

CONTENTS

Amaury Guichon – Basket.....	1
Jerome De Oliveira – Caramel Saint Honore.....	2
Cedric Grolet – Coffee Tart.....	3
Quentin Bailly – Soleil Levant.....	4
Julien Alvarez – Tartlet Raspberry Estragon.....	5
Guillaume Mabilleau – Truffle.....	6

AMAURY GUICHON

BASKET

Sweet Dough (Total weight 1 381g)

Butter	300 g
Powdered Sugar	240 g
Pastry Flour	600 g
Baking Powder	1 g
Almond Flour	90 g
Eggs	150 g

Preparation:

In a mixing bowl with the paddle, mix the butter and the sugar, then add the eggs, then all the dried sifted together. Bake the dough at 165°C/329°F for 20 minutes.

Vanilla Bean Financier (Total weight 1 005 g)

Almond Flour	125 g
Powdered Sugar	295 g
Flour	75 g
Egg Whites	245 g
Honey	20 g
Vanilla Beans	2.5 u
Butter, Melted	245 g

Preparation:

Mix together dry ingredients with paddle. Add whites, honey and vanilla beans and mix to combine. With mixer on medium slowly add warm melted butter until incorporated. Place into frame and bake at 177°C/350°F for 10-12min.

Mascarpone Whip (Total weight 955 g)

Powdered Gelatin (Knox)	6 g
Water	28 g
Cream 1	96 g
Sugar	57 g
Mascarpone	288 g
Cream 2	480 g
Vanilla Beans	2 u

Preparation:

Hydrate gelatin with water. Heat 1st cream and infuse with vanilla beans. Add gelatin to infused cream and pour over mascarpone and burr mix. Combine with last cream and burr mix again, strain and chill overnight.

Caramelized Apple (Total weight 1 361 g)

Apple (Golden Delicious)	1 000 g
Sugar	250 g
Apple Cider	30 g
Butter	45 g
Sugar	18 g
Pectin	18 g

Preparation:

Peel and core apples, cut in half and slice each half into 6 pieces. Caramelize sugar with apple cider; deglaze with butter and pour sugar onto silpat to harden. Once dry, grind sugar to a powder. Place apples in a hotel pan in an even layer, sprinkle the grinded caramel, the sugar and pectin and cover with aluminum foil and bake at 149°C/300°F for 35-45min. Immediately take cooked apples and place into half sphere molds and let set in the fridge. Save leftover caramel sauce for glaze.

Gold Mirror Glaze (Total weight 350 g)

Mirror Glaze	300 g
Cooking Juice from Apples	50 g
Gold Sheets	QS u

Preparation:

Place mirror, cooking juice and gold sheets into a sauce pot and whisk over heat until you achieve a nice pouring consistency; pour over apple domes and refrigerate.

Decor

Acetate Brushed with Gold and Cut to a 1.25 Angle QS u



JEROME DE OLIVEIRA

CARAMEL SAINT HONORÉ WITH PEANUTS

Pate à choux (Total: 1000 g)

164 g water
164 g milk
7 g sugar
7 g salt
148 g butter
181 g flour T55
329 g eggs

Bring water, milk, salt, sugar and butter to boiling point. Add sifted flour. Dry a dough. Mix in the bowl of an mixer by leaf and slowly add eggs. Bake 15 min at 180 C and 5 min at 160 C.

Streusel (Total: 500 g)

144 g butter
178 g sugar cassonade
178 g flour T55

Mix all ingredients. Roll out it to 2 mm thick between 2 cooking sheets.

Linzer shortcrust pastry (Total: 1000 g)

404 g butter
132 g powdered sugar
7 g salt
15 g boiled egg yolk
368 g flour T55
74 g starch

Boil egg yolk in microwave. Drain sugar, flour, starch and boiled egg yolk. Mix all ingredients. Roll out and cut off rounds. Bake at 160C

Caramel (Total: 1500 g)

346 g sugar
173 g glucose syrup
693 g liquid cream 35%
6 g salt fleur de sel
49 g gelatin mass
208 g butter
25 g pastiss

Caramelize glucose and sugar. Add hot liquid cream and salt. Bring to 104 C. Add gelatin dipped in water and pastiss. Add diced butter into hot caramel, and blend it.

Crème Chantilly (Total: 488 g)

295 g liquid cream 35%
147 g Mascarpone
44 g sugar
2 vanilla beans

Mix all ingredients. Keep at 4C. Blend before using.

