

 **VILLARS**
PUR CHOCOLAT SUISSE



LIVRET DE RECETTES

RHUBARBE À LA TOUCHE IRANIENNE

PAR ADELINE GUMY



Adeline Gummy

Après un apprentissage en pâtisserie confiserie finalisé en 2008, Adeline continue et parfait sa formation pendant une dizaine d'années, entre la Suisse et Paris, où elle développe un goût pour la création de recettes à l'identité marquée.

En janvier 2019, elle rejoint l'équipe de Ben & Léo, en prenant la responsabilité pâtissière de l'ensemble des établissements de leur opération.

L'objectif d'Adeline est de se spécialiser dans les desserts sans sucres ajoutés. Elle est également très attentive et sensible à la provenance des produits et à la saisonnalité des fruits qu'elle utilise dans ses recettes. Entre autres, les agrumes sont ses fruits favoris pour apporter acidité et relief à ses desserts.

Adeline est très attachée à sa région et fière d'en être une représentante et d'en promouvoir sa culture, ses origines, les spécificités et singularités de son terroir. Et ce tant en pâtisserie qu'en musique.

1

RHUBARBE CONFITE AU FOUR

- 500g de rhubarbe
- 30g d'hibiscus séché
- 20g de gingembre râpé
- 30g de miel de châtaignier

Couper des tiges de rhubarbe de 8cm et les couper en deux en épaisseur. Les mettre dans un bac qui supporte le four.

Infuser dans une casserole d'eau, l'hibiscus, le gingembre et le miel, une fois chaud verser dans le bac de rhubarbe, elles doivent être complètement submergées. Protéger d'un papier de cuisson et mettre au four pendant 25min à 180°C.

2

PÂTE SABLÉE

- 60g de beurre
- 38g de sucre glace
- 12g de poudre d'amande
- 3g de fleur de sel
- 27g d'œufs
- 100g de farine

Dans un bol pour robot avec la palette, mélanger le beurre et le sucre glace, rajouter l'œuf, la poudre d'amande et la fleur de sel. Incorporer la farine furtivement. Corner et mettre au réfrigérateur avant l'utilisation.

Pour la confection de la tartelette, abaisser la pâte sucrée sur une plaque à 2mm, et passer un coup de fourchette.

3

CLAFOUTIS DE RHUBARBE

- 3 œufs
- 80g de sucre
- 20g de lait
- 60g de farine
- 1 pincée de sel
- 200g de crème épaisse
- 150g de rhubarbe en brunoise

Pour la confection de la tartelette, abaisser la pâte sucrée sur une plaque à 2mm, et passer un coup de fourchette. Rajouter par-dessus le clafoutis de rhubarbe et cuire à 180°C pendant 25 min.

4

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC & CITRON NOIR

- 120g de lait
- 100g de jaunes d'œufs
- 40g de miel de châtaignier
- 20g de gingembre râpé
- 1 citron noir râpé
- 200g de Couverture Blanche Villars INALPA 29%
- 400g de crème fouettée
- 1 feuille de gélatine

Infuser le lait avec le gingembre et de citron noir. Chauffer ensuite le lait, les jaunes et le miel à 84°C, ajouter la gélatine et émulsionner l'anglaise avec la Couverture blanche.

À 40°C, rajouter la crème fouettée et réserver au réfrigérateur.

Une fois légèrement prise, remplir les moules préalablement préparés et surgeler.

Une fois congelée, tremper la mousse dans la Couverture Blanche INALPA 29% tempérée.

5

COULIS DE RHUBARBE CHAUD

- 500g de rhubarbe
- Jus des rhubarbes confites

DRESSAGE :

Fond de l'assiette rhubarbe confite, au bord de l'assiette la tartelette avec la mousse chocolat, saupoudrer de citron noir autour de l'assiette, coulis de rhubarbe chaud à côté, décor en chocolat blanc.

PLAQUE CHOCOLAT NOIR CACHAÛÈTES - POUR 2 CADRES

PAR NICOLAS BERTHERIN

1

CARAMEL BEURRE SALÉ (2 CADRES DE 2MM 34/34CM)

- **375g** de sucre
- **40g** de glucose
- **375g** de crème
- **1** gousse de vanille
- **100g** de beurre salé

Chauffer la crème avec la gousse de vanille.

