



LINGOT



- Glaçage caramel
- Mousse lactée
- Caramel Fondant
- Crème tiramisù
- Crumble cacahuètes
- Biscuit cacahuètes

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
203635521	Ovafina - Blanc d'œufs poudre	Sachet 1 kg
801323400	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
777001100	Sirop de glucose	Seau 7 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg
803251301	Chocolat lait Maracaïbo	Sac 5 kg
202018320	Compound caramel	Pot 1 kg

Biscuit cacahuètes - 2 bases

Sucre glace	280 g
Poudre de cacahuètes	280 g
Farine	120 g
Poudre à lever Backstolz DAWN	12 g
Blancs d'œufs	420 g
Sucre	120 g
Ovafina DAWN	4 g
Cacahuètes torréfiées concassées	120 g

Tamiser ensemble le sucre glace, la poudre de cacahuètes, la farine et le Backstolz. Monter les blancs d'œufs avec l'Ovafina et le sucre pour réaliser une meringue. Incorporer délicatement les poudres tamisées à la meringue. Dresser dans des formes et saupoudrer de cacahuètes torréfiées concassées. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

Crumble cacahuètes - 3 bandes

Beurre	120 g
Sucre	80 g
Poudre de cacahuètes	160 g
Farine	220 g
Œufs	30 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	100g
Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN	160 g
Brisures de crêpes dentelle	150 g
Beurre fondu	90 g

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre de cacahuètes, la farine et les œufs. Cuire le mélange 12mn à 160°C. Mélanger le pur beurre de cacahuète et le beurre fondu avec le chocolat fondu. Ajouter les brisures de crêpes dentelle. Étaler le mélange entre deux feuilles de papier et marquer les bandes de 4 cm. Conserver au frais.

Crème tiramisù - 2 inserts

Café espresso	30 g
Sucre	80 g
Jaunes d'œufs	40 g
Sanatine DAWN	20 g
Mascarpone	200 g
Crème montée	320 g

Chauffer le café avec le sucre pour faire un sirop. À ébullition, verser sur les jaunes d'œufs pour réaliser une pâte à bombe. Ajouter la Sanatine. Incorporer le mélange mascarpone tiède et crème montée. Verser dans les formes et réserver au grand froid.

Caramel fondant - 2 bases

Sirop de glucose DAWN	120 g
Sucre	120 g
Crème liquide	190 g
Lait	75 g
Beurre	75 g

Fondre le sirop de glucose et ajouter progressivement le sucre pour réaliser un caramel. Décuire avec la crème et le lait chaud. Recuire le tout à 107°C. À 50°C, ajouter le beurre. Déposer le caramel sur la crème tiramisù. Faire prendre au grand froid.

Mousse lactée

Lait	110 g
Crème	110 g
Pain d'épices	60 g
Jaunes d'œufs	35 g
Sucre	12 g
Sanatine DAWN	18 g
Chocolat lait Maracaïbo DAWN	350 g
Crème montée	300 g

Bouillir le lait et la crème avec le pain d'épices. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Cuire à 82°C. Ajouter la Sanatine. Mélanger avec le chocolat fondu et laisser refroidir à 35°C. Incorporer délicatement la crème montée. Réserver.

Glaçage caramel

Decorgel neutre DAWN	500 g
Sanatine DAWN	45 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	500 g
Compound Caramel DAWN	60 g
Crème liquide	500 g

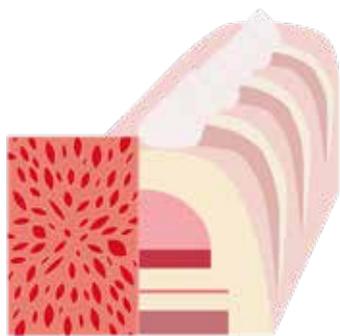
Chauffer le Decorgel Plus. Bouillir la crème et ajouter la Sanatine. Verser sur le chocolat fondu. Ajouter le compound. Mixer l'ensemble et garder au frais. Utiliser à 35°C.

MONTAGE

Déposer la mousse lactée dans la forme. Incorporer l'insert tiramisù caramel. Ajouter une autre couche de mousse puis le crumble. Ajouter le reste de la mousse et fermer avec le biscuit. Garder au grand froid avant de glacer avec le glaçage caramel.



