



LIVRET RECETTES 2021

*Haute
gourmandise*


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



AMOUREUX DE LA GASTRONOMIE
CRÉATIVE ET DÉSIREUX D'AMÉLIORER
VOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER,
NOUS VOUS OFFRONS LA POSSIBILITÉ
DE VOUS LANCER DANS
DES RÉALISATIONS PÂTISSIÈRES
DIGNES DES PLUS GRANDS CHEFS.

Sommaire

DESSERTS CHOCOLATÉS
REVISITÉS
P 4-5

DESSERTS FRUITÉS
CHOCOLATÉS
P 22-23



Desserts chocolatés revisités

**LANCEZ-VOUS DANS DES
CRÉATIONS PÂTISSIÈRES
CHOCOLATÉES DIGNES
DES PLUS GRANDS CHEFS.**

BABA CARACHOC

-

BÛCHE TRIO CHOCOLAT

-

FORÊT NOIRE

-

TIRAMISU

Baba carachoc



Baba carachoc

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 25 à 30 mini babas.

PÂTE À BABA CHOCOLAT

40 g	Lait entier
10 g	Crème entière liquide 35% MG
35 g	CARAÏBE 66%
85 g	Œufs
10 g	Sucre semoule
2 g	Sel
11 g	Levure de boulanger
135 g	Farine T55
40 g	Beurre

PÂTE À BABA CHOCOLAT

Chauffer le lait et la crème, verser sur le chocolat **CARAÏBE 66%** en prenant soin de réaliser une émulsion. Casser les œufs et les faire tiédir, dissoudre le sucre, le sel et la levure de boulanger. Incorporer la farine tamisée. Pétrir légèrement sans donner trop de corps. Ajouter la ganache à la pâte et continuer de pétrir légèrement. Verser le beurre fondu à 45°C sur la pâte et couvrir d'un linge sans mélanger. Placer au four à 27/28°C, pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le beurre tombe dessous la pâte. À l'aide d'une maryse, homogénéiser la pâte et garnir les moules à baba. Laisser pousser au chaud une seconde fois. Enfourner à 200°C quelques minutes, pour démarrer la pousse régulièrement. Baisser ensuite la température à 170/175°C pendant 8 à 10 minutes.

SIROP VANILLE

550 g	Eau
300 g	Sucre semoule
3	Gousses de vanille « NOROHY »

SIROP VANILLE

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Infuser 15 minutes avec la vanille et chinoiser. Une fois refroidi, placer les babas dans un plat et couvrir de sirop. Tourner les babas au bout de 15 minutes et laisser une nuit dans le sirop au réfrigérateur.

CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA 70%

125 g	Lait entier
125 g	Crème entière liquide 35% MG
50 g	Jaunes d'œufs
25 g	Sucre semoule
2,5 g	Feuille de gélatine
100 g	GUANAJA 70%

CRÉMEUX CHOCOLAT GUANAJA 70%

Sur feu moyen chauffer le lait et la crème. À l'aide d'un fouet, mélanger sans monter les jaunes d'œufs et le sucre. Sur ce mélange, verser en remuant toujours, le liquide chaud. Reverser le tout dans la casserole sur feu doux. Remuer doucement jusqu'à une cuisson « à la nappe » de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre que la température atteigne les 82°C. À ce moment retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée. Verser en trois fois sur le chocolat fondu **GUANAJA 70%** afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion et bien lisser le crémeux. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

Baba carachoc



Baba carachoc (suite)

CRÉMEUX CARAMEL

CHOCOLAT

220 g	Sucre semoule
30 g	Glucose
100 g	Beurre
360 g	Crème entière liquide 35% MG
160 g	CARAMÉLIA 36%

CRÉMEUX CARAMEL CHOCOLAT

Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose, puis ajouter le beurre et la crème chaude petit à petit. Verser ce caramel en trois fois sur le chocolat fondu **CARAMÉLIA 36%** comme pour réaliser une ganache. Mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion. Laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur avant utilisation.

MONTAGE

Imbiber les babas dans le sirop froid toute la nuit.

Le lendemain bien égoutter les babas sur une grille.

Garnir le creux du baba de crémeux **GUANAJA 70%**.

Dresser ensuite, à l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, une belle spirale de crémeux caramel chocolat.

Tempérer du chocolat noir en suivant la courbe de tempérage inscrite sur le sachet.

Réaliser un décor rond de chocolat de 2 cm de diamètre.

Déposer un décor sur chaque baba et terminer par une pointe de crémeux caramel.

Bûche trio chocolat



Bûche trio chocolat

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 6 personnes.

BISCUIT CHOCOLAT

225 g	Œufs
75 g	Miel
120 g	Sucre semoule
75 g	Poudre d'amande
120 g	Farine
25 g	POUDRE DE CACAO
7,5 g	Levure chimique
120 g	Crème entière liquide 35% MG
75 g	Beurre fondu
25 g	Rhum
45 g	CARAÏBE 66%

BISCUIT CHOCOLAT

Mélanger les œufs, le miel et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amande, la farine tamisée avec la **POUDRE DE CACAO** et la levure chimique. Verser la crème liquide et le beurre fondu. Ajouter le rhum et terminer par le chocolat **CARAÏBE 66%** préalablement fondu. Verser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes environ.