Faire fondre le glucose en ajoutant le sucre petit à petit jusqu'à obtenir un caramel clair.

Décuire avec le beurre puis la crème et cuire jusqu'à 115°C, enlever la vanille à 110°C.

Couler et étaler rapidement sur table en marbre avec une feuille siliconée.

2

PRALINÉ CACHAÛÈTE (2 CADRES DE 2MM 34/34CM)

- **400g** de praliné craquant amandes et noisettes
- **91g** de Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38% tempérée
- **100g** de cacahuètes grillées salées hachées finement

Mélanger ensemble la Couverture et le praliné, puis ajouter la cacahuète. Dresser sur le caramel en ayant ajouté un cadre de 2mm, 2x 300gr.

Couper des rectangles de 6,8 sur 14,5cm, total 11 pièces.

MOULAGE ET INSERTION DES RECTANGLES CARAMEL PRALINÉ :

Mouler les tablettes avec de la Couverture Noire Villars Côte d'Ivoire ACAÏOU 70%. Retirer le surplus de Couverture une fois l'épaisseur désirée atteinte. Laisser légèrement refroidir puis insérer les rectangles caramels pralinés. Talonner la tablette avec de la Couverture Noire Villars Côte d'Ivoire ACAÏOU 70%.

MOLÉSON LAIT

GANACHE CARAMEL

- **360g** de sucre
- **600g** de crème double
- **240g** de glucose
- **1** gousse de vanille
- **319g** de Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38%
- **150g** de beurre salé

Cuire le sucre au caramel, décuire petit à petit avec la crème, le glucose et la vanille préalablement chauffés recuire à 102°C. Ajouter la Couverture à 60°C puis le beurre à 35°C. Mixer et remplir les moules à 30°C.

PRÉPARATION DES MOULES :

Garnir de la Couverture Villars Blanche INALPA 29% pré-cristallisée dans le fond de chaque cavité du moule, qui symbolisera la neige du sommet du Moléson.

Laisser légèrement cristalliser.

Mouler avec de la Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38% pré cristallisée.

Retirer le surplus de Couverture une fois l'épaisseur du BBC désirée atteinte.

Laisser refroidir. Pocher la ganache caramel dans chaque cavité du moule.

Talonner le moule avec de la Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38%.



Nicolas Bertherin

Après avoir terminé successivement l'apprentissage de boulanger, puis celui de pâtissier confiseur en 1989, Nicolas Bertherin intègre l'équipe d'une confiserie renommée à Lausanne et entreprend le brevet de maîtrise fédéral, puis enchaîne les concours tel que le Championnat suisse du dessert en 1990-92-94-2002, le Championnat du monde à Milan en 1995, la Coupe du monde de la pâtisserie à Lyon en 1997, le Championnat d'Europe en 2002, pour s'établir enfin à son compte à Fribourg en 2004.

En 2016, Nicolas Bertherin quitte son établissement puis rejoint l'Hôtel Cailler à Charmey en tant que Chef Pâtissier jusqu'à ce jour.



Mathieu Bruno

Né à Montreux et riche d'expériences diverses dans plusieurs styles de cuisine en Suisse comme en France, Mathieu Bruno a quitté le Paysan Horloger dans le Jura suisse où il a été élu Découverte romande en 2016 par le guide Gault & Millau pour revenir dans sa région natale sur les rives du Léman.

Chef Mathieu Bruno vous surprendra avec une cuisine créative basée sur les goûts et l'originalité des alliances de textures et de saveurs. Une cuisine qui se compose d'aliments frais, locaux de préférence et de saison en favorisant au maximum le développement durable et le respect du produit.

LE TOUT FRIBOURG

PAR MATHIEU BRUNO

1

MOUSSE COUVERTURE AU LAIT DE LUCERNE MILCHELI 38%

- 200g de crème
- 73g de Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38%
- 1 feuille de gélatine

Chauffer la crème puis ajouter la gélatine réhydratée.

Verser progressivement sur la Couverture partiellement fondue, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Laisser cristalliser et monter au fouet.

2

CRÈME DOUBLE

- 150g de crème
- 100g de crème double
- 20g de sucre
- Quelques gouttes de liqueur de poire (à Bolzi)

Mélanger tous les ingrédients. Laisser infuser 30 minutes. Monter au fouet.

