



Le carnet de Noël



UNE COLLECTION INSPIRÉE DES TENDANCES DE CONSOMMATION

Pour cette nouvelle collection de Noël, notre chef pâtissier Philippe Depape a imaginé six créations exclusives alliant technicité, gourmandise et créativité.

Conçues à partir des tendances de consommation identifiées par Dawn Foods, ces recettes répondent aux attentes actuelles des consommateurs : retrouver le plaisir des saveurs réconfortantes tout en découvrant des associations originales et des expériences gustatives toujours plus riches.

Praliné pécan, gianduja, vanille, café ou biscuit pain d'épices rappellent les souvenirs gourmands des fêtes de fin d'année, tandis que les notes de mandarine, passion, ananas, mangue ou jasmin apportent fraîcheur et modernité.

Chaque création a également été pensée autour d'un travail approfondi des textures. Mousses aériennes, crémeux fondants, coulis fruités, biscuits moelleux et croustillants généreux se répondent pour offrir une dégustation complète et mémorable.

Une collection de Noël placée sous le signe de l'émotion, du partage et de la gourmandise, pour accompagner les artisans dans la création d'une offre festive différenciante et inspirante.



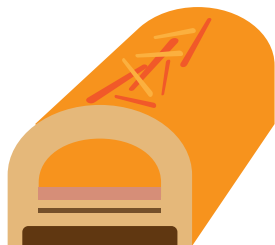
«Je partage mes créations. Mon objectif premier est de donner des idées aux artisans, de montrer des techniques, de leur faire gagner du temps, d'échanger sur les goûts.»

Philippe Depape, chef pâtissier

Dawn[®]



Aveline



- Glaçage
- Mousse gianduja
- Crèmeux mandarine
- Coulis agrumes
- Croustillant
- Biscuit boudoir chocolat

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
800321333	Delifruit Daily orange	Boîte 2,7 kg
801436400	Chocolat noir San Felipe P7005	Sac 5 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
530846503	Delicream Crunchy Bueno	Seau 5 kg
801315400	Chocolat au lait Maracaïbo	Sac 5 kg
830006715	Pâte à glacer - Souplesse saveur orange	Seau 3 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

INGRÉDIENTS

BISCUIT BOUDOIR - 4 BASES

Blanc d'œufs	320 g
Sucre	160 g
Jaune d'œufs	140 g
Sucre	80 g
Farine	200 g
Cacao	30 g

CRÉMEUX MANDARINE - 2 INSERTS

Purée de mandarine	325 g
Jus de citron	8 g
Sucre	95 g
Pectine	5 g
Delichaud Extra Dawn	20 g
Beurre	45 g

COULIS AGRUMES - 2 INSERTS

Sirop	100 g
Sanatine Dawn	30 g
Purée de kalamansi	50 g
Purée d'orange sanguine	150 g
Delifruit Daily orange Dawn	300 g

CROUSTILLANT - 2 BASES

Chocolat lait Maracaïbo Dawn	70 g
Delicream Crunchy Bueno Dawn	100 g
Brisures de crêpes	25 g
Noisettes concassées	20 g

MOUSSE GIANDUJA - 1 FORME

Lait	130 g
Jaune d'œufs	50 g
Gianduja de base	220 g
Sanatine Dawn	25 g
Pâte à bombe	170 g
• Sucre	100 g
• Eau	40 g
• Jaune d'œufs	70 g
Crème liquide	300 g

GLAÇAGE

Crème liquide	400 g
Sanatine Dawn	35 g
Souplesse saveur orange Royal Steensma	500 g
Decorgel neutre Dawn	500 g

MONTAGE

Sirop	QS
Jus d'orange	QS

MISE EN OEUVRE

BISCUIT BOUDOIR

Monter les blancs d'œufs avec 160 g de sucre. Blanchir les jaunes avec 80 g de sucre. Tamiser la farine avec le cacao. Mélanger délicatement les blancs montés avec les jaunes blanchis. Incorporer les poudres à la maryse. Dresser dans des formes rectangulaires. Cuire à 180°C pendant 14 minutes.