Caramelized peanuts (Total: 595 g)

175 g peanuts
200 g water
220 g sugar

Boil syrup, add peanuts and leave to rest for 30 min. Filter. Caramelize in the oven at 160C during 10 minutes.



CEDRIC GROLET

COFFEE TART

Sweet shortcrust (Total 585 g)

Butter	150 g
Icing sugar	95 g
Almond powder	30 g
Salt de Guérande	1 g
Egg	58 g
Vanilla powder	1 g
Flour 55	250 g

Preparation:

Mix cream soft butter, powdered sugar, almond powder, salt and vanilla powder. Add eggs (room temperature). Add flour. Store in a cool place. Roll out 1 ¾ with help of rolling mill. Put it into form 2 cm in height and 5 cm in diameter. Leave in a cool place to have a rest day. Bake at 175° C.

Dorure (Total 125 g):

Egg yolks	100 g
Cream 35%	25 g

Preparation:

Heat the oven to 175°C. Bake base for tartlets during 15 minutes. Mix egg yolks with cream. Spread tarts with this mass with the help of a brush or a compressor. Leave it in the oven for 5 minutes more.

Coffee paste (Total 875 g)

Coffee beans	500 g
Icing sugar	100 g
Grape seed oil	275 g

Preparation:

Mix all ingredients in thermomix.

Coffee butter (Total 275 g)

Grape seed oil	250 g
Coffee paste	25 g

Preparation:

Heat butter till 30C. Mix with coffee paste. Mix in robot coupe. Constantly stir to get a good base.

Whipped coffee ganache (Total 1 378 g)

Chocolate Ivoire	229 g
Gelatinous masse	56 g
Cream	1033 g
Coffee beans	46.6 g
Coffee powder	13.3 g

Preparation:

Heat 550 g of cream, coffee beans and coffee powder. Do not bring to boil. Infuse 30 minutes. Heat one more time and strain on chocolate and gelatinous masse. Add the rest of cream and mix.

Sponge coffee (Total 2 934 g)

Almond powder	510 g
Cassonade	390 g
Whites	120 g
Yolks	210 g
Coffee paste	250 g
Cream	120 g
Sugar	90 g
Salt	2 g
Butter	420 g
Whites	540 g
Flour 55	210 g
Baking powder	12 g
Cassonade	60 g

*Coffee for sponge impregnation

Preparation:

Mix almond powder, cassonade, whites, egg yolks, coffee paste, cream and salt. Melt the butter and let cool. Whip the whites and add sugar. Add the warm butter in the first mass. Add sieved flour, baking powder and whipped egg whites. Roll out thinly and bake twice 5 minutes at 180 C.

CEDRIC GROLET

COFFEE TART

Coffee praline (Total 1 045 g)

Almond	500 g
Sugar	250 g
Water	85 g
Salt Fleurs de sel	10 g
Coffee paste	200 g

Preparation:

Fry lightly the almonds. Heat water and sugar to 110°C. Add almonds. Sable. Heat to get the color of caramel. Leave to cool. Mix cold mass in robot coupe, forming a paste. Add the coffee paste.



QUENTIN BAILLY

SOLEIL LEVANT

Circle of 4 cm high for 4 x 160 mm

Almond sponge Total 704 gr

Egg whites	227 gr
Egg white powder	3 gr
Sugar	114 gr
Icing sugar	114 gr
Almond powder	208 gr
Chopped yuzu confit	38 gr

Preparation:

Whip egg whites with egg white powder and sugar.
Mix icing sugar with almond powder and then mix two mass together. Add chopped yuzu confit
Pipe with nozzle n°10 in circle of 14 cm and 18 cm.
80 gr for circles of 14 cm, 120 gr for circles of 18 cm.

Croustillant Total 340 gr

Hazelnut Praliné 60%	69 gr
Hazelnut paste	81 gr
Jivara chocolate 40%	23 gr
Macaé chocolate 62%	23 gr
Feuilletine	81 gr
Rice soufflé	46 gr
Butter	17 gr

Preparation:

Mix praliné, hazelnut paste, melted chocolate, add feuilletine and rice soufflé. In the end finish with softened butter. 85 gr for sponge rounds of 140 mm, 130 gr for sponge rounds of 180 mm.

Milk chocolate mousse Total 427 gr

Basic Anglaise

Milk	200 gr
Sugar	133 gr
Yolks	94 gr

Preparation:

Cook anglaise from milk, sugar and yolks.

