

## TARTELETTE COURGETTE, POIRE ET BRIE DE MEAUX

### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

80 g de rondelles de poire  
60 g de tranches de courgette  
100 g de camembert  
130 g de purée d'aubergine  
Q.S. graines de sésame torréfiées

#### PURÉE D'AUBERGINE:

100 g d'aubergines  
20 g d'oignon ciselé  
1/2 gousse d'ail  
Huile d'olive  
Sel, poivre du moulin

#### PRÉPARATION :

##### PURÉE D'AUBERGINE :

Coupez les aubergines en deux, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et faites les rôtir 35 minutes au four. Prélevez la chair à l'aide d'une cuillère.

Dans une poêle, faites suer l'oignon ciselé dans un peu d'huile d'olive, puis faites-le compoter en ajoutant la chair d'aubergine pendant environ 20 mn.

Ajoutez l'ail écrasé, salez et poivrez.

Ajoutez un peu d'huile d'olive si nécessaire.

#### MONTAGE ET FINITION :

Eplucher et tailler les poires en tranches. Les faire revenir à la poêle, délicatement, dans du beurre. Les détailler à l'aide d'un emporte pièce rond.

Torréfier des graines de sésame dans un four à 160°, environ 10 mn.

Laver les courgettes, puis les tailler en tranches en conservant la peau.

Les cuire à l'anglaise pour qu'elles conservent leur couleur.

Tailler le camembert en morceaux. Disposer en les alternant les tranches de poire, courgette et camembert sur les fonds de tarte garnis de purée d'aubergine. Parsemer de graines de sésame torréfiées et ajouter un trait de très bonne huile d'olive.



## CÔNE PURÉE DE POMME DE TERRE AU CURRY ET POULET TANDOORI



### POUR 50 CÔNES :

#### COMPOSITION :

50 g de blanc de poulet coupé en petits dés  
200 g d'épices à tandoori 1kg de purée de  
pomme de terre

#### PURÉE DE POMME DE TERRE :

1kg de pommes de terre  
(rattes ou BF 15)  
250 g de beurre bien froid  
25 cl de lait entier  
gros sel  
Q.S. curry

#### PRÉPARATION :

##### PURÉE DE POMMES DE TERRE :

Lavez les pommes de terre mais ne les pelez pas.

Dans une casserole remplie de 2L d'eau froide additionnée de 1cuillerée à soupe de gros sel, faites-les cuire à couvert jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée dedans en ressorte aisément. Coupez le beurre en petits dés, mais maintenez-les au réfrigérateur. Dès que les pommes de terre sont cuites, égouttez-les. Pelez-les encore tièdes. Passez-les au moulin à légumes équipé de la grille la plus fine, au dessus d'une grande casserole.

Portez la casserole sur feu moyen ; faites légèrement dessécher la purée en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois. Faites bouillir le lait. A feu doux, incorporez petit à petit le beurre, en remuant énergiquement la préparation afin de la rendre lisse et onctueuse.

Ajoutez le lait, très chaud, toujours en mélangeant vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé. Goûtez, salez, poivrez.

Pour rendre la purée encore plus fine et légère, vous pouvez la passer à travers un tamis à toile très fine.

##### POULET FAÇON TANDOORI:

Disposer les épices à Tandoori dans le fond d'un plat. Tremper les 2 faces des blancs de poulet dans les épices. Les tailler en petits dés. Les faire sauter à la poêle à feu vif pour obtenir une belle coloration.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir à la poche la purée encore tiède et parsemer de poulet : servir directement.

## TARTELETTE COMPOTÉE DE FIGUES DU ROUSSILLON ET FOIE GRAS DE CANARD



### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

250 g de foie gras de canard  
200 g de compotée de figues  
du Roussillon

#### COMPOTÉE DE FIGUES :

15 figues fraîches  
2 bâtons de vanille  
100 g de sucre  
2 cuillères à soupe d'eau

#### PRÉPARATION :

##### COMPOTÉE DE FIGUES:

Lavez et essuyez les figues, puis coupez-les en morceaux et mettez-les dans une casserole avec le sucre, les bâtons de vanille et les cuillerées d'eau. Faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé. Laissez refroidir complètement avant de servir.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir aux trois quarts les fonds de tartelette avec la compotée de figues. Tailler de belles tranches de foie gras, puis les détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond. Parsemer de fleur de sel et de poivre du moulin.

## PETIT FOUR CRÈME DE CAMEMBERT, TRUFFE NOIRE ET CAVIAR D'AQUITAINE



### PRÉPARATION :

#### CRÈME DE CAMEMBERT :

Dans une casserole, faites fondre le camembert et le mascarpone sur feu doux. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant, rectifiez l'assaisonnement.

#### MONTAGE ET FINITION :

Pocher la crème dans les fonds de tarte "petit four". Déposer sur le dessus une lamelle de truffe noire et une petite cuillerée de caviar. Parfaire la décoration d'un peu de feuille d'argent.

### POUR 50 PETITS FOURS :

#### COMPOSITION :

10 g de caviar  
25 g de truffe noire  
100 g de crème au camembert  
Q.S. feuille d'argent

#### CRÈME DE CAMEMBERT :

50 g de camembert pas trop fait  
50 g de mascarpone

## TARTE SAUMON, COURGETTE ET CRÈME D'AVOCAT



### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

250 g de saumon fumé  
 300 g de lamelles de courgettes  
 300 g de crème d'avocat  
 10 brins de ciboulette  
 200 g de nappage neutre au gewurztraminer

#### CRÈME D'AVOCAT :

4 avocats  
 50 g de crème liquide  
 Sel, poivre, piment d'Espelette

#### NAPPAGE AU

#### GEWURZTRAMINER :

180 g de nappage neutre  
 20 g de gewurztraminer

#### PRÉPARATION :

##### CRÈME D'AVOCAT :

Mixer la chair des avocats avec la crème. Saler et poivrer.  
 Assaisonner avec le piment d'Espelette.

##### NAPPAGE AU GEWURZTRAMINER:

A la casserole faites chauffer le nappage neutre, y incorporer le vin au fouet. Refroidir.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir les fonds de tartelettes avec une couche de crème d'avocat.  
 Laver les courgettes, puis les tailler en tranches en conservant la peau.  
 Les cuire à l'anglaise pour qu'elles conservent leur couleur.  
 Tailler des lamelles d'1cm de large. Couper le saumon de la même manière. Former de petits rouleaux avec la courgette et le saumon, puis les disposer à la verticale sur la crème d'avocat. Planter des brins de ciboulette coupés en sections d'1cm. Chauffer très légèrement le nappage pour le fluidifier. L'appliquer au pinceau sur les tartelettes.

## TARTELETTE DRAGÉES-GRIOTTES

## POUR 10 TARTELETTES :

## COMPOSITION :

40 g de guimauves à la rose  
 30 pépites de rose pétillantes  
 30 petits pétales de rose  
 200 g de gelée griotte/framboise  
 400 g de crémeux dragées  
 150 g de glaçage rose  
 Q.S. feuille d'argent et gelée  
 griotte/framboise

## CRÉMEUX DRAGÉES :

120 g crème  
 160 g lait  
 3 g gélatine poudre  
 20 g eau  
 50 g chocolat blanc  
 45 g pâte d'amande 50%

## GELÉE GRIOTTES-FRAMBOISES :

130 g purée griotte  
 70 g purée framboise  
 3 g gomme xanthane

## GLAÇAGE ROSE:

30 g crème  
 10 g glucose  
 2 g gélatine poudre  
 15 g eau  
 40 g couverture ivoire  
 40 g pâte à glacer blonde  
 10 g oxyde de titane  
 Q.S. colorant rouge framboise

## GUIMAUVE À LA ROSE:

Recette pour 100 g  
 45 g sucre  
 15 g eau  
 14 g trimoline  
 2 g gélatine  
 20 g trimoline  
 4 g pâte de rose SOSA  
 Q.S. sucre glace



## PRÉPARATION :

### CRÉMEUX DRAGÉES :

Mettre la gélatine à hydrater avec l'eau froide. Faire bouillir le lait et la crème. Verser le liquide sur le chocolat et la pâte d'amande, faire une émulsion, incorporer la gélatine et mixer.