Une fois le biscuit cuit et refroidi, le détailler aux dimensions souhaitées.

MOUSSE AU CHOCOLAT

BLANC

1	Feuille de gélatine
150 g	IVOIRE 35%
75 g	Lait
150 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%** au bain-marie ou au micro-ondes à très faible puissance en remuant très régulièrement. Faire bouillir le lait puis ajouter la gélatine essorée si nécessaire. Remuer jusqu'à ce que celle-ci fonde et verser 1/3 du liquide sur le chocolat de manière à obtenir une texture lisse, brillante et élastique puis verser le reste en veillant à conserver cette texture. Le mélange devra être toujours tiède. Faire monter la crème en une chantilly mousseuse. Incorporer la ganache à la crème fouettée.

MOUSSE AU CHOCOLAT

AU LAIT

1	Feuille de gélatine
105 g	JIVARA 40%
75 g	Lait
150 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT

Répéter la même opération que pour la mousse au chocolat blanc avec le chocolat **JIVARA 40%**.

MOUSSE AU CHOCOLAT

NOIR

1	Feuille de gélatine
90 g	GUANAJA 70%
75 g	Lait
150 g	Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Répéter la même opération que pour la mousse au chocolat blanc avec le chocolat **GUANAJA 70%**.

Bûche trio chocolat



Bûche trio chocolat (suite)

MONTAGE

Confectionner votre biscuit, le laisser refroidir et découper un rectangle de la dimension de votre gouttière à bûche.

Réaliser la mousse **IVOIRE 35%**, la couler dans votre gouttière à bûche et placer votre gouttière au congélateur jusqu'à ce que la mousse soit complètement congelée.

Réaliser la mousse **JIVARA 40%** et la couler sur la mousse **IVOIRE 35%** puis remettre au congélateur jusqu'à ce que celle-ci soit entièrement congelée.

Réaliser enfin la mousse **GUANAJA 70%**, la couler par dessus, puis apposer le biscuit et placer au congélateur.

Quand la bûche est parfaitement congelée, la démouler, la décorer et la laisser décongeler 6 heures minimum au réfrigérateur.

Cette bûche se mange directement à la sortie du réfrigérateur, nul besoin de la sortir au préalable car c'est ainsi qu'elle développera un maximum d'arômes.

Forêt noire



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Forêt noire

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces.

BISCUIT VIENNOIS CACAO

- 40 g Jaunes d'œufs
- 105 g Œufs
- 85 g Sucre semoule
- 25 g Sucre semoule
- 65 g Blancs d'œufs
- 25 g Farine
- 25 g **POUDRE DE CACAO**

BISCUIT VIENNOIS CACAO

Monter les jaunes, les œufs et 85 g de sucre au batteur. Ensuite, monter les blancs serrés avec 25 g de sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine et la **POUDRE DE CACAO** tamisés. Peser 360 g de biscuit sur une plaque 30 x 40 cm et étaler à la spatule coudée. Cuire ce biscuit à 230C au four en chaleur tournante environ 6 à 7 minutes.

CRÉMEUX MANJARI 64%

- 125 g Lait entier
- 125 g Crème entière liquide 35% MG
- 25 g Sucre semoule
- 50 g Jaunes d'œufs
- 2 g Feuille de gélatine
- 110 g **MANJARI 64%**

CRÉMEUX MANJARI 64%

Sur feu moyen, chauffer le lait et la crème. À l'aide d'un fouet, mélanger sans monter les jaunes d'œufs et le sucre.

Sur ce mélange verser, en remuant toujours, le liquide chaud. Reverser le tout dans la casserole à feu doux. Remuer doucement jusqu'à une cuisson « à la nappe » de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre que la température soit de 82°C.

Une fois la température atteinte, retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Verser en trois fois sur le chocolat **MANJARI 64%** préalablement fondu afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion et bien lisser le crémeux. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE

IVOIRE 35% VANILLE KIRSCH

- 90 g Crème entière liquide 35% MG
- 240 g Crème entière liquide 35% MG
- 10 g Miel d'acacia
- 10 g Glucose
- 120 g **IVOIRE 35%**
- 2 Gousses de vanille «**NOROHY**»
- 10 g Kirsch

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% VANILLE KIRSCH

Chauffer 90 g de crème avec le glucose, le miel et les deux gousses de vanille fendues et grattées. Verser en trois fois sur le chocolat

IVOIRE 35% préalablement fondu et remuer énergiquement.

Mixer et ajouter 240 g de crème froide avec le kirsch.

Filmer et réserver au réfrigérateur idéalement toute une nuit.

