

TRIO DE PETITS FOURS FRAIS

Par Julien Zarate

RECETTE N°1 : CAPPUCINO

BISCUIT NOISETTE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Œufs	110 g
Jaune d'œufs	215 g
Farine	85 g
Poudre de Noisette PatisFrance torréfiée	85 g
Pralirex Noisette PatisFrance	65 g
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs, jaunes d'œufs, Pralirex Noisette. Ajouter délicatement la poudre de noisette tamisées en pluie puis le beurre. Étaler sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes.

CROUSTILLANT LACTÉ (1 KG PAR CADRE)

I Pralirac Chocolait PatisFrance 1000 g

Chauffer le Pralirac Chocolait à 35°C. Étaler directement sur la feuille de biscuit. Réserver à 3°C. Détailler des disques de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

INSERT LACTÉ CAFÉ (5 G PAR MOULE)

Patiscrem PatisFrance	126 g
Café grain	31 g
Eau d'hydratation	10 g
Gélatine poudre	2 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	63 g
Puratos Classic Café	3 g

La veille, infuser le café avec la Patiscrem. Chauffer l'infusion et chinoiser. Repeser le poids initial de crème. Réaliser une ganache avec le chocolat. Mixer avec la gélatine réhydratée au préalable et le Classic Café. Couler à raison de 5 g par demi-sphère. Congeler.

CHANTILLY LACTÉE CAFÉ (10 G PAR PIÈCE)

Patiscrem PatisFrance	240 g
Café	50 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	89 g

La veille, faire infuser le café avec la Patiscrem. Chauffer l'infusion, Chinoiser, Repeser le poids initial de crème. Réaliser une ganache avec le chocolat. Débarrasser, laisser cristalliser 24 heures à 3°C. Foisonner à l'aide d'un fouet.

CERCLAGE LACTÉ CAFÉ

Café en poudre	3 g
Belcolade Origins Lait Papouasie-Nouvelle Guinée 39% Bio Cacao-Trace	100 g

Fondre le chocolat à 45°C et ajouter le café en poudre. Tempérer le chocolat. Réaliser de fins anneaux de 3 cm de diamètre sur 1,5 cm de hauteur à l'aide d'une feuille guitare.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Placer à l'intérieur du cerclage un disque de Biscuit-Croustillant.
- Disposer un dôme d'insert lacté café.
- Pocher une boule de chantilly afin d'obturer le cerclage.
- Décorer de cacao en poudre et d'un grain de café en chocolat.

RECETTE N°2 : FRAICHEUR

BISCUIT AMANDE (1 FEUILLE)

Blancs d'œufs	258 g
Sucre	258 g
Œufs	110 g
Jaunes d'œufs	215 g
Farine	85 g
Amande Poudre PatisFrance torréfiée	85 g
Beurre	65 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs. Ajouter délicatement les poudres tamisées en pluie puis le beurre. Étaler sur une plaque de cuisson recouvert de papier sulfurisé. Cuire au four à 170°C pendant 16 minutes.

CROUSTILLANT PISTACHE (1 KG PAR CADRE)

I Pralirac Pistache PatisFrance 1000 g

Chauffer le Pralirac Pistache à 40°C. Étaler directement sur la feuille de biscuit. Réserver à +3°C. Détailler des disques de 3 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

INSERT FRUITS ROUGE (5 G PAR MOULE)

Starfruit Fraise PatisFrance	66 g
Starfruit Framboise PatisFrance	33 g
Gelée Dessert PatisFrance	25 g
Puratos Topfil Framboise	50 g
Puratos Topfil Fraise	50 g

Chauffer les purées de fruits à 60°C puis ajouter la Gelée Dessert en pluie tout en fouettant. Verser sur les Topfils et mixer. Couler 5 g par demi-sphère puis congeler.

GLAÇAGE GOURMAND PISTACHE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	100 g
Huile neutre	10 g
Pistache Hachée PatisFrance	20 g
Pralirex Pistache PatisFrance	20 g

Fondre la couverture à 35°C. Ajouter le Pralirex Pistache et mélanger. Ajouter l'huile et les pistaches hachées.

MOUSSE CHEESECAKE (10 G PAR MOULE)

Patiscrem PatisFrance	100 g
Puratos Deli Cheesecake	150 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Zestes de citron vert	1 pc
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	10 g

Chauffer le Starfruit citron à 60°C. Verser la gélatine (préalablement réhydratée) dans la purée de fruit. Ajouter le Deli Cheesecake et mélanger. Ajouter la Patiscrem montée et mélanger. Réaliser le montage dans un moule demi-sphère de 3 cm de diamètre.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Détailler un disque de biscuit-croustillant à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm.
- Glacer cette base dans le glaçage gourmand.
- Napper les dômes de mousse cheesecake-insert fruits rouges avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**.
- Déposer le dôme sur la base.
- Décorer d'un zeste de citron vert et d'une demie framboise.

RECETTE N°3 : RELIGIEUSE VANILLE

PÂTE À CHOUX

Eau	150 g
Lait	150 g
Beurre	140 g
Sel	5 g
Sucre	5 g
Farine pâtissière	185 g
Œufs	300 g
Lait	50 g

Mélanger les 5 premiers ingrédients et porter à ébullition. Ajouter la farine en une seule fois puis remuer énergiquement. Dessécher la panade au batteur à l'aide de la feuille. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Pocher sur Silpain® les bases d'un diamètre de 3 cm et les têtes d'un diamètre de 2 cm. Cuire au four à sole à 200°C pendant 20 minutes environ.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE (20 G PAR RELIGIEUSE)

Lait	1000 g
Sucre	250 g
Œufs	150 g
Jaunes d'œufs	40 g
Elgel PatisFrance	90 g
Puratos Classic Vanille	2 g

Chauffer le lait avec le Classic Vanille. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter l'Elgel au mélange précédent. Verser 1/3 du lait chaud dans le mélange blanchi. Mélanger puis verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition tout en remuant puis tenir l'ébullition pendant 1 minute. Filmer au contact et laisser refroidir à 3°C à cœur.

CARAMEL COULANT (8 G PAR RELIGIEUSE)

Puratos Deli Caramel	80 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Eau chaude	20 g

Réunir dans un récipient le Deli Caramel, la gousse de vanille grattée et l'eau chaude. Mixer. Réserver à 3°C.

FONDANT VANILLE

Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Fondant Vega PatisFrance	500

Chauffer le Fondant Vega à 37°C ajouter la gousse de vanille grattée et mélanger.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Garnir les choux avec la crème pâtissière puis insérer le caramel coulant à l'aide d'une poche.
- Glacer les religieuses à l'aide du fondant.
- Monter la religieuse puis décorer avec un anneau en chocolat et un éclat de noisette torréfiée.