### GELÉE GRIOTTES-FRAMBOISES :

Fondre les purées de griotte et de framboise.

Les mixer à froid avec la xanthane jusqu'à épaississement du mélange.

### GLAÇAGE ROSE :

Faire tremper la gélatine au moins 5mn dans le lait. Faire bouillir le lait avec le glucose. Ajouter la gélatine. Verser le lait petit à petit sur le mélange couverture et pâte à glacer préalablement haché.

Ajouter les colorants. Laisser reposer 2h avant utilisation.

### GUIMAUVE À LA ROSE :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant au moins 20 mn. Mettre à cuire l'eau, le sucre, la trimoline à 116°. Dans une cuve de batteur avec le fouet mettre la deuxième trimoline. Verser le sucre petit à petit sur la trimoline tout en l'émulsionnant. Ajouter la gélatine fondue et la pâte de rose. Laisser monter au batteur. Pocher la guimauve en boudins de 1cm de diamètre sur un tapis siliconé. Le lendemain préparer un bol de sucre glace et déposer les boudins de guimauve dedans afin de pouvoir découper de petites sections plus facilement.

## MONTAGE ET FINITION :

Disposer 20 g de gelée griotte-framboise au fond de chaque tartelette.

Puis pocher 40 g de crémeux dragées. Mettre au froid. Glacer les tartelettes avec le glaçage rose.

Habiller les pépites de rose de scintillant argent. Décorer les tartelettes avec les pétales de rose, les guimauves, les pépites et quelques points de gelée framboise-griotte.



## TARTELETTE "FINGER FOOD" PRALINÉ

## POUR 10 TARTELETTES :

## COMPOSITION :

20 noisettes torréfiées  
 140 g de praliné croustillant  
 300 g de crème praliné  
 20 g de streusel noisette  
 Q.S. streusel cacao  
 Q.S. scintillant argent

## PRALINÉ CROUSTILLANT :

40 g d'amandes torréfiées  
 40 g de noisettes torréfiées  
 50 g de sucre

## CRÈME PRALINÉ :

112 g lait  
 22 g crème  
 26 g jaunes  
 26 g sucre  
 13 g amidon  
 13 g pâte de noisette  
 56 g praliné croustillant  
 30 g beurre

## STREUSEL NOISETTE :

5 g farine  
 5 g sucre  
 5 g beurre  
 5 g poudre noisette  
 Une pincée de sel

## STREUSEL CACAO :

Recette pour 100 g de streusel  
 25 g de beurre  
 25 g de cassonade  
 25 g de poudre d'amandes  
 Une pincée de sel  
 20 g de farine  
 4 g de cacao en poudre



## PRÉPARATION :

### PRALINÉ CROUSTILLANT :

Torréfier les amandes et les noisettes dans un four à 185° pendant 20 à 25mn. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Broyer au robot-coupe les fruits secs avec le caramel jusqu'à la finesse souhaitée.

### CRÈME PRALINÉ :

Faire chauffer le lait et la crème et réaliser une pâtissière avec le mélange jaunes, sucre et amidon. Une fois cuite, incorporer le praliné et la pâte de noisette puis attendre 40° pour rajouter le beurre en petits dés et pour finir mixer. Refroidir la crème avant de la monter.

### STREUSEL CACAO :

Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao en poudre. Découper le beurre en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir de petites boules. Répartir de façon régulière le streusel sur Silpat. Cuire à 160° environ 8mn.

### STREUSEL NOISETTE :

Mélanger ensemble toutes les poudres. Les ajouter au beurre mou coupé en petits cubes dans le batteur petit à petit. Mélanger jusqu'à agglomération mais sans corser la pâte. Laisser reposer avant utilisation. Répartir de façon régulière le streusel sur Silpat. Cuire à 185°, 8 à 10mn.

## MONTAGE ET FINITION :

Garnir les fonds de tartelette de praliné croustillant. Monter la crème praliné, puis pocher des spirales. Saupoudrer de streusel cacao et noisette. Habiller un peu de streusel de scintillant argent et le parsemer sur les tartelettes. Disposer des demis noisettes torréfiées.

## UNE PART DE TARTE CHOCO-CAFÉ

**POUR 10 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

300 g de ganache choco-café  
 10 plaquettes de chocolat "triangle"  
 30 g de streusel cacao  
 5 truffes en chocolat  
 Q.S. glaçage noir  
 Q.S. feuille d'or  
 Q.S. nappage scintillant or

**GANACHE CHOCO-CAFÉ :**

60 g chocolat blanc  
 280 g crème  
 6 g de café soluble  
 12 g de café moulu

**STREUSEL CACAO:**

Recette pour 100 g de streusel  
 25 g de beurre  
 25 g de cassonade  
 25 g de poudre d'amandes  
 Une pincée de sel  
 20 g de farine  
 4 g de cacao en poudre

**GLAÇAGE NOIR:**

Recette pour 200 g de glaçage  
 50 g eau  
 40 g crème  
 20 g cacao poudre  
 65 g sucre  
 3 g gélatine poudre  
 14 g eau

**NAPPAGE SCINTILLANT OR:**

50 g Nappage neutre  
 Q.S. Scintillant or



## PRÉPARATION :

### GANACHE CHOCO-CAFÉ:

Hacher le chocolat en petits morceaux. Faire bouillir la moitié de la crème, rajouter le café soluble et le café moulu. Laisser infuser, chinoiser et verser doucement la moitié de la crème chaude sur le chocolat haché. Lorsque le mélange est homogène, verser l'autre moitié de la crème et tourner jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Mixer et mettre au frigo au minimum 2h.

### STREUSEL CACAO:

Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao en poudre. Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir de petites boules. Répartir de façon régulière le streusel sur Silpat. Cuire à 150° environ 8 mn.

### GLAÇAGE NOIR:

Mettre la gélatine à hydrater avec l'eau froide minimum 5mn. Faire bouillir l'eau et la crème, incorporer les poudres et cuire jusqu'à 106° (petit filet). Ajouter la gélatine et mixer. Laisser reposer 1h au réfrigérateur. Le chauffer légèrement avant utilisation.

### NAPPAGE SCINTILLANT OR:

Chauffer le nappage et y incorporer le scintillant or.

## MONTAGE ET FINITION :

Monter légèrement la ganache froide au batteur pour lui donner un aspect "chantilly". Remplir les tartelettes à la spatule. Refroidir 30 minutes au frigo. Faire tiédir le glaçage (attention à ce qu'il se soit pas chaud). Déposer un triangle chocolat sur la tartelette. Décorer avec des points de glaçage noir et de nappage scintillant or, des morceaux de streusel trempés dans le cacao poudre, et un peu de feuille d'or.

## TARTE CHOCOLAT “FORÊT D’AUTOMNE”

**POUR 10 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

550 g de ganache chocolat  
 50 g de streusel cacao  
 Q.S. pastilles de chocolat  
 200 g de velours de finition

**GANACHE CHOCOLAT :**

280 g de crème  
 80 g de beurre  
 200 g de chocolat

**STREUSEL CACAO :**

Recette pour 500 g de streusel  
 125 g de beurre  
 125 g de cassonade  
 125 g de poudre d'amandes  
 Une pincée de sel  
 95 g de farine  
 20 g de cacao en poudre

**VELOURS DE FINITION :**

120 g de chocolat noir  
 80 g de beurre de cacao

**PRÉPARATION :****GANACHE CHOCOLAT :**

Hacher le chocolat, verser petit à petit un tiers de crème chaude et remuer longtemps puis reverser le reste de la crème délicatement pour avoir une ganache lisse et brillante. A 40°, rajouter le beurre coupé en morceaux, puis remuer pour obtenir une ganache bien liquide.