Forêt noire

Forêt noire

(suite)

GELÉE DE GRIOTTE

140 g	Pulpe de griotte
70 g	Griottes à l'alcool
4 g	Feuille de gélatine
20 g	Sucre semoule
5 g	Kirsch

GELÉE DE GRIOTTE

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide et l'essorer. Hacher les griottes. Chauffer la moitié de la pulpe de griotte avec le sucre à 60°C, ajouter et fondre la gélatine, puis verser le reste de la pulpe, les griottes hachées et le kirsch. Couler 125 g de gelée dans le cadre entremets déjà commencé à être monté et placer le tout au congélateur.

SIROP IMBIBAGE À LA LIQUEUR DE CHOCOLAT

140 g	Eau
30 g	Sucre semoule
40 g	Liquueur de chocolat
1	Gousse de vanille «NOROHY»

SIROP IMBIBAGE À LA LIQUEUR DE CHOCOLAT

Bouillir l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée. Placer au frais. Mélanger le sirop et ajouter la liqueur de chocolat.

GLAÇAGE ESQUIMAU MANJARI 64%

800 g	MANJARI 64%
80 g	Huile de pépins de raisin

GLAÇAGE ESQUIMAU MANJARI 64%

Fondre le chocolat **MANJARI 64%** à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser à environ 35°C.

MONTAGE

Découper 4 bandes de biscuit chocolat de 30 x 10 cm.

Dans un cadre à entremets de 30 x 10 cm x 5 cm de hauteur, placer une bande de biscuit et imbiber le avec le sirop d'imbibage, pocher et lisser par-dessus 125 g de crémeux **MANJARI 64%** puis recouvrir d'une bande de biscuit, l'imbiber et placer au congélateur.

Foisonner la ganache montée jusqu'à obtenir une texture souple et pochable. Pocher et lisser 125 g de cette préparation sur le deuxième biscuit puis recouvrir avec une bande de biscuit, l'imbiber et placer au congélateur.

Réaliser la gelée de griotte et verser 125 g sur le troisième biscuit lisser et placer le dernier biscuit sur le dessus. Imbiber le puis placer le au congélateur.

Une fois bien congelé, décadrer et couper des parts de 3 cm de largeur.

Disposer les parts sur la tranche et napper le dessus avec du nappage pour avoir un visuel brillant puis remettre au congélateur.

Enrober le dessus ainsi que les côtés avec du glaçage esquimaux **MANJARI 64%**. Placer au congélateur 30 minutes. Mettre au réfrigérateur la veille pour le lendemain pour une dégustation optimale.

Il est possible de réaliser la ganache montée sans le Kirsch selon vos envies.

Tiramisu

Tiramisu

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces.

BISCUIT VIENNOIS CAFÉ

40 g	Jaunes d'œufs
105 g	Œufs
85 g	Sucre semoule
25 g	Sucre semoule
65 g	Blancs d'œufs
50 g	Farine
5 g	Café en poudre

BISCUIT VIENNOIS CAFÉ

Monter les jaunes, les œufs et 85 g de sucre semoule au batteur. Ensuite, monter les blancs serrés avec les 25 g de sucre restants. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter la farine tamisée.

Peser 360 g de biscuit sur une plaque 30 x 40 cm et étaler à la spatule coudée. Saupoudrer par-dessus le café en poudre.

Cuire ce biscuit à 230°C au four en chaleur tournante environ 6 à 7 minutes.

CRÉMEUX CAFÉ DULCEY 35%

225 g	Lait entier
45 g	Jaunes d'œufs
15 g	Sucre semoule
45 g	Café grains
185 g	DULCEY 35%
2 g	Feuille de gélatine

CRÉMEUX CAFÉ DULCEY 35%

À feu moyen, chauffer le lait à frémissement et verser les grains de café. Couvrir d'un film afin de laisser infuser 15 minutes. Filtrer pour récupérer le lait infusé au café puis faire chauffer.

À l'aide d'un fouet, mélanger sans monter les jaunes d'œufs et le sucre. Sur ce mélange, verser la préparation sans cesser de remuer. Reverser le tout dans la casserole à feu doux. Remuer doucement jusqu'à obtenir une cuisson « à la nappe » de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre que la température atteint 82°C.

Une fois la température atteinte, retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise café. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Verser en trois fois sur le chocolat **DULCEY 35%** préalablement fondu afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion et lisser le crémeux. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% MASCARPONE

105 g	Lait entier
20 g	Miel d'acacia
85 g	IVOIRE 35%
100 g	Crème entière liquide 35% MG
195 g	Mascarpone

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% MASCARPONE

Chauffer le lait entier avec le miel. Verser en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu et remuer énergiquement. Mixer et ajouter la crème froide avec le mascarpone. Mixer de nouveau pour parfaire l'émulsion. Filmer et réserver au réfrigérateur idéalement toute une nuit.

Tiramisu

Tiramisu

(suite)

SIROP IMBIBAGE CAFÉ

200 g Café expresso
25 g Sucre semoule

SIROP IMBIBAGE CAFÉ

Chauffer le café et mélanger fermement avec le sucre. Placer au frais.