Milk Mousse (29°C) Total 1100 gr

Basic Anglaise	416 gr
Jivara chocolate 40%	210 gr
Gelatin mass	58 gr
Cream	416 gr

Preparation:

Make ganache with anglaise, jivara chocolate and gelatin mass. Add crème mousseuse.
Circle of 160 mm : 160 gr add insert of Sponge /cream yuzu and 90 gr.
Finish by croustillant/sponge.
Circle of 200 mm : 250 gr add l'insert sponge/cream yuzu and 150 gr.
Finish by croustillant/sponge.

Gianduja glaze Total 1354 gr

Whole milk	67 gr
Cream 35%	67 gr
Glucose DE38	225 gr
Tanariva chocolate 33%	270 gr
Milk Gianduja	180 gr
Gelatin mass	95 gr
Mirror neutral nappage	450 gr

Preparation:

Heat milk, cream and glucose to 70°C , pour onto chocolate and gelatin mass. Heat in the same time neutral nappage and add it to the first mass. Mix and cover with the film.
Use next day at 35/40 C.

QUENTIN BAILLY

SOLEIL LEVANT

Cream yuzu Total 653 gr

Eggs	265 gr
Sugar	192 gr
Butter	109 gr
Yuzu juice	87 gr

Preparation:

Heat on bain marie eggs, sugar, butter (from fridge in small cubes) to 50°C mixing constantly with the whisk. Outside of heat mix with yuzu juice.

155 gr for round of 14 cm 225 gr for circle of 18 cm

Cook to 100°C during about 18 minutes.

ATTENTION : DO NOT BOIL.



JULIEN ALVAREZ

TARTLET RASPBERRY ESTRAGON

For 24 tartlets

400 g streusel almond/hazelnut II	15.33 %
730 g raspberry	27.97 %
200 g raspberry confit pectin NH mix	7.66 %
660 g whipped ganache estragon	25.29 %
220 g coulis raspberry – yuzu xantana	8.43 %
400 g french meringue	15.33 %
Total 2 610 g	

Layers weight :

Streusel 15 g / 7 cm / 2 mm
Raspberry confit : 8 g
Raspberry 7 pcs: 28 g
Cream: 10 g base +15 g shell = 25 g
Filling raspberry/yuzu : 10 g
Meringue: 10 g

Streusel almond/hazelnut II

102 g butter	25.54 %
92 g flour	22.99 %
51.1 g cassonade	12.77 %
51.1 g sugar Vergeoise brune	12.77 %
51.1 g almond powder	12.77 %
51.1 g hazelnut powder	12.77 %
1.5 g salt Fleur de sel	0.38 %
Total 400 g	

Mix all ingredients with paddle nozzle.
Knead the dough at a minimum speed to keep the crunchy texture.
Bake on Silpan at 140 C / 20 minutes.
Store in proofing cabinet.

Coulis raspberry – yuzu xantana

175 g raspberry puree	79.48 %
35 g yuzu juice	15.90 %
9.5 g sugar	4.34 %
0.6 g xanthan gum	0.29 %
Total 220 g	

Mix all ingredients together with hand blender, pour into flexipan molds 4 cm diameter. 10 g/pcs.
Freeze.

To fill the raspberry, use one of the following confit recipes.

Raspberry confit Envol:

209 g raspberry puree	74.63 %
41.8 g sugar	14.93 %
11.6 g crystal dextrose	4.15 %
2.3 g pectin NH	0.83 %
1.4 g agar agar	0.50 %
13.9 g lemon juice	4.98 %
Total 280 g	

Heat puree and half of the sugar. Mix the rest of the sugar with the dextrose, pectin and the agar agar.

At 40 C, add the first mass and bring it to the boil. Mix, adding lemon juice and fresh raspberries. Use it immediately.

Raspberry confit pectin NH mix

19.3 g glucose syrup	9.66 %
155 g raspberry puree	77.29 %
19.3 g sugar	9.66 %
2.9 g pectin NH	1.45 %
3.9 g yuzu juice	1.93 %
Total 200 g	

Warm up glucose syrup and raspberry puree.
At 40C, add a mix of sugar/pectin NH.
Boil two minutes. Add yuzu juice. Mix before use.



JULIEN ALVAREZ

TARTLET RASPBERRY ESTRAGON

Whipped ganache estragon

258 g whipped cream 35%	39.06 %
13.5 g gelatin mass	2.05 %
113 g chocolate Opalys 33%	17.09 %
1.3 g vanilla extract	0.20 %
258 g whipped cream 35%	39.06 %
5.2 g Ricard	0.78 %
11.6 g estragon	1.76 %
<i>Total 660 g</i>	

Bring half of cream and estragon leaves to boil. Let it brew for 10 minutes minimum.

