringue italienne :

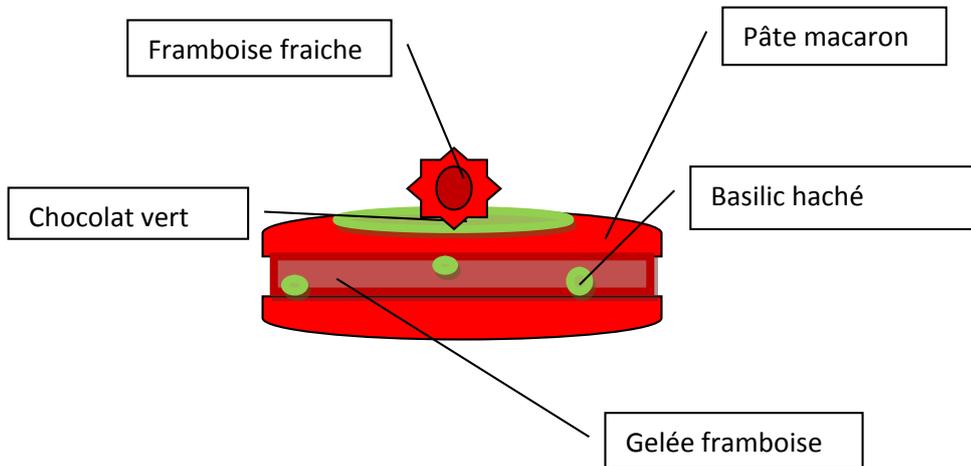
sucre	240gr
eau	50gr
blancs d'œufs	120gr
jus de citron vert	14gr

Procédé :

- 1) Mettre à cuire le sucre et l'eau à 121°C
- 2) Verser sur les blancs préalablement montés
- 3) Ajouter le jus de citron vert à la Maryse avant pochage

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Macarons framboise basilic(80pcs /soit 160 coques)



Pâte à macarons :

Blancs d'œufs	115gr
Sucre	300gr
Eau	90gr
Blancs d'œufs	105gr
Colorant hydrosoluble	Q.S
Amandes poudre	300gr
Sucre glace amylicé	300gr

Procédé :

- 1) Mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace tamisé, réserver
- 2) Faire une meringue italienne sucre cuit 116°C
- 3) Mélanger le colorant avec les blancs (105gr)
- 4) Verser le mélange poudre d'amandes sucre glace en 1ère vitesse à la feuille lorsque la meringue est à 35°C
- 5) Finir de macaroner l'ensemble à la main
- 6) Pocher sur papier sulfurisé
- 7) Laissez croûter 20 minutes
- 8) Cuire à 150°C pendant 11/12 min au four ventilé
- 9) A la sortie du four passer sur grille et laisser refroidir à température ambiante

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Gelée framboise :

Pulpe de framboise	184gr
Framboise brisure	117gr
Pectine NH	5gr
Sucre	27gr
Basilic haché	6gr

Procédé :

- 1) Faire bouillir la pulpe de framboise
- 2) Mélanger à sec le sucre et la pectine à sec
- 3) Verser en pluie sur la pulpe bouillante
- 4) Cuire 2 minutes
- 5) Incorporer le basilic haché à 40°C
- 6) Débarrasser, filmer et laissez refroidir au réfrigérateur

Palet chocolat vert :

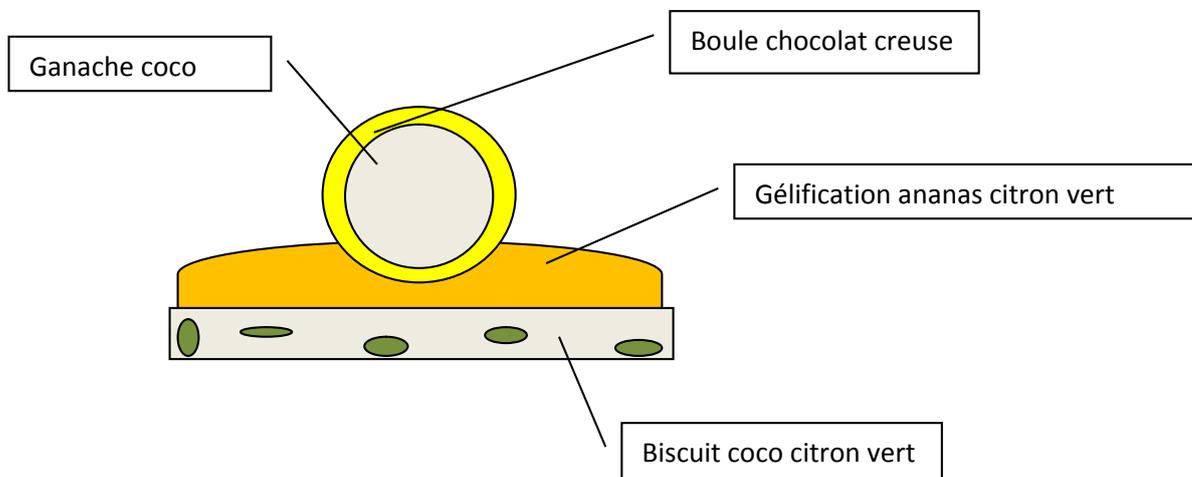


Procédé :