GLAÇAGE ESQUIMAU NOISETTE DULCEY 35%

800 g **DULCEY 35%**
80 g Huile de pépins
de raisin
200 g Noisettes hachées
torréfiées

GLAÇAGE ESQUIMAU NOISETTE DULCEY 35%

Faire fondre le chocolat **DULCEY 35%** à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin avec les noisettes hachées torréfiées. Utiliser à environ 35°C.

MONTAGE

Découper 3 bandes de biscuit chocolat de dimension 30 x 10 cm.

Dans un cadre entremets de 30 x 10 x 5 cm de hauteur placer une bande de biscuit et imbiber avec le sirop imbibé de café. Pocher et lisser par-dessus 120 g de crémeux café **DULCEY 35%**. Placer au congélateur. Foissonner 120 g de ganache montée jusqu'à obtenir une texture souple et pochable. Puis, pocher et lisser cette préparation sur la première couche de crémeux café **DULCEY 35%**. Placer un biscuit par-dessus, l'imbiber et disposer le tout au congélateur.

Procéder de la même manière que ci-dessus une seconde fois.

Une fois bien congelé, décadrer et couper des parts de 3 cm de largeur.

Disposer les parts sur la tranche et napper le dessus avec du nappage pour obtenir un visuel brillant. Remettre la préparation au congélateur.

Enrober le dessus et les côtés avec le glaçage esquimau noisette **DULCEY 35%**. Placer au congélateur 30 minutes. Enfin, mettre au réfrigérateur la veille pour une dégustation optimale le lendemain.



Desserts fruités chocolatés

RÉINTERPRÉTEZ LES GRANDS
CLASSIQUES FRUITÉS
DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE.

MACARONS
IVOIRE CASSIS

-

MACARONS YUZU

-

FRAISIER

-

TARTE AUX FRAISES

-

PAVLOVA
AUX FRUITS ROUGES

-

TARTE FESTIVE

-

TARTE PASSIONNÉMENT
MERINGUÉE

-

CARAGRUME

Macarons Ivoire cassis



Macarons Ivoire cassis

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 40 macarons.

APPAREIL À MACARON

150 g	Poudre d'amande
75 g	Sucre glace
125 g	Sucre semoule
50 g	Blancs d'œufs
50 g	Eau
50 g	Blancs d'œufs

APPAREIL À MACARON

Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C puis foisonner uniquement 50 g de blancs avec ce sirop de sucre.

Monter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 50 g de blancs d'œufs restants aux blancs précédemment montés au sirop.

Mélanger aux poudres et macaronner jusqu'à l'obtention d'une texture au ruban.

À l'aide d'une poche à douille n°8, pocher les macarons sur papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

GANACHE IVOIRE CASSIS

150 g	Crème entière liquide 35% MG
300 g	IVOIRE 35%
135 g	Pulpe de cassis

GANACHE IVOIRE CASSIS

Chauffer la crème et faire fondre le chocolat **IVOIRE 35%**.

Verser la crème chaude en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu pour réaliser la ganache.

Terminez en ajoutant la pulpe de cassis.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Conserver plusieurs heures au réfrigérateur puis fouetter légèrement afin d'avoir une bonne consistance.

MONTAGE

Garnir les coques de macarons avec la ganache.

Pocher sur la face plane d'une des deux coques de macaron et coller une autre coque sur le dessus.

Presser légèrement les deux parties.

Vous pouvez conserver ces macarons au congélateur.

Macarons yuzu

Macarons yuzu (coque cacao ou coque blanche)

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 40 macarons.

COQUE CACAO

- 125 g Poudre d'amande
- 150 g Sucre glace
- 25 g **POUDRE DE CACAO**
- 50 g Blancs d'œufs
- 150 g Sucre semoule
- 50 g Blancs d'œufs
- 50 g Eau

COQUE BLANCHE

- 150 g Poudre d'amande
- 150 g Sucre glace
- 50 g Blancs d'œufs
- 150 g Sucre semoule
- 50 g Blancs d'œufs

GANACHE INSPIRATION

YUZU

- 115 g Lait entier
- 10 g Miel d'acacia
- 380 g **INSPIRATION YUZU**

MACARONS

Pour les macarons cacao : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée, le sucre glace et la **POUDRE DE CACAO**.

Pour les macarons coque blanche : mixer ensemble la poudre d'amande préalablement tamisée avec le sucre glace.

Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et verser la préparation sur les 50 g de blancs préalablement montés.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 50 g de blancs non montés.

Mélanger aux poudres et macaronner.

A l'aide d'une poche munie d'une douille n°8, pocher les macarons sur votre papier sulfurisé et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 12/13 minutes.

GANACHE INSPIRATION YUZU

Faire chauffer le lait entier avec le miel puis verser un tiers du mélange sur l'**INSPIRATION YUZU** fondu. Mélanger énergiquement et ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière.