CRÉMEUX MANDARINE

Chauffer la purée de mandarine avec le jus de citron. Mélanger le sucre avec la pectine et le Delichaud. Verser une partie de la purée tiède sur ce mélange, lisser puis verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition. Laisser tiédir puis, à 60°C, ajouter le beurre et mixer. Verser dans les formes et faire prendre au grand froid.

COULIS AGRUMES

Tiédir le sirop. Ajouter la Sanatine, puis les purées tièdes et le Delifruit. Mélanger. Verser sur le crèmeux mandarine et faire prendre au grand froid.

CROUSTILLANT

Fondre le chocolat avec le Delicream Crunchy Bueno et incorporer les brisures de crêpes. Étaler entre deux feuilles de papier cuisson. Marquer aux dimensions souhaitées et parsemer de noisettes concassées.

MOUSSE GIANDUJA

Chauffer le lait. Verser sur les jaunes et cuire à la nappé à 82°C. Verser cette crème anglaise sur le gianduja fondu, puis ajouter la Sanatine. Réaliser une pâte à bombe en faisant bouillir le sucre et l'eau, puis en versant sur les jaunes et en montant au batteur. Monter la crème liquide. À 30°C, incorporer la pâte à bombe à la crème anglaise gianduja, puis ajouter la crème montée délicatement à la maryse.

GLAÇAGE

Porter la crème à ébullition. Ajouter la Sanatine. Verser sur la souplesse fondue, puis ajouter le Decorgel neutre. Mixer. Réserver au frais. Réchauffer à 40°C avant utilisation et mixer de nouveau.

MONTAGE

Déposer la mousse gianduja dans une gouttière à bûche. Ajouter l'insert mandarine-agrumes. Recouvrir d'un peu de mousse. Déposer le croustillant, puis terminer avec le biscuit imbibé au sirop et au jus d'orange. Placer au grand froid. Démouler, glacer puis décorer avec un cocktail d'agrumes.

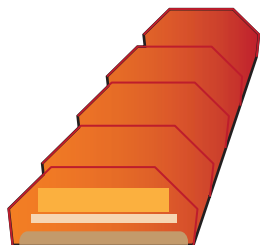


Réaliser son gianduja maison

Torréfier 120 g de noisettes et 120 g d'amandes à 110°C pendant 30 minutes. Laisser refroidir puis ajouter 160 g de sucre glace. Mixer finement au robot coupe. Ajouter 40 g de beurre de cacao et 40 g de couverture fondus, puis mixer de nouveau jusqu'à obtention d'une pâte lisse.



Nosara



- Glaçage velours
- Bavaoise passion cream cheese
- Crèmeux ananas
- Croustillant amande
- Biscuit amande passion

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
202002320	Compound ananas	Boîte 1 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
830049738	Delifruit Classic ananas	Seau 6 kg
830003715	Pâte à glacer - Souplesse blanc/neutre	Seau 3 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg
201416011	Colorant liquide jaune d'oeuf	Bouteille 1 kg

INGRÉDIENTS

BISCUIT AMANDE PASSION - 1 PLAQUE 60 X 40

Mix frangipane Dawn	750 g
Eau	170 g
Jus de passion	40 g
Oeufs	150 g
Farine	25 g
Beurre	220 g
Blanc d'oeufs	150 g
Sucre	100 g

CROUSTILLANT AMANDE - 8 BASE

Beurre	180 g
Cassonade	150 g
Farine	20 g
Amandes effilées grillées	150 g
Amandes hachées grillées	150 g

CRÉMEUX ANANAS - 8 INSERTS

Sucre	240 g
Purée d'ananas	1000 g
Pectine	20 g
Jus de passion	50 g
Delichaud Extra Dawn	50 g
Beurre	60 g
Compound ananas Dawn	30 g

COULIS ANANAS - 8 BASES

Eau	70 g
Sanatine Dawn	20 g
Compound ananas Dawn	30 g
Purée d'ananas	150 g
Purée de passion	50 g
Delifruit Classic ananas Dawn	500 g

BAVAROISE PASSION CREAM CHEESE - 1 FORME

Lait	40 g
Sucre	100 g
Jaune d'oeufs	60 g
Jus de passion	50 g
Sanatine Dawn	30 g
Cream cheese	270 g
Sucre glace	20 g
Crème montée	370 g

GLAÇAGE VELOURS

Souplesse blanc/neutre Royal Steensma	500 g
Huile de pépins de raisin	18 g
Colorant rouge liposoluble	QS

MONTAGE

Decorgel neutre Dawn	500 g
Colorant jaune Dawn	QS

MISE EN OEUVRE

BISCUIT AMANDE PASSION

Mélanger à la feuille la préparation pour frangipane avec l'eau, le jus de passion, les œufs, la farine et le beurre. Travailler l'ensemble quelques minutes pour lisser. Monter à part les blancs avec le sucre, puis les incorporer délicatement. Étaler sur plaque 60 x 40 cm et cuire à 170°C pendant 14 minutes.

