

STAGE CUISINE

MARDI 14

JUIN

2005

TOUT

DESSERT

RECETTE N°1

Crème parfumée au citron, framboises arrosées de miel

Vin servi : Vouvray « château Moncontour » brut

- 500 g de crème liquide – 150 g sucre – 3 citrons jaunes non traités (zeste + jus) – 2 barquettes de framboises – miel d'acacias

Dans une casserole, mettre la crème avec le sucre et les zestes de citron.

Porter le mélange à 70° (thermomètre indispensable)

Laisser redescendre à 60° hors du feu.

Lorsque le produit est à 60°, ajouter le jus de citron.

Mettre dans des coupes et réserver au frais.



Pour le service, mettre les framboises sur une feuille de papier sulfurisé, arroser les framboises avec du miel d'acacias à l'aide d'une fourchette.



RECETTE N°2

Tuile dentelle

- 250 g sucre – 75 g de farine – 125 g d’amandes effilées ou concassées – 100 g beurre (pommade) – 100 g de jus d’orange – 1 zeste d’orange – 1 goutte de vanille liquide.

En pâtisserie le beurre se travaille toujours en pommade à température ambiante.

Mélanger le sucre, la farine, le beurre, le jus d’orange, le zeste d’orange et la vanille liquide. Prendre le temps de mélanger doucement les ingrédients.

Une cuillère à café de crème de tartre peut éviter le ramollissement par temps humide.



Sur un plateau, faire des petits tas, cuire à four 200°, à coloration brune sortir, détacher et mettre tiède autour d’un rouleau à pâtisserie pour donner une forme.



RECETTE N°3

Entremets chocolat pur Caraïbes 66%.

Vin servi : Banyuls « domaine croix de la force » 1998.

Pour la ganache :

Faire fondre 575 g de chocolat au bain marie.

Dans une casserole, mettre 620 g de crème liquide, ajouter 75 g de glucose et 75 g de sucre inverti, laisser bouillir.

Lorsque le chocolat est fondu, émulsionner avec la crème, le glucose et le sucre inverti, idem que pour une mayonnaise au centre du chocolat en plusieurs fois en tournant sans cesse.

Divisé en deux partie le produit obtenu.

Le premier est pour la ganache simple que l'on laisse cristalliser à température.

La deuxième est pour la ganache montée, ajouter au chocolat 250 g de crème liquide, réserver au frais. Puis fouetter avant de l'ajouter à la poche à douille.

Pour la Dacquoise :

Battre 6 blancs d'œufs (185g), ajouter 70 g de sucre semoule en deux fois, doucement au départ puis en accélérant lorsqu'ils sont montés.

Dans un récipient, mélanger 135g de sucre avec 115g d'amandes ou noisettes en poudre et 40g de farine.

Incorporer au blanc ce mélange en plusieurs fois sans casser les blancs.

Faire des cercles au compas sur une feuille de papier sulfurisé du diamètre désiré. Remplir les cercles à la poche à douille avec la Dacquoise.



Faire griller des amandes ou noisettes entières au four (torréfier), puis les écraser et les placer au centre du cercle de Dacquoise.

Cuire à four 200° jusqu'à coloration puis ouvrir légèrement la porte du four pour sécher le produit.



Pour la mousse allégée pur Caraïbe :

Mettre 935g de chocolat à fondre au bain marie.

Faire tremper 13g de gélatine dans une grande quantité d'eau.

Faire bouillir 790g de lait entier puis ajouter la gélatine bien essorée.

Ajouter en suite ce mélange au chocolat fondu en plusieurs fois afin d'obtenir une parfaite émulsion.

Monter 1580g de crème liquide au fouet.

Laisser descendre le mélange chocolat-lait à 45° puis ajouter doucement à la crème battue. C'est le chocolat que l'on ajoute, pas le contraire.

Mettre en suite la mousse dans un petit récipient (empreinte).



Pour le montage :

Ajouter la ganache à la poche à douille.



Ajouter ensuite la ganache montée.



Retourner l'ensemble dans l'empreinte de mousse, mettre ensuite au congélateur afin de souder l'ensemble.