Strain, bring it to the boil, add the gelatin mass. Pour cream by 3 portions into chocolate and vanilla extract. Prepare the emulsion, mix, adding the second part of the cold cream.

Film and store at 4C. Add 5 drops of the essence estragon.

Whisk before every use.

Gelatin mass for "whipped ganache"

1.9 g gelatin powder	14.29 %
11.6 g wate	85.71 %
<i>Total 13.5 g</i>	

Pour the cold water on gelatin. Mix it to the homogeneous mass. Leave to hydrate for 20 minutes at least. Store at 4 C.

The term of use is 5 days.

French meringue

132 g egg whites	33.10 %
1.3 g egg whites powder	0.33 %
132 g sugar	33.10 %
132 g icing sugar	33.10 %
0.1 g citric acid	0.03 %
1.3 g salt	0.33 %
<i>Total 400 g</i>	

Whip warm egg white, egg white powder, sugar. Add the icing sugar and citric acid. Prepare two masses, one white and the second raspberry. Use the nozzle D6 Matfer. Pipe out in molds hemisphere 4.5 cm diameter.

Sprinkle shredded almonds with the food coloring silver.

Bake at 80 C/2 hours.

Store in proofer

360 g meringue: 24 pcs

GUILLAUME MABILLEAU

TRUFFLE

Streusel hazelnut (Total 256 g)

Butter	60,1 g
Sugar cassonade	60,1 g
Fleur de sel	0,4 g
Hazelnut raw powder	75,2 g
Flour	60,1 g

Preparation:

Roll out till 3-4 mm. Cut Ø 5 cm. Bake 15 min at 160C.

Pate a choux (Total 375 g)

Milk	115,0 g
Fine salt	2,5 g
Sugar	2,5 g
Butter	50,0 g
Flour	75,0 g
Eggs	130,0 g

Preparation:

Bring milk to boil. Add flour and remove from heat. Mix by adding eggs. One choux is 10 g.

Bake 15 min at 170C.

Craquelin (Total 266 g)

Butter	75,0 g
Sugar cassonade	95,0 g
Flour	95,0 g
Vanilla powder	1,0 g

Preparation:

Mix all ingredients. Roll out till 2 mm.

Velvet black (Total 200 g)

Chocolate 64%	100,0 g
Cacao butter	100,0 g

Preparation:

Mix all ingredients. Use hot.

Condensed milk cremeux (Total 500 g)

Milk	170,3 g
Sweetened condensed milk	113,5 g
Yolks	56,8 g
Starch	22,7 g
Gelatin powder 200 Bloom	3,2 g
Water	19,5 g
Butter	113,5 g
Fleur de sel	0,5 g

Preparation:

Heat sweetened condensed milk during 2 h. Let it cool. Heat yolks, starch and milk. Remove from heat and add cold milk. Mix with help of hand blender.

Whipped chocolate cream with tonka beans (Total 1003 g)

Cream 35% de MG	232,4 g
Tonka bean (1g = 1 pi;ce)	3,5 g
Sugar	58,1 g
Gelatin powder 200 Bloom	5,0 g
Water	29,9 g
Chocolate 64%	174,3 g
Cream 35% de MG	499,8 g

Preparation:

Bring to boil cream, tonka beans. Let it brew for 20 minutes. Sieve and add sugar. Pour into gelatin mass and chocolate. Mix. Add cold cream. Mix.

Whip cold mass next day.

Décor

Cacao powder	200,0 g
Gold (1g = 1 sheet)	1,0 g
Sweetened condensed milk	250,0 g



AMAURY GUICHON

BASKET

Sweet Dough (Total weight 1 381g)

Butter	300 g
Powdered Sugar	240 g
Pastry Flour	600 g
Baking Powder	1 g
Almond Flour	90 g
Eggs	150 g

Preparation:

In a mixing bowl with the paddle, mix the butter and the sugar, then add the eggs, then all the dried sifted together. Bake the dough at 165°C/329°F for 20 minutes.

Vanilla Bean Financier (Total weight 1 005 g)

Almond Flour	125 g
Powdered Sugar	295 g
Flour	75 g
Egg Whites	245 g
Honey	20 g
Vanilla Beans	2.5 u
Butter, Melted	245 g

Preparation:

Mix together dry ingredients with paddle. Add whites, honey and vanilla beans and mix to combine. With mixer on medium slowly add warm melted butter until incorporated. Place into frame and bake at 177°C/350°F for 10-12min.