- 1) Colorer le chocolat ivoire
- 2) Tempérer le chocolat 40°C-24/25°C-27°/28°C
- 3) Etaler entre deux feuilles guitares, détailler

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

L'exotique (75 pcs) :



Biscuit coco citron vert :

Coco râpée	160gr
Farine	100gr
Beurre	165gr
Blancs d'œufs	260gr
Sucre	320gr
Zestes de citrons	1 unit

Procédé :

- 1) Faire un beurre noisette laissez refroidir
- 2) Dans la cuve du batteur mélanger la farine tamisée, le sucre, les blancs d'œufs et les zestes de citron vert et la coco râpée
- 3) Incorporer le beurre noisette en filet
- 4) Plaquer en cadre sur plaque 40x60 1kg par feuille silpat
- 5) Cuire à 150°C pendant 11/13 minutes
- 6) Réservez à température ambiante
- 7) Détailler des ronds de 3.5cm de diamètre

Compotée d'ananas :

Ananas petits cube soit 1 ananas frais	519gr
Citron vert jus	7.5g
Purée de passion	120gr
Purée de coco	120gr
Purée de mangue	120gr
trimoline	53gr
maïzena	12 gr
Rhum ou malibu	15gr
gélatine	22gr

Procédé :

- 1) Couper l'ananas un petit dès, peser celle-ci et adapter la recette en fonction du poids.
- 2) Cuire l'ananas, le jus de citron et la purée de passion+purée de mangue
- 3) A ébullition ajouter la maïzena délayée à froid dans le rhum
- 4) Faire légèrement épaissir
- 5) Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et la trimoline
- 6) Mouler dans les moules et congeler

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Coques de chocolat blanc intérieur

Lait entier	22gr
Pulpe de coco	42gr
Gélatine 150bloom	3gr
Chocolat blanc	97gr
Crème liquide	137gr
Malibu	4gr

Procédé :

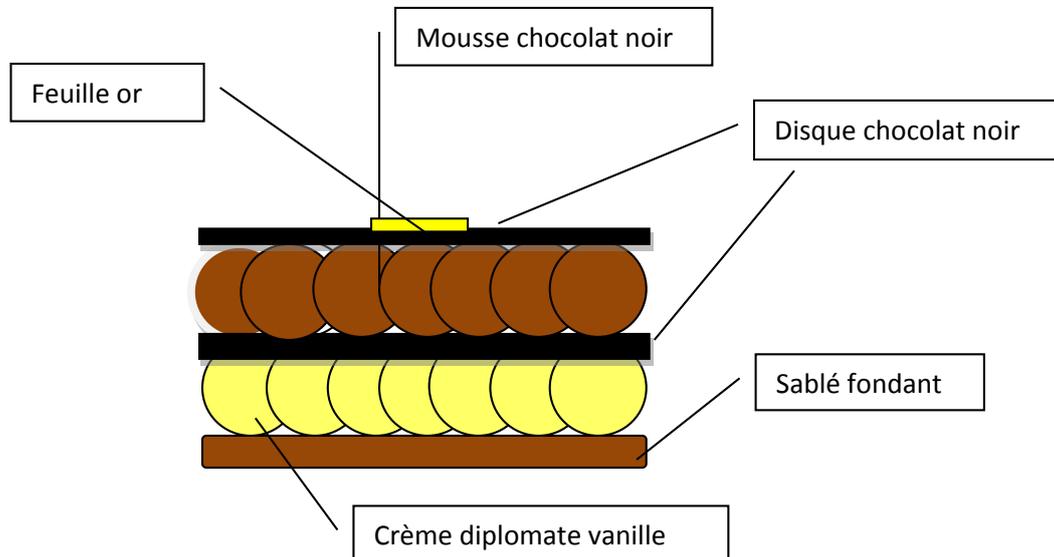
- 1) Faire chauffer le lait et la pulpe
- 2) Mettre la gélatine préalablement réhydratée
- 3) Verser sur le chocolat blanc
- 4) Refroidir à 40°C
- 5) Monter la crème et incorporer à la ganache liquide
- 6) Ajouter le Malibu
- 7) Débarrasser au froid

Chocolat blanc pour mise en œuvre des boules chocolat

800gr

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Millefeuille chocolat vanille(75pcs)



Sablé fondant :

Chocolat blanc	100gr
Beurre pommade	160gr
Sucre	70gr
Poudre d'amande	70gr
Jaunes d'œufs	30gr
Farine T55	160gr
Fleur de sel	2gr

Procédé :

- 1) Fondre le chocolat au bain marie
- 2) Faites un beurre pommade et ajouter le sucre et la poudre d'amandes
- 3) Ajouter les jaunes d'œufs et la farine tamisée
- 4) Verser le chocolat fondu et la fleur de sel
- 5) Mélanger jusqu'à avoir une pâte homogène
- 6) Etaler entre deux barres 4mm d'épaisseur
- 7) Enfourner 15 min à 150°C
- 8) Dès la sortie du four détailler en rond 3.5 cm de diamètre
- 9) Recuire si nécessaire pour la coloration