Mixer avec un mixeur plongeant et incorporer le dernier tiers tout en continuant de mixer.

Filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures.

MONTAGE

Retourner les macarons cuits et refroidis. Les garnir de ganache à l'aide d'une poche et les assembler deux par deux. Les macarons peuvent être conservés au congélateur.

Astuce de Chef

Penser à sortir la ganache du réfrigérateur 30 minutes au minimum avant l'assemblage de vos macarons afin qu'elle soit plus facilement pochable.

Fraisier



Fraisier

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour un fraisier de 14 cm de diamètre, soit 4/6 personnes.

BISCUIT MADELEINE CITRON

75 g	Beurre
90 g	Farine T45
45 g	Sucre glace
1 g	Fleur de sel
4 g	Levure chimique
90 g	Œufs
50 g	Miel d'acacia
20 g	Lait entier
½	Citron jaune zesté

BISCUIT MADELEINE CITRON

Fondre le beurre. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la fleur de sel et la levure chimique.

Mélanger les œufs avec le miel d'acacia. Puis ajouter les poudres tamisées, le lait, le beurre fondu et le zeste de citron.

Réserver au frais pour laisser reposer la pâte quelques heures.

Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie munie d'un tapis en silicone ou d'une feuille de papier cuisson. Enfourner à 210°C pendant 6 à 8 minutes

GANACHE MONTÉE IVOIRE

VANILLE

120 g	Crème entière liquide 35% MG
45 g	Crème entière liquide 35% MG
1	Gousse de vanille «NOROHY»
5 g	Miel d'acacia
5 g	Glucose
65 g	IVOIRE 35%

GANACHE MONTÉE IVOIRE VANILLE

Chauffer les 45 g de crème avec les graines de la gousse de vanille, le miel d'acacia et le glucose.

Verser en plusieurs fois le mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** fondu en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le mélange peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter les 120 g restants de crème liquide entière froide et mixer à nouveau.

Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

115 g	Pulpe de fraise
135 g	Pulpe de framboise
25 g	Sirup de glucose
3 g	Pectine NH
25 g	Sucre semoule
1 g	Gélatine

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Chauffer les pulpes de fruits et le glucose à 40°C. Ajouter ensuite la pectine mélangée au sucre semoule. Porter à ébullition. Puis ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.

MONTAGE

150 g Fraises

Placer un disque de biscuit dans un cercle inox de 14 cm de diamètre muni d'un rhodoïd. Couper des fraises en deux dans le sens de la hauteur et placez-les autour du cercle, face coupée contre le rhodoïd. Dresser un peu de ganache montée **IVOIRE 35%** vanille sur le biscuit et entre les fraises. Déposer des fraises coupées en brunoises puis compléter par de la ganache montée. Déposer un disque de biscuit découpé de 12 cm de diamètre. Dresser enfin de la ganache montée sur ce biscuit et lisser à l'aide d'une palette. Réserver au frigo quelques heures avant de décercler et d'enlever le rhodoïd. Déposer enfin quelques disques irréguliers de compotée de fruits rouges et éventuellement un décor chocolat.

Tarte aux fraises



Tarte aux fraises

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 tartes de 6 personnes.

PÂTE SABLÉE AMANDES

135 g	Beurre
2,5 g	Sel
102 g	Sucre glace
35 g	Poudre d'amande
55 g	Œufs
68 g	Farine T55
195 g	Farine T55

PÂTE SABLÉE AMANDES

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs et les 68 g de farine. Ne pas monter trop l'appareil. Dès que le mélange est homogène, ajouter la farine restante. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt à 2-3 mm. Cuire au four à 155°C sur plaque perforée.

SABLÉ PRESSÉ IVOIRE

VANILLE

300 g	Pâte sablée amande
30 g	Cassonade
40 g	Crêpes dentelles
130 g	IVOIRE 35%
50 g	Beurre
1	Gousse de vanille « NOROHY »

SABLÉ PRESSÉ IVOIRE VANILLE

À l'aide d'un rouleau, concasser grossièrement la pâte sablée puis ajouter la cassonade et les crêpes dentelles. Fondre le beurre séparément du chocolat **IVOIRE 35%** à 45/50°C. Gratter les grains de vanille avec le dos d'un couteau. Mélanger délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une maryse.

Dresser aussitôt dans un cercle et « presser » à l'aide d'une cuillère.

GANACHE MONTÉE IVOIRE

FRAISE

120 g	Crème entière liquide 35% MG
80 g	Crème entière liquide 35% MG
20 g	Sirup de glucose
150 g	IVOIRE 35%
250 g	Purée de fraise

GANACHE MONTÉE IVOIRE FRAISE

Chauffer les 80 g de crème et le glucose, puis réaliser une ganache avec le chocolat **IVOIRE 35%** c'est-à-dire en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Ajouter les 120 g de crème froide à la ganache ainsi que la purée de fraise. Laisser cristalliser 3 heures minimum au réfrigérateur avant de la fouetter, afin d'avoir une texture fondante.

