

Master class
Desserts by Nicolas
Boussin
30 July - 2 August, 2018
Kiev

CONTENT

ALBA	2
BOAT CAKE.....	3
POP-CORN.....	5
EMPRESS.....	7
HAZELNUT AND LEMON PETIT GATEAUX.....	8
ROYAL BRIOCHE.....	10
LAMINATED BRIOCHE.....	11
ALMOND AND CURRANT CAKE.....	12
GRAPHICS	14
SILVAÉ.....	16
MILKY WAY.....	18
LEMON AND FENNEL CAKE	20
RASPBERRY NEST.....	22

Recipe for 60 molds Zen 100 Silikomart

Vanilla sponge cake with almond (Total: 1406 g)

390 g almond powder (toasted)
390 g powdered sugar
36 g corn starch
3 g baking powder
1 g vanilla powder
1 g vanilla extract
345 g eggs
105 g yolks
135 g mascarpone

Sieve together the powders. Then mix in a mixer fitted with the paddle attachment together with eggs, yolks and vanilla extract.

Add mascarpone and pour onto Flexipat baking mat. Bake for 15 minutes at 160 C with convection turned on. Cool.

Apricot compote (Total: 1782 g)

380 g frozen apricot pieces
460 g apricot pulp
50 g passion fruit pulp
140 g sugar
7 g pectin NH
130 g dried apricots
5 g powdered gelatin 200 Bloom
30 g water for gelatin
100 g apricot cream (if desired)
480 g confiture de lait

Heat dried apricots and apricot pulp to 40 C, add pectin mixed with sugar. Whip. Add frozen apricot pieces and bring to a boil. Add gelatin and apricot cream. Pour onto sponge cake. Cut out details of needed size. Pipe 8 g of confiture de lait on the top and then freeze again.

Meringue (Total: 420 g)

260 g glucose syrup
160 g egg whites

Heat the ingredients over a water bath to 40 C, whip in a mixer.

Sweetened condensed milk mousse (Total: 3080 g)

200 g milk
1000 g sweetened condensed milk
40 g powdered gelatin 200 Bloom
240 g water for gelatin
1200 g whipped cream
400 g meringue

Bring milk to a boil and pour it into sweetened condensed milk and gelatin mixture. At 25 C add whipped cream and meringue.

Almond and hazelnut streusel (Total: 2050 g)

420 g butter
180 g cream cheese
540 g flour T55
300 g muscovado sugar
300 g almond flour
300 g hazelnut flour
10 g fleur de sel salt

Mix together all the ingredients in a mixer fitted with the paddle attachment on high speed. Rub through large meshed sieve. Bake on Silpan baking mat for 20 minutes at 140 C.

Sauce for food-gun coating (Total: 1000 g)

400 g white chocolate Orelys 35% Valrhona®
100 g dark chocolate 63%
500 g cocoa butter

Melt to 45 C.

Assembling

Pipe the mouse into the mold, put the inside part and then again cover with mousse. Freeze. Take out from the mold. Top the cakes with streusel. Gun-coat with a thin layer of velour. Garnish with chocolate golden decoration 2x8 cm.

BOAT CAKE

Recipe for 15 pieces for 6-8 people

Milk chocolate Brownie (Total: 6015 g)

Use Matfer n°371328 rings (15 pieces)

1260 g Condé-sur-Vire butter
660 g sugar
720 g vergeoise sugar
1140 g eggs
600 g all-purpose flour
12 g baking powder
3 g fleur de sel salt
1020 g milk chocolate 40%
600 g large chopped walnuts

In a mixer fitted with the paddle attachment mix together butter, sugar and vergeoise sugar. Fold in eggs. Add flour previously sieved with the baking powder and salt. At the end add chocolate melted to 45 C and nuts. Control the mixture – it should be well-mixed, but not whipped. Pour 400 g in each buttered mold. Bake at 160 C in a convection oven for 30 minutes.

Banana compote (Total: 3025,5 g)

Use frame 37x57 cm

1850 g whole bananas
500 g Cassonade sugar
200 g butter
425 g 35% cream
1,5 g grated nutmeg
30 g lemon juice
15 g pectin NH
4 g vanilla pod

Dice banana into brunoise and combine with lemon juice. Heat the cream with nutmeg and vanilla. Set aside to infuse for 15 minutes. Combine a small part of sugar with pectin NH. Take the rest of the sugar to make dry caramel, and at the end add butter and warm cream. Add pectin combined with sugar. Add bananas. Boil for a few minutes. Pour in the frame and freeze. Then slice into 24x5 cm strips.

Chocolate mousse (Total: 5425 g)

For 15 mold 400 g in each

915 g milk
345 g 35% cream
590 g yolks
1210 g dark chocolate
35 g powdered gelatin
210 g water for gelatin
1385 g 35% cream
450 g glucose
285 g egg whites

Combine gelatin with water. Boil crème Anglaise from milk, yolks and cream. Meld dark chocolate to 45 C, add melted gelatin mixture and crème Anglaise right after its preparing. Mix until emulsion. Heat egg whites with glucose, then whip until meringue. Once the crème Anglaise and chocolate mixture is 30 C, add whipped cream and meringue. Pipe 350 g in mold, put banana compote and freeze.

Hazelnut crumble (Total: 1074 g)

290 g butter
260 g all-purpose flour
130 g Cassonade sugar
130 g muscovado/ or vergeoise sugar
130 g almond powder
130 g hazelnut powder
4 g fleur de sel salt

In a mixer fitted with the paddle attachment combine all the ingredients. Rub through a sieve without leaving previously in the fridge. Bake at 140 C at 20 minutes in a convection oven.

Dark chocolate mixture (Total: 350 g)

200 g dark chocolate 65%
150 g cocoa butter

Melt two mixtures to 45 C. Dip Brownie bases.
Before the mixture hardens, decorate with
chocolate crumbs combined with bronze powder.

Red velour (Total: 400 g)

200 g dark chocolate
200 g cocoa butter

Melt two mixtures to 45 C. Coat the mousse part
using a food gun and compressor. Put onto
Brownie bases.

Decoration (Total: 325 g)

300 g cream
25 g sugar

Pipe into wave on the top of the cake with Saint
Honore tip.

POP-CORN

Recipe for 40-50 molds Pavoni «PX065 KUPOLA»

Shortbread (Total: 870 g)

300 g butter
375 g flour T55
165 g powdered sugar
24 g yolks
6 g salt
Vanilla

Mix together softened butter, salt, vanilla, powdered sugar. Fold in flour and yolks. Keep in fridge. Roll out to 4 mm, cut out 5 cm rounds, bake on Silpan baking mat for 12 minutes at 160 C.

Vanilla and almond sponge cake (Total: 845,5 g)

234 g almond powder (toasted)
234 G powdered sugar
22 g corn starch
2,5 g baking powder
1 g vanilla powder
1 g vanilla extract
207 g eggs
63 g yolks
81 g mascarpone

Sieve together all the powders. Then mix with eggs, yolks and vanilla extract in a mixer fitted with the paddle attachment.
Add mascarpone and pour onto Flexipat baking mat. Bake for 13 minutes at 160 C with convection turned on. Cool.

Brown semi-liquid caramel (Total: 1802 g)

400 g sugar
700 g cream
100 g milk
120 g butter
8 g fleur de sel salt
4 vanilla pods
10 g gelatin powder 200 Bloom
60 g water for gelatin
400 g corn kernels

Prepare brown caramel from sugar. Add hot cream, milk, butter, salt and vanilla. Add gelatin dissolved in water. Cool. Spread over the sponge cake and sprinkle with corn kernels. Freeze. Cut into 4 cm rounds.

Pop-corn infusion (Total: 2040 g)

960 g milk
720 g cream
180 g pop-corn
180 g corn

Bring milk and cream to a boil and pour into pop-corn and corn. Set aside to infuse for 24 hours. Drain.

Meringue (Total: 420 g)

260 g glucose syrup
160 g egg whites

Heat the ingredients over water bath to 40C, whip in a mixer.

Pop-corn flavored mousse (Total: 2354 g)

1200 g pop-corn infusion
80 g yolks
22 g powdered gelatin
132 g water for gelatin
120 g white chocolate
400 g whipped cream
400 g meringue

Bring pop-corn infusion to a boil, add mixed yolks. Add gelatin mixture and white chocolate. At 25 C add cream and meringue.

Whipped ganache (Total: 1886 g)

700 g cream (1)
170 g corn
274 g white chocolate
6 g gelatin 200 Bloom
36 g water for gelatin
700 g cream (2)

Bring cream (1) to a boil, pour into corn, mix and set aside overnight. Drain. Heat cream, add gelatin and pour into white chocolate. Mix until emulsion. Add cold cream (2) and keep in the fridge.

Velour (Total: 500 g)

250 g white chocolate
250 g cocoa butter

Melt together to 45 C.

Assembling

Pipe 30 g mousse into molds, put 2 sponge cakes with caramel, then again pipe 10 g mousse and cover with shortbread. Freeze. Whip ganache and dip petit gateaux into it. Coat thinly with velour. Sprinkle with golden powder.

EMPRESS

For 45 petit gateaux Silikomart® Samurai 110

Coconut crisp layer (Total: 650 g)

40 g cocoa butter
345 g white chocolate
140 g shredded coconut
90 g sugar
35 g water

Bring sugar and water to 117 C, add toasted shredded coconut and coat with sugar. Cool. Mix together melted butter and white chocolate. Add shredded coconut coated with sugar. Spread into 2 mm layer and cut into 5 cm rounds.

Mango and jasmine tea compote (Total: 2080 g)

900 g mango cubes
90 g lime juice
525 g mango puree
300 g mandarin juice
8 g jasmine tea
135 g sugar
30 g corn starch
12 g gelatin 200 Bloom
72 g water for gelatin
8 drops jasmine extract

Bring juice to a boil. Add tea and set aside to infuse for 30 minutes. Drain right to the pan, add mango puree, stirring fold in sugar and starch dissolved in water. Remove from fire, and add gelatin, mango cubes and jasmine extract. Pour into 45 molds Silikomart® ref Globe 26, and the rest of the mixture pour into 1 cm high square frame.

Light rice and coconut cream (Total: 2859 g)

300 g rice
500 g milk
500 g coconut milk
7 g salt
200 g sugar
600 g crème Anglaise
26 g powdered gelatin 200 Bloom
156 g water for gelatin
70 g Malibu
500 g whipped cream

Blanch rice for 3 minutes in boiling water. Cool in cold water. Then boil in boiling milk and coconut milk until soft texture. Remove from oven and combine with sugar, gelatin, Malibu and crème Anglaise. Once the mixture is cooled, add whipped cream.

Jasmine glaze (Total: 1622 g)

750 g cream
250 g condensed milk without sugar
300 g sugar
40 g starch
16 g powdered fish gelatin
96 g water
150 g white chocolate
20 drops jasmine extract

Bring cream and condensed milk to a boil. Add sugar, fold in starch and mix. Add gelatin mixture. Pour into chocolate and add jasmine extract. Mix and cool. Use at 23C.

Decoration (Total: 437 g)

400 g water
2 g jasmine tea
35 g powdered vegetable jelly

Bring water to a boil and add jasmine. Set aside to infuse. Drain and then again bring to a boil with powdered vegetable jelly. Cut mango compote into 1 cm cubes and dip into vegetable jelly.

Cream for decoration (Total: 325 g)

300 g cream
25 g sugar
Coconut flakes
Shredded coconut

Whip cream with sugar and pipe a drop onto petite gateaux. Put mango cubes and coconut flakes. Sprinkle with shredded coconut.