**STREUSEL CACAO :**

Mélanger ensemble la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, le sel et le cacao en poudre. Découper le beurre en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir de petites boules. Répartir de façon régulière le streusel sur Silpat. Cuire à 150° pendant environ 8 mn.

**MONTAGE ET FINITION :**

Couler la ganache encore liquide dans les tartelettes. Faire prendre la ganache au réfrigérateur pendant 30 minutes puis quelques minutes au congélateur avant de pulvériser le velours chocolat. Pocher des cônes de ganache de tailles di érentes. Déposer les morceaux de streusel et les pastilles de chocolat sur le dessus des cônes.

## TARTELETTES PASSION-FRAMBOISE



### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

30 framboises  
150 g de glaçage passion  
500 g de crème passion

#### GLAÇAGE PASSION :

150 g nappage neutre  
2 fruits de la passion  
Q.S. colorant jaune

#### CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION :

60 g de sucre  
125 g d'œufs  
12 g jus de citron  
90 g de jus de fruit de la passion  
190 g de beurre à température ambiante  
5 g d'eau de rose

#### PRÉPARATION :

##### CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION :

Mélanger au fouet le sucre, les œufs, le jus de citron et le jus de passion. Faites les cuire à 85°C ou jusqu'à léger épaissement. Laisser refroidir à 45°C puis incorporer le beurre à l'aide d'un mixeur plongeant. Ajouter enfin l'eau de rose.

##### GLAÇAGE PASSION :

Mélanger le nappage neutre et la pulpe du fruit de la passion.

#### MONTAGE ET FINITION :

Remplir entièrement les fonds de tartelette de crème au fruit de la passion, puis réserver 15 mn au congélateur.  
Napper la surface de chaque tartelette de glaçage passion, puis réserver 10mn au réfrigérateur. Décorer avec les framboises.

## FINGER ROCHER

**POUR 50 PETITS FOURS :****COMPOSITION :**

200 g caramel gianduja  
 300 g ganache montée gianduja  
 350 g chouchoux  
 Décor:  
 Chocolat de couverture  
 Poudre scintillante bronze

**CARAMEL GIANDUJA :**

80 g sucre  
 10 g glucose  
 40 g crème  
 35 g beurre  
 30 g gianduja

**GANACHE MONTÉE GIANDUJA :**

65 g crème  
 5 g glucose  
 5 g trimoline  
 80 g de gianduja  
 145 g crème

**PRÉPARATION :****CARAMEL GIANDUJA :**

Cuire au caramel le sucre + glucose. Décuire avec la crème + fleur de sel préalablement chauffée, cuire le tout à 109°. Ajouter le beurre et le gianduja, puis mixer.

**GANACHE MONTÉE GIANDUJA :**

Faire chauffer la première partie de la crème avec le glucose. Verser en 3 fois sur le gianduja et la trimoline, réaliser une émulsion puis mixer. Enfin ajouter la deuxième partie de crème froide sur la ganache à la maryse. Laisser reposer avant utilisation.

**MONTAGE ET FINITION :**

Coulez dans chaque fond de tartelette 4 g de caramel encore tiède, puis laissez figer 30mn au réfrigérateur. Pocher 6 g de ganache montée par petit four, sur le caramel bien froid. Parsemer de chouchoux concassés. Laissez figer encore 30mn au réfrigérateur. Tremper la partie supérieure des petits fours dans le chocolat de couverture à point. Une fois cristallisé, déposer du scintillant sur les petits fours à l'aide d'un pinceau type blush.

## TARTE CAMEL EN BARRE

**POUR 50 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

520 g Ganache carambar  
 1250 g Chantilly au carambar  
 100 g Streusel noisette  
 Q.S. poudre de cacao  
 Q.S. pépites de chocolat  
 Q.S. pastilles de chocolat  
 100 arabesques chocolat PCB

**GANACHE CARAMBAR :**

290 g de chocolat au lait / caramel  
 120 g de caramel en barre  
 30 cl de crème liquide  
 80 g de beurre

**CHANTILLY AU CARAMBAR :**

210 g de caramel en barre  
 360 cl de crème liquide  
 675 g sucre roux

**PRÉPARATION :****GANACHE CARAMBAR :**

Hachez finement le chocolat et recueillez-le dans un grand bol. Dans une casserole, faites fondre les caramels en barre avec la crème. Quand le mélange est très chaud et homogène, versez-le petit à petit sur le chocolat en mélangeant. Ajoutez enfin le beurre à la ganache tiède.

**CHANTILLY AU CARAMBAR :**

Découpez le caramel en barre en petits morceaux et faites-le fondre avec la crème et le sucre roux sur feu doux. Quand le mélange est bien fondu, gardez-le 3h au réfrigérateur.

**MONTAGE ET FINITION :**

Couler dans chaque fond de tartelette 10 g de ganache encore tiède, puis laisser figer 30mn au réfrigérateur. Pocher 25 g de chantilly par tartelette sur la ganache bien froide. Décorer de streusel noisette enrobé de poudre de cacao, de pépites et de pastilles de chocolat. Terminer avec deux arabesques chocolat.



## TARTELETTES CHOCO-MANGUE

**POUR 10 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

100 g de ganache chocolat gianduja  
 250 g de mangue fraîche  
 Q.S. peta zeta enrobé de chocolat  
 Q.S. feuille or  
 100 g nappage neutre

**GANACHE CHOCOLAT GIANDUJA :**

30 g de crème  
 12 g de lait  
 60 g de gianduja noisette lait

**PRÉPARATION :****GANACHE CHOCOLAT-GIANDUJA :**

Hachez le chocolat noir finement dans un bol.  
 Bouillir le lait avec le gianduja noisette et versez petit à petit sur le chocolat pour obtenir une ganache bien lisse.

**MONTAGE ET FINITION :**

Couler directement la ganache dans les tartelettes au 2/3 et faire durcir au réfrigérateur 30 minutes. Eplucher les mangues et découper des tranches de 5 mm d'épaisseur. Couper à l'aide d'un emporte de pièce une rondelle de mangue. Poser une rondelle de mangue directement sur la ganache pour chaque tartelette.

**LE PETIT :**

Prévoir une boule de sorbet mangue accompagnée de mangue fraîche.

## TARTELETTES MENDIANT



### POUR 50 PETITS FOURS :

#### COMPOSITION :

500 g de ganache gianduja  
Fruits secs :  
50 amandes torréfiées  
15 abricots secs  
50 pistaches,  
50 morceaux d'orange confite

#### GANACHE GIANDUJA :

240 g de Gianduja noisette-lait  
110 g de crème liquide  
50 g de lait

#### ECORCE D'ORANGE CONFITE :

1 orange  
100 g de sucre en poudre  
1 L d'eau

#### PRÉPARATION :

##### GANACHE GIANDUJA :

Hachez le chocolat noir finement dans un bol.  
Bouillir le lait avec le gianduja noisette et versez petit à petit sur le chocolat pour obtenir une ganache bien lisse.

##### ECORCE D'ORANGE CONFITE :

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et faire bouillir les écorces d'orange pendant 15 minutes.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir le fond de tartelette avec la ganache gianduja. Répartir les fruits secs directement sur la ganache. Découper en fine lanière l'écorce d'orange confite. Déposer délicatement l'orange sur les petits fours.



## FINGER COCO-VANILLE

### PRÉPARATION :

#### CRÈME VANILLE :

(La pâte de vanille est un tant pour tant gousses de vanille et trimoline, mixés ensemble au robot-coupe.) Faire chauffer le lait et faire infuser la pâte de vanille 20 mn en récipient filmé.

Chinoiser puis faire bouillir le lait et réaliser une crème pâtissière.

Couper le beurre en petits cubes, l'incorporer à la crème descendue à 40°, mixer et débarrasser.