3

MERINGUE

- 100g de blanc d'œuf
- 200g de sucre
- Citron
- Timut

Foisonner les blancs d'œufs en ajoutant progressivement le sucre en chauffant sur un bain-marie à 45°C.

Une fois foisonnés, incorporer les zestes de citron et quelques tours de moulin pour le timut.

Dresser à l'aide d'une poche dans des moules silicones demi-sphère. Vider le centre.

Cuire une nuit à 80°C.

4

GELÉE DE VIN CUIT

- 200g de pulpe de poire
- 200g de vin cuit
- 2g d'agar-agar
- 2g de gélatine

Mélanger la pulpe et le vin cuit.

Ajouter l'agar-agar et cuire à ébullition pendant 3 minutes.

Ajouter la gélatine réhydratée, mélanger et remplir les moules.

Laisser refroidir, prendre la gelée puis démouler.



TARTELETTE CHOC'VILLARS

RECETTE CALCULÉE POUR 24 TARTELETTES

PAR CHRISTOPHE RENO

1

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

- 210g de farine
- 90g de sucre glace
- 2g de sel fin
- 30g de poudre d'amande
- 120g de beurre
- 50g de poudre de cacao

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids. Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Cuisson 150°C pendant 15 minutes.

2

MOËLLEUX AMANDE

- 170g de poudre d'amande
- 170g de beurre
- 170g de sucre glace
- 17g de féculé
- 95g d'œufs

20g par fond de tartelette.

Mettre le beurre pommade, puis ajouter la poudre d'amande, le sucre glace, la féculé et les œufs. Couler aussitôt dans les fonds de tartelettes précuits.

Cuisson 175°C pendant 10 minutes.

3

CRÈMEUX CARAMEL

- 115g de sucre semoule
- 40g de beurre liquide clarifié Valrhona
- 225g de crème
- 12g de glucose
- 95g de Couverture Noire Villars ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire

20g par tartelette.

Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le mélange crème et glucose chaud. Laisser retomber la température à 75/80°C puis émulsionner à la maryse en versant progressivement sur la Couverture. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. À 40°C, ajouter le beurre et mixer à nouveau. Laisser cristalliser au réfrigérateur. Une fois cristallisé, pocher sur le moëlleux amande.

4

GANACHE MONTÉE

- 220g de crème 35%
- 24g de glucose
- 24g de sucre inverti
- 180g de Couverture Noire Villars ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire
- 450g de crème liquide 35%

30g par tartelette.

Chauffer la petite quantité de crème, le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la Couverture, en prenant soin d'émulsionner le mélange. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la deuxième partie de crème liquide froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser idéalement 12h. Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler à la poche ou à la spatule. Réaliser le pochage final.

5

NAPPAGE À PULVÉRISER

- 500g de nappage neutre Absolu Cristal
- 100g d'eau

Mélanger ensemble l'eau et le nappage, porter à ébullition. Utiliser à 70°C.

Pulvériser sur les tartelettes.

DRESSAGE :

À l'aide du Couverture Noire ACAÏOU 70% Côte d'Ivoire tempérée, réaliser entre deux feuilles guitare, une abaisse de chocolat. Laisser cristalliser à 15°C. Une fois cristallisée, disposer des éclats de chocolat sur chaque tartelette puis saupoudrer légèrement de poudre de cacao.



Christophe Renou

Si le début du parcours de Christophe Renou a été classique, il en a été tout autrement de la suite de sa carrière. Marqué dans son enfance à Angers, par la transmission et le partage lors des grandes tablées dominicales, il entame une formation en pâtisserie où son maître d'apprentissage lui donne le goût des concours. En 2000, il termine en finale nationale du Meilleur apprenti de France. En 2007 il termine à la cinquième place de la Coupe du monde avec une équipe de Suisse coachée par Christophe Michalak. Puis, en 2015, vient la consécration : il devient Meilleur ouvrier de France (MOF).

En 2003, il débarque chez Lucien Moutarlier, comme chef pâtissier. Passionné de chocolat, il devient formateur à l'École Valrhona en 2009. Ensuite ? « J'avais deux rêves : devenir MOF et m'installer à mon compte. Le premier venait de se réaliser, alors je n'ai pas hésité longtemps avant d'atterrir en Suisse pour le deuxième ! » En 2017, c'est à Carouge que débute une nouvelle aventure.