HAZELNUT AND LEMON PETIT GATEAUX

Arabic gum syrup (Total: 775 g)

350 g water
100 g muscovado sugar
150 g Cassonade sugar
100 g glucose
70 g Arabic gum
5 g lemon zest

Bring to a boil water, Cassonade and muscovado sugar, glucose, Arabic gum and lemon zest. Drain and cool.

Cream laminated dough (Total: 3620 g)

500 g flour T45
1000 g flour T55
20 g salt
100 g water
1000 g cream
1000 g butter

Mix together two flours, salt, water and cream. Form into a ball and fridge. Roll out the dough and place butter layer. Perform 6 single-book folds, giving some time to rest. Roll out to 2 mm. Cut into rectangles 18 cm x 4,5 cm (36-38 g). Roll the dough strip around 4,5 cm ring and put into 6 cm ring and 4,5 cm high. Bake between two baking sheets at 170 C for 30 minutes. At 15-minute mark of baking, turn the baking sheet to ensure equal baking. After remove from the molds when it is hot. Cover with Arabic gum syrup and then again place in the oven for 1 minute.

Vanilla and lemon Diplomat cream (Total: 3344 g)

1500 g pastry cream
1500 g whipped cream
150 g sugar
16 g lemon zest
6 vanilla pods
16 g powdered gelatin
96 g water for gelatin
60 g limoncello

Mix the pastry cream until smooth texture. Dissolve gelatin with limoncello, zest and vanilla. Add pastry cream. Mix carefully with whipped cream and sugar.

Caramelized hazelnut (Total: 854 g)

300 g shelled and chopped hazelnut
300 g sugar
100 g water
40 g butter
4 g salt
100 g milk chocolate 49%
10 g cocoa butter

Bring sugar and water to 117C. Add toasted hazelnut. Coat with sugar. Add butter and salt. Cool, then add melted chocolate and cocoa butter. Set aside to crystalize.

Whipped ganache (Total: 851 g)

350 g cream (1)
130 g white chocolate
3 g powdered gelatin 200 Bloom
18 g water
350 g cream (2)

Heat cream (1), add gelatin dissolved in water. Pour into chocolate and make emulsion. Add cream (2) and mix. Set aside at 4 C. Prepare this cream in advance.

Variant 1

Whip cream and pipe with a pastry bag fitted with petal tip №102 onto white chocolate discs of 4,5 cm. Decorate with hazelnut coated with powdered gold.

Variant 2

Whip cream and pipe with a pastry bag fitted with star tip. Decorate with hazelnut coated with powdered gold.

Liquid praline (Total: 600 g)

300 g almond and hazelnut praline
300 g hazelnut liquid praline

Mix together and pour into molds 2,5 cm in diameter. Freeze.

Assembling

Pipe 20 g of Diplomat cream into laminated dough rings, insert praline semi-spheres. Put 7 g of caramelized hazelnut, and then again pipe 15 g of cream. Pipe the cream on the top.

ROYAL BRIOCHE

Brioche dough (Total: 2560 g)

750 g flour T45
250 g flour T55
30 g yeast
30 g salt
100 g sugar
500 g eggs (1)
200 g eggs (2)
700 g butter

In advance, fridge all the ingredients. Combine flour, yeast, salt, sugar and eggs (1) and knead the dough for 5 minutes on speed 1. Folding in eggs (2), knead the dough on speed 2 for 20 minutes. Add butter. Set aside for 1 hour at room temperature. Punch it and fridge overnight.

Almond and lemon filling (Total: 690,5 g)

400 g almond paste 50%
120 g eggs
50 g flour
120 g butter 82%
½ lemon zest

Mix together all the ingredients.

Caramelized oatmeal flakes (Total: 470 g)

300 g oatmeal flakes
100 g Cassonade sugar
70 g egg whites

Mix together all the ingredients and toast in the oven at 140 C.

Syrup for glazing (Total: 670 g)

250 g water
250 g Cassonade sugar
100 g glucose
70 g Arabic gum

Bring all the ingredients to a boil.

Assembling (Total: 120 g)

50 g dried cranberry
70 g cubes of candied orange
Sugar snow

Roll the dough to 3 mm. Form into 60cm x 16cm rectangle. Spread 250 g of almond and lemon cream over the dough rectangle. Sprinkle with dried cranberry and candied orange. Roll up and place between two rings (10 cm and 22 cm) placed on Fiberpain® baking mat. Set aside for 2 hours and 30 minutes. Bake at 170 C for 35 minutes. Right after removing from the oven coat the brioche with syrup and sprinkle with caramelized oatmeal flakes. Decorate with non-melting snow.

LAMINATED BRIOCHE

Laminated brioche (Total: 3820 g)

Recipe for 8 pieces

1000 g flour T45
600 g flour T55
30 g fine salt
180 g sugar
150 g butter
35 g orange water fleur d'oranger
550 g milk
75 g fresh yeast
300 g eggs
900 g butter (2)

Combine in a mixer bowl two flours, salt, sugar, butter pieces and orange water. Add yeast, combined with cold milk. Knead on speed 1 folding in eggs for 3 minutes. Then knead on speed 2 for 7 minutes. The dough should be smooth. Fridge overnight or at least put in the fridge with temperature +4 C for 2 hours. Roll out to 10 mm thick. Spread butter (2) over 2/3 dough. Fold the dough three times. Perform single-book fold. And then perform another single-book fold. Fridge at 4C for 1 hour. Perform third single-book fold and roll out to 8 mm. Cut out 60 cm x 2 cm layer. Cool. Cut into 60 cm x 2 cm strips. Intertwine 3 strips and make a wreath. Butter the internal wall of the ring 22 cm and external 10 cm. Then sprinkle with Cassonade sugar. Put the plait between these two rings. Fridge overnight. Place into proofer for 2 hours at 26C. Bake for about 30 minutes at 165 C in convention oven without releasing the steam.

Syrup for glazing (Total: 682 g)

250 g water
250 g Cassonade sugar
100 g glucose
70 g Arabic gum
2 cinnamon stick
10 g orange water fleur d'oranger

Bring to a boil water, Cassonade sugar, glucose, Arabic gum and cinnamon sticks. Add orange water and set aside to infuse. Cover the brioche right after baking.

Paste (Total: 1775 g)

250 g sugar (1)
400 g cream 35%
350 g glucose
100 g orange juice
20 g lemon juice
150 g mandarin puree
50 g mandarin concentrate
5 g fresh finely grated ginger
10 g pectin NH
50 g sugar (2)
150 g butter
10 g orange water
60 g candied orange
170 g pecan nuts

Make light caramel from sugar (1). Add hot cream and glucose. Heat the juice, ginger, mandarin puree and concentrate. Add pectin with sugar (2) Bring to a boil and add to caramel. Add butter and orange water. Mix. Then mix candied orange and pecan nuts.

ALMOND AND CURRANT CAKE

For 48 pieces

Cigarette dough (Total: 790 g)

For 2 sheets

200 g butter
200 g sieved powdered sugar
200 g flour T55
190 g egg whites at room temperature
Food coloring: white, purple, red

Mix together all the ingredients. Divide the mixture into two parts: mixture (A) – 450 g and mixture (B) – 250 g. Color mixture A in white and mixture B in purple and red. Place 250 g of purple mixture on Silpat baking mat and make strips with a special spatula. Freeze. Top with the white mixture and freeze.

Sponge cake (Total: 1470 g)

For 4 sheets 350 g (37 cm x 37 cm)

160 g yolks
410 g eggs
320 g sugar (A)
260 g egg whites
110 g sugar (B)
210 g flour T55

Whip together yolks, eggs, and sugar (A). In other bowl whip together egg whites and sugar (B). Combine two mixtures and add sieved flour. Spread over the cigarette dough and bake at 230 C for 6 minutes.

Syrup for soaking (Total: 650 g)

450 g water
200 g sugar
Vanilla powder
Lime zest
1 lime juice

Bring all together to a boil.

Currant confit (Total: 1558 g)

220 g per one sheet

550 g currant puree
550 g strawberry puree
80 g sugar (A)
33 g pectin NH
150 g sugar (B)
195 g glucose

Heat the puree to 40 C. Add pectin mixed with sugar. Bring to a boil and add sugar (B) and glucose. Cook to 50°Brix.

Almond whipped ganache (Total: 1005 g)

300 g per one sponge cake sheet

230 g cream (A)
20 g inverted sugar
20 g glucose
90 g white chocolate 33%
30 g cocoa butter
85 g almond paste 70%
70 g cream cheese
460 g cream (B)

Heat cream A, inverted sugar, glucose and pour into white chocolate and cocoa butter previously melted. Mix and add almond paste and cream cheese. Mix together. At the end add cream. Fridge at least for 4 hours. Whip on medium speed.

Glaze (Total: 550 g)

500 g neutral glaze
50 g water

Bring to a boil and coat frozen cakes with a food sprayer.

Vanilla cream (Total: 540 g)

500 g cream

40 g sugar

Vanilla

Whip together cream and sugar and make quenelles with the help of spoon.

Assembling

Spread 220 g of currant confit over 3 sheets of the sponge cake (the side without decoration).

Freeze. Spread whipped ganache over the 3 sheets of the sponge cake, 300 g for each sheet.

Freeze. At the end spread 220 g of compote over frozen sponge cake sheets with ganache.

Place one sponge cake onto another. Freeze. Cut into 3 x 13 cm rectangles. Cover with nappage. Decorate.

Decoration

White chocolate strips.

GRAPHICS

Hazelnut streusel (Total: 1030 g)

200 g butter
100 g cream cheese
300 g all-purpose flour
170 g brown sugar
170 g muscovado sugar
60 g almond flour
30 g hazelnut flour

Mix all the ingredients in a mixer fitted with the paddle attachment. Rub through large-meshed sieve and bake at 155 C for 20 minutes. Cool.

Caramelized hazelnut (Total: 582 g)

135 g sugar
45 g water
12 g butter
390 g chopped hazelnut

Cook the syrup from water and sugar to 117 C. Add chopped nuts. Coat with sugar and then caramelize. Add butter and cool.

Crisp layer (Total: 1846 g)

860 g hazelnut streusel
510 g caramelized hazelnut
100 g dark chocolate 63% melted to 45 C
300 g hazelnut praline
70 g hazelnut paste
3 g salt
3 g instant coffee

Mix all together and spread in the frame. Cut into strips 8 cm wide.

Sacher chocolate sponge cake (Total: 1370 g)

Recipe for 2 baking sheets, 680 g per each

230 g almond paste 50%
50 g sugar (1)
160 g eggs
185 g yolks
110 g all-purpose flour
75 g cocoa powder
10 g baking powder
75 g melted butter
290 g egg whites
185 g sugar (2)

Mix together almond paste with sugar (1) and fold in eggs and yolks. Whip together egg whites and sugar (2). Add powders (flour, cocoa, baking powder). Then add melted butter. Spread in two Flexiforme® 36 x 56 cm and bake at 200 C for 15 minutes.

Citrus confit (Total: 777 g)

300 g oranges
300 g mandarin puree
55 g Yuzu puree
110 g sugar
12 g pectin NH

Blanch the whole oranges in salted water. Chop them and process in a blender, added mandarin puree to Yuzu. Heat to 40 C and add pectin NH combined with sugar. Cook for about 3 minutes to 25 Brix.

Glucose meringue (Total: 230 g)

140 g glucose syrup
90 g egg whites

Heat all the ingredients to 40 C and whip until cold completely.