Mascarpone Whip (Total weight 955 g)

Powdered Gelatin (Knox)	6 g
Water	28 g
Cream 1	96 g
Sugar	57 g
Mascarpone	288 g
Cream 2	480 g
Vanilla Beans	2 u

Preparation:

Hydrate gelatin with water. Heat 1st cream and infuse with vanilla beans. Add gelatin to infused cream and pour over mascarpone and burr mix. Combine with last cream and burr mix again, strain and chill overnight.

Caramelized Apple (Total weight 1 361 g)

Apple (Golden Delicious)	1 000 g
Sugar	250 g
Apple Cider	30 g
Butter	45 g
Sugar	18 g
Pectin	18 g

Preparation:

Peel and core apples, cut in half and slice each half into 6 pieces. Caramelize sugar with apple cider; deglaze with butter and pour sugar onto silpat to harden. Once dry, grind sugar to a powder. Place apples in a hotel pan in an even layer, sprinkle the grinded caramel, the sugar and pectin and cover with aluminum foil and bake at 149°C/300°F for 35-45min. Immediately take cooked apples and place into half sphere molds and let set in the fridge. Save leftover caramel sauce for glaze.

Gold Mirror Glaze (Total weight 350 g)

Mirror Glaze	300 g
Cooking Juice from Apples	50 g
Gold Sheets	QS u

Preparation:

Place mirror, cooking juice and gold sheets into a sauce pot and whisk over heat until you achieve a nice pouring consistency; pour over apple domes and refrigerate.

Decor

Acetate Brushed with Gold and Cut to a 1.25 Angle QS u

JEROME DE OLIVEIRA

ST HONORÉ CARAMEL CACAHUÈTES

Pâte à chou (Total: 1000 g)

164 g eau
164 g lait entier
7 g sucre semoule
7 g sel fin
148 g beurre extra fin
181 g farine T55
329 g œuf frais

Bouillir eau+ lait+ sel+ sucre+ beurre. Ajouter la farine tamisée. Dessecher. Remuer avec la feuille du batteur. Ajouter les œufs un par un.

Croustillant pour pâte à chou (Total: 500 g)

144 g beurre extra fin
178 g cassonade
178 g farine t55

Mélanger le tout ensemble. Sans émulsionner. Étaler à 2mm entre 2 feuilles cuisson.

Pâte sablée façon linzer (Total: 1000 g)

404 g beurre extra fin
132 g sucre glace
7 g sel fin
15 g jaune œuf cuit
368 g farine T55
74 g fécule de pdt

Cuire le jaune d'œuf au micro onde. Tamiser le sucre + farine + fécule + jaune cuit. Mélanger tous les ingrédients à la feuille sans corser. Cuisson 160°C.

Caramel (Total: 1500 g)

346 g sucre semoule
173 g glucose sirop
693 g crème liquide 35% uht
6 g sel fleur de guérande
12 g gélatine poudre
62 g eau
208 g beurre extra fin
25 g pastis

Caraméliser le glucose et le sucre dans un grand rondo. Décuire le caramel avec la crème chaude et le sel recuire à 104°C. Ajouter la gélatine hydratée dans l'eau et le pastis à 40°C ajouter le beurre en petits cubes mixer, bien émulsionner.

Chantilly (Total 488 g)

295 g crème liquide 35% uht
147 g mascarpone
44 g sucre semoule
2 vanille gousse bourbon

Mixer tous les ingrédients ensemble. Réserver à 4°C. Monter au fouet avant chaque utilisation.

Cacahuètes caramélisées (Total: 595 g)

175 g cacahuètes
200 g eau
220 g sucre semoule

Réaliser un sirop, tremper les cacahuètes dedans durant 30 min. Chinoiser, caraméliser sur une plaque au four.

CEDRIC GROLET

TARTE CAFÉ

Pâte sucrée :

Beurre	150 g
Sucre glace	95 g
Poudre d'amande	30 g
Sel de Guérande	1 g
Oeufs	58 g
Vanille poudre	1 g
Farine type 55	250 g

Procédé :

Mélanger dans une cuve de batteur avec la feuille le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel de Guérande, la vanille en poudre. Emulsionner avec les œufs, puis ajouter la farine. Stocker en chambre froide. Etaler à 1 ¼ au laminoir et foncer des cercles légèrement beurré de 2 cm de hauteur sur 5 cm de diamètre. Laisser crouter une journée en chambre froide, puis cuire à blanc à 160°C.