CROUSTILLANT AMANDE

Sabler le beurre avec la cassonade, ajouter la farine puis les amandes effilées et hachées grillées. Étaler entre deux feuilles, puis cuire à 170°C pendant environ 14 minutes. À la sortie du four, détailler en triangles.

CRÉMEUX ANANAS

Réaliser un caramel à sec avec 160 g du sucre, puis décuire avec une partie de la purée tiédie. Chauffer, puis ajouter 80 g de sucre mélangé à la pectine. Incorporer le Delichaud préalablement dilué avec le jus de passion et cuire l'ensemble. À environ 50°C, ajouter le beurre pomme et le compound, mixer puis couler en cadre. Faire prendre au grand froid.

COULIS ANANAS

Chauffer l'eau, ajouter la Sanatine puis le compound. Incorporer les purées et verser sur le Delifruit ananas. Couler sur le crèmeux, faire prendre au grand froid puis détailler en triangles.

BAVAROISE PASSION CREAM CHEESE

Porter le lait à ébullition avec une partie du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre, ajouter le jus de passion puis cuire à la nappé. Incorporer la Sanatine, puis le cream cheese préalablement assoupli avec le sucre glace. À environ 35°C, ajouter la crème montée et mélanger délicatement.

GLAÇAGE VELOURS

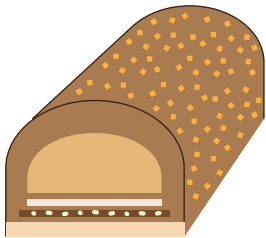
Fondre la souplesse à environ 45°C, ajouter l'huile de pépins de raisin et le colorant. Mixer, puis utiliser au pistolet sur produits congelés.

MONTAGE

Garnir les moules de bavaoise, lisser puis insérer le crèmeux ananas détaillé avec le coulis ananas. Recouvrir de bavaoise, puis fermer avec le croustillant et le biscuit. Réserver au grand froid, démouler, chauffer le Decorgel neutre, ajouter quelques gouttes de colorant jaune et glacer, puis floquer du Souplesse coloré en rouge pour la finition.



Pacancier



-  Glaçage praliné
-  Mousse praliné pécan
-  Crémeux pécan
-  Coulis de poire
-  Base croustillante riz soufflé
-  Biscuit amande

INGRÉDIENTS

CRUMBLE

- Farine 175 g
- Beurre 140 g
- Poudre d’amande 175 g
- Sel 4 g
- Blanc d’oeufs 20 g

BISCUIT AMANDE - 9 BASES

- Blanc d’oeufs 80 g
- Sucre 40 g
- Mix frangipane Dawn 500 g
- Eau 130 g
- Oeufs 110 g
- Beurre 150 g

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ

- Noix de pécan 210 g
- Blanc d’oeufs 25 g
- Sucre 70 g
- Riz soufflé 90 g
- Souplesse type lait Royal Steensma 320 g
- Chocolat lait Maracaïbo Dawn 100 g
- Delicream Crunchy Bueno Dawn 160 g
- Noix de pécan enrobées hachées 80 g

COULIS POIRE - 6 BASES

- Sirop 150 g
- Gousse de vanille 1/2
- Sanatine Dawn 45 g
- Purée de poire 300 g
- Delifruit Classic poire Dawn 450 g
- Alcool de poire QS

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

- Noix de pécan 600 g
- Sucre 500 g
- Eau 200 g
- Sirop de glucose Dawn 80 g
- Praliné noisette 250 g
- Huile de pépins de raisin QS

CRÉMEUX PRALINÉ - 6 BASES

- Crème 160 g
- Chocolat au lait - Maracaïbo Dawn 60 g
- Sanatine Dawn 15 g
- Praliné noix de pécan 220 g