PÉTALE



- Glaçage rosé
- Ganache montée chocolat blanc
- Mousse lait d'amande
- Coulis de fruits rouges
- Crémeux framboise
- Sablé reconstitué
- Biscuit framboise

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
800278333	Delifruit Classic fruits des bois	Boite 2,7 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
803419322	Decorgel Plus ivoire	Seau 3 kg
777001100	Sirop de glucose	Seau 7 kg

Biscuit framboise - 2 bases

Beurre noisette	120 g
Blancs d'œufs	100 g
Purée de framboise	90 g
Mix frangipane DAWN	400 g
Poudre à lever Backstolz DAWN	5 g
Blancs d'œufs	80 g
Sucre	16 g

Fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette. Mélanger à la préparation pour frangipane les premiers blancs d'œufs avec la purée de framboise et le beurre fondu. Ajouter le Backstolz. Monter l'autre partie des blancs avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange précédent. Dresser dans des formes et cuire à 170°C pendant 14 minutes.

Sablé reconstitué - 2 bases

Pâte sucrée cuite	100 g
Beurre	30 g
Beurre de cacao	30 g

Mélanger à la feuille la pâte sucrée cuite. Ajouter le beurre et le beurre de cacao. Étaler entre 2 feuilles de papier. Marquer les bandes et garder au frais. Sprayer avec un mélange de beurre de cacao et de chocolat blanc.

Crémeux framboise - 2 unités

Purée de framboise	200 g
Sucre	120 g
Œufs	160 g
Jaunes d'œufs	130 g
Sanatine DAWN	35 g
Beurre	30 g

Chauffer la purée de framboise. Mélanger le sucre, les œufs entiers et les jaunes. À ébullition, cuire le tout ensemble. Ajouter la Sanatine. À 50°C, ajouter le beurre. Mixer et couler dans les formes. Réserver au grand froid.

Coulis de Fruits Rouges - 1 insert

Sirop	100 g
Delifruit Classic fruits des bois DAWN	300 g
Brisures de framboises	200 g
Sanatine DAWN	30 g

Tiédifier le sirop. Ajouter la sanatine, le Delifruit et les brisures de framboises. Couler sur le crémeux framboise. Réserver au grand froid.

Mousse lait d'amande - 1 forme

Lait d'amande	150 g
Sirop d'orgeat	150 g
Sanatine DAWN	20 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	300 g
Crème montée	300 g

Chauffer la boisson amande. Ajouter le sirop d'orgeat puis la Sanatine. Verser sur le chocolat fondu à 35°C. Ajouter la crème montée.

Ganache montée chocolat blanc

Crème	150 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	100 g
Sirop de glucose DAWN	30 g
Sanatine DAWN	8 g
Crème liquide	160 g

Bouillir la crème et le glucose. Verser sur le chocolat fondu. Ajouter la sanatine puis la crème liquide. Garder au frais minimum 6 heures. Monter la quantité nécessaire pour décorer votre bûche.

Glaçage rosé

Decorgel Plus ivoire DAWN	500 g
Colorant rose	QS

Chauffer le Decorgel Plus ivoire. Ajouter le colorant rose selon vos préférences.

MONTAGE

Déposer la mousse lait d'amande dans une forme. Au centre, déposer le crémeux et son coulis.

Garnir à nouveau de mousse puis ajouter le croustillant. Fermer avec le biscuit framboise.

Garder au grand froid. Glacer avec le glaçage teinté en rose. Terminer par la ganache montée et décorer de fruits frais et de zestes de citron.



SANTA KLAUS



- Glaçage vanille
- Mousse champagne
- Coulis de poire
- Crémeux poire
- Biscuit amande

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
775436100	Pâte d'amande 52%	Sachet 1 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
203428114	Delifruit Classic poire	Boîte 2,7 kg
201363521	Vanistar - Arôme poudre vanille	Sachet 1 kg
202044320	Compound marc de champagne	Pot 1 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

Biscuit amande

Pâte d'amande 52% DAWN	220 g
Lait	35 g
Crème	45 g
Poudre d'amande	30 g
Œufs	65 g
Beurre noisette	90 g
Blancs d'œufs	40 g
Sucre semoule	125 g
Fécule de maïs	60 g

Chauffer au micro-ondes la pâte d'amande avec le lait, la crème, les œufs et la poudre d'amande. Faire fondre le beurre. Monter les blancs d'œufs et le sucre en neige. Mixer le mélange pâte d'amande chauffée, puis ajouter la maïzena. Incorporer les blancs montés délicatement. Terminer par l'ajout du beurre fondu. Dresser dans des formes et cuire à 170°C pendant 15 minutes.