COMPOTÉE FRAISE PASSION

115 g	Pulpe de fraise
135 g	Pulpe de passion
25 g	Sirup de glucose
3 g	Pectine NH
28 g	Sucre semoule
1 g	Gélatine

COMPOTÉE FRAISE PASSION

Chauffer la pulpe de fraise et de passion avec le glucose à 40°C. Ajouter ensuite le mélange pectine et sucre puis donner une ébullition, enfin terminer par la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Redonner une ébullition pendant une à deux minutes. Couler 5 mm dans un moule en silicone du diamètre de la tarte. Réserver au congélateur.

MONTAGE

Déposer sur le fond de sablé pressé la compotée fraise passion. Ajouter quelques fraises fraîches coupées en cubes. Pocher la ganache montée **IVOIRE 35%** fraise sur la compotée avec une douille unie de diamètre 12. Déposer quelques fraises coupées en rondelle sur la tarte pour la décorer et gratter un fruit de la passion.

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova aux fruits rouges

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces de 7,5 cm de diamètre.

MERINGUE FRANÇAISE

- 140 g Sucre semoule
- 140 g Sucre glace
- 150 g Blancs d'œufs

MERINGUE FRANÇAISE

Monter les blancs d'œufs à vitesse moyenne et ajouter le sucre semoule petit à petit pour obtenir une texture type mousse à raser. Puis, ajouter délicatement le sucre glace tamisé avec une maryse. à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser sur une plaque des boudins réguliers de la largeur de la plaque. Puis, utiliser une poche munie d'une douille sultane et dresser des rosaces de 7,5 cm de diamètre. Cuire cette préparation au four ventilé pendant 1 heure 30 à 80°C.

MERINGUE

- 95 g Meringue française
- 80 g **INSPIRATION FRAMBOISE**
- 50 g **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%**

MERINGUE

Concasser grossièrement 95 g de boudins de meringue française et mélanger avec le **PRALINÉ AMANDE NOISETTE FRUITÉ 50%** et l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondu à 45°C. Dresser aussitôt 15 g de ce mélange dans des cercles de 7,5 cm de diamètre chemisés avec du rhodoïd. Placer au congélateur.

MOUSSE GLACÉE

INSPIRATION FRAMBOISE

- 30 g Blancs d'œufs
- 40 g Sucre semoule
- 10 g Miel
- 50 g Pulpe de passion
- 100 g Pulpe de framboise
- 2 g Gélatine
- 70 g **INSPIRATION FRAMBOISE**
- 90 g Crème entière liquide 35% MG

MOUSSE GLACÉE INSPIRATION FRAMBOISE

Réaliser une meringue suisse : chauffer au bain marie, les blancs d'œufs, le sucre et le miel en mélangeant sans arrêt jusqu'à atteindre 55°C. Puis, monter la préparation au batteur à l'aide d'un fouet jusqu'à complet refroidissement. Chauffer les pulpes de fruits entre 70° et 80°C et ajouter la gélatine préalablement hydratée puis essorée. Verser en plusieurs fois sur l'**INSPIRATION FRAMBOISE** fondu à 45°C. Mixer pour parfaire l'émulsion. Monter la crème liquide bien froide jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Mélanger la ganache à la meringue suisse puis ajouter la crème montée mousseuse. Couler 30 g sur chacun des cercles de meringue pressée et remettre au congélateur.

Pavlova aux fruits rouges

Pavlova aux fruits rouges

(suite)

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION FRAMBOISE

- 200 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
- 20 g Huile de pépins
de raisin

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION FRAMBOISE

Fondre l'**INSPIRATION FRAMBOISE** à 45°C, puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Bien mélanger et réserver.

COULIS FRAMBOISE

- 230 g Pulpe de framboise
- 15 g Sucre semoule
- 6 g Gélatine
- 25 g Jus de citron vert
- 150 g Framboises fraîches

COULIS FRAMBOISE

Dans une casserole, chauffer la pulpe de framboise, le jus de citron vert et le sucre.

Ajouter ensuite la gélatine préalablement réhydratée et essorée.

Chauffer le tout à 60°C et filmer au contact jusqu'à complet refroidissement. Réserver au réfrigérateur.

MONTAGE

Décercler le montage meringue pressée et mousse.

Le tremper, côté mousse, dans le glaçage **INSPIRATION FRAMBOISE** et poser côté meringue sur une assiette.

Déposer aussitôt sur le glaçage une rosace de meringue française.

Garnir le creux de la meringue avec le coulis de fruits rouges.

Décorer avec des fruits rouges frais pour apporter une belle touche colorée : framboise, fraise, myrtille, groseille...

Tarte festive



Tarte festive

UNE RECETTE ORIGINALE DE l'École Gourmet Valrhona

Recette calculée pour 1 tarte en bande de 30 x 11,5 x 2 cm (12 personnes environ).

