

D'Ombre & de Lumière

NOËL SIGNATURE
CRÉATIONS CSM