#### PRALINÉ MAISON :

Torréfier les amandes et les noisettes dans un four à 185° pendant 20 à 25 mn. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Broyer au robot-coupe les fruits secs avec le caramel jusqu'à la finesse souhaitée.

#### PRALINÉ NOISETTE-AMANDE-COCO :

Torréfier la noix de coco râpée environ 10mn dans un four à 180°.

Mélanger tous les ingrédients et garnir tout de suite les boules chocolat avec la préparation.

#### NAPPAGE SCINTILLANT OR :

Chauffer le nappage et y incorporer le scintillant or.

### MONTAGE ET FINITION :

Pocher 15 g de crème vanille dans chaque fond de tarte.

Laisser prendre au froid, puis déposer à l'envers les boules de chocolat garnies de praliné sur la crème.

Napper les tartelettes avec du chocolat de couverture lait tempéré.

Décorer avec du nappage scintillant or, au cornet.

### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

150 g crème vanille  
80 g praliné noisette-amande-coco  
30 boules creuses chocolat lait

#### DÉCOR :

Chocolat de couverture lait  
50 g nappage scintillant or

#### PÂTE DE VANILLE :

Tant pour tant gousses de vanille et sucre inverti, mixés au robot-coupe

#### CRÈME VANILLE :

25 g pâte de vanille  
80 g lait  
10 g jaunes  
12 g sucre  
6 g poudre à crème  
25 g beurre

#### PRALINÉ MAISON :

23 g amandes torréfiées  
23 g noisettes torréfiées  
30 g sucre

#### PRALINÉ NOISETTE-AMANDE-COCO :

75 g de praliné maison  
6 g beurre de cacao liquide  
20 g coco râpée torréfiée

#### NAPPAGE SCINTILLANT OR :

50 g Nappage neutre  
Q.S. Scintillant or

## PETITS FOURS FRAMBOISES MERINGUÉES



### POUR 50 PETITS FOURS :

#### COMPOSITION :

400 g Crème d'amande  
25 framboises  
120 g Meringue italienne  
Q.S. colorant jaune  
Q.S. colorant rouge

#### CRÈME D'AMANDE :

90 g de beurre  
90 g de sucre glace  
110 g d'œuf  
90 g de poudre d'amande  
8 g de poudre à flan  
8 g de rhum

#### MERINGUE ITALIENNE :

58 g de sucre semoule  
15 g d'eau  
28 g de blanc d'œuf  
20 g de purée de framboise

#### PRÉPARATION :

##### CRÈME D'AMANDE :

Mélanger le beurre et ajouter le sucre glace et la poudre d'amande. Incorporer les œufs petit à petit et enfin finir par la poudre à flan et le rhum.

##### MERINGUE ITALIENNE À LA FRAMBOISE :

Chauffer l'eau et le sucre à 118°. Monter les œufs en neige au mixer. Lorsque les blancs commencent à prendre verser le sucre cuit. Les blancs vont prendre petit à petit une consistance épaisse. Réaliser 3 masses de meringue distinctes. Conserver la première masse blanche. Ajouter une goutte de colorant jaune ou rouge selon la couleur désirée dans les deux autres masses. Pocher sur les petits fours.

#### MONTAGE ET FINITION :

Remplir à 1/2 le fond de tartelette avec la crème d'amande puis y poser une demi framboise. Cuire au four à 180° pendant 5 à 8 minutes. Pocher des dômes de meringue blanche, jaune et rose directement sur les petits fours, puis les cuire 2 minutes au four à 200°.

## PETITS FOURS TRUFFES GOURMANDES



### POUR 45 PETITS FOURS :

#### COMPOSITION :

200 g caramel beurre salé  
200 g ganache Dulcey  
200 g ganache Cœur de Guanaja

#### PULVÉRISATION VELOURS :

40 % beurre cacao  
60 % couverture lait, ivoire ou noire

#### PASTILLES DE CHOCOLAT :

15 lait, 15 Dulcey et 15 noires

#### GANACHE CARAMEL :

80 g sucre  
10 g glucose  
40 g crème  
Q.S. fleur de sel  
65 g beurre

#### GANACHE DULCEY :

65 g crème  
10 g trimoline  
125 g couverture Dulcey

#### GANACHE CŒUR DE GUANAJA:

70 g crème  
75 g couverture cœur de guanaja  
35 g trimoline  
25 g beurre liquide

### PRÉPARATION :

#### GANACHE CARAMEL :

Cuire au caramel le sucre et le glucose, décuire avec la crème et la fleur de sel préalablement chau és, cuire le tout à 109°. Ajouter le beurre puis mixer.

#### GANACHE DULCEY :

Faire bouillir la crème et le sucre inverti. Verser la crème sur la couverture Dulcey en trois fois formant à la maryse un noyau élastique.  
A 40°, incorporer le beurre et mixer.

#### GANACHE CŒUR DE GUANAJA :

Faire bouillir la crème et le sucre inverti. Verser la crème sur la couverture Cœur de Guanaja en trois fois formant à la maryse un noyau élastique.  
A 40°, incorporer le beurre et mixer.

### MONTAGE ET FINITION :

Pour chaque parfum de ganache, garnir 15 fonds de petits fours ainsi que 15 boules creuses chocolat. Pulvériser chaque parfum avec la couleur de velours correspondante. Laisser prendre au froid pour les manipuler plus facilement. Déposer les boules creuses à l'envers sur les petits fours et décorer avec les pastilles de chocolat correspondant.

## TARTE CITRON-YUZU



**POUR 10 TARTES  
DE 9 PETITS FOURS :**

**COMPOSITION :**

270 g Crème citron-yuzu  
Q.S. Spray velours jaune PCB  
90 Pétales cristal PCB  
Q.S. gouttes de glucose

**CRÈME CITRON-YUZU :**

55 g sucre  
85 g beurre  
60 g œufs  
45 g jus citron  
8 g zestes de citron  
1 g gélatine  
4 g eau  
16 g pâte de yuzu

**PRÉPARATION :****CRÈME CITRON-YUZU :**

Faire infuser les zestes de citron dans le jus de citron.  
Faire bouillir le jus et infuser les zestes 10mn à couvert. Chinoiser.  
Rectifier le poids de jus de citron. Cuire ensemble à 85° au bain marie le sucre, les œufs, le jus de citron. Incorporer la gélatine. Refroidir à 40° et incorporer le beurre en petits morceaux et la pâte de yuzu.  
Mixer, débarrasser.

**MONTAGE ET FINITION :**

Garnir les petits fours avec la crème citron-yuzu. Bien égaliser le dessus avec une spatule. Pulvériser à la verticale une couche de spray velours jaune. Coller tout de suite un pétale cristal en laissant apparaître le velours. Déposer une goutte de glucose pour imiter la rosée.

**TARTE PALETTE DES COULEURS**

POUR 10 TARTES DE 12 PETITS FOURS :

**COMPOSITION :**

300 g Crème passion  
 150 g Glaçage passion  
 300 g Crème rouge framboise  
 150 g Glaçage rouge framboise  
 300 g Crème pistache-orange  
 150 g glaçage vert

**CRÈME PASSION :**

70 g sucre  
 135 g beurre  
 90 g œufs entiers  
 70 g purée passion  
 1 g gélatine  
 7 g eau  
 7 g pâte de passion Sosa