Crémeux poire

Purée de poire	110 g
Crème	40 g
Sucre	70 g
Œufs	215 g
Delichaud Extra DAWN	12 g
Beurre de cacao	60 g
Beurre	13 g
Sanatine DAWN	15 g

Cuire tous les ingrédients ensemble. Hors du feu, ajouter la Sanatine, le beurre de cacao et le beurre. Mixer et couler dans les formes. Faire prendre au grand froid.

Coulis poire

Eau	160 g
Vanistar DAWN	8 g
Sanatine DAWN	50 g
Compound marc de champagne DAWN	30 g
Purée de poire	130 g
Delifruit Classic poire DAWN	500 g

Chauffer l'eau et le Vanistar. Ajouter la Sanatine et le compound marc de champagne. Incorporer la purée de poire. Ajouter en dernier le Delifruit Classic poire. Verser sur le crémeux poire et garder une partie pour la forme au montage. Faire prendre les 2 parties au grand froid.

Mousse champagne

Champagne rosé	100 g
Sanatine DAWN	25 g
Delifruit Classic poire DAWN	80 g
Compound marc de champagne DAWN	60 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	225 g
Crème montée	500 g

Chauffer le champagne. Ajouter la Sanatine, le Delifruit Classic poire et le compound marc de champagne. Verser sur le chocolat blanc à 35°C. Ajouter la crème montée.

Glaçage vanille

Decorgel neutre DAWN	1000 g
Vanistar DAWN	10 g
Eau	60 g

Chauffer l'eau et le Vanistar. Ajouter au Decorgel chauffé.

MONTAGE

Sirop	1000 g
Champagne	10 g
Compound marc de champagne DAWN	60 g

Garnir la forme avec la mousse champagne. Déposer l'insert crémeux et le coulis. Garnir à nouveau avec la mousse et refermer avec le biscuit imbibé de sirop champagne. Glacer avec le glaçage vanillé chauffé à 35°C.

Déposer la forme de coulis poire pour décorer la bûche.



ÉΠΙCÉΑ



- Glaçage
- Mousse yaourt
- Biscuit citron
- Coulis de rhubarbe-fraise
- Sablé croustillant

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800347333	Delifruit Classic rhubarbe	Boîte 2,7 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau de 3kg

Sablé croustillant

Beurre salé	320 g
Sucre	260 g
Fleur de sel	5 g
Jaunes d'œufs	140 g
Poudre d'amande	100 g
Farine	400 g
Backstolz DAWN	25 g
Zestes de citron	QS

Mélanger le beurre salé et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, la farine et le Backstolz. Ajouter les zeste de citron. Garder au frais. Étaler à 5 mm sur plaque. Cuire 15 min à 160°C. Découper en triangles à la sortie du four.

Coulis de rhubarbe-fraise

Purée de fraise	100 g
Sanatine DAWN	30 g
Delifruit Classic rhubarbe DAWN	300 g
Brisures de fraise	200 g

Tiédifier la purée. Ajouter la Sanatine, les brisures de fraise et le Delifruit rhubarbe. Couler dans une forme. Conserver au grand froid.

Biscuit citron

Jaunes d'œufs	150 g
Sucre	50 g
Jus de citron	30 g
Blancs d'œufs	200 g
Sucre	100 g
Maïzena	40 g
Farine	40 g
Zestes de citron	QS

Monter les jaunes d'œufs, le sucre et le jus de citron. Monter les blancs d'œufs et le sucre en meringue. Mélanger délicatement les deux appareils. Finir en ajoutant les poudres et les zestes de citron. Étaler sur plaque et cuire à 170°C pendant 12 minutes. Découper en triangles après cuisson.

Mousse yaourt

Crème liquide	80 g
Sucre	80 g
Sanatine DAWN	20 g
Yaourt	320 g
Crème montée	200 g

Tiédifier la crème et le sucre. Ajouter la Sanatine. Verser sur le yaourt et la crème montée.