Dark chocolate mousse (Total: 1612 g)

190 g milk
190 g cream
190 g yolks
395 g dark chocolate 63%
11 g powdered gelatin 200 Bloom
66 g water for gelatin
340 g whipped cream
230 g glucose-based meringue

Cook from milk, cream and yolks crème Anglaise to 80 C. Add gelatin mixture and pour into chocolate. Make emulsion. At 30 C add whipped cream and meringue.

Velour (Total: 1000 g)

500 g dark chocolate 63%
500 g cocoa butter

Melt together to 45 C.

Cream (Total: 504 g)

500 g cream
4 g sugar
Vanilla

Whisk all together.

Assembling

Spread 1400 g of mousse over Sacher sponge cake sheet in the frame. Cover with the second sponge cake. Freeze. Cut strips 6 cm wide, then rectangles 10 cm long. Cut them at an angle leaving 2,5 cm. Fasten together with confit and coat with velour. Place the rectangles onto crisp layer fastening with the confit. Pipe a drop of cream at the cut of each and cover with chocolate curved strips (8 cm x 2 cm). Decorate external rectangles with chocolate strips of the same shape, but with size of 5,5 cm x 8 cm.

Recipe for 2 buche

Choux pastry – sponge cake with tonka beans

(Total: 1590 g)

For 2 sheet 750 g for each

220 g milk
150 g butter
220 g flour
150 g eggs
260 g yolks
400 egg whites
190 g sugar
1 lime zest
1 tonka bean

Set aside tonka beans to infuse in boiling mixture milk/butter for 30 minutes. Drain and make choux pastry from milk, zest, lime, butter and flour T55. Fold in eggs and yolks with the paddle attachment. Separately whip egg whites with sugar. Mix two mixtures. Spread in the mold and bake at 180 C for 12 minutes.

Crème Anglaise (Total: 650 g)

500 g milk
100 g yolks
50 g sugar

Prepare crème Anglaise.

Glucose meringue (Total: 150 g)

90 g glucose
60 g egg whites

Heat to 40 C, whip until it is cooled.

Hazelnut cream (Total: 1842 g)

340 g old school hazelnut praline
60 g hazelnut paste
150 g crème Anglaise
6 g powdered gelatin 200 Bloom
36 g water for gelatin
1100 g cream
150 g meringue

Heat gelatin mixture, add crème Anglaise and praline. Add whipped cream and meringue.

Caramelized hazelnut (Total: 575 g)

200 g shelled and chopped hazelnut
200 g sugar
66 g water
26 g butter
3 g salt
70 g milk chocolate 49%
10 g cocoa butter

Prepare sugar and water to 117 C. Add toasted hazelnut. Coat with sugar. Add butter and salt. Cool, then add melted chocolate and cocoa butter. Set aside to crystalize.

Sponge cake (Total: 400 g)

70 g water
45 g sugar
140 g chocolate cœur de guanaja
145 g egg whites

Heat water and sugar to 50 C. Pour the water into melted chocolate. Process with a blender to get emulsion. Then add egg whites at room temperature. Pour the mixture into cream whipper. Place 4 gas chargers. Make four incises at the bottom of the paper cup. Pipe 30 g of mixture from the cream whipper. Bake for 40 seconds in a microwave oven 1000 watt. Freeze, once the sponge cake is frozen, remove it from the cup.

Glaze (Total: 524 g)

350 g neutral nappage
100 g dark chocolate gianduja
50 g water
12 g gelatin
12 g water for gelatin

Bring water and nappage to a boil. Add gianduja and gelatin mixture.

Gianduja decoration (Total: 320 g)

70 g cocoa butter

250 g milk chocolate gianduja

Assembling

Spread 450 g of hazelnut cream over the sponge cake. Put on the top 200 g of caramelized hazelnut. Roll up in a traditional way. Put into curved shape to keep the shape of roll. Freeze. Pour about 140 g of gianduja on parchment paper 55 cm x 26 cm and let crystalize. Top with 250 g of hazelnut cream and put frozen roll. And then again roll up avoiding airpockets forming. Freeze, then peel off the parchment paper and brush with nappage. Decorate with sponge cake, cream and gianduja swirls coated with gold.

MILKY WAY

Pistachio dacquoise (Total: 2217,2 g)

600 g egg whites
6 g albumin
1,2 g xanthan
240 g sugar
400 g almond flour
540 g powdered sugar
120 g all-purpose flour
120 g corn starch
180 g pistachio powder
10 g lemon zest

Whip together egg whites, albumin, sugar and xanthan. Add powdered sugar, almond flour, all-purpose flour, pistachio powder, lemon zest and starch. Pipe 250 g into oval mold Matfer® and bake at 150 C for 25 minutes.

Pear-calamansi compote (Total: 1962 g)

540 g pear puree
270 g calamansi puree
120 g sugar
18 g pectin NH
9 g citric acid solution
15 g powdered gelatin 200 Bloom
90 g water
900 g pears in syrup

Heat fruit puree to 40 C, add pectin NH mixed with sugar. Bring to a boil and add citric acid solution and gelatin mixture. Add pears diced into 1 cm cubes. Pour into frame 28,5 x 38 cm.

Pastry cream (Total: 866 g)

560 g milk
140 g yolks
110 g sugar
28 g all-purpose flour
28 g powder for pastry cream

Cook pastry cream.

Glucose meringue (Total: 150 g)

90 g glucose
60 g egg whites

Heat to 40 C, whip until cold.

Diplomat vanilla cream (Total: 1672 g)

700 g pastry cream
14 g gelatin 200 Bloom
84 g water for gelatin
2 vanilla pods
42 g pear alcohol
650 g whipped cream
180 g glucose meringue

Stir the pastry cream until smooth. Add gelatin mixture, vanilla and alcohol. Add whipped cream, then meringue.

White glaze (Total: 1602 g)

750 g cream
250 g condensed milk without sugar
2 lemons zest
300 g sugar
40 g potato starch
16 g powdered fish gelatin 200 Bloom
96 g water for gelatin
150 g white chocolate

Bring cream and condensed milk to a boil. Add zest and set aside to infuse for 30 minutes. Drain. Then heat again and add sugar, mixed with starch. Add gelatin mixture and pour into chocolate. Mix and cool. Use at 23 C.

Cream (Total: 1080 g)

1000 g cream

80 g sugar

Vanilla

Whisk all the ingredients.

Assembling

Cut compote into pieces 21 cm x 5 cm. Pipe Diplomat cream into molds 200 g in each. Put compote. Freeze. Pipe cream onto dacquoise and put 50 g of diced pears in syrup. Remove from molds and glaze. Decorate with chopped almond, covered with silver powder arranging them on dacquoise. Pipe the cream with Saint Honore tip, place white chocolate stars of different sizes. Place candied fruit zest.

LEMON AND FENNEL

Recipe for 30 rings 6,5 cm in diameter

Choux pastry – sponge cake (Total: 870 g)

For 1 sheet 750 g

120 g milk
85 g butter
120 g flour
85 g eggs
150 g yolks
210 g egg whites
100 g sugar
1 lemon zest
Yellow food coloring

Prepare pastry cream from milk, butter and flour. Fold in eggs and yolks with zest, mixing with paddle attachment. Separately whip egg whites with sugar. Add coloring. Mix together two mixtures. Spread in molds and bake at 180 C for 12 minutes. Cool and fridge overnight.

Cream cheese and coconut streusel (Total: 591 g)

140 g flour T55
150 g coconut powder
50 g cream cheese
100 g butter
150 g sugar
1 g salt

Mix all the ingredients. Roll to 0,5 cm and cut out rounds 4 cm in diameter. Bake at 150 C for 15 minutes.

Fennel (Total: 1634 g)

700 g fennel in pieces
120 g lemon juice
610 g orange juice
200 g sugar
2 lemons zest
4 g green anise seeds

Prepare fennel pieces (5 mm) in orange juice with sugar, zest and anise seeds.

Fennel compote (Total: 1002 g)

700 g fennel juice (after fennel preparing)
100 g sugar
16 g pectin NH
4 g citric acid solution
26 g gelatin 200 Bloom
156 g water for gelatin

Drain fennel. Combine gelatin powder with water. Heat the fennel juice to 40 C and add sugar mixed with pectin. Bring to a boil and add citric acid solution and gelatin mixture. Add drained fennel. Pour into 3 cm semi-spheres 12 g into each and freeze.

Lemon cream (Total: 672 g)

90 g lime juice
50 g Yuzu juice
4 g lime zest
170 g egg whites
165 g sugar
4 g gelatin 200 Bloom
24 g water for gelatin
100 g butter
65 g cream cheese Elle&Vire

Heat juice and citrus zest. Drain. Add egg whites, previously mixed with sugar. Boil on a low heat until it boils. Add gelatin mixture, cream cheese and cold diced butter. Process with a blender and cool.

Lemon and basil mousse (Total: 1212 g)

600 g lemon cream
12 g basil
600 g cream 35%

Mix basil with cream, drain and whip until bird's beak.
Add lemon cream at 28 C.

Nappage (Total: 575 g)

500 g neutral glaze
75 g water

Heat together all the ingredients and bring to a boil.

Cream (Total: 540,5 g)

500 g cream
40 g sugar
½ Vanilla

Whisk all the ingredients.

Assembling

Neutral glaze
Shredded coconut
Lime zest
Shiso leaves
Silver powder

Place sponge cake strips of 19 x 3 cm size into rings. Pipe the mousse with lemon and basil, insert fennel semi-sphere. Put streusel heightwise. Freeze. Cover the sides of the sponge cake with nappage and roll in shredded coconut mixed with silver. Arrange fennel semi-sphere. Pipe the cream, decorate with zest and leaves.

RASPBERRY NEST

Recipe for 70-80 pieces

Red croissant dough (A) (Total: 1000 g)

280 g flour T55
280 g flour T45
Red food coloring
10 g salt
65 g sugar
20 g yeast
290 g milk
55 g butter

Mix together flour, salt, sugar, red coloring, pieces of butter and yeast, mixed with cold milk. Knead dough on speed 1 for 5 minutes, then on speed 2 for 3 minutes. Form into a ball and set aside for 1 hour. Punch the dough and place into the fridge.

Croissant dough (B) (Total: 3980 g)

835 g flour T55
835 g flour T45
30 g salt
190 g sugar
65 g yeast
860 g milk
165 g butter 82%
1000 g soft butter 84%

Mix together flour, salt, sugar, red coloring, pieces of butter and yeast, mixed with cold milk. Knead dough on speed 1 for 5 minutes, then on speed 2 for 3 minutes. Form into a ball and set aside for 1 hour. Punch the dough and place into the fridge. Perform one double-book fold with soft butter and one single-book fold. Fridge.

Cream cheese and matcha tea filling (Total: 1650 g)

1000 g cream cheese
400 g almond paste 50%
80 g flour
160 g eggs
10 g powdered matcha tea

Mix all the ingredients in a mixer.

Mixture for covering (Total: 400 g)

200 g yolks
200 g milk
Salt

Mix all the ingredients.

Raspberry compote (Total: 1560 g)

500 g raspberry puree
500 g raspberry
500 g sugar
20 g pectin NH
40 g lemon juice

Heat puree and raspberry to 40 C. Add sugar mixed with pectin. Bring to a boil and add remaining sugar. Bring to a boil and add lemon juice.