MOUSSE PRALINÉ PÉCAN - 6 FORMES

- Lait 150 g
- Chocolat blanc Cabo Blanco Dawn 120 g
- Sanatine Dawn 25 g
- Praliné noix de pécan 200 g
- Crème montée 350 g

GLAÇAGE PRALINÉ

- Crème liquide 400 g
- Praliné 120 g
- Sanatine Dawn 35 g
- Decorgel neutre Dawn 500 g
- Souplesse type lait Royal Steensma 500 g
- Noisettes torréfiées sucrées 120 g

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
830009715	Pâte à glacer - Souplesse type lait	Seau 3 kg
801315400	Chocolat au lait Maracaïbo	Sac 5 kg
530846503	Delicream Crunchy Bueno	Seau 5 kg
800330333	Delifruit classic poire	Boîte 2,7 kg
777040100	Sirop de glucose	Pot 1 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo blanco	Sac 5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

MISE EN OEUVRE

CRUMBLE

Sabler l’ensemble des ingrédients à la feuille jusqu’à obtenir une texture régulière. Étaler sur plaque 40 x 60 cm et cuire à 160°C pendant 20 minutes.

BISCUIT AMANDE

Monter les blancs d’oeufs avec le sucre. Mélanger à la feuille la préparation pour frangipane avec l’eau et les œufs, puis incorporer le beurre pommade. Ajouter délicatement les blancs montés. Dresser l’appareil sur le crumble préalablement cuit. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ

Enrober les noix de pécan hachées avec les blancs d’oeufs, puis le sucre, et cuire à 160°C pendant 10 minutes. Utiliser 80 g de cette préparation puis mélanger avec le riz soufflé, le Souplesse fondu, le chocolat fondu et le Delicream crunchy puis mouler. Réserver au grand froid.

COULIS POIRE

Chauffer le sirop avec la vanille, puis ajouter la Sanatine. Incorporer la purée de poire, le Delifruit et l’alcool. Couler en inserts et faire prendre au grand froid.

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN

Torréfier les pécan à 110°C pendant environ 30 minutes. Réaliser un caramel avec sucre, eau et glucose, puis le verser sur les fruits secs. Après refroidissement, mixer puis ajuster la texture avec le praliné noisette et un filet d’huile.

CRÉMEUX PRALINÉ

Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat. Ajouter la Sanatine, puis intégrer au praliné pécan. Couler sur les inserts de poire et réserver au grand froid.

MOUSSE PRALINÉ PÉCAN

Verser le lait bouillant sur le chocolat blanc, ajouter la Sanatine puis le praliné. Aux alentours de 30°C, incorporer la crème montée.

GLAÇAGE PRALINÉ

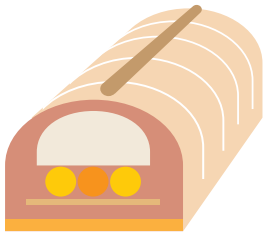
Porter la crème à ébullition, verser sur le praliné. Ajouter la Sanatine. Verser sur la souplesse fondue, puis ajouter le Decorgel neutre. Mixer. Réserver au frais. Réchauffer à 40°C avant utilisation et mixer de nouveau puis ajouter les noisettes torréfiées sucrées..

MONTAGE

Garnir les moules de mousse praliné pécan, déposer l’insert poire et crémeux, compléter avec la mousse, puis ajouter le croustillant et le biscuit pour fermer. Faire prendre au grand froid, démouler et glacer.



ROUSSILLON



COMPOSITION

- Glaçage ivoire
- Bavaroise jasmin
- Mousse mascarpone
- Coulis abricot
- Crèmeux abricot
- Croustillant amande
- Biscuit abricot

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
277169563	Mix florentin	Sachet 2 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
800022333	Delifruit Classic abricot	Boîte 2,7 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
830003715	Pâte à glacer - Souplesse blanc/neutre	Seau 3 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

INGRÉDIENTS

BISCUIT ABRICOT - 3 BASES

Blanc d'œufs	60 g
Sucre	40 g
Mix frangipane Dawn	500 g
Purée d'abricot	100 g
Eau	30 g
Beurre clarifié	150 g
Oeufs	110 g