Glaçage

Decorgel Neutre	1000 g
Eau	60 g
Colorant vert DAWN	QS

Tiédifier le Decorgel, ajouter l'eau et le colorant. Mélanger. Utiliser le glaçage à 50°C à l'aide d'un pistolet à spayer.

MONTAGE

Déposer au fond de la forme la mousse yaourt. Ajouter l'insert fraise-rhubarbe. Ajouter une autre couche de mousse puis le biscuit. Faire prendre au grand froid.

Glacer au pistolet.



TRAINÉAU



- Moulages chocolat
- Mousse chocolat blanc
- Mousse chocolat lait
- Mousse chocolat noir
- Inserts mangue
- Insert mure-cassis
- Insert cerise
- Biscuit dacquoise noisette

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
800309333	Delifruit Classic mangue	Boîte 2,7 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
530503508	Delifruit Xtra cerise	Seau 3,5 kg
530502508	Delifruit Xtra myrtille	Seau 3,5 kg
800022333	Chocolat lait Maracaibo	Sac 5 kg
801644400	Chocolat noir San Felipe	Sac 5 kg

Biscuit dacquoise noisette

Poudre de noisette	70 g
Poudre d'amande	70 g
Sucre glace	100 g
Farine	60 g
Sucre semoule	100 g
Blancs d'œufs	220 g

Tamiser ensemble la poudre de noisette, la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs d'œufs en meringue avec le sucre semoule. Incorporer délicatement les poudres tamisées à la meringue. Dresser sur des plaques et saupoudrer de sucre glace. Cuire à 170°C pendant 30min.

Base croustillante

Chocolat noir San Felipe DAWN	100 g
Brisures de biscuit	100 g
Corn flakes	100 g
Praliné	100 g

Mélanger la couverture fondue avec le praliné. Ajouter les brisures de biscuit et les corn flakes. Étaler entre deux feuilles de papier. Réserver au frais.

Gianduja

Praliné noisettes	200 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	200 g

Mélanger ensemble le praliné noisettes et le chocolat noir fondu. Étaler entre deux feuilles de papier. Réserver au frais.

Insert fruité mangue

Sirop	20 g
Sanatine DAWN	50 g
Purée de passion	50 g
Delifruit Classic mangue	250 g

Chauffer le sirop. Ajouter la Sanatine. Incorporer la purée et le Delifruit. Déposer dans les formes et garder au grand froid.

Insert fruité cerise

Delifruit Xtra cerise DAWN	250 g
Purée de cerise	50 g
Sirop	50 g
Sanatine DAWN	20 g

Chauffer le sirop. Ajouter la Sanatine. Incorporer la purée et le Delifruit. Déposer dans les formes et garder au grand froid.

Insert fruité myrtille-cassis

Delifruit Xtra myrtille DAWN	250 g
Purée de cassis	50 g
Sirop	50 g
Sanatine DAWN	20 g

Chauffer le sirop. Ajouter la Sanatine. Incorporer la purée et le Delifruit. Déposer dans les formes et garder au grand froid.

Mousses aux 3 chocolats

Mousse Chocolat lait

Crème liquide	500 g
Sanatine DAWN	35 g
Chocolat lait Maracaibo DAWN	700 g
Crème montée	600 g

Mousse Chocolat Blanc

Crème liquide	500 g
Sanatine DAWN	40 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN	250 g
Crème montée	600 g

Mousse Chocolat noir

Crème liquide	400 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	350 g
Crème montée	750 g

Pour chaque mousse : chauffer la crème liquide. Ajouter la Sanatine. Verser sur le chocolat fondu. À 35°C, mélanger délicatement avec la crème montée.

MONTAGE

Déposer la mousse 3 chocolats dans chaque forme puis le coulis correspondant à sa mousse et le biscuit. Garder au grand froid. Réaliser le décor.

MOULAGES CHOCOLAT

À l'aide de chocolat tempéré, réaliser les éléments du traineau (cône du sapin ou côtés du traineau). Sprayer de beurre de cacao et de chocolat pour réaliser l'effet velours :

- Noir pour le traineau
- Blanc pour le bonhomme de neige
- Vert pour le sapin