Biscuit Café :

Poudre d'amande	510 g
Cassonade	390 g
Blanc d'œuf	120 g
Jaune d'œuf	210 g
Pate de café	250 g
Crème	120 g
Sucre	90 g
Sel	2 g
Beurre	420 g
Blanc	540 g
Farine55	210 g
Levure chimique	12 g
Cassonade	60 g

*Café court pour imbiber le biscuit

Procédé :

Mélanger poudre d'amande, cassonade, blanc œuf, jaune d'œuf, pate de café; creme, sucre et sel. Faire fondre le beurre et le refroidir. Montez les blancs en neige, serer au sucre. Ensuite incorporer le beurre tiède dans le premier mélange, ajouter farine et levure chimique puis les blanc en neige. Etaler règle basse et cuire 2x5min a180c.

Ganache montée café :

Ivoire	229 g
Masse gélatine	56 g
Crème	1033 g
Café grain (infusion)	46.6 g
Poudre de café	13.3 g

Procédé :

Mettre 550g de lait a chauffer (sans faire bouillir) avec les grains de café et la poudre de café, laisser infuser 30min. Remettre a chauffer et chinoiser sur l'ivoire et la masse gélatine, mixé.

Pate de café :

Grain café	500 g
Sucre glace	100 g
Huile de pépin de raisin	275 g

Procédé :

Mixer au thermomix tout les ingrédients.

Huile cafe :

Huile de pépin	250 g
Pate de café	25 g

Procédé :

Chauffer l'huile a 30° ; mélanger tout l'ingrédient et mixer au robotcoupe et laissez infuser. ATTENTION TOUJOURS MELANGEZ AVEC L'ANCIENNE INFUSION POUR AVOIR UNE BONNE BASE.

Praliné café :

Amande	500 g
Sucre	250 g
Eau	85 g
Fleurs de sel	10 g
Pate de café	200 g

Procédé :

Mettre a torréfié très légèrement les amandes. Cuire votre eau et sucre jusqu'a 110°C et y ajouter les amandes, sabler le tout puis remettre a chauffer jusqu'a obtention d'une couleur caramel. Laisser refroidir sur une feuille cuisson, une fois bien refroidit mixer au robocoupe jusqu'a l'obtention d'une pate, ajouter la pate de café avant de débarrasser.

QUENTIN BAILLY

SOLEIL LEVANT

Montage en cercle de 4 cm de haut pour 4 de 160

Biscuit amande

Blancs	227 gr
Blancs secs	3 gr
Sucre	114 gr
Sucre glace	114 gr
Amande poudre brute	208 gr
Ecorce de yuzu confit hachée	38 gr
Total	704 gr

Monter les blancs avec les blancs secs et le sucre , mixer le sucre glace avec la poudre d'amande brute puis mélanger ensemble.

Pocher à la douille n°10 en cercle de 14 et 18 cm.

80 gr pour les cercles de 14 cm

120 gr pour les cercles de 18 cm. Compter 2 fonds de biscuit par entremets.

Croustillant

Praliné noisette 60%	69 gr
Pâte de noisette 81 gr	
Jivara 40%	23 gr
Macaé 62%	23 gr
Feuilletine	81 gr
Riz soufflé	46 gr
Beurre pommodé	17 gr
Total	340 gr

Mélanger le praliné , la pâte de noisette , les chocolats fondus puis ajouter la feuilletine et le riz soufflé , terminer par le beurre pommodé.

85 gr pour les ronds de biscuit de 140

130 pour les ronds de biscuit de 180.

Mousse chocolat au lait

Anglaise de base

Lait	200 gr
Sucre	133 gr
Jaunes	94 gr
Total	427 gr

Cuire à la nappe le lait , le sucre et les jaunes , puis verser sur le chocolat et mixer.

Mousse lait (29°C)

Anglaise de base	416 gr
Jivara 40%	210 gr
Masse gélatine	58 gr
Crème	416 gr
Total	1100 gr

Réaliser une ganache avec l'anglaise, le jivara et la masse gélatine puis ajouter la crème moussieuse et couler .

Cercle de 160 : 160 gr puis ajouter l'insert biscuit /crème yuzu et 90 gr puis finir par croustillant/biscuit

Cercle de 200 : 250 gr puis ajouter l'insert biscuit/crème yuzu et 150 gr puis finir par croustillant/biscuit.