CAUSTILLANT AMANDE - 4 BANDES

Mix florentin Dawn	300 g
Amandes hachées	150 g
Amandes effilées	150 g

CRÉMEUX ABRICOT - 2 FORMES

Pectine	6 g
Sucre	90 g
Eau	75 g
Delichaud Extra Dawn	20 g
Purée d'abricot	250 g
Beurre	45 g
Jus de citron	8 g

COULIS ABRICOT - 2 FORMES

Sirop	50 g
Sanatine Dawn	15 g
Purée d'abricot	100 g
Delifruit Classic abricot Dawn	150 g

MOUSSE MASCARPONE - 2 FORMES

Sucre	60 g
Eau	40 g
Miel	40 g
Oeufs	40 g
Jaune d'œufs	50 g
Mascarpone	300 g
Sanatine Dawn	25 g
Crème montée	150 g

BAVAROISE JASMIN - 1 FORME

Lait	125 g
Crème	125 g
Thé au jasmin	12 g
Jaune d'œufs	40 g
Sucre	20 g
Chocolat blanc Cabo Blanco Dawn	125 g
Sanatine Dawn	20 g
Crème	300 g

GLAÇAGE IVOIRE

Crème liquide	400 g
Souplesse blanc/neutre Royal Steensma	500 g
Sanatine Dawn	35 g
Decorgel neutre Dawn	500 g

MISE EN OEUVRE

BISCUIT ABRICOT

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger la préparation pour frangipane avec la purée d'abricot, l'eau, le beurre clarifié et les œufs, puis battre 4 minutes. Incorporer délicatement les blancs montés et dresser en formes rectangulaires. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

CAUSTILLANT AMANDE

Mélanger tous les ingrédients et cuire 8 minutes à 180°C. Détailler des bandes de 5 cm de large à chaud et réserver au sec.

CRÉMEUX ABRICOT

Mélanger la pectine avec le sucre. Ajouter l'eau et le Delichaud, le jus de citron puis incorporer à la purée légèrement tiédie. Porter l'ensemble à ébullition, laisser redescendre à environ 50°C, puis ajouter le beurre et mixer. Dresser en deux bandes et réserver au grand froid.

COULIS ABRICOT

Tiédifier le sirop, ajouter la Sanatine puis la purée d'abricot. Terminer par le Delifruit, mélanger et dresser une bande puis faire prendre le tout au grand froid.

MOUSSE MASCARPONE

Réaliser une pâte à bombe avec le sucre, l'eau et le miel bouillis versés sur les œufs et jaunes. Laisser tiédifier. Lisser le mascarpone, ajouter la Sanatine, puis incorporer la pâte à bombe et la crème montée. Couler en insert puis réserver au grand froid.

BAVAROISE JASMIN

Chauffer le lait et la crème, puis laisser infuser le thé jasmin pendant 15 minutes. Chinoiser et rectifier à 200 g d'infusion. Réaliser une crème anglaise en ajoutant les jaunes et le sucre. Verser sur le chocolat blanc fondu, ajouter la Sanatine puis incorporer la crème montée à 30°C.

GLAÇAGE IVOIRE

Porter la crème à ébullition. Ajouter la Sanatine. Verser sur la souplesse fondue, puis ajouter le Decorgel neutre. Mixer. Réserver au frais. Réchauffer à 40°C avant utilisation et mixer de nouveau.

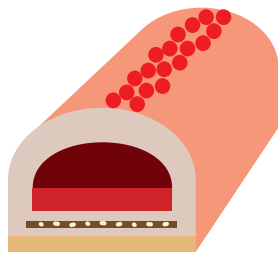
MONTAGE

Garnir la gouttière de bavaroise jasmin, positionner l'insert mascarpone, puis déposer ensuite la bande de coulis au centre et les deux bandes de crèmeux de part et d'autre. Compléter avec le reste de bavaroise, ajouter le croustillant puis fermer avec le biscuit. Réserver au grand froid, démouler et glacer avec le glaçage ivoire.