Julien Boutonnet

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur depuis 2015, Julien Boutonnet fait désormais partie de l'élite de la Pâtisserie Française. Vice Meilleur Apprenti de France en 2000, Lauréat du Trophée Pascal Caffet en 2004, Vice-Champion d'Europe du Sucre en 2005, Lauréat du Charles Proust en 2006, Julien possède un parcours professionnel ponctué de belles adresses. En 2003, il rejoint l'équipe de Pascal Caffet* (MOF Pâtissier et Champion du monde). L'année suivante, il intègre l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP) en tant qu'assistant. Sa carrière professionnelle le dirige ensuite en Suisse pour l'ouverture de l'hôtel Four Seasons de Genève. Il poursuivra son expérience professionnelle au côté d'Olivier Bajard* (MOF Pâtissier et Champion du monde) en tant que responsable de production pendant 8 ans.

Aujourd'hui, il a rejoint l'équipe de l'École Hôtelière de Lausanne en tant que chef exécutif.

TARTE CHOCOLAT NOISETTE EN MILLEFEUILLE - RECETTE CALCULÉE POUR 3 TARTES - 1 DISQUE PAR PERSONNE

PAR JULIEN BOUTONNET

1

PÂTE SABLÉE

- 180g de beurre doux
- 240g de farine faible (T55)
- 30g de farine de maïs
- 9g de levure chimique
- 3g de sel fin
- 90g de sucre glace
- 24g d'œufs entiers
- 18g de lait entier
- 18g de vinaigre de vin blanc

Tamiser les poudres ensemble. Ajouter le sel et les dés de beurre froid. Sabler les éléments ensemble. Incorporer les œufs, le lait puis l'alcool (ne pas mélanger ensemble). Étaler à 1,5mm puis détailler des disques cannelés de 7cm de diamètre. Disposer selon gabarit. Cuire dans un four réglé à 145°C, pendant 15 minutes environ.

2

GANACHE CHOCOLAT

- 45g de sirop de glucose
- 8g de sucre inverti
- 30g de glycérine
- 360g de crème
- 360g de Couverture Noire Villars BOUDJI63%
- 53g de beurre clarifié

Faire fondre le glucose, le sucre inverti, puis ajouter la crème et la glycérine à 20°C.

Fondre la Couverture Noire et le beurre à 60°C. Ajouter le liquide dans la Couverture Noire puis mixer.

Pocher 70g de ganache sur le premier étage et 90g de ganache sur le deuxième.

3

CROUSTILLANT AUX NOISETTES

- 99g de praliné noisette 66%
- 33g d'Éclat d'or
- 33g de noisettes hachées torréfiées

Mélanger le praliné fondu, les éclats de bricquet et les noisettes hachées torréfiées.

Disposer au centre de chaque pochage ganache.

4

BISCUIT NOISETTES & CHOCOLAT

- 79g de blancs d'œufs montés
- 6g de sucre inverti
- 1g de blancs d'œufs en poudre
- 1g de sel
- 41g de sucre semoule
- 45g de jaunes d'œufs
- 20g de farine faible
- 5g de farine de maïs
- 12g de poudre de cacao
- 12g d'amidon de Maïs
- 8g de poudre de noisettes
- Noisettes concassées

Monter « au bec d'oiseau » les blancs avec les sucres, le sel et les blancs en poudre.

Incorporer les jaunes, puis les poudres préalablement tamisées et mélangées.

Pocher des boules de 15g puis parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer de sucre glace.

Cuire au four à 180°C pendant 6 minutes environ.



BARRE « SNICKERS »

RECETTE POUR 10 PORTIONS

PAR KEVIN LOPES

1

PÂTE SUCRÉE VANILLE

- **100g** de beurre sec 84%
- **71g** de sucre glace
- **40g** d'œufs entiers
- **1,7g** de gousse de vanille
- **187g** de farine T55
- **2g** de fleur de sel

Dans la cuve d'un mixeur avec la feuille, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et la gousse de vanille préalablement grattée. Procéder au crémage du mélange, ajouter les œufs tempérés et mélanger. Ajouter la farine tamisée et le sel et mélanger. Lorsque le mélange a une consistance homogène, débarrasser la pâte et fraser afin de lui donner du corps. Filmer et placer au frais pendant 6 heures. Étaler à 2mm et détailler des rectangles de 10,5cm/2,5cm. Répartir sur toile siliconée et couvrir d'une seconde toile siliconée. Cuire les sablés au four à 140° C pendant 14 minutes jusqu'à coloration dorée. Refroidir et réserver.