PÂTE SABLÉE AMANDE

120 g	Beurre
2 g	Sel fin
80 g	Sucre glace
30 g	Poudre d'amande
50 g	Œufs
60 g	Farine T45
180 g	Farine T45

PÂTE SABLÉE AMANDE

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf entier et 60 g de farine. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restants au fur et à mesure.

Étaler entre 2 feuilles de plastique puis découper à la forme voulue. Réserver au congélateur au moins 1 heure avant de déposer cette préparation dans le fond du moule.

CRÈME AMANDE/COCO

À CUIRE

90 g	Beurre
90 g	Sucre glace
45 g	Poudre de coco rapée
45 g	Poudre d'amande
10 g	Fécule
50 g	Œufs

CRÈME AMANDE/COCO À CUIRE

Faire un beurre pommade puis ajouter le sucre glace, la fécule et les poudres de coco et amande.

Incorporer les œufs tempérés petit à petit. Garnir aussitôt sur la bande de pâte sablée. Cuire au four à 180°C, environ 18 minutes.

COMPOTÉE ANANAS RHUM

VANILLE

265 g	Cubes d'ananas
10 g	Jus de citron
4 g	Maïzena
15 g	Rhum ambré
½	Gousse de vanille «NOROHY»
½	Zeste de citron vert

COMPOTÉE ANANAS RHUM VANILLE

Découper l'ananas en petits cubes. Mélanger le jus de citron avec la Maïzena et les graines de la gousse de vanille.

Chauffer le tout dans une casserole jusqu'à ébullition. Puis, ajouter le rhum et le zeste de citron vert lorsque l'ensemble est froid.

GANACHE MONTÉE AU LAIT

DE COCO

150 g	Lait de coco
20 g	Miel d'acacia (ou de sucre inverti)
135 g	IVOIRE 35%
225 g	Crème entière liquide 35% MG
18 g	Malibu
1	Citron vert zesté

GANACHE MONTÉE AU LAIT DE COCO

Chauffer le lait de coco avec le miel et le zeste de citron vert. Infuser 10 minutes et chinoiser. Faire fondre les 135 g de chocolat **IVOIRE 35%**. Verser petit à petit le mélange chaud sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu, en mélangeant à l'aide d'une maryse pour créer un noyau élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée.

Mixer en fin de mélange pour parfaire l'émulsion.

Ajouter les 225 g de crème froide ainsi que le Malibu. Mixer à nouveau. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Monter le mélange au fouet avant utilisation afin d'obtenir une texture pochable.

Tarte festive

Tarte festive

(suite)

MONTAGE

Dans le cadre à tarte, déposer une bande de pâte sablée puis dresser la crème amande/coco.

Cuire le tout environ 18 minutes à 180°C. Laisser tiédir avant de décadrer.

Réaliser la compotée d'ananas. Une fois refroidie, la déposer au centre de la tarte à l'aide d'une cuillère.

Réserver au congélateur pendant environ 1 heure.

Monter la ganache coco à l'aide d'un fouet et dresser en gouttes irrégulières à l'aide d'une poche munie d'une douille 16.

Pour la finition, décorer avec des copeaux de noix de coco fraîche, des zestes de citron vert et éventuellement des éclats de chocolat blanc **IVOIRE 35%**.

Tarte passionnément meringuée

Tarte passionnément meringuée

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 12 pièces.

PÂTE SABLÉE AMANDE

270 g	Beurre
270 g	Sucre glace
135 g	Poudre d'amande
5 g	Sel fin
110 g	Œufs
135 g	Farine
405 g	Farine

PÂTE SABLÉE AMANDE

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sucre glace, les œufs, les 135 g de farine, la poudre d'amande et le sel fin. Attention à ne pas trop mélanger. Dès que le mélange est homogène, ajouter 405 g de farine. Veiller à ne pas pétrir la pâte.

Abaisser aussitôt entre deux feuilles guitares (plastique) ou deux feuilles de papier sulfurisé, détailler.

Réserver au minimum 2 heures au congélateur avant utilisation. Foncer les fonds de tarte et cuire à 160°C environ 15 minutes.

CRÉMEUX INSPIRATION

PASSION

135 g	Pulpe de passion
7 g	Sirop de glucose
4 g	Gélatine en poudre
20 g	Eau pour la gélatine
245 g	INSPIRATION PASSION
265 g	Crème entière liquide 35% MG

CRÉMEUX INSPIRATION PASSION

Chauffer la pulpe avec le glucose jusqu'à environ 80°C, puis ajouter la gélatine préalablement réhydratée. Verser le tout progressivement sur la couverture fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau.

MOUSSE ALLÉGÉE

JIVARA 40%

100 g	Lait entier
2 g	Gélatine en poudre
10 g	Eau pour la gélatine
200 g	Crème entière liquide 35% MG
135 g	JIVARA 40%

MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA 40%

Chauffer le lait entier à 80°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement le mélange sur le chocolat **JIVARA 40%** préalablement fondu pour obtenir une texture élastique et brillante, signe d'une émulsion bien démarrée. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Lorsque le mélange est à 35/40°C, faire le mélange avec la crème montée mousseuse. Couler tout de suite dans les moules silicone Oblong du kit et placer au congélateur.