Dawn[®]



ROVADA



- Glaçage
- Mousse vanille
- Crèmeux groseille
- Coulis fruits des bois
- Croustillant riz soufflé
- Biscuit amande fraise

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
201450011	Colorant liquide rouge fraise	Bouteille 1 kg
à venir	Delicream Crunchy Choc Blanc	Seau 5 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
830030738	Delifruit fruits des bois	Seau 6 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
203652114	Silvia (préparation pour meringue)	Sachet 2,5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg
830003715	Pâte à glacer - Souplesse blanc/neutre	Seau 3 kg

INGRÉDIENTS

BISCUIT AMANDE FRAISE - 3 BASES

Blanc d'œufs	80 g
Sucre	40 g
Mix frangipane Dawn	500 g
Huile	150 g
Purée de fraise	100 g
Eau	30 g
Oeufs	110 g
Colorant rouge Dawn	QS

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ - 2 BANDES

Delicream Crunchy Choc Blanc Dawn	120 g
Chocolat blanc Cabo Blanco Dawn	50 g
Brisures de fraises confites	20 g
Brisures de crêpes dentelle	30 g

CRÈMEUX GROSEILLE - 2 INSERTS

Sucre	100 g
Pectine	7 g
Delichaud Extra Dawn	20 g
Purée de groseille	250 g
Purée de fraise	75 g
Beurre	45 g

COULIS FRUITS DES BOIS - 2 FORMES

Sirop	50 g
Sanatine Dawn	15 g
Purée de fraise	100 g
Delifruit Fruits des bois Dawn	150 g

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE - 2 GOUTTIÈRES

Lait	400 g
Gousse de vanille	1/2
Jaune d'œufs	80 g
Sucre	30 g
Delichaud Extra Dawn	30 g
Sanatine Dawn	30 g
Beurre	200 g
Crème	120 g

Meringue

• Mix Silvia Dawn	200 g
• Eau	100 g

GLAÇAGE

Crème liquide	400 g
Sanatine Dawn	35 g
Decorgel neutre Dawn	500 g
Souplesse blanc/neutre Royal Steensma	500 g
Colorant rouge liposuble	QS

MISE EN OEUVRE

BISCUIT AMANDE FRAISE

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Dans le même temps, mélanger à la feuille la préparation pour frangipane avec l'huile, la purée de fraise, l'eau, les œufs et le colorant. Lisser pendant quelques minutes, puis incorporer délicatement les blancs montés. Dresser en formes rectangulaires et cuire à 170°C pendant 20 minutes.

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ

Fondre le chocolat blanc avec le Delicream Crunchy Choc Blanc, puis incorporer les brisures de fraise et les brisures de crêpes dentelle. Étaler entre deux feuilles, détailler en bandes et réserver au grand froid.

CRÈMEUX GROSEILLE

Mélanger le sucre et la pectine, puis ajouter le Delichaud. Incorporer les purées de groseille et de fraise, porter à ébullition. Laisser redescendre à environ 50°C et ajouter le beurre en mixant pour lisser. Couler en inserts. Faire prendre au grand froid.

COULIS FRUITS DES BOIS

Tiédifier le sirop, ajouter la Sanatine, puis la purée tiède. Verser sur le Delifruit et mélanger. Couler sur le crèmeux et faire prendre au grand froid.

MOUSSE LÉGÈRE VANILLE

Réaliser la veille : faire bouillir le lait avec la vanille, blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le Delichaud puis cuire l'ensemble. Incorporer le beurre et la Sanatine, lisser et refroidir. Le lendemain, monter cette base au batteur. Pour la meringue, mélanger la préparation Silvia et l'eau. Incorporer 50 g de cette préparation dans la mousseline. Ajouter la crème montée pour obtenir une mousse légère.

GLAÇAGE

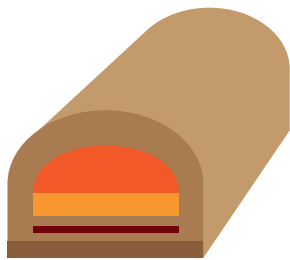
Porter la crème à ébullition. Ajouter la Sanatine. Verser sur la souplesse fondue, puis ajouter le Decorgel neutre coloré en rouge. Mixer. Réserver au frais. Réchauffer à 40°C avant utilisation et mixer de nouveau.

MONTAGE

Garnir les moules de mousse vanille, insérer le crèmeux groseilles avec son coulis, compléter avec un peu de mousse. Ajouter le croustillant puis refermer avec le biscuit. Surgeler, démouler, glacer et décorer avec des fruits frais.