2

PARFAIT GLACÉ CHOCOLAT AU LAIT

- **119g** de jaune d'œuf
- **90g** de sucre semoule
- **29g** d'eau (1)
- **10g** de gélatine 200 bloom
- **60g** d'eau froide (2)
- **137g** de Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38%
- **448g** de crème fouettée

Monter la crème jusqu'à texture mousseuse et préserver à température ambiante. Hydrater la gélatine dans l'eau froide (2). Fondre le chocolat au lait au bain-marie. Monter les jaunes au batteur muni du fouet et réaliser un sabayon. Dans une casserole mélanger le sucre et l'eau (1) et porter le mélange à 118° C. Laisser le sirop légèrement tempéré et ajouter la gélatine préalablement essorée. Verser le sirop chaud sur les jaunes à vitesse ralentie et tempérer le mélange à pleine vitesse (28°C). Incorporer le chocolat à la maryse et compléter avec la crème montée. Étaler le parfait dans un cadre.

3

CARAMEL TENDRE

- **122g** de crème 35%
- **55g** de sirop de glucose
- **83g** de glucose en poudre
- **27g** de beurre
- **1g** de fleur de sel
- **1,2g** de lécithine de soja
- **83g** de sucre
- **3,2g** de gélatine
- **20g** d'eau froide
- **33g** beurre de cacao

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, chauffer la crème, le glucose en poudre et le sirop de glucose avec le beurre. Dans une autre casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Déglacer avec le premier mélange chaud et redonner une ébullition. Débarrasser le mélange et ajouter la gélatine préalablement essorée. Ajouter le beurre de cacao et mixer au blender. Tempérer le mélange (28°C) et le répartir sur le parfait. Placer au surgélateur pendant 6 heures.

4

CACAHUËTES CARAMELISÉES

- **200g** de cacahuètes
- **40g** d'eau
- **100g** de sucre
- **10g** de beurre
- **3g** de fleur de sel

Placer les cacahuètes sur une plaque au four à 170°C pendant 10 minutes et réserver. Dans une grande casserole, chauffer l'eau et le sucre à 115°C. Ajouter sur le côté les cacahuètes et mélanger jusqu'à sablage. De nouveau sur la source de chaleur, continuer à mélanger jusqu'à caramélisation. Sur le côté ajouter le beurre et la fleur de sel et mélanger. Répartir sur toile siliconée et détacher les cacahuètes.

5

GLAÇAGE CHOCOLAT

- **182g** de Couverture Lait de Lucerne Villars MILCHELI 38%
- **230g** de beurre de cacao
- **400g** de Couverture Noire Villars BOUDJI 63%

Fondre les ingrédients au bain-marie. Tempérer le mélange à 29°C avant utilisation.

DRESSAGE :

Détailler des bandes de 10cm x 2cm. Placer chaque longueur sur une base de pâte sucrée recouverte de beurre de cacahuètes (2mm). Disposer des cacahuètes caramélisées sur le caramel et replacer l'ensemble au surgélateur pendant 30 minutes. Tremper les barres dans le glaçage (2 passages successifs) et terminer par la poudre d'or.



Kevin Lopes

Attiré par le challenge et les voyages, Kevin a été amené depuis 15 ans à travailler au sein de diverses grandes maisons. De Megève à Luxembourg, en passant par Paris, Monaco, Bonifacio, Metz (dont il est originaire) et Courchevel, il devient alors Chef Pâtissier Exécutif de l'hôtel le One & Only The Palm, à Dubaï. En 2015, il devient chef pâtissier chez Sketch à Londres dirigés le mythique Pierre Gagnaire, élu Meilleur Chef du Monde par ses pairs la même année.

Il profite de cette expérience pour déployer son incroyable gastro-diversité, développant des créations non-allergènes et réduites en sucre, tout en appliquant ses valeurs - liberté, rigueur, qualité, cohérence et surtout le plaisir.

Actuellement Chef Pâtissier en Alsace au sein du restaurant JY'S (2*), Kevin se lance également un nouveau défi : le consulting et la formation ayant à cœur de transmettre à son tour !



www.villars.com

Route de la Fonderie 18 - 1701 - Fribourg - Suisse