MERINGUE ITALIENNE

50 g	Blancs d'œufs
150 g	Sucre semoule
50 g	Eau

MERINGUE ITALIENNE

Cuire les 150 g de sucre semoule et l'eau à 117/118°C, et verser sur les blancs montés. Monter jusqu'à ce que le mélange tiédisse, et que vous obteniez un joli bec d'oiseau au bout du fouet ainsi qu'une texture poachable.

Tarte passionnément meringuée



Tarte passionnément meringuée (suite)

MONTAGE

Une fois les fonds de tarte cuits et refroidis, réaliser le crémeux **INSPIRATION PASSION** afin de le couler directement à l'intérieur jusqu'en haut. Placer au congélateur. Ensuite, démouler les mousses allégées **JIVARA 40%** et les placer sur le crémeux **INSPIRATION PASSION** congelé.

Réaliser la meringue italienne. À l'aide d'une poche, sans douille, couper le bout de celle-ci en biseaux et faire un pochage irrégulier de la mousse allégée **JIVARA 40%**. Brûler avec un petit chalumeau la meringue italienne. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant dégustation.

Astuce de Chef

Pour une finition optimale, une fois les mousses allégées **JIVARA 40%** démoulées, napper les pour qu'elles soient brillantes à l'aide d'un nappage neutre avant de les déposer sur le crémeux **INSPIRATION PASSION**.

Caragrome

Caragrome

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour environ 20 petits gâteaux.

PÂTE À CAKE AGRUMES

- 1 Citron vert zesté
- 1 Citron jaune zesté
- 1 Orange zestée
- 1 Mandarine zestée
- 310 g Sucre semoule
- 245 g Œufs
- 2 g Sel fin
- 135 g Crème entière liquide 35% MG
- 240 g Farine T55
- 4 g Levure chimique
- 90 g Beurre

PÂTE À CAKE AGRUMES

Zester les agrumes sur le sucre puis mélanger.

Ajouter les œufs sans blanchir puis mélanger de nouveau.

Ajouter le sel et la crème. Tamiser la farine avec la levure chimique et joindre au mélange.

Faire fondre le beurre afin de l'incorporer à l'appareil précédent.

À l'aide d'une poche, garnir au ¾ des moules à savarin en silicone.

Placer un papier sulfurisé sur le dessus puis une plaque afin que le cake ne développe pas à la cuisson.

Cuire environ 15-20 minutes à 180°C au four ventilé.

PUNCH AGRUMES

- 135 g Sucre semoule
- 100 g Eau
- 100 g Jus de citron vert
- 100 g Jus d'orange

PUNCH AGRUMES

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter les jus et réserver au frais.

GANACHE JIVARA 40%

ORANGE

- 120 g Crème entière liquide 35% MG
- 20 g Miel d'acacia
- 180 g JIVARA 40%
- 1 Orange zestée

GANACHE JIVARA 40% ORANGE

Zester l'orange dans la crème, chauffer et laisser infuser à couvert pendant 10 minutes. Chinoiser. Ajouter le miel et faire chauffer à nouveau.

Verser progressivement la préparation sur le chocolat **JIVARA 40%** préalablement fondu. En fin de mélange, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Utiliser aussitôt.

GANACHE MONTÉE

CARAMÉLIA 36%

- 150 g Crème entière liquide 35% MG
- 15 g Miel d'acacia
- 15 g Glucose
- 220 g CARAMÉLIA 36%
- 410 g Crème entière liquide 35% MG

GANACHE MONTÉE CARAMÉLIA 36%

Chauffer les 150 g de crème avec le miel et le glucose. Le glucose est facultatif. Verser en plusieurs fois sur le chocolat **CARAMÉLIA 36%** préalablement fondu. Ajouter les 410 g de crème froide. En fin de mélange, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Filmer au contact et réserver toute une nuit au réfrigérateur.

Caragrume

Caragrume

(suite)

GLAÇAGE ESQUIMAU

CARAMÉLIA 36%

400 g **CARAMÉLIA 36%**
40 g Huile de pépins
de raisin

GLAÇAGE ESQUIMAU CARAMÉLIA 36%

Faire fondre le chocolat **CARAMÉLIA 36%** à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser à 35°C environ.

MONTAGE

Une fois refroidis, démouler puis plonger quelques instants les cakes dans le punch agrumes. Égoutter et mettre 1 heures au congélateur. Tremper ensuite la base dans le glaçage esquimau. Réserver. Lorsque la ganache **JIVARA 40%** agrumes est faite, la couler immédiatement dans le creux des savarins. Mettre au réfrigérateur et laisser cristalliser. Monter la ganache **CARAMÉLIA 36%** à l'aide d'un fouet. Sur chaque gâteau, dresser une belle rosace de ganache à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée.



ENSEMBLE,
FAISONS DU

bien
AVEC DU
bon