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Mousse au chocolat noir :

Chocolat noir 55%	150gr
Crème liquide 35% mat grasse	300gr
Sucre cristal	50gr
Jaunes d'œufs	33gr

Procédé :

- 1) Monter la crème liquide crémeuse
- 2) Faire chauffer le sucre avec de l'eau à la température de 118°C
- 3) Verser sur les jaunes afin de faire un appareil à bombe
- 4) Laisser refroidir
- 5) Faire fondre le chocolat noir à 40°C
- 6) Une fois tous les ingrédients à 40°C
- 7) Mettre le chocolat versez la crème par-dessus, puis le sabayon
- 8) Mélanger l'ensemble afin d'homogénéiser la mousse mais sans faire retomber l'ensemble

Crème diplomate vanille :

lait 1/2 écrémé	170gr
Sucre cristal	42gr
Jaunes d'œufs (1=20g)	35 gr
Poudre à crème	9 gr
Farine T55	8 gr
Gelée dessert	17 gr
Crème UHT 35% de MG	205 gr

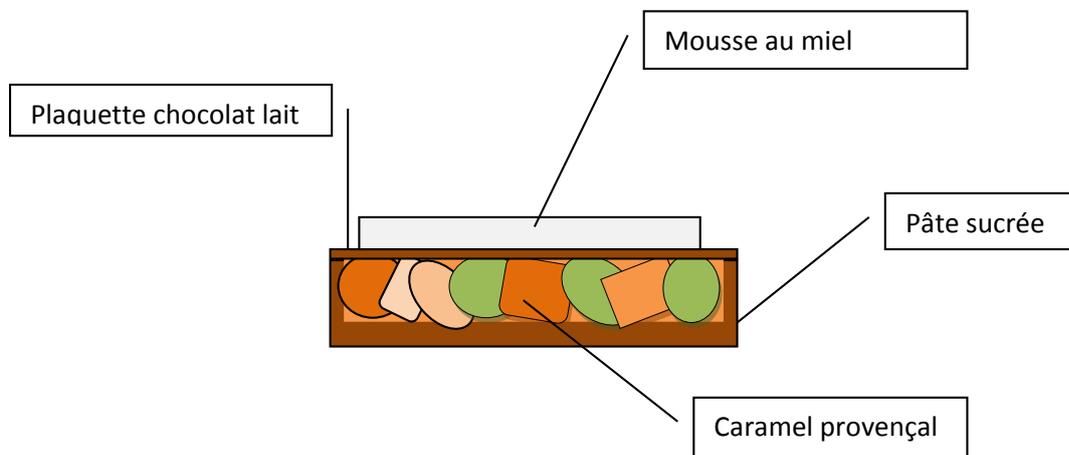
Procédé :

- 1) Faire une pâtissière avec la vanille
- 2) Incorporer la gelée dessert à chaud
- 3) Laisser refroidir au congélateur
- 4) Monter la crème liquide et réserver au froid
- 5) Lisser la pâtissière refroidie
- 6) Incorporer la crème montée délicatement à la Maryse
- 7) Dresser à la poche

Déco : disque de pâte 'd'amande scintillante

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Tartelette caramel provençale :



Pâte sucée:

beurre pommade	270gr
sucre glace	180gr
œufs	135gr
sel	3gr
farine T55	300gr
fécule de maïs	60gr
poudre amandes	60gr

Procédé :

- 1) Dans la cuve du batteur crémier le sucre glace et le beurre pommade, ajouter les œufs et le sel
- 2) Verser la farine tamisée, la fécule et poudre amandes et mélanger l'ensemble afin de rendre la pâte homogène
- 3) Filmer et placer l'ensemble au réfrigérateur une trentaine de minutes
- 4) Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des ronds pour foncer vos tartelette

Caramel provençal :

Sucre semoule	250gr
Crème 35% de MG	115gr
Beurre	75gr
Fondant	150gr
Miel	75gr
amandes émondées entières	100gr
Noisette (aveline)	100gr
Pistaches entières	25gr

Procédé :

- 1) Cuire le sucre à sec
- 2) A bonne coloration décuire avec la crème, le beurre, le fondant et le miel
- 3) Ajouter les fruits secs préalablement torréfiés
- 4) Mélanger et couler dans les fonds de tartes déjà cuits

Les Mignardises BTM 1ere année stage 1

Bavaroise miel

Jaunes d'œufs (1=20g)	50 gr
Lait entier	25 gr
Miel	60gr
gélatine feuille 200 bloom	3.5gr
Crème 35% de MG	235 gr

✓ Procédé :

- 1) Dans une casserole faire chauffer le lait et un peu de miel
- 2) Blanchir le reste du miel avec les jaunes
- 3) Mélanger avec le lait
- 4) Cuire comme une anglaise à 83°C et incorporer la gélatine préalablement réhydratée
- 5) Monter la crème et réserver au froid
- 6) L'anglaise revenue à 40°C
- 7) Incorporez la crème délicatement
- 8) Mouler et bloquer au congélateur