Assembling

Place a layer of red dough (2,5 mm) onto the layer of laminated dough with folds. Roll out to 3 mm and divide into 2 parts. Brush with water and place one onto the other. Cut into 2 cm x 20 cm strips. Roll up and place into molds. Set aside to rise for 2 hours at 28 C. Pipe 20 g of filling on the mold's bottom. Coat with mixture for covering and bake at 170 C for 10 minutes. Then at 165 C for 7 minutes. After removing from the oven, cover with the syrup. Cool and add 20 g of raspberry compote on each.

ORIGINAL RECIPES

Master class

Desserts by Nicolas

Boussin

30 July - 2 August, 2018

Kiev

CONTENU

PÉPITE ALBA.....	1
GÂTEAU MOUCHE DE NICOLAS BOUSSIN	3
MAÏS DANS TOUS SES ÉTATS.....	4
RIZ À L'IMPÉRATRICE COMPOTÉE DE MANGUE ÉPICÉE AU JASMIN	6
PETITS GÂTEAUX FEUILLETÉS NOISETTE CITRON.....	8
BRIOCHE DES ROIS MAGES.....	10
COURONNE BRIOCHÉE DE NOËL.....	12
ENTREMETS CASSIS AMANDE.....	14
GRAPHIK.....	16
SILVAÉ.....	18
VOIE LACTÉE.....	20
L'AUDACIEUX CITRON FENOUIL.....	22
NID DE FRAMBOISES.....	24

La maison de la Crème®
Elle & Vire®

PÉPITE ALBA

IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Pépité Alba

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“La douceur de la confiture de lait est relevée par le fruité de l’abricot. Le crumble est là pour assurer le jeu des textures et du décor.”



Recette pour 60 moules Zen 100 Silikomart®

BISCUIT VANILLE À L’AMANDE TORRÉFIÉE

390 g de poudre d’amande torréfiée
390 g de sucre glace
36 g de maïzena
3 g de levure chimique
1 g de vanille en poudre
1 g d’extrait de vanille
345 g d’œufs
105 g de jaunes d’œufs
135 g de mascarpone

Tamiser les poudres ensemble puis monter à la feuille au batteur avec les œufs, les jaunes et l’extrait de vanille.
Ajouter le mascarpone, verser et lisser dans un Flexipat® et cuire à 160°C pendant 15 minutes au four ventilé.
Laisser refroidir.

COMPOTÉE D’ABRICOT

380 g d’oreillons d’abricots congelés coupés en morceaux
460 g de pulpe d’abricot
50 g de pulpe de passion
140 g de sucre
7 g de pectine NH
130 g d’abricots secs en morceaux
5 g de gélatine poudre 200 blooms
30 g d’eau d’hydratation
100 g crème d’abricot 17° (facultatif)
480 g confiture de lait

Faire chauffer les abricots secs et les pulpes à 40°C, ajouter la pectine NH diluée dans le sucre. Mixer.
Ajouter les abricots congelés en morceaux puis porter à ébullition. Ajouter la gélatine hydratée et la crème d’abricot. Couler sur le biscuit.
Détailler avec l’emporte-pièce Silikomart® adéquat, pocher 8 g de confiture de lait et remettre cet insert au congélateur.

MERINGUE

260 g de sirop de glucose
160 g de blancs d’œufs

Chauffer tous les ingrédients au bain marie à 40°C et faire monter au batteur.

MOUSSE CONFITURE DE LAIT

200 g de lait
1000 g de de confiture de lait
40 g de gélatine poudre 200 blooms
240 g d’eau d’hydratation
1200 g de Crème Excellence
Elle & Vire Professionnel® montée
400 g de meringue

Faire bouillir le lait et verser sur la confiture de lait et la gélatine hydratée.
A 25°C, incorporer la crème montée et la meringue.

STREUSEL AMANDE NOISETTE

420 g de Beurre doux Lescure®
Charentes-Poitou AOP
180 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
540 g de farine T55
300 g de sucre cassonade
300 g de sucre muscovado
300 g de poudre d’amande
300 g de poudre de noisette
10 g de fleur de sel

Mélanger à la feuille l’ensemble des ingrédients, pétrir au minimum.
Passer au crible grosses mailles.
Cuire sur Silpain® pendant 20 minutes à 140°C.

SAUCE PISTOLET

400 g de couverture blonde Orellys 35% Valrhona®
100 g de couverture chocolat noir 63%
500 g de beurre de cacao

Faire fondre ensemble à 45°C.

MONTAGE

Pocher la mousse confiture de lait, déposer l’insert et recouvrir de mousse.
Mettre au congélateur et démouler.
Coller le streusel amande noisette sur les petits gâteaux.
Passer un voile de sauce pistolet et décorer avec un losange en chocolat noir de 2 cm sur 8 cm passé à la poudre or et gabé autour d’un tube de 10 cm.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro



@elleetvirepro #elleetvirepro



Gâteau Mouche de Nicolas Boussin

Recette de 15 pièces pour 6 à 8 personnes

BROWNIE CHOCOLAT AU LAIT

Utiliser 15 cercles ovales Matfer
ref n°371328.

1260 g de Beurre doux de Condé-sur-Vire

660 g de sucre
720 g de vergeoise
1140 g d'œufs entiers
600 g de farine
12 g de levure chimique
3 g de fleur de sel concassée
1020 g de couverture lait 40%
600 g de noix de Grenoble
grossièrement concassées

COMPOTÉE DE BANANES

Utiliser un cadre de 37x57 cm

1850 g de bananes entières

500 g de cassonade
200 g de beurre

425 g de Crème Excellence

Elle & Vire 35% MG

1,5 g de muscade râpée
30 g de jus de citron
15 g de pectine NH
4 g de gousses de vanille

MOUSSE CHOCOLAT

Recette permettant de réaliser 15
moules à 400 g / pièce.

915 g de lait

(1) 345 g de Crème Excellence

Elle & Vire 35% MG

590 g de jaunes d'œufs

1210 g de chocolat noir 65%

35 g de gélatine en poudre

210 g d'eau d'hydratation

(2) 1385 g de Crème Excellence

Elle & Vire 35% MG

450 g de glucose

285 g de blancs d'œufs

CRUMBLE NOISETTE

290 g de Beurre doux de Condé-sur-Vire

260 g de farine

130 g de cassonade

130 g de sucre muscovado ou vergeoise

130 g de poudre d'amandes

130 g de poudre de noisettes

4 g de fleur de sel concassée

APPAREIL CHOCOLAT NOIR POUR BROWNIE

200 g de chocolat noir 65%

150 g de beurre de cacao

APPAREIL PISTOLET ROUGE POUR VELOURS

200 g de chocolat noir 65%

200 g de beurre de cacao coloré rouge

DÉCOR SUBLIME

300 g de Crème Sublime Elle & Vire

25 g de sucre



Brownie Chozolat au Lait

Au batteur, à la feuille, crémér le beurre, le sucre et la vergeoise. Incorporer les œufs graduellement. Incorporer la farine préalablement tamisée avec la levure chimique et la fleur de sel concassée. Finir avec la couverture fondue à 45°C et les noix de Grenoble. Veiller à ce que le mélange soit bien émulsionné mais pas foisonné. Couler l'appareil dans les cercles beurrés (400 g) et lisser. Cuire à 160°C chaleur ventilée pendant 30 mn.

Compotée de Bananes

Tailler les bananes en brunoise. et mélanger avec le jus de citron. Chauffer la crème avec la muscade et la vanille. Laisser infuser 15 mn. Prélever une petite partie du sucre, la mélanger avec la pectine NH. Réaliser un caramel sec avec le reste du sucre, décuire avec le beurre et la crème tiède. Ajouter la pectine mélangée au sucre puis les bananes. Cuire quelques minutes de manière à légèrement compoter les bananes. Couler en cadre, tisser, bloquer au grand froid puis détailler des bandes de 24x5 cm.

Mousse Chocolat

Mélanger la gélatine à l'eau d'hydratation. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs, le lait et la crème Excellence (1) Faire fondre le chocolat noir à 45°C, ajouter la masse gélatine fondue et la crème anglaise en sortie de cuisson, réaliser une émulsion. Mixer. Chauffer les blancs avec le glucose puis foisonner pour réaliser la meringue à froid. Lorsque le mélange chocolat anglaise est à 30°C, ajouter la crème montée (2) ainsi que la meringue à froid. Pocher 350 g par moule thermoformé, déposer l'insert bananes. Lisser et bloquer au grand froid.

Crumble Noisette

Mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients, pétrir au minimum. Passer au crible le plus large sans passer par le froid. Cuire pendant 20 mn à 140°C chaleur ventilée. Disposer des pépites de crumble sur le pourtour de la mousse chocolat, saupoudrer légèrement à l'aide de sucre glace.

Appareil Chozolat Noir pour Brownie

Fondre les deux masses à 45°C. Enrober la base des brownies, avant cristallisation de la sauce, masquer à l'aide de brisures de biscuit chocolat mélangées à un peu de poudre couleur bronze.

Appareil pistolet rouge pour velours

Fondre les deux masses à 45°C. Pulvériser les montages. Déposer chaque montage sur une base de brownie enrobé.

Décor Sublime

Pocher sur chaque montage, à l'aide d'une mini douille à Saint-Honoré, un cordon de crème Sublime Elle & Vire montée.



Le saviez-vous ?

D'origine anglaise, le *banoffee pie* tient son nom de ses deux ingrédients clés : *banana* (banane) et *toffee* (caramel). Il serait né dans les années 70... Ce qui fait de lui l'un des classiques les plus récents.



La French Touch du Chef

Avec ce Banoffee, rebaptisé « Gâteau-Mouche », Nicolas Boussin propose un clin d'œil à Paris et à la Seine. Il vient revisiter la recette classique et y ajoute un trait d'humour, en jouant sur une forme... typiquement parisienne !

NB
110 F 2000

MAÏS DANS TOUS SES ÉTATS

IMAGINÉ PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Mais dans tous ses états

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“Une forme moderne et légère pour une composition qui claque comme un grain de maïs devenant pop-corn !
Surprenant !!!”



Recette pour 40/50 pièces moule Pavoni® « PX065 KUPOLA »

SHORTBREAD

300 g de **Beurre doux Lescure®**
Charentes-Poitou AOP
375 g de farine T55
165 g de sucre glace
24 g de jaunes d'œufs
6 g de fleur de sel
QS de vanille

Mélanger le beurre pommade avec la vanille, le sucre glace et la fleur de sel.
Incorporer la farine et les jaunes d'œufs
Réserver au froid.
Étaler à 4 mm d'épaisseur, détailler à 5 cm de diamètre et cuire sur Silpain® à 160°C pendant 12 minutes.

BISCUIT VANILLE À L'AMANDE TORRÉFIÉE

234 g de poudre d'amande torréfiée
234 g de sucre glace
22 g de maïzena
2,5 g de levure chimique
1 g de vanille en poudre
1 g d'extrait de vanille
207 g d'œufs
63 g de jaunes d'œufs
81 g de mascarpone

Tamiser les poudres ensemble puis monter à la feuille au batteur avec les œufs, les jaunes et l'extrait de vanille.
Ajouter le mascarpone, verser et lisser dans un Flexipat® et cuire à 160°C pendant 13 minutes au four ventilé.
Laisser refroidir.