SUPREMO



- Glaçage
- Mousse café
- Crèmeux mangue passion
- Coulis mangue
- Croustillant café
- Biscuit amande épices

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
830008715	Pâte à glacer - Souplesse saveur café	Seau 3 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
203428114	Sanatine (gélatine de boeuf)	Sachet 1 kg
830032738	Delifruit classic mangue	Seau 6 kg
801315400	Chocolat au lait Maracaibo	Sac 5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

INGRÉDIENTS

BISCUIT AMANDE ÉPICES - 3 BASES

Blanc d'œufs	100 g
Sucre	50 g
Mix frangipane Dawn	450 g
Brisures de pain d'épices	50 g
Huile	150 g
Eau	80 g
Purée de passion	50 g
Oeufs	110 g

CROUSTILLANT CAFÉ - 4 BASES

Poudre d'amande	60 g
Beurre	60 g
Cassonade	60 g
Cacao	18 g
Grains de café torréfiés concassés	10 g
Souplesse saveur café Royal Steensma	160 g

CRÈMEUX MANGUE PASSION

Sucre	90 g
Pectine	6 g
Delichaud Extra Dawn	20 g
Purée de mangue	250 g
Purée de passion	75 g
Beurre	45 g

COULIS MANGUE - 2 FORMES

Sirop	100 g
Sanatine Dawn	35 g
Purée de mangue	150 g
Purée de passion	50 g
Delifruit Classic mangue Dawn	300 g

MOUSSE CAFÉ - 1 FORME

Crème	150 g
Grains de café	25 g
Sirop de glucose Dawn	20 g
Sanatine Dawn	25 g
Compound café Dawn	15 g
Chocolait lait Maracaibo Dawn	200 g
Crème montée	300 g

GLAÇAGE CAFÉ

Crème liquide	400 g
Decorgel neutre Dawn	500 g
Souplesse saveur café Royal Steensma	500 g
Sanatine Dawn	35 g

MONTAGE

Sirop de passion	QS
------------------	----

MISE EN OEUVRE

BISCUIT AMANDE ÉPICES

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger à la feuille la préparation pour frangipane avec le pain d'épices préalablement mixé, puis ajouter l'huile, l'eau, la purée de passion et les œufs. Travailler l'appareil quelques minutes pour le lisser. Incorporer délicatement les blancs montés, dresser en formats rectangulaires et cuire environ 15 minutes à 170°C.

CROUSTILLANT CAFÉ

Réaliser un crumble avec la poudre d'amande, le beurre, la cassonade et le cacao, puis cuire environ 12 minutes à 160°C. Ajouter les grains de café concassés et la souplesse café fondue, mélanger puis étaler entre deux feuilles. Détailler à dimension et réserver au grand froid.

CRÈMEUX MANGUE PASSION

Mélanger le sucre avec la pectine puis le Delichaud, incorporer une partie des purées pour lisser. Chauffer le reste des purées, ajouter le mélange puis porter à ébullition. Laisser redescendre à 50°C, incorporer le beurre et mixer. Couler en inserts puis faire prendre au grand froid.

COULIS MANGUE

Chauffer le sirop, ajouter la Sanatine puis les purées de mangue et passion. Verser sur le Delifruit mangue, mélanger puis couler sur le crèmeux congelé. Faire prendre au grand froid l'ensemble.

MOUSSE CAFÉ

Torréfier légèrement le café concassé, puis chauffer la crème avec le glucose. Verser sur le café et laisser infuser, puis chinoiser et rectifier à 150 g. Ajouter la Sanatine et le Compound, verser sur le chocolat fondu et lisser. À 30°C, incorporer la crème montée.

GLAÇAGE CAFÉ

Porter la crème à ébullition. Ajouter la Sanatine. Verser sur la souplesse fondue, puis ajouter le Decorgel neutre. Mixer. Réserver au frais. Réchauffer à 40°C avant utilisation et mixer de nouveau.

MONTAGE

Garnir le moule à bûche de mousse café, déposer l'insert mangue et son coulis, recouvrir de mousse. Ajouter le croustillant puis fermer avec le biscuit légèrement imbibé d'un sirop passion. Réserver au grand froid, démouler et glacer.