**CRÈME ROUGE FRAMBOISE :**

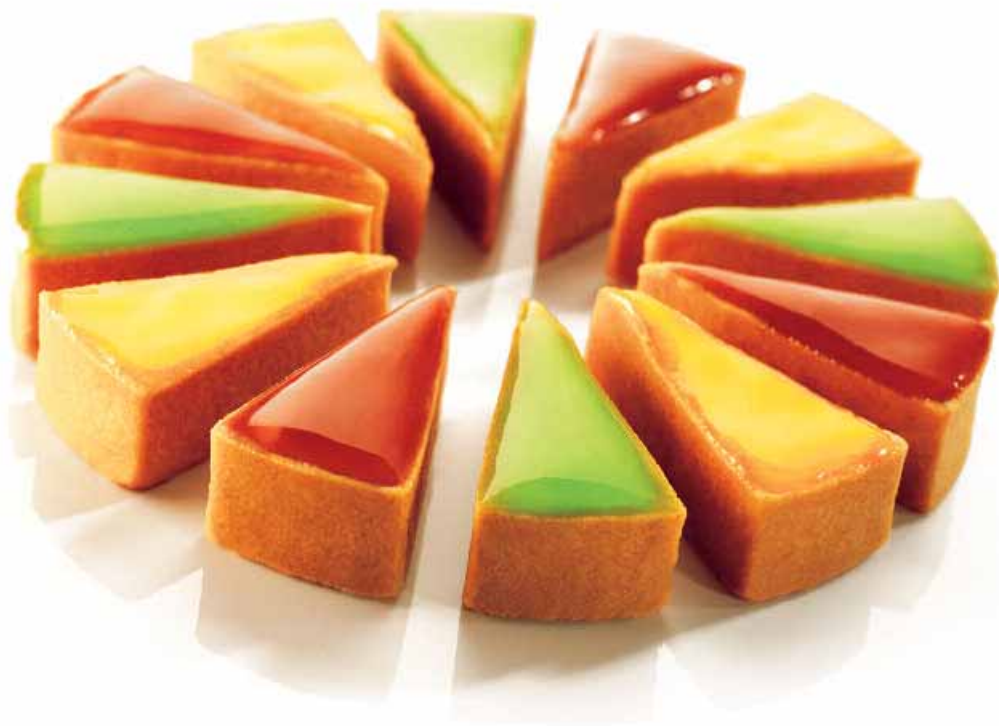
140 g lait  
 30 g crème  
 25 g jaunes  
 20 g sucre  
 8 g amidon de maïs  
 30 g beurre  
 55 g chocolat noir 68%  
 25 g pâte de framboise

**CRÈME PISTACHE-ORANGE :**

170 g lait  
 15 g zestes d'orange  
 15 g de jaunes  
 25 g de sucre  
 10 g poudre à crème  
 50 g beurre  
 10 g pâte de pistache  
 1 g gélatine poudre  
 5 g eau froide

**GLAÇAGES :**

450 g nappage neutre  
 Q.S. colorant jaune  
 Q.S. colorant rouge  
 Q.S. colorant vert



## PRÉPARATION :

### CRÈME PASSION :

Hydrater la gélatine. Cuire au bain-marie à 83° les jus de citron et passion avec les œufs et le sucre. Ajouter la gélatine et mélanger. Refroidir à 40°, ajouter alors le beurre en petits morceaux, mixer et réserver au froid.

### CRÈME ROUGE FRAMBOISE :

Faire bouillir le lait et la crème ensemble et réaliser une pâtissière avec le mélange jaunes, sucre et l'amidon. Une fois cuite, l'émulsionner avec le chocolat, attendre 40° avant d'incorporer le beurre en petits cubes et mixer. Débarrasser. Quand la crème est froide, incorporer au fouet la pâte de framboise (ou le confit framboise).

### CRÈME PISTACHE-ORANGE :

Hydrater pendant 15 min la gélatine dans l'eau froide. Chauffer le lait et faire infuser les zestes d'orange pendant 10 mn. Filtrer. Chinoiser à l'étamine et compléter en lait la masse de lait perdu à cause de l'infusion puis réaliser une pâtissière avec le mélange jaunes, sucre et poudre à crème. Une fois cuite y mettre la gélatine et attendre 40° avant d'incorporer la pâte de pistache et le beurre en petits cubes et mixer. Débarrasser.

### GLAÇAGES :

Chauffer le nappage neutre pour le fluidifier et y incorporer la quantité désirée de colorant.

## MONTAGE ET FINITION :

Garnir entièrement, à la spatule, les petits fours, en alternant les parfums de crème. Réserver au réfrigérateur. Les napper avec le glaçage (bien fluide) de la couleur correspondante.



## BARRE BULLE VIOLETTE

## POUR 30 TARTELETTES :

## COMPOSITION :

1500g crème champagne  
 500g nappage scintillant à la violette  
 300g pâte d'amande violette  
 120 fleurs de pensée

## CRÈME CHAMPAGNE :

185g champagne  
 175g sucre semoule  
 100g beurre doux  
 100g poudre à crème  
 (ou amidon de maïs)  
 220g jaunes d'œuf  
 190g vin blanc Muscadet  
 515g lait entier

## NAPPAGE SCINTILLANT

## VIOLETTE :

500g nappage neutre  
 25g pâte de violette « Sosa »  
 Q.S. colorant violet Mallard  
 Q.S. poudre scintillante « améthyste » PCB  
 Q.S. effet pailleté argent PCB

## PÂTE D'AMANDE VIOLETTE :

300g pâte d'amande  
 Q.S. colorant violet Mallard



## PRÉPARATION :

### CRÈME CHAMPAGNE :

Faire bouillir le vin blanc et le lait. Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la poudre à crème. Mélanger à chaud dans la casserole et verser le champagne avant de reprendre la cuisson. Porter à ébullition. En fin de cuisson ajouter le beurre. Mixer et débarrasser. La conserver au minimum 2h au froid avant le dressage.

### PÂTE D'AMANDE VIOLETTE :

Incorporer le colorant à la pâte d'amande jusqu'à obtenir une couleur homogène et soutenue.

### NAPPAGE SCINTILLANT VIOLETTE :

Chauffer à la casserole le nappage jusqu'à ébullition. Ajouter le colorant, le scintillant et la pâte de violette. Mélanger. Utiliser bouillant au pinceau.

## MONTAGE ET FINITION :

Commencer par la crème champagne. Réserver au froid.

Pocher la crème dans les fonds de tartelette. Réserver au froid.

Etaler à 2mm la pâte d'amande puis détailler avec le chablon rectangle. Coller les abaisses sur les tartelettes avec du nappage neutre chaud appliqué au pinceau. Faire chauffer le nappage scintillant violette et lorsqu'il est bien fluide l'appliquer au pinceau sur la pâte d'amande. Décorer avec les fleurs de pensée.

## CÔNE PRALINÉ MENDIANT



### POUR 30 CÔNES :

#### COMPOSITION :

500g praliné noisette  
520g chocolat lait  
400g amandes entières

#### PRALINÉ NOISETTE :

460g praliné noisette  
40g beurre de cacao

#### PRÉPARATION :

##### PRALINÉ NOISETTE :

Mélanger le praliné noisette tempéré et le beurre de cacao fondu à 45°. Utiliser tout de suite.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir les cônes de praliné noisette. Réserver au froid.

Emballer chaque cône dans un cornet. Couler sur le dessus une couche de chocolat lait tempéré. Planter les amandes dedans, puis couler une nouvelle couche de chocolat par dessus. Laisser cristalliser puis retirer le papier. Utiliser le râpe microplane pour obtenir l'effet plat de finition.

## BARRETTE MARRON-CLÉMENTINE



### POUR 50 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

800g ganache montée marron  
 150 morceaux de marrons confits (355g)  
 300g nappage neutre +scintillant argent  
 PCB DC054  
 +paillette argent PCB H134  
 200 cubes d'orange confite  
 (soit 70g)  
 150 petits morceaux de pâte de marron  
 (70g)  
 20g de pépites argentées PCB M59

#### GANACHE MONTÉE

##### MARRON :

2g gélatine 200 bloom  
 350g crème Elle et Vire UHT 35%  
 80g couverture ivoire  
 230g crème de marron  
 140g pâte de marron

#### PRÉPARATION :

##### GANACHE MONTÉE MARRON :

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.  
 Mettre à bouillir la moitié de la crème. Ajouter la gélatine égouttée et rincée.  
 Verser la crème en 2 fois sur la couverture, la pâte légèrement ramollie et la crème de marron. Emulsionner puis mixer avant d'ajouter à la fin la 2ème partie de la crème. Stocker au froid 2 heures avant utilisation.  
 Monter la ganache au fouet.