CARAMEL BRUN SEMI LIQUIDE

400 g de sucre
700 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel®
100 g de lait
120 g de **Beurre doux Lescure®**
Charentes-Poitou AOP
8 g de fleur de sel
4 gousses de vanille
10 g de gélatine poudre 200 blooms
60 g d'eau d'hydratation
400 g de grains de maïs

Faire un caramel brun avec le sucre. Décuire avec la crème chaude, le lait, le beurre, la fleur de sel et la vanille.
Ajouter la gélatine hydratée.
Laisser refroidir.
Étaler sur le biscuit et saupoudrer de grains de maïs. Mettre au congélateur. Détailler des ronds de 4 cm de diamètre.

INFUSION POP-CORN

960 g de lait
720 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel®
180 g de pop-corn
180 g de maïs

Faire bouillir le lait, la crème et verser sur le pop-corn et le maïs et laisser infuser 24 h.
Chinoiser.

MERINGUE

260 g de sirop de glucose
160 g de blancs d'œufs

Chauffer tous les ingrédients au bain marie à 40°C et faire monter au batteur.

MOUSSE POP-CORN

1200 g d'infusion pop-corn
80 g de jaunes d'œufs
22 g de gélatine poudre
132 g d'eau d'hydratation
120 g de couverture chocolat blanc
400 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® montée
400 g de meringue

Faire bouillir l'infusion pop-corn ajouter les jaunes d'œufs blanchis.
Ajouter la gélatine hydratée et le chocolat blanc.
A 25°C, ajouter la crème et la meringue.

GANACHE MONTÉE

700 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® (1)
170 g de maïs
274 g de couverture chocolat blanc
6 g de gélatine poudre 200 blooms
36 g d'eau d'hydratation
700 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® (2)

Faire bouillir la crème (1), verser le maïs et mixer.
Laisser infuser une nuit et chinoiser.
Chauffer la crème filtrée, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le chocolat blanc.
Réaliser l'émulsion, puis incorporer la crème (2) froide. Stocker au froid.

SAUCE PISTOLET BLANCHE

250 g de chocolat blanc
250 g de beurre de cacao

Faire fondre ensemble à 45°C.

MONTAGE

Pocher 30 g de mousse pop-corn dans les moules, insérer 2 biscuits avec le caramel, repocher 10 g de mousse et finir avec le shortbread.
Mettre au congélateur.
Monter la ganache montée souple et tremper les petits gâteaux dedans pour réaliser la finition.
Pulvériser un fin voile de sauce pistolet blanc.
Saupoudrer de scintillant or effet pailleté et de paillettes or.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

@elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

RIZ À L'IMPÉRATRICE COMPOTÉE DE MANGUE ÉPICÉE AU JASMIN

IMAGINÉ PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Riz à l'impératrice, compotée de mangue épicée au jasmin

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

« Ce petit gâteau combine les saveurs de l'Asie avec un équilibre qui enchantera les Epicuriens. »



Recette pour 45 petits gâteaux moule Silikomart® Samurai 110

CROUSTILLANT COCO Noix de coco sablée

40 g de beurre de cacao
345 g de couverture chocolat blanc
140 g de noix de coco râpée
90 g de sucre
35 g d'eau

Cuire le sucre et l'eau à 117°C, incorporer la noix de coco râpée grillée puis faire sabler. Laisser refroidir. Mélanger le beurre de cacao et la couverture chocolat blanc fondus. Ajouter la noix de coco sablée. Etaler à 2 mm d'épaisseur et détailler des ronds de 5 cm de diamètre.

COMPOTÉE DE MANGUE AU THÉ JASMIN

900 g de dés de mangue
90 g de jus de citron vert
525 g de purée de mangue
300 g de jus de mandarine
8 g de thé au jasmin
135 g de sucre
30 g de fécule de maïs
12 g de gélatine 200 blooms
72 g d'eau d'hydratation
8 gouttes d'extrait jasmin

Faire bouillir les jus. Incorporer le thé puis laisser infuser pendant 30 minutes. Chinoiser dans une casserole, ajouter la purée de mangue le sucre et la fécule délayée avec l'eau en remuant constamment. Hors du feu, ajouter la gélatine puis les dés de mangue et l'extrait de jasmin. Couler dans 45 moules Silikomart® ref Globe 26 et le reste dans un cadre de 1 cm de hauteur par 15 cm de côté.

CRÈME LÉGÈRE DE RIZ À LA NOIX DE COCO

300 g de riz
500 g de lait
500 g de lait de coco
7 g de sel
200 g de sucre
600 g de crème anglaise
26 g de gélatine poudre 200 blooms
156 g d'eau d'hydratation
70 g de Malibu® (facultatif)
500 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® montée

Blanchir le riz 3 minutes dans l'eau bouillante. Refroidir à l'eau froide puis cuire dans le lait et le lait de coco bouillants jusqu'à avoir un riz moelleux. Mélanger hors du feu dans l'ordre, le sucre, la gélatine hydratée, le Malibu® et la crème anglaise. Lorsque le mélange est presque froid, incorporer la crème montée.

GLAÇAGE JASMIN

750 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel®
250 g de lait concentré entier non sucré
300 g de sucre semoule
40 g de fécule
16 g de gélatine poudre de poisson
96 g d'eau
150 g de couverture chocolat blanc
20 gouttes d'extrait de jasmin

Bouillir la crème avec le lait concentré. Ajouter le sucre semoule, incorporer la fécule et lier. Ajouter la gélatine hydratée, verser sur la couverture et ajouter l'extrait de jasmin. Mixer et refroidir. Utilisation à 23 °C.

MONTAGE

Pocher le riz à impératrice dans les moules. Déposer l'insert et recouvrir de riz puis finir avec le croustillant coco et congeler. Démouler et glacer.

DÉCOR

400 g d'eau
2 g de thé jasmin
35 g de poudre de gelée végétale

Faire bouillir l'eau et infuser le jasmin. Filtrer et refaire bouillir avec la poudre de gelée végétale. Couper le cadre de compotée de mangue au thé jasmin en cubes de 1 cm de côté et tremper dans la gelée végétale.

SUBLIME DÉCOR

300 g de **Sublime Crème au Mascarpone**
Elle & Vire Professionnel®
25 g de sucre
Copeaux de noix de coco
Noix de coco râpée

Monter la crème avec le sucre et faire une boule sur les gâteaux. Poser un cube de compotée de mangue au thé jasmin et des copeaux de noix de coco. Saupoudrer la base avec de la noix de coco râpée.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

[f](#) [t](#) [i](#) @elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

La maison de la Crème®
Elle & Vire®

PETITS GÂTEAUX FEUILLETÉS NOISETTE CITRON

IMAGINÉS PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Petits gâteaux feuilletés noisette citron

*Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin
Un dessert simple dans ses ingrédients et rationnel dans
son montage. Cette technique permet des déclinaisons
de goûts à l'infini.*



Recette pour 70 petits gâteaux

SIROP GOMME ARABIQUE

350 g d'eau
100 g de sucre muscovado
150 g de cassonade
100 g de glucose
70 g de gomme arabique
5 g de zestes de citron

Faire bouillir l'eau, la cassonade et le sucre muscovado, le glucose, la gomme arabique et les zestes de citron. Chinoiser et laisser refroidir.

FEUILLETAGE À LA CRÈME

500 g de farine T45
1 000 g de farine T55
20 g de sel
100 g d'eau
1000 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel®
1000 g de **Beurre plaque Lescure®**
Charentes-Poitou AOP

Mélanger les farines, le sel, l'eau et la crème. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler cette pâte et insérer la plaque de beurre. Réaliser six tours simples en respectant les temps de repos. Étaler le feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 18 cm sur 4,5 cm de largeur (environ 36 g à 38 g). Rouler la bande sur un cercle de 4,5 cm de diamètre. Insérer dans un cercle de 6 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur. Cuire entre 2 plaques à 170°C pendant 30 minutes. Retourner l'ensemble à mi-cuisson pour avoir une cuisson régulière. Après cuisson, démouler à chaud, pistoler à chaud le sirop à la gomme arabique et repasser au four 1 minute.

CRÈME DIPLOMATE VANILLE CITRON

1500 g de crème pâtissière
1500 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® montée
150 g de sucre
16 g de zestes de citron
6 gousses de vanille
16 g de gélatine poudre 200 blooms
96 g d'eau d'hydratation
60 g de limoncello (facultatif)

Détendre la crème pâtissière en la lissant bien. Faire fondre la gélatine avec le limoncello, les zestes, les gousses racées, incorporer à la crème pâtissière puis mélanger délicatement la crème montée avec le sucre.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

300 g de noisettes blanchies et concassées
300 g de sucre
100 g d'eau
40 g de **Beurre doux Lescure®**
Charentes-Poitou AOP
4 g de sel
100 g de couverture lait 49%
10 g de beurre de cacao

Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Incorporer les noisettes grillées puis faire sabler. Ajouter le beurre et le sel. Laisser refroidir, puis rouler dans la couverture et le beurre de cacao fondu, et laisser cristalliser.

GANACHE MONTÉE

350 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® (1)
130 g de couverture chocolat blanc
3 g gélatine poudre 200 blooms
18 g d'eau d'hydratation
350 g de **Crème Excellence**
Elle & Vire Professionnel® (2)

Chauffer la crème (1), ajouter la gélatine hydratée. Verser sur le chocolat et réaliser l'émulsion. Ajouter la crème (2) et mixer. Réserver à 4°C. Réaliser cette crème la veille.

Solution 1 - corolle :

Foisonner et dresser une corolle de ganache à l'aide d'une poche avec une douille à pétale n°102 sur des disques de chocolat blanc 4,5 cm de diamètre et du tourne disque. Finir avec une noisette roulée dans la poudre scintillante d'or.



Solution 2 - rosace :

Foisonner et dresser une rosace de ganache à l'aide d'une poche avec une douille micro cannulée. Finir avec une noisette roulée dans la poudre scintillante d'or.



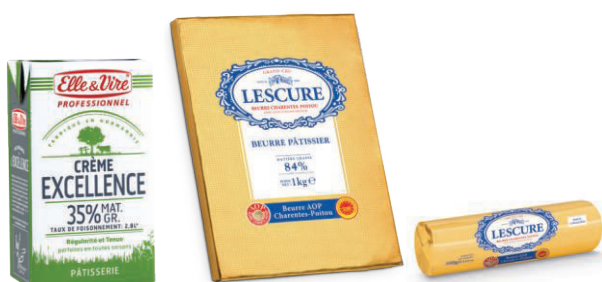
PRALINÉ COULANT

300 g de praliné amande noisette crunchy
300 g de praliné noisette très fin

Mélanger ensemble les pralinés et mouler en demi-sphère silicone de 2,5 cm. Mettre au congélateur.

MONTAGE

Dresser 20 g de crème diplomate dans les cercles de feuilletage et insérer la demi-sphère de praliné coulant. Disposer 7 g de noisettes caramélisées puis remettre 15 g de crème diplomate. Disposer sur le cercle de feuilletage la corolle ou la rosace de ganache montée.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

[f](#) [t](#) [i](#) @elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

BRIOCHE DES ROIS MAGES

IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Brioche des Rois Mages

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

« Une recette facile à réaliser et originale pour l'Épiphanie.
La technique est simple et le résultat garanti grâce au système de cuisson. »



Recette pour 4 brioches

BRIOCHE

750g de farine de gruau T45
250g de farine T55
30g de levure
30g de sel
100g de sucre
500g d'œufs (1)
200g d'œufs (2)
700g de **Beurre doux 82% MG**
Lescure Charentes-Poitou AOP

La veille, mettre au froid tous les ingrédients.
Pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre avec les œufs (1) pendant 5 minutes en 1^{ère} vitesse.
Pétrir en 2^{ème} vitesse en incorporant progressivement les œufs (2) pendant 20 min.
Lorsque la pâte claqué, incorporer le beurre.
Laisser pointer pendant 1 heure à température ambiante. Rabattre puis réserver au froid pendant une nuit.

