

STAGE CUISINE

MARDI 13

JUIN

2006

LES DESSERTS

RECETTE N° 1

Mousse au chocolat.

Mélanger 150 g de jaune d'œuf et un œuf avec 100 g de sucre et 80g d'eau.

Mettre sur feu doux en remuant sans cesse au fouet jusqu'à 82 C°.

Lorsqu'elle est cuite, monter au batteur doucement jusqu'à refroidissement.

Monter 0.5 l de crème liquide.

Mettre 350 g de chocolat noir au bain-marie.

Ajouter le chocolat au premier mélange puis la crème fouettée.

RECETTE N° 2

Ganache passion.

Pour la ganache de base :

225 g de coulis de fruits de la passion (ou purée)

30 g de sucre averti

460 g de chocolat au lait à fondre

80 g de beurre pommade

Faire fondre le chocolat au bain-marie, hors du feu ajouter progressivement le coulis en démarrant une émulsion (comme pour une mayonnaise), incorporer le beurre en parcelle.

Pour la ganache montée :

Ajouter à la ganache de base, la moitié ou plus du poids en crème.

Exemple : 300 g de ganache + 200 g de crème liquide, bien mélanger et mettre au frais.

Fouetter ensuite et utiliser à la poche à douille.



RECETTE N° 3

Biscuit Sacher.

Monter au batteur 265 g de pâte d'amandes très souple (au fruit) avec 100 g de sucre glace.

Peser à part 165 g de jaunes d'œufs (12 jaunes), ajouter 2 œufs entiers.

Ajouter les œufs à la pâte d'amandes, en trois fois, laisser monter 5 minutes.

Monter doucement pour laisser entrer le maximum d'air (monter au ruban).

Mettre à fondre 85 g de beurre.

Peser 85 g de cacao non sucré + 85 g de farine, passer au tamis.

Monter 250 g de blanc œuf en neige avec 100 g de sucre glace, ajouter doucement le sucre glace en trois fois, monter bien ferme.

Incorporer ensuite le mélange farine – cacao avec le mélange amandes – jaunes... Ajouter le beurre fondu. Et incorporer délicatement les blancs.

Peser les plaques, mettre la pâte sur du papier sulfurisé.

Préchauffer le four 180 C°, puis cuire 7 minutes à 180 C°.

Après refroidissement, cercler le biscuit à la dimension souhaitée.

RECETTE N° 4

Glaçage - gelée au cacao.

Dans une casserole, mettre 150 g d'eau avec 175 g de sucre et 125 g de crème liquide, porter à ébullition.

Faire tremper 4 feuilles de gélatine de 2,5 g dans de l'eau froide. Ajouter la gélatine bien pressée.

Peser 80 g de cacao, passer au tamis. Ajouter au mélange et laisser reposer.

Pour l'assemblage des recettes :

Utiliser les cercles de biscuit Sacher comme fond, dans le cercle ajouter un peu de ganache passion, puis ajouter jusqu'à ras la mousse au chocolat.

Possibilité de congeler. Passer au frais.

Terminer avec le glaçage. Ne pas mettre le glaçage au congélateur, il perdrait son brillant.



Vin servi : Vouvray demi-sec "Moncoutour".

RECETTE N° 5

La crème brûlée.

Mélanger 400 g de crème liquide avec 140 g de lait entier, ajouter une gousse de vanille coupée en deux grattée.

Dans une culotte, fouetter 4 jaunes d'œufs et 85 g de sucre.

Mélanger le liquide avec les œufs et le sucre.

Laisser reposer une nuit (mini 12 heures) au frais.

Cuire ensuite 40 minutes au bain-marie, four à 150 C°.

Laisser refroidir au frais.

Avant service, brûler les crèmes et du sucre cassonade au chalumeau.