#### MONTAGE ET FINITION :

Monter au batteur la ganache marron.  
 Pocher 4 boules dans chaque tartelette.  
 Couper les marrons confits en morceaux et les enrober dans le mélange nappage neutre / scintillant argent. En disposer 3 sur chaque tartelette.  
 Ajouter les morceaux de pâte de marron.  
 Parfaire la décoration de 4 cubes d'orange confite, et parsemer d'éclats de fruits secs « pépites ».

## TARTELETTE CHOCOLAT FRAMBOISE

**POUR 50 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

800g glaçage noir  
 3200g crémeux chocolat noir  
 800g confit framboise  
 150 framboise  
 Q.S. poudre scintillante rubis DC 057  
 150g grué caramélisé

**GLAÇAGE NOIR :**

210g eau  
 175g crème UHT 35%  
 90g cacao poudre  
 260g sucre semoule  
 12g gélatine 200 bloom poudre  
 60g eau

**CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR :**

1500g lait entier  
 300g crème UHT 35%  
 265g jaunes  
 220g sucre semoule  
 90g amidon maïs  
 300g beurre doux  
 560g chocolat noir 65%

**CONFIT FRAMBOISE :**

575g purée framboise  
 180g glucose  
 15g purée citron  
 12g pectine NH  
 15g sucre semoule

**GRUÉ CARAMÉLISÉ :**

150g grué cacao  
 75g sucre glace



## PRÉPARATION :

### GLAÇAGE NOIR :

Mettre la gélatine à hydrater avec l'eau froide. Faire bouillir l'eau et la crème, incorporer les poudres et cuire jusqu'à 106° (petit filet). A 70° introduire la gélatine et mixer.

### CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR :

Faire bouillir le lait et la crème ensemble et réaliser une pâtissière avec le mélange jaunes, sucre et l'amidon. Une fois cuite, l'émulsionner avec le chocolat, attendre 40° avant d'incorporer le beurre en petits cubes et mixer. Débarrasser.

### CONFIT FRAMBOISE :

Mélanger à sec la pectine avec le sucre.

Cuire les fruits avec le glucose chaud et le jus de citron, tout ensemble.

A 50° ajouter le mélange pectine + sucre en pluie, donner un bouillon. Mixer.

### GRUÉ CARAMÉLISÉ :

Mettre ensemble le grué et le sucre glace dans une casserole. Chauffer à feu moyen l'ensemble en remuant sans arrêt jusqu'à obtenir le sablage et la caramélisation du grué.

## MONTAGE ET FINITION :

Pocher 15g de confit framboise dans les fonds de tarte. Laisser prendre au froid.

Pocher par dessus le crémeux chocolat noir à hauteur. Lisser.

Réchauffer le glaçage, et glacer les tartelettes.

Laisser prendre au froid, puis râper avec une « microplane » les côtés des fonds de tarte de façon à obtenir un effet poudre chocolat sur les arêtes. Poudrer les framboises avec le scintillant rubis, et décorer chaque produit de 3 framboises et 3 morceaux de grué caramélisé.

## TARTELETTE HUT CHOC



**POUR 50 TARTELETTES :**

**COMPOSITION :**

1200g mousse chocolat grand mère  
1 « savonnette fruits secs » de 100g  
Q.S. effet pailleté or DC 251

**MOUSSE CHOCOLAT GRAND MÈRE :**

380g chocolat Caraïbe 66%  
35g lait entier  
100g beurre doux  
80g pâte de noisette  
135g jaunes  
170g sucre semoule  
300g blancs

**SAVONNETTE FRUITS SECS :**

50g de chocolat noir 66%  
25g d'amandes  
25g de noisettes

**PRÉPARATION :**

**MOUSSE CHOCOLAT GRAND MÈRE :**

La veille : Fondre au micro onde le chocolat et le lait ensemble, quand le mélange épaissit, ajouter le beurre. Ajouter la pâte de noisette. Monter les blancs en neige très fermes avec la moitié du sucre. Emulsionner (bien blanchir) au fouet le mélange jaune + moitié sucre et l'incorporer dans le chocolat. Intégrer les blancs délicatement dans ce mélange (à la spatule et petit à petit). Réserver au froid.

**SAVONNETTE FRUITS SECS :**

Mélanger tous les ingrédients avec le chocolat tempéré, et couler dans un moule. Laisser cristalliser.

**MONTAGE ET FINITION :**

Pocher la mousse chocolat dans les fonds de tartelette.  
Râper par dessus la savonnette jusqu'à obtenir un dôme.  
Saupoudrer d'effet pailleté or.

## TARTELETTE SAINT HONORÉ

**POUR 30 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

1500g pâte à choux  
 1400g ganache montée ivoire vanille  
 Madagascar  
 400g de sucre pour caramel

**GANACHE MONTÉE IVOIRE  
 VANILLE DE MADAGASCAR :**

1140g Crème UHT 35%  
 255g Couverture ivoire  
 9g Gélatine 200 bloom  
 Gousses de vanille

**PRÉPARATION :****PÂTE À CHOUX :**

Faire chauffer ensemble eau + lait + beurre + sel + sucre + vanille liquide. A ébullition, jeter toute la farine en une seule fois et remuer vivement à la spatule, hors du feu, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Au batteur à la feuille, « émulsionner » cette pâte en versant les œufs petit à petit. Le résultat doit être lisse et homogène.

Pocher des petits choux de 0,8cm.

Cuisson four à sole : 185° à la sole et 165° à la voûte. 5mn oura fermé, puis 10mn oura ouvert.

Cuisson four ventilé : mettre le four à 250°, l'éteindre, puis enfourner les éclairs. Rallumer le four à 160° quand la pâte à choux a gonflé.

**GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE DE MADAGASCAR :**

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Mettre à bouillir la moitié de la crème avec les gousses de vanille fendues et gratter. Chinoiser.

Ajouter la gélatine. Verser la crème en 2 fois sur la couverture. Emulsionner puis mixer avant d'ajouter la 2° partie de la crème. Mixer. Réserver au froid. La conserver au minimum 2h au froid avant le dressage.

**CARAMEL :**

Réaliser un caramel brun à sec.

**MONTAGE ET FINITION :**

Réaliser la ganache montée.

Réaliser ensuite les petits choux.

Monter la ganache bien froide au batteur.

Garnir les petits choux de ganache, puis la pocher dans les fonds de tartelette. Disposer 9 « pieds » à la poche pour supporter les choux.

Tremper les choux dans le caramel, puis les disposer sur les tartelettes.



## FAUX BOIS CHOCO-PASSION

## POUR 50 BARRES :

## COMPOSITION :

500g caramel passion citron vert  
1300g mousse chocolat à l'ancienne  
1300g de couverture bitter lacté  
50 feuilles structure faux bois  
ST 16 dimension 10,5cm x 6cm

## CARMEL PASSION

## CITRON VERT :

25g glucose  
155g sucre semoule  
110g crème UHT 35%  
30g beurre de cacao  
50g couverture ivoire  
50g couverture noire  
75g purée passion  
10g purée citron vert

## MOUSSE CHOCOLAT

## À L'ANCIENNE :

410g chocolat Caraïbe 66%  
35g lait entier  
110g beurre doux  
145g jaunes  
180g sucre semoule  
330g blancs



## PRÉPARATION :

### CARAMEL PASSION CITRON VERT :

Cuire le glucose et le sucre à 175°. Déglacer avec la crème chaude. Verser les purées de fruits fondues et mélanger. Incorporer le beurre de cacao et les deux chocolats. Mixer.