GARNITURE AMANDE CITRON

400g de pâte d'amande 50%
120g d'œufs
50g de farine
120g de **Beurre doux 82% MG**
Lescure Charentes-Poitou AOP
1/2 zeste de citron jaune

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot.

AVOINE CRISTALLISÉE

300g de flocons d'avoine
100g de cassonade
70g de blancs d'œufs

Mélanger les ingrédients ensemble et faire sécher au four à 140°C.

SIROP DE GLAÇAGE

250g d'eau
250g de cassonade
100g de glucose
70g de gomme arabique

Faire bouillir tous les ingrédients ensemble.

MONTAGE

50g de cranberries séchées
70g de cubes d'oranges confites
Sucre décor
Fève

Abaisser la pâte à brioche à 3 mm d'épaisseur. Faire une abaisse de 60 cm par 16 cm (environ 550g).

Étaler 250g de crème amande citron sur l'abaisse. Disposer les cranberries séchées et les cubes d'oranges confites.

Rouler et faire pousser entre deux cercles (un de 10 cm et un autre de 22 cm) chemisés d'une bande de Fiberpain® avec la fermeture vers le haut.

Faire pousser pendant 2h30. Insérer la fève dans la pâte et cuire à 170°C pendant 35 min.

A la sortie du four, napper les brioches avec le sirop de glaçage.

Saupoudrer d'avoine cristallisée et finir avec du sucre décor.



Conseil

Vous pouvez remplacer les fruits confits ainsi que l'avoine par d'autres fruits ou céréales.

Collection Noël 2016

la maison de la Crème

Elle & Vire

Couronne briochée de Noël

imaginée par Nicolas Boussin & Maxime Guérin



Elle & Vire

PROFESSIONNEL



Couronne briochée de Noël

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

Une recette gourmande à partager en famille
au petit déjeuner.



Recette pour 8 couronnes

BRIOCHE FEUILLETÉE

1000g de farine T45 gruau
600g de farine T55
30g de sel fin
180g de sucre
150g de **Beurre pâtissier 84% MG Lescure Charentes-Poitou AOP** (1)
35g de fleur d'oranger
550g de lait entier
75g de levure fraîche
300g d'œufs
900g de **Beurre pâtissier 84% MG Lescure Charentes-Poitou AOP** (2)

Verser dans le pétrin les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux (1) et la fleur d'oranger. Ajouter la levure délayée dans le lait froid. Pétrir en 1^{ère} vitesse en ajoutant petit à petit les œufs pendant 3 minutes, puis pétrir en 2^{ème} vitesse pendant 7 minutes. La pâte doit être bien lisse. Reposer 2 heures minimum à 4°C, la nuit entière si possible. Etaler la pâte au laminoin, épaisseur 10 mm. Beurrer les 2/3 de la surface avec le beurre de tourage (2). Plier en trois puis donner un tour simple.

Redonner ensuite un deuxième tour simple puis réserver à 4°C pendant environ 1h. Donner un troisième tour simple puis étaler à 8 mm. Découper en plaque de 60x40 cm. Laisser refroidir. Détailler des bandes de 60 cm de longueur sur 2 cm de largeur (environ 150g par bande). Tresser trois bandes et former une couronne. Beurrer l'intérieur d'un cercle de 22 cm et l'extérieur d'un cercle de 10 cm puis passer au sucre cassonade. Insérer la tresse entre ces deux cercles. Laisser reposer une nuit au frigo. Mettre à pousser à 26°C pendant environ 2 heures. Cuire environ 30 min à 165°C four ventilé, aura fermé.

SIROP DE GLAÇAGE

250g d'eau
250g de cassonade
100g de glucose
70g de gomme arabique
2 bâtons de cannelle
10g de fleur d'oranger

Faire bouillir l'eau, la cassonade, le glucose, la gomme arabique et les bâtons de cannelle. Ajouter la fleur d'oranger et laisser infuser. Napper les brioches de Noël à la sortie du four.

PÂTE À TARTINER

250g de sucre (1)
400g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**
350g de glucose
100g de jus d'orange
20g de jus de citron
150g de purée de mandarine
50g de concentré de mandarine
5g de gingembre frais râpé fin
10g de pectine NH
50g de sucre (2)
150g de **Beurre doux 82% MG Lescure Charentes-Poitou AOP**
10g de fleur d'oranger
60g d'oranges confites en morceaux
170g de noix de pécan hachées

Réaliser un caramel blond avec le sucre (1). Décuire avec la crème chaude et le glucose. Chauffer les jus, la purée de mandarine, le concentré de mandarine et le gingembre. Ajouter la pectine diluée dans le sucre (2). Faire bouillir puis incorporer au caramel. Ajouter le beurre et la fleur d'oranger et mixer. Mélanger les oranges confites et les noix de pécan.

Conseil

Il est important de bien souder la tresse pour avoir une couronne régulière.



Retrouvez toutes nos recettes sur www.elleetvire-pro.com



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

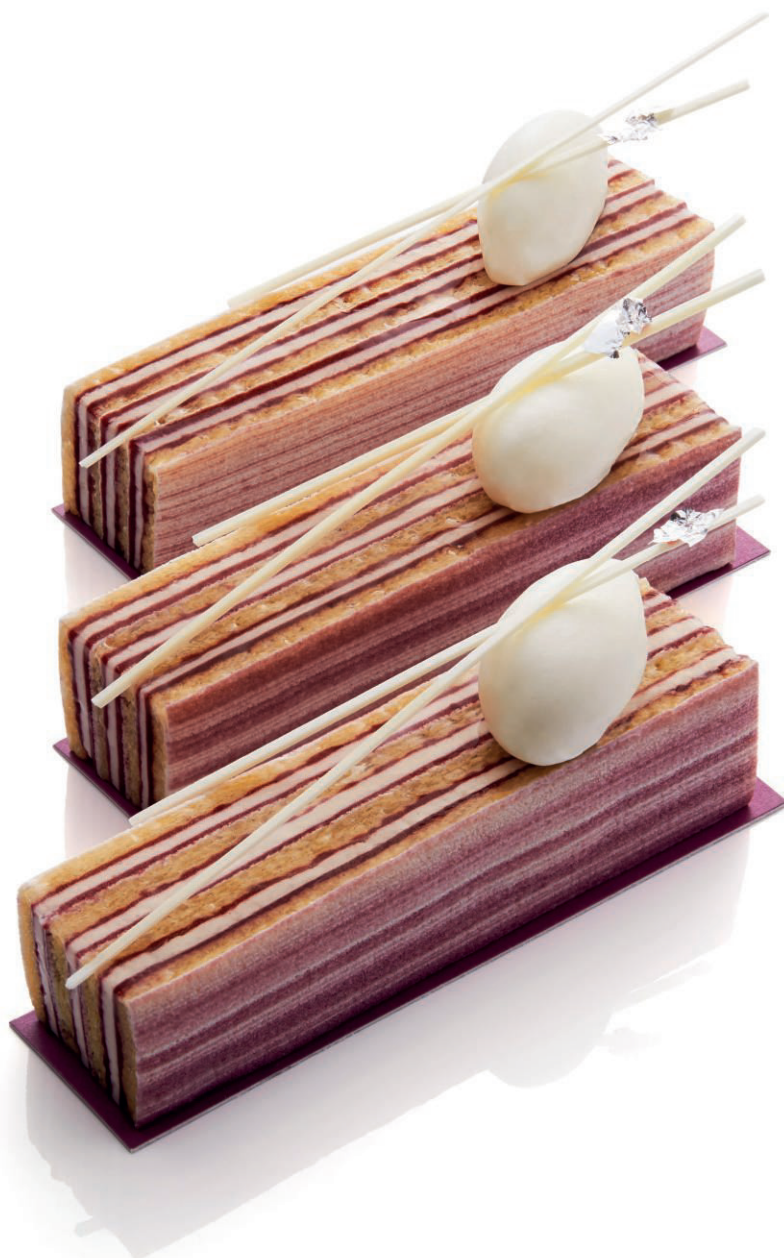
Collection Printemps 2016

la maison de la Crème

Elle & Vire

Entremets Cassis Amande

imaginés par Nicolas Boussin & Maxime Guérin





Entremets Cassis Amande

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

La mousse amande adoucira la puissance du cassis.



Recette pour un cadre soit environ 48 entremets individuels

PÂTE À CIGARETTE pour deux feuilles

200g de **beurre doux 82% MG Lescure Charentes-Poitou AOP** pomade
200g de sucre glace tamisé
200g de farine T55
190g de blancs d'œufs tempérés
QS colorant blanc, violet et rouge

Mélanger les ingrédients ensemble. Séparer la masse en deux (une à 450g (A) et l'autre à 250g (B)). Colorer la masse (A) avec le colorant blanc et la masse (B) avec le colorant violet et rouge. A l'aide d'un peigne sur une feuille Silpat® réaliser des rayures dans la longueur de la plaque avec les 250g de pâte à cigarette violette. Mettre au congélateur et étaler de la pâte à cigarette blanche pour recouvrir les rayures. Mettre au congélateur.

BISCUIT pour 4 feuilles de 350g (37cm X 57cm)

160g de jaunes d'œufs
410g d'œufs
320g de sucre (A)
260g de blancs d'œufs
110g de sucre (B)
210g de farine T55

Faire monter les jaunes d'œufs, les œufs, et le sucre (A). Dans une autre cuve de batteur monter les blancs d'œufs et le sucre (B). Incorporer les deux appareils, ajouter la farine tamisée. Étaler sur la pâte à cigarette et cuire à 230°C pendant 6 mn plaque doublée.

SIROP D'IMBIBAGE pour 130g par feuille de biscuit

450g d'eau
200g de sucre
QS de poudre de vanille
1 zeste de citron vert
1 jus de citron vert

Bouillir l'eau, le sucre, la vanille, le zeste et le jus de citron vert.

CONFIT DE CASSIS pour 220g par feuille de biscuit

550g purée de cassis
550g de purée de fraise
80g de sucre (A)
33g de pectine NH
150g de sucre (B)
195g de glucose

Chauffer les purées de fruit à 40°C et ajouter la pectine diluée dans le sucre (A). Porter à ébullition et incorporer le sucre (B) et le glucose. Cuire à 50°Brix

GANACHE MONTÉE AMANDE pour 300g par feuille de biscuit

230g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel** (A)
20g de sucre inverti
20g de glucose
90g de chocolat blanc 33%
30g de beurre de cacao
85g de pâte d'amande 70%
70g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel**
460g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel** (B)

Chauffer la crème (A), le sucre inverti, le glucose et verser sur le chocolat blanc, le beurre de cacao fondu au préalable. Mélanger et ajouter la pâte d'amande et le Cream Cheese. Mixer. Finir en ajoutant la crème (B). Mettre au réfrigérateur minimum 4 heures et monter au fouet à vitesse moyenne.

GLAÇAGE

500g de nappage neutre à chaud
50g d'eau

Porter l'ensemble à l'ébullition et pulvériser sur les entremets congelés.

SUBLIME VANILLE

500g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**
40g de sucre
QS de vanille

Monter la crème Sublime et le sucre puis réaliser des quenelles à l'aide d'une cuillère.

MONTAGE

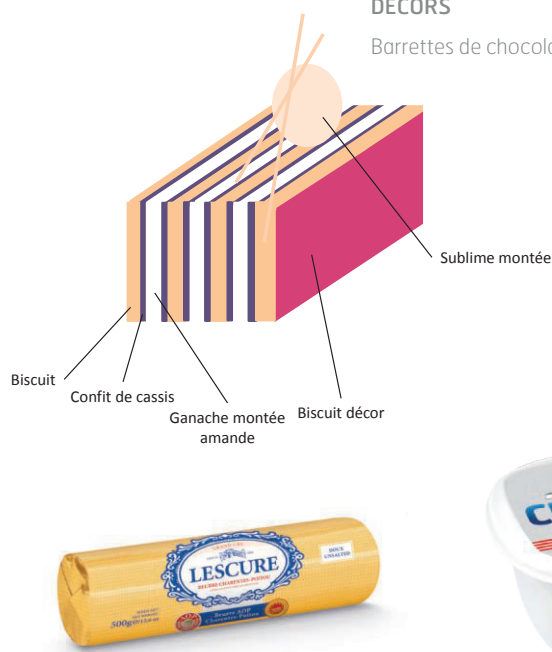
Étaler 220g de compotée de cassis sur 3 feuilles de biscuit coté non décoré. Mettre au surgélateur. Déposer 300g de ganache montée sur ces 3 feuilles de biscuit. Mettre au surgélateur. Finir en recouvrant ces 3 feuilles avec 220g de compotée par-dessus la ganache. Empiler les feuilles et finir avec la feuille de biscuit restante. Tasser et mettre au congélateur. Découper en rectangle de 3cm sur 13cm et pulvériser de nappage. Décorer.

DÉCORS

Barrettes de chocolat blanc

Conseil

Veillez à être bien régulier lors du montage pour avoir une belle coupe.



Retrouvez toutes nos recettes sur www.elleetvire-pro.com



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

La maison de la Crème®
Elle & Vire®

GRAPHIK

IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Graphik

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“Une bûche définitivement rupturiste par son montage très rationnel et sa forme moderne.”



Recette pour 9 bûches de 8 personnes

STREUSEL NOISETTE

200 g de **Beurre doux Lescure® Charentes-Poitou AOP**
100 g de **Cream cheese Elle & Vire Professionnel®**
300 g de farine
170 de sucre roux
170 de sucre muscovado
60 g de poudre d'amande
30 g de poudre de noisette

Mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille.

Passer au crible puis cuire à 155°C pendant 20 minutes environ.

Laisser refroidir.

NOISETTES CARAMELISÉES

135 g de sucre
45 g d'eau
12 g de **Beurre doux Lescure® Charentes-Poitou AOP**
390 g de noisettes concassées

Faire un sirop cuit à 117°C avec l'eau et le sucre. Ajouter les noisettes concassées. Sabler, puis caraméliser. Ajouter le beurre et laisser refroidir.

CROUSTILLANT

Recette pour 1 cadre

860 g de streusel noisette
510 g de noisettes caramélisées
100 g de couverture chocolat noir 63% fondu à 45°C
300 g de praliné noisette
70 g de pâte de noisette
3 g de fleur de sel
3 g de café en poudre

Mélanger tous les ingrédients ensemble et étaler en cadre.

Détailler des bandes de 8 cm de largeur.

BISCUIT SACHER CHOCOLAT

Recette pour 2 plaques de 680 g

230 g de pâte d'amande 50%
50 g de sucre semoule (1)
160 g d'œufs entiers
185 g de jaunes d'œufs
110 g de farine
75 g de cacao en poudre
10 g de levure chimique
75 g de **Beurre doux Lescure® Charentes-Poitou AOP** fondu
290 g de blancs d'œufs
185 g de sucre semoule (2)

Mixer la pâte d'amande avec le sucre (1) et verser petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule (2).

Ajouter les poudres (farine, cacao, levure) puis le beurre fondu.

Étaler dans deux Flexiforme® 36 x 56 cm et cuire à 200°C pendant 15 minutes.

CONFIT D'AGRUMES

300 g d'oranges
300 g de purée de mandarines
55 g de purée de yuzu
110 g de sucre
12 g de pectine NH

Faire blanchir dans l'eau salée les oranges entières. Couper en morceaux puis les mixer, ajouter la purée de mandarines et la purée de yuzu.

Chauffer à 40°C et ajouter la pectine NH diluée dans le sucre.

Cuire pendant environ 3 minutes (25° Brix).

MERINGUE GLUCOSÉE

140 g sirop de glucose
90 g de blancs d'œufs

Faire chauffer les ingrédients ensemble à 40° C et monter au fouet jusqu'à refroidissement.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

190 g de lait
190 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
190 g de jaunes d'œufs
395 g de couverture chocolat noir 63%
11 g de gélatine poudre 200 blooms
66 g d'eau d'hydratation
340 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** montée
230 g de meringue glucosée

Réaliser une crème anglaise cuite à 80°C avec le lait, la crème et les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine hydratée puis verser sur le chocolat.

Réaliser l'émulsion. A 30°C, ajouter la crème montée puis la meringue glucosée.

APPAREIL À PULVÉRISER

500 g de couverture chocolat noir 63%
500 g de beurre de cacao

Faire fondre les ingrédients ensemble à 45°C.

SUBLIME CRÈME AU MASCARPONE

500 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
4 g de sucre
QS de vanille

Monter au fouet tous les ingrédients.

MONTAGE

Dans un cadre, étaler 1400 g de mousse sur une feuille de biscuit Sacher.

Refermer avec la deuxième feuille. Mettre au congélateur.

Détailler des bandes de 6 cm puis des rectangles de 10 cm et couper ces rectangles en biais à 2,5 cm des angles.

Les coller ensemble à l'aide du confit et pulvériser un fin voile d'appareil à pulvériser.

Déposer les rectangles sur le croustillant en les collant avec un peu de confit et décorer avec une pointe de Sublime et des bandes chocolats de 8 x 2 cm légèrement galbées.

Finir avec des plaquettes chocolat sur les extrémités des bûches de même forme que les parts de bûche mais coupée sur des bases de rectangle de 5,5 x 8 cm.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

[f](#) [t](#) [i](#) @elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

La maison de la Crème®
Elle & Vire®

SILVAÉ

IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Silvaé

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“ Cette création reprend les codes traditionnels de bûche tout en alliant un décor original dans sa conception. ”



Recette pour 2 longueurs de bûche

BISCUIT PÂTE À CHOUX TONKA

Pour 2 feuilles de 750 g

220 g de lait entier
150 g de **Beurre doux Lescure®**
Charentes-Poitou AOP
220 g de farine
150 g d'œufs
260 g de jaunes d'œufs
400 g de blancs d'œufs
190 g de sucre
1 zeste de citron vert
1 fève de tonka

Faire infuser la fève de tonka concassée dans le mélange lait/beurre bouillant pendant 30 minutes. Chinoiser et réaliser une pâte à choux avec le lait infusé, le zeste de citron vert, le beurre et la farine T55. Incorporer les œufs et les jaunes d'œufs à la feuille au batteur. Monter séparément les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils. Étaler sur Flexiforme® et cuire à 180°C pendant environ 12 minutes.

CRÈME ANGLAISE

500 g de lait
100 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule

Réaliser une crème anglaise.

MERINGUE GLUCOSÉE

90 g de sirop de glucose
60 g de blancs d'œufs

Faire chauffer ensemble à 40°C et monter au fouet jusqu'à refroidissement.

CRÈME NOISETTE

340 g de praliné noisette à l'ancienne
60 g de pâte de noisette
150 g de crème anglaise
6 g de gélatine poudre 200 blooms
36 g d'eau d'hydratation
1100 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
150 g meringue

Faire chauffer la gélatine hydratée, ajouter la crème anglaise et le praliné. Ajouter la Sublime montée et finir avec la meringue glucosée montée.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

200 g de noisettes blanchies et concassées
200 g de sucre
66 g d'eau
26 g de **Beurre doux Lescure®**
Charentes-Poitou AOP
3 g de sel
70 g de couverture chocolat lait 49%
10 g de beurre de cacao

Cuire le sucre et l'eau à 117°C. Incorporer les noisettes grillées puis faire sabler. Ajouter le beurre et le sel. Laisser refroidir, puis rouler dans la couverture et le beurre de cacao fondu, et laisser cristalliser.

BISCUIT EPONGE

70 g d'eau
45 g de sucre semoule
140 g de P125 cœur de guanaja
145 g de blancs d'œufs

Faire chauffer l'eau et le sucre à 50°C. Verser progressivement l'eau sur la couverture fondue. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter ensuite les blancs d'œufs tempérés. Verser dans un siphon, introduire 4 cartouches de gaz. Faire 4 entailles aux ciseaux dans le fond d'un gobelet papier. Mettre 30 g d'appareil dans le gobelet. Cuire 40 secondes au micro-ondes à 1000 watts. Passer au congélateur le biscuit cuit puis une fois congelé, le démouler.

GLAÇAGE

350 g de nappage neutre
100 g de gianduja noir
50 g d'eau
12 g de gélatine
12 g d'eau d'hydratation

Faire bouillir l'eau et le nappage neutre. Ajouter le gianduja noir et la gélatine hydratée.

DÉCOR GIANDUJA

70 g de beurre de cacao
250 g de gianduja lait

Faire fondre les ingrédients ensemble à 40°C.

MONTAGE

Étaler 450 g de crème noisette sur le biscuit pâte à choux tonka.
Déposer 200 g de noisettes caramélisées.
Rouler de manière traditionnelle. Disposer dans une gouttière pour garder une forme bien ronde. Mettre au surgélateur.
Froisser une feuille de papier cuisson détailler à 55 x 26 cm puis verser le gianduja (environ 140 g), étaler et laisser cristalliser.
Étaler dessus 250 g de crème noisette et positionner le rouleau congelé, puis rouler en serrant bien pour éviter les bulles d'air.
Remettre au congélateur puis enlever le papier et napper au pinceau. Décorer avec le biscuit éponge, des pointes de Sublime foisonnée et des copeaux de gianduja préalablement passés à la poudre or.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

   @elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

VOIE LACTÉE

IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





Voie lactée

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

“ Une bûche toute en légèreté,
le kalamansi apportera ce twist acidulé qui donnera une
signature gustative originale. ”



Recette pour 8 bûches

DACQUOISE PISTACHE

600 g de blancs d'œufs
6 g de blancs d'œufs séché en poudre
1,2 g de gomme de xanthane
240 g de sucre
400 g de poudre d'amande
540 g de sucre glace
120 g de farine
120 g d'amidon de maïs
180 g de poudre de pistache
10 g de zeste de citron jaune

Monter les blancs d'œufs avec les blancs d'œufs séchés, serrer avec le sucre et finir avec la gomme de xanthane. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, la poudre de pistache, le zeste de citron et la féculé. Pocher 250 g par cercle OBLONG de chez Matfer® et cuire à 150 °C pendant 25 minutes.

COMPOTÉE KALAMANSI POIRE

540 g de pulpe de poires
270 g de pulpe kalamansi
120 g de sucre
18 g de pectine NH
9 g de solution acide citrique
15 g de gélatine poudre 200 blooms
90 g d'eau
900 g de poires au sirop

Chauffer les pulpes de fruits à 40 °C puis ajouter la pectine NH diluée dans le sucre. Porter à ébullition, puis incorporer la solution acide et la gélatine hydratée. Ajouter les poires coupées en cubes d'1 cm environ. Couler dans un cadre 28,5 x 38 cm.