Crème yuzu

Oeufs entiers	265 gr
Sucre semoule	192 gr
Beurre	109 gr
Jus de yuzu	87 gr
Total	653 gr

Chauffer au bain marie les oeufs , le sucre semoule et le beurre (sorti du frigo en petit morceau) à 50°C sans arrêter de fouetter . Hors du feu mixer avec le jus de yuzu et couler en empreinte silicone de 14 et 18 cm.

155 gr en rond de 14 cm. 225 gr en cercle de 18 cm. Cuire à 100°C pendant environ 18 minutes.

ATTENTION A NE PAS FAIRE BOUILLIR.

Une fois cuit ajouter de suite une épaisseur de biscuit amande et congeler.

QUENTIN BAILLY

SOLEIL LEVANT

Glaçage gianduja

Lait entier	67 gr
Crème 35%	67 gr
Glucose DE38	225 gr
Tanariva 33%	270 gr
Gianduja lait	180 gr
Masse gélatine	95 gr
Nappage miroir neutre à froid	450 gr
Total	1354 gr

Chauffer le lait , la crème et le glucose à 70°C , verser sur le chocolat et la masse gélatine.
Chauffer en parallèle le nappage à froid puis l'incorporer à la masse de base . Mixer et filmer contact jusqu'au lendemain .
Utiliser entre 35/40°C.

Finition

Réaliser des décors chocolats : entre deux rodoides au cornet réaliser des boules de chocolat au point de lait puis de blanc , presser avec un presseur à petit gâteaux puis galber dans un cercle de 18 cm de diamètre . Une fois cristallisé , coller sur une demi sphère de 3 cm .

Réaliser un entourage de chocolat lait pour le gâteau.

Une fois l'entremets glacé , faire quelque point au cornet traversant pour le décorer et disposer au centre le décor.

JULIEN ALVAREZ

TARTELETTE MALINA / ESTRAGON

Recette pour 24 tartelettes

400 g Streusel amande/noisette II	15.33 %
730 g Framboises	27.97 %
200 g Confit de framboise pectine NH mixé	7.66 %
660 g Ganache montée estragon	25.29 %
220 g Coulis framboise-yuzu xanthanée	8.43 %
400 g Meringue française tartelette framboise/estragon	15.33 %
2610 g Total	

Montage et finition:

Déposer sur le contour d' un disque de streusel 7 framboises garnis de confit mixé.

Pocher au centre une boule de crème.

Poudrer légèrement les framboises de décongeage.

Pocher une boule de crème dans la coque de la meringue et déposer un insert yuzu/ramboise.

Pocher à nouveau une boule de crème afin d'obturer le montage.

Attention: l'insert est coulant à la décongélation..

Déposer la coque de meringue sur la base de la tartelette.

Pocher une petite boule de crème, placer logo et feuille argent.

Poids indicatif/pce:

Disque de streusel: 15 g / 7 cm / 2 mm

Confit de framboise: 8 g

Framboises 7 pces: 28 g

Crème: 10 g base +15 g coque = 25 g

Insert framboise/yuzu: 10 g

Coque de meringue: 10 g

NB: idem version fraise/verveine

Coulis framboise-yuzu xanthanée

175 g Purée de framboise	79.48%
35 g Jus de yuzu	15.90%
9.5 g Sucre	4.34 %
0.6 g Gomme de xanthane	0.29 %
220 g Total	

Mixer l'ensemble des ingrédients puis couler en moule flexipan de 4 cm de diamètre. 10 gr/pce. Congeler.

Utilisez une de ces recettes de confits pour remplir la framboise.

Confit de framboise pectine NH mixé

19.3 g Sirop de glucose	9.66 %
155 g Purée de framboise	77.29 %
19.3 g Sucre	9.66 %
2.9 g Pectine NH	1.45 %
3.9 g Jus de yuzu	1.93 %
200 g Total	

Chauffer le sirop de glucose, la purée de framboise. A 40°C, incorporer le mélange sucre/pectine NH. Porter à ébullition pendant 2 min. Ajouter le jus de yuzu. Réserver puis stocker. Mixer avant utilisation.

Confit de framboise Envol

209 g Purée de framboise	74.63 %
41.8 g Sucre	14.93 %
11.6 g Dextrose cristal	4.15 %
2.3 g Pectine NH	0.83 %
1.4 g Agar-agar	0.50 %
13.9 Jus de citron	4.98 %
280 g Total	

Chauffer la purée avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec le dextrose, la pectine NH et l'agar agar. A 40°C, incorporer au mélange et cuire à ébullition.

Mixer en ajoutant le jus de citron, et les framboises fraîches si ajout.

Couler aussitôt les inserts.

NB: 1% de gourmandise framboise Wolfberger.