### MOUSSE CHOCOLAT À L'ANCIENNE :

La veille : Fondre au micro onde le chocolat et le lait ensemble, quand le mélange épaissit, ajouter le beurre. Monter les blancs en neige très fermes avec la moitié du sucre. Emulsionner (bien blanchir) au fouet le mélange jaune + l'autre moitié du sucre et l'incorporer dans le chocolat. Intégrer les blancs délicatement dans ce mélange (à la spatule et petit à petit). Réserver au froid.

## MONTAGE ET FINITION :

Réaliser la mousse chocolat à l'ancienne.

Préparer le caramel passion citron vert et le pocher dans les fonds de tartelette, à raison de 10g par barre. Pocher ensuite la mousse à hauteur, puis disposer un boudin de mousse pour donner une forme bombée à la barre (soit 45g de mousse par barre).

Tremper les feuilles structure dans le chocolat au lait tempéré et les disposer sur le plan de travail.

Poser rapidement dessus les barres garnies et les rouler dans la feuille. Laisser cristalliser au froid 10mn.

Puis retirer les feuilles structure. Brosser les barres à la paille de fer.

## PART DE TARTE CAMEL NOIX DE PECAN

**POUR 12 TARTES :****COMPOSITION :**

1000g crémeux caramel  
 300g noix de pécan caramélisées  
 400g caramel mou  
 40g éclats de caramel PCB  
 DC 208  
 Q.S. paillettes bronze

**CRÉMEUX CAMEL :**

200g sucre semoule  
 250g crème UHT 35%  
 4g fleur de sel  
 125g beurre doux  
 3g gélatine poudre  
 26g eau  
 390g mascarpone

**CAMEL MOU:**

230g sucre semoule  
 35g glucose  
 130g crème UHT 35%  
 1 pincée de fleur de sel  
 45g beurre doux  
 60g beurre de cacao  
 100g chocolat bitter lacté

**NOIX DE PÉCAN CAMELISÉES :**

300g noix pécan hachées  
 150g sucre glace

**PRÉPARATION :****CRÉMEUX CAMEL :**

Hydrater la gélatine. Cuire au caramel le sucre. Déglacer avec la crème chaude. Ajouter le beurre et la fleur de sel. Puis laisser refroidir à 50° avant de mettre la gélatine. Verser petit à petit le caramel à 45° sur la mascarpone. Débarrasser et laisser reposer 2 heures avant utilisation.

**CAMEL MOU :**

Cuire le sucre et le glucose au caramel. Déglacer avec la crème préalablement chauffée avec la fleur de sel. Ajouter le beurre et le beurre de cacao. Mélanger. Ajouter le chocolat au lait. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

**NOIX DE PÉCAN CAMELISÉES :**

Mettre ensemble les pécan et le sucre glace dans une casserole. Chauffer à feu moyen l'ensemble en remuant sans arrêt jusqu'à obtenir le sablage et la caramélisation des pécan.

**MONTAGE ET FINITION :**

Pocher le crémeux caramel dans les fonds de tarte à hauteur.  
 Parsemer de noix de pécan caramélisées.  
 Décorer de traits de caramel mou à la poche.  
 Saupoudrer les éclats de caramel et les paillettes bronze.

## TARTELETTE VERVEINE, GROSEILLES, FRUITS CONFITS



### POUR 50 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

1200g ganache montée verveine  
 350 groseilles (350g)  
 450 grains de grenade (125g)  
 100g fruits confits  
 Q.S. copeaux de chocolat blanc  
 Q.S. feuilles de sauge ananas

#### GANACHE MONTÉE VERVEINE :

470g crème liquide 35% M.G.  
 5g feuilles de verveine séchées  
 7g gélatine poudre  
 210g couverture ivoire  
 470g crème liquide 35% M.G.

#### PRÉPARATION :

##### GANACHE MONTÉE VERVEINE :

Hydrater la gélatine dans la moitié de la crème pendant 5 minutes.  
 La faire bouillir et réaliser une infusion avec la verveine pendant 10mn.  
 Chinoiser la verveine. Verser la crème chaude en 2 fois sur la couverture.  
 Mélanger avant d'ajouter la 2ème partie de la crème. Mixer.  
 Stocker au froid 2h avant utilisation.  
 Monter la ganache au batteur au fouet.

#### MONTAGE ET FINITION :

Monter la ganache au batteur, puis la pocher dans les fonds de tarte à hauteur. Lisser à la spatule. Pocher un dôme de crème sur chaque tartelette avec une douille cannelée. Parfaire la décoration avec les groseilles, les grains de grenade et les fruits confits.  
 Râper du chocolat blanc par dessus.  
 Terminer avec les feuilles de sauge ananas.

## TARTELETTES TATIN



### POUR 10 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

10 Pommes golden en brunoise caramélisées  
 400g nappage caramel  
 10 carrés de pâte feuilletée de 5,5cm  
 Q.S. dorure  
 Q.S. sirop à 30°B

#### BRUNOISE DE POMMES

##### CARAMÉLISÉES :

10 pommes golden  
 6 gousses de vanille  
 100g beurre doux  
 70g sucre semoule

##### CARAMEL MOU :

75g sucre semoule  
 12g glucose  
 45g crème UHT 35%  
 1 pincée de fleur de sel  
 15g beurre doux

##### NAPPAGE CARAMEL :

200g caramel mou  
 200g nappage neutre  
 Q.S. effet pailleté or DC 251

#### PRÉPARATION :

##### BRUNOISE DE POMMES CARAMÉLISÉES :

Gratter les gousses de vanille. Poêler les pommes taillées en brunoise avec tous les ingrédients en remuant souvent jusqu'à obtenir une bonne cuisson et une belle coloration.

##### CARAMEL MOU :

Cuire le sucre et le glucose au caramel. Déglacer avec la crème préalablement chauffée avec la fleur de sel. Ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

##### NAPPAGE CARAMEL :

Ajouter cette préparation au nappage neutre chaud.  
 Ajouter l'effet pailleté or.

##### FEUILLETAGE :

Couper des carrés de 5,5 cm de côté. Dorer avec un tant pour tant jaune et œuf entier. Laisser reposer au frigo 30 mn. Dorer une seconde fois.  
 Rayer en losanges. Laisser reposer 30mn.  
 Dans un four à 180°, four ouvert, cuire les abaisses 30 mn avec un papier cuisson et une plaque inox posés dessus.  
 Puis surveiller la cuisson pour obtenir une belle dorure.  
 A la sortie du four, passer une couche de sirop à 30°B au pinceau.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir les fonds de tartelette avec la brunoise de pomme. Lisser à la spatule.  
 Napper les produits. Déposer dessus un carré de feuilletage.

## TARTELETTE CAMEL POP CORN

**POUR 100 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

600g caramel mou  
 100 pop corn caramélisés  
 Q.S. effet pailleté or DC 251

**CAMEL MOU :**

230g sucre semoule  
 35g glucose  
 130g crème UHT 35%  
 1 pincée de fleur de sel  
 45g beurre doux  
 60g beurre de cacao  
 100g chocolat bitter lacté

**PRÉPARATION :****CAMEL MOU :**

Cuire le sucre et le glucose au caramel. Déglacer avec la crème préalablement chauffée avec la fleur de sel. Ajouter le beurre et le beurre de cacao. Mélanger. Ajouter le chocolat au lait. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

**MONTAGE ET FINITION :**

Pocher le caramel mou dans les fonds de tartelette à hauteur.  
 Déposer un pop corn caramélisé par tartelette.  
 Saupoudrer d'effet pailleté or.

**PART DE TARTE COULEUR DE PRINTEMPS****POUR 84 TARTELETTES :****COMPOSITION :**

420g St morêt au citron vert  
200g brunoise légumes  
Q.S. pluches de cerfeuil

**ST MORÊT AU CITRON VERT :**

420g st-morêt  
½ citron vert  
Q.S. sel  
Q.S. piment d'Espelette

**BRUNOISE DE LÉGUMES :**

50g poivron rouge  
50g poivron jaune  
50g tête d'asperge  
50g olives violettes  
Q.S. huile d'olive  
Q.S. sel / piment d'espelette

**PRÉPARATION :****ST MORÊT AU CITRON VERT :**

Travailler le St-morêt avec les zestes de citron vert, le sel et le piment d'Espelette.

**BRUNOISE DE LÉGUMES :**

Laver, ouvrir et épépiner les poivrons. Les tailler en lanières puis en petits cubes réguliers. Cuire les asperges. Les tailler en rondelles biseautées. Tailler les olives noires en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

**MONTAGE ET FINITION :**

Réaliser l'appareil au St-Morêt. Garnir les fonds de tartelette.  
Poser par dessus la brunoise de légumes. Décorer avec les pluches de cerfeuil.





## TARTELETTE CARBONARA



### POUR 24 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

1000g appareil Carbonara  
48 petites feuilles de basilic

#### APPAREIL CARBONARA :

60g d'oignons ciselés  
20g beurre  
300g lardons  
30g cognac  
590g crème liquide

#### PRÉPARATION :

##### APPAREIL CARBONARA :

Faire suer l'oignon émincé au beurre pendant 1 minute, ajouter les lardons et faire revenir le tout pendant 5 minutes.

Retirer le gras de la poêle puis flamber au cognac.

Prélever de ce mélange la quantité nécessaire pour garnir les fonds.

Ajouter la crème à la quantité restante et laisser cuire 5 minutes à feu doux.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir les fonds de tarte avec l'appareil, et parfaire la décoration de petites feuilles de basilic.

## BARRETTE SAUMON AVOCAT WASABI



### POUR 40 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

1000g crémeux avocat  
 200g saumon fumé  
 40g d'œufs de saumon  
 110g cacahuètes wasabi  
 Q.S. d'assaisonnement algue

#### CRÉMEUX AVOCAT :

950g avocat  
 45g crème liquide  
 5g sucre semoule  
 2g jus citron vert  
 Q.S. sel  
 Q.S. piment d'Espelette

#### PRÉPARATION :

##### CRÉMEUX AVOCAT :

Prélever la chair des avocat, et la mettre dans un récipient avec tout le reste des ingrédients, mixer au mixer plongeant.

Une fois le mélange bien crémeux, le goûter et l'assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.

#### MONTAGE ET FINITION :

Garnir les fonds de tartelette avec le crémeux avocat. Lisser.

Avec une douille cannelée, pocher des pointes de crémeux par dessus.

Disposer les lamelles de saumon fumé, les cacahuètes wasabi coupées en deux, et les œufs de saumon. Saupoudrer de mélange d'algue.



## BARRETTE POULET CHOCO POIREAUX

### POUR 20 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

1000g crème montée poireaux  
600g volaille au chocolat au lait  
40g rondelles de poireaux

#### CRÈME MONTÉE POIREAUX :

330g crème liquide  
110g poireaux  
2g gélatine poudre  
15g eau  
Q.S. sel

#### VOLAILLE AU CHOCOLAT AU LAIT :

70g jus de volaille  
30g chocolat lait  
200g volaille taillé en petits cubes  
Q.S. sel

### PRÉPARATION :

#### CRÈME MONTÉE POIREAUX :

Laver et tailler les poireaux en morceaux.  
Hydrater la gélatine dans l'eau. Diviser la crème en deux moitiés.  
Faire chauffer les morceaux de poireaux avec la première moitié de crème.  
A ébullition, laisser infuser 10mn à couvert. Chinoiser. Réserver les poireaux.  
Introduire la gélatine dans la crème. Mixer. Verser la deuxième partie de crème froide. Mixer. Garder au froid minimum 3h.

#### VOLAILLE AU CHOCOLAT AU LAIT :

Chauffer le jus de volaille, et y faire fondre le chocolat au lait.  
Tailler la volaille en petits morceaux.  
Les faire dorer à la poêle à feu vif sur toutes les faces, et avant la fin de la cuisson, baisser le feu et verser la sauce au chocolat.  
Bien mélanger pour enrober de sauce tous les petits morceaux.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

### MONTAGE ET FINITION :

Monter la crème au batteur. Disposer la moitié des morceaux de volaille dans les fonds de tartelette, puis garnir avec la crème à hauteur. Lisser.  
Réaliser par dessus un pochage avec 2 tailles différentes de douilles cannellées. Disposer le reste des morceaux de volaille comme un décor.  
Terminer avec les rondelles de poireaux.

## MINI TARTELETTE SAUMON POMME VERTE



### POUR 100 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

130g pavé de saumon  
450g mélange pomme verte  
45g petits câpres  
Q.S. effet pailleté argent

#### MÉLANGE POMME VERTE :

½ botte de ciboulette  
95g Oignon rouge  
240g Pomme granny smith  
65g Huile d'olive  
45g Jus de citron vert  
Q.S. Fleur de sel  
Q.S. Poivre du moulin

#### PRÉPARATION :

##### MÉLANGE POMME VERTE :

Ciseler la ciboulette. Emincez finement les oignons rouges et taillez la pomme Granny smith en fine brunoise. Mélanger le tout délicatement dans un saladier avec l'huile d'olive, fleur de sel et poivre du moulin et le citron.

#### MONTAGE ET FINITION :

Disposer un morceau de saumon au fond de chaque tartelette. Puis garnir avec le mélange pomme verte. Décorer avec les câpres et saupoudrer l'effet pailleté argent.

## PART DE TARTE CARPACCIO DE DAURADE

---



### MONTAGE ET FINITION :

Tailler la daurade en carpaccio.  
 Tailler de très fines lamelles de radis rose et vert et les assaisonner.  
 Garnir les parts de tarte avec le carpaccio et les lamelles de radis.  
 Saupoudrer la fleur de sel et le poivre de sichuan. Râper la main de bouddha.  
 Terminer la décoration avec quelques feuilles de pourpier.

### POUR 12 PARTS DE TARTE :

#### COMPOSITION :

650g carpaccio de daurade  
 120g lamelles de radis « green meat »  
 40g lamelles de radis roses  
 3g feuilles de pourpier  
 Q.S. poivre de séchouan  
 Q.S. main de bouddha râpé  
 Q.S. assaisonnement pour radis  
 Q.S. Fleur de sel

#### ASSAISONNEMENT POUR RADIS :

Huile d'olive  
 Sel  
 Piment espelette

## MINI TARTELETTE MANGUE POITRINE FUMÉE

### POUR 50 TARTELETTES :

#### COMPOSITION :

170g tranches de poitrine fumée  
80g mimolette  
250g mangue rôties au Maury  
20g réduction de Maury  
Q.S sésame torréfié

#### MANGUES RÔTIES AU MAURY :

250g mangue  
20g beurre  
40g Maury Rouge  
Q.S. sel et poivre

#### RÉDUCTION DE MAURY :

150g de Maury donnent 20g de sirop réduit  
Une pincée de sel

### PRÉPARATION :

#### MANGUES RÔTIES AU MAURY :

Peler les mangues et les tailler en lanières. Chauffer à feu vif la poêle, et y faire fondre un morceau de beurre. Quand le beurre est bien chaud, y faire revenir les morceaux de mangue en les faisant colorer de tous les côtés. Quand le fond de la poêle commence à accrocher, verser le Maury rouge, petit à petit, de façon à déglacer la poêle tout en nourrissant les morceaux de mangue sans les noyer. Saler et poivrer légèrement.

#### RÉDUCTION DE MAURY :

Dans une casserole, verser le vin de Maury et le faire bouillir, de façon à le faire réduire jusqu'à une consistance sirupeuse.  
Equilibrer le goût en ajoutant une pincée de sel.

### MONTAGE ET FINITION :

Griller les tranches de poitrine fumée au four à 180°. Réaliser des lanières de mimolette à l'aide d'un économe.  
Déposer un trait de réduction de Maury au fond des tartelettes, puis poser par dessus un morceau de mangue.  
Décorer avec les lanières de mimolette et la poitrine fumée.  
Saupoudrer les graines de sésame torréfiées.