CRÈME PÂTISSIÈRE

560 g de lait
140 g de jaunes d'œufs
110 g de sucre
28 g de farine
28 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière.

MERINGUE GLUCOSÉE

110 g sirop de glucose
70 g de blancs d'œufs

Faire chauffer ensemble à 40 °C et monter au fouet jusqu'à refroidissement.

CRÈME DIPLOMATE LÉGÈRE À LA VANILLE

700 g de crème pâtissière
14 g de gélatine 200 blooms
84 g d'eau hydratation
2 gousses de vanille
42 g d'alcool de poire
650 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®** montée
180 g de meringue glucosée

Détendre la crème pâtissière puis ajouter la gélatine hydratée fondue avec la vanille râclée et l'alcool de poire. Ajouter la crème montée puis la meringue glucosée.

GLAÇAGE BLANC

750 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
250 g de lait concentré entier non sucré
2 zestes de citron jaune
300 g de sucre semoule
40 g de féculé
16 g de gélatine en poudre de poisson
200 blooms
96 g d'eau
150 g de couverture chocolat blanc

Bouillir la crème avec le lait concentré. Ajouter les zestes de citron jaune, laisser infuser 30 minutes. Chinoiser. Réchauffer et ajouter le sucre semoule mélangé à la féculé et lier. Ajouter la gélatine hydratée, verser sur la couverture. Mixer et refroidir. Utilisation à 23 °C.

CRÈME SUBLIME

1000 g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel®**
80 g de sucre
QS vanille

Monter au fouet tous les ingrédients.

MONTAGE

Détailler les inserts de compotée kalamansi poire à 21 cm par 5 cm.
Pocher dans le moule 200 g de crème diplomate légère à la vanille et déposer l'insert.
Passer en congélation.
Pocher un fond de crème Sublime dans les dacquoises et déposer 50 g de poires au sirop coupées en cubes.
Démouler et glacer. Décorer avec un liseret d'amandes hachées roulées dans de la poudre scintillante argent. Puis déposer sur la dacquoise.
Pocher la crème Sublime à l'aide d'une petite douille à Saint-Honoré et décorer avec des étoiles en chocolat blanc de différentes tailles et des zestes d'agrumes confits pour réaliser la finition.



Retrouvez nos recettes et vidéos sur votre site www.elle-et-vire.com/pro

@elleetvirepro #elleetvirepro

Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

L'AUDACIEUX CITRON FENOUIL

IMAGINÉ PAR NICOLAS BOUSSIN & MAXIME GUÉRIN





L'audacieux citron fenouil

Recette originale de Nicolas Boussin & Maxime Guérin

Une recette surprenante qui marie les légumes et les herbes aux agrumes : une rencontre fraîche et originale.



Recette pour 30 cercles de 6,5 cm de diamètre

BISCUIT PÂTE À CHOUX

pour 750g de pâte sur une feuille Flexipat®

120g de lait entier
85g de **Beurre doux 82% MG Lescure Charentes-Poitou AOP**
120g de farine T55
85g d'œufs entiers
150g de jaunes d'œufs
210g de blancs d'œufs
100g de sucre
1 zeste de citron
0,5g de colorant jaune

Réaliser une pâte à choux de manière traditionnelle avec le lait, le beurre et la farine.

Au batteur et à l'aide de la feuille, incorporer les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le zeste de citron.

Monter séparément les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Ajouter le colorant jaune. Mélanger les deux appareils. Etaler sur Flexipat® et cuire à 180°C pendant environ 12 min.

Laisser refroidir et stocker au froid pendant une nuit.

STREUSEL CREAM CHEESE COCO

140g de farine T55
150g de poudre de coco
50g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel**
100g de **Beurre doux 82% MG Lescure Charentes-Poitou AOP**
150g de sucre semoule
1g de sel

Mélanger au batteur les ingrédients.

Etaler à 0,5 cm et détailler des ronds de 4 cm de diamètre. Cuire à 150°C pendant 15 min.

FENOUIL

700g de fenouil en morceaux
120g de jus de citron
610g de jus d'orange
200g de sucre
2 zestes d'orange
4g de graines d'anis vert

Cuire les morceaux de fenouil (5 mm) à l'étouffée dans le jus des agrumes avec le sucre, les zestes d'orange et les graines d'anis vert enfermées dans une étamine.

COMPOTÉE DE FENOUIL

700g de jus de cuisson du fenouil
100g de sucre
16g de pectine NH
4g de solution acide
26g de gélatine 200 bloom
156g d'eau d'hydratation

Egoutter le fenouil. Hydrater la gélatine avec l'eau. Faire chauffer le jus de cuisson du fenouil à 40°C et ajouter la pectine NH diluée dans le sucre. Porter à ébullition puis incorporer la solution acide et la gélatine hydratée.

Ajouter le fenouil égoutté.

Couler dans les demi-sphères 3 cm de diamètre (12g) et congeler.

CRÈME CITRON

90g de jus de citron vert
50g de jus de yuzu
4g de zeste de citron vert
170g de blancs d'œufs
165g de sucre
4g de gélatine 200 bloom
24g d'eau d'hydratation
100g de **Beurre doux 82% MG Lescure Charentes-Poitou AOP**
65g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel**

Chauffer les jus des agrumes et le zeste de citron vert. Chinoiser.

Ajouter les blancs d'œufs blanchis avec le sucre. Cuire lentement jusqu'à ébullition.

Ajouter la gélatine hydratée, le cream cheese et beurre en morceaux très froid.

Mixer et laisser refroidir.

MOUSSE CITRON BASILIC

600g de crème citron
12g de basilic
600g de **Crème Excellence 35% Elle & Vire Professionnel**

Mixer le basilic avec la crème, chinoiser puis monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture bec d'oiseau. Incorporer à la crème citron à 28°C.

NAPPAGE

500g de nappage neutre à froid
75g d'eau

Chauffer le nappage avec l'eau jusqu'à ébullition.

CRÈME SUBLIME

500g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**
40g de sucre
1/2 gousse de vanille

Faire monter au fouet tous les ingrédients ensemble.

MONTAGE

Miroir neutre
Noix de coco râpée
QS poudre scintillante argent
Zestes de citron vert
Feuilles de mouron ou de shiso

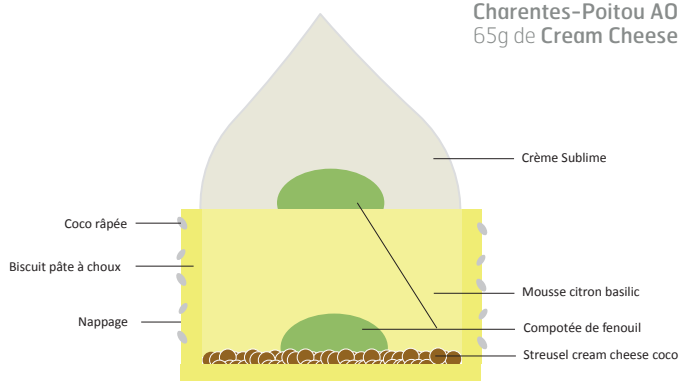
Chemiser les cercles avec une bande de biscuit de 19 cm sur 3 cm.

Pocher la mousse citron basilic et insérer la demi-sphère de compotée de fenouil.

Disposer le streusel cream cheese coco à hauteur du biscuit. Congeler.

Napper les bords du biscuit avec du miroir neutre et rouler dans la coco râpée et mélangée avec de la poudre scintillant argent.

Déposer une demi-sphère de compotée de fenouil. Pocher la crème Sublime en rosace et décorer avec des zestes de citron vert et des feuilles de mouron ou shiso.



Conseil

Pour un dessert sans légume, vous pouvez remplacer le fenouil par de l'ananas ou de la poire.

Retrouvez toutes nos recettes sur votre nouvel espace professionnel www.elle-et-vire.com





NID DE FRAMBOISES

RECETTE
POUR 70- 80 PIÈCES

PÂTE À CROISSANT
ROUGE (A)

280 g de farine T55
280 g de farine T45 gruau
QS de colorant rouge
10 g de sel
65 g de sucre
20 g de levure
290 g de Lait Entier
Elle & Vire®
55 g de Beurre
Gastronomique Doux
82% MG Elle & Vire
Professionnel®

PÂTE À CROISSANT (B)

835 g de farine T55
835 g de farine T45 gruau
30 g de sel
190 g de sucre
65 g de levure
860 g de Lait Entier
Elle & Vire®
165 g de Beurre
Gastronomique Doux
82% MG Elle & Vire
Professionnel®
1000 g de Beurre
Extra Sec
84% MG Elle & Vire
Professionnel®

GARNITURE CREAM
CHEESE THÉ MATCHA

1000 g d'Original
American Cream Cheese
Elle & Vire Professionnel®
400 g de pâte
d'amandes 50%
80 g de farine
160 g d'œufs
10 g poudre de thé
matcha

PESÉES DORURE

200 g de jaunes d'œufs
200 g de Lait Entier
Elle & Vire®
QS de sel

COMPOTÉE
DE FRAMBOISES

500 g de purée
de framboises
500 g de brisure
de framboises
500 g de sucre
20 g de pectine NH
40 g de jus de citron

PÂTE À CROISSANT ROUGE (A)

Mélanger les farines, le sel, le sucre, le colorant rouge, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait froid. Pétrir en première vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en deuxième vitesse. Bouler puis laisser pointer une heure. Rabattre la pâte et la mettre au froid.

PÂTE À CROISSANT (B)

Mélanger les farines, le sel, le sucre, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait froid. Pétrir en première vitesse pendant 5 minutes, puis 3 minutes en deuxième vitesse. Bouler puis laisser pointer une heure. Rabattre la pâte et la mettre au froid. Réaliser avec le beurre de tourage un tour double puis un tour simple. Laisser reposer au réfrigérateur.

GARNITURE CREAM CHEESE THÉ MATCHA

Mixer tous les ingrédients ensemble au robot.

DORURE

Mélanger les ingrédients ensemble.

COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Chauffer la purée et la brisure de framboises à 40 °C (104 °F).

Mélanger ensemble la pectine NH diluée dans une partie du sucre puis ajouter à la framboise.

Faire bouillir, ajouter le reste du sucre. Cuire jusqu'à ébullition et ajouter le jus de citron.

MONTAGE

Déposer la pâte à croissant rouge (A) abaissée à 2.5 mm sur le pâton de pâte à croissant (B) touré. Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur. Couper à la moitié de l'abaisse. Humidifier avec de l'eau et les superposer pour réaliser le liseré. Détailler des bandes de 2 cm sur 20 cm (entre 55 g et 60 g). Torsader puis disposer dans les moules Flexipan® florentins (référence: 112). Faire pousser pendant 2 heures à 28 °C (82 °F).

Pocher 20 g de garniture cream cheese amande thé matcha dans le fond du moule.

Dorer, puis cuire à 170 °C (338 °F) pendant 10 minutes puis à 165 °C (329 °F) pendant 7 minutes. A la sortie du four, napper les viennoiseries avec un sirop. Laisser refroidir et pocher 20 g de compotée de framboises.

ASTUCE DU CHEF:

« Pour obtenir une belle couleur après la cuisson, je préconise d'utiliser un beau rouge framboise, ni trop clair, ni trop foncé. Un colorant rouge en poudre hydrosoluble se mélange très bien dans la pâte au moment du pétrissage. J'humidifie légèrement la pâte à croissant avec un pinceau et de l'eau avant de déposer la pâte colorée pour bien les souder ensemble. »