JULIEN ALVAREZ

TARTELETTE MALINA / ESTRAGON

Ganache montée estragon

258 g Crème Fleurette 35% M.G.	39.06 %
13.5 g Masse de gélatine	2.05 %
113 g Chocolat Opalys 33%	17.09 %
1.3 g Extrait de vanille	0.20 %
258 g Crème Fleurette 35% M.G.	39.06 %
5.2 g Ricard	0.78 %
11.6 g Estragon	1.76 %
660 g Total	

Porter à ébullition la moitié de la crème puis mixer l'estragon.

Infuser 10 min minimum

Chinoiser, reporter à ébullition puis ajouter la masse de gélatine.

Verser la crème en 3 fois sur la couverture et l'extrait de vanille. Réaliser l'émulsion, mixer en ajoutant la 2^{ème} partie de crème froide.

Conditionner puis réserver à 4°C.

Monter au fouet avant chaque utilisation.

NB: ajout de 5 gouttes d'essence d'estragon Flaveur du Béranger au kg de masse.

Masse de gélatine pour "Ganache montée estragon"

1.9 Gélatine en poudre	14.29 %
11.6 Eau	85.71 %
13.5 g Total	

Verser l'eau froide sur la gélatine poudre. Fouetter afin d'obtenir une masse homogène.

Laisser hydrater minimum 20 min. Conserver à 4°C.

Prélever à l'aide d'un ustensile propre.

MEP pour 5 jours.

Streusel amande/noisette II

102 g Beurre	25.54 %
92 g Farine	22.99 %
51.1 g Cassonade	12.77 %
51.1 g Vergeuse brune	12.77 %
51.1 g Poudre d'amandes	12.77 %
51.1 g Poudre de noisettes brutes	12.77 %
1.5 g Fleur de sel	0.38 %
400 g Total	

Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à la feuille. Pétrir au minimum pour conserver un max de croustillant.

Cuire sur silpain au four ventilé, four ouvert à 140°C/20 min. Conserver en étuve.

Meringue française tartelette framboise/estragon

132 g Blancs d'œufs	33.10 %
1.3 g Blancs d'œufs secs	0.33 %
132 g Sucre	33.10 %
132 g Sucre glace	33.10 %
0.1 g Acide citrique	0.03 %
1.3 g Sel	0.33 %
400 g Total	

Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs tempérés, les blancs secs avec le sucre semoule.

Incorporer délicatement à la maryse le sucre glace tamisé et l'acide dilué.

Réaliser deux masses, l'une blanche et l'autre rose framboise pâle.

Placer 2 poches dans une poche avec une douille D6 de chez Matfer. Pocher sur les moules dome de 4,5 cm diam. Parsemer d'amandes hachées passées au scintillant pailleté argent dilué à l'alcool.

Cuire au four ventilé, four ouvert à 80°C pendant 2 h.

Conserver en étuve. 360 gr de meringue: 24 pces

NB: variante boules et D6+déco neige coloré comme Pouchkinette

GUILLAUME MABILLEAU

TRUFFE

Portions 12

STREUSEL NOISETTES

Beurre	60,1 g
Sucre cassonade	60,1 g
Fleur de sel	0,4 g
Noisette poudre brute	75,2 g
Farine	60,1 g

PATE A CHOUX

Lait	115,0 g
Sel fin	2,5 g
Sucre	2,5 g
Beurre	50,0 g
Farine	75,0 g
Œufs entiers	130,0 g

CRAQUELIN

Beurre	75,0 g
Sucre cassonade	95,0 g
Farine	95,0 g
Vanille poudre	1,0 g

CRÈME A LA CONFITURE DE LAIT

Lait	170,3 g
Lait concentré sucré	113,5 g
Jaunes d'œufs	56,8 g
Amidon	22,7 g
Gélatine poudre 200 Bloom	3,2 g
Eau	19,5 g
Beurre	113,5 g
Fleur de sel	0,5 g

VELOURS NOIR

Couverture 64%	100,0 g
Beurre de cacao	100,0 g

CREME MONTEE CHOCOLAT TONKA

Crème 35% de MG	232,4 g
Fève de tonka (1g = 1 pièce)	3,5 g
Sucre	58,1 g
Gélatine poudre 200 Bloom	5,0 g
Eau	29,9 g
Couverture 64%	174,3 g
Crème 35% de	499,8 g

FINITION

Cacao poudre	200,0 g
Feuille d'or (1g = 1 feuille)	1,0 g
Lait concentré sucré	250,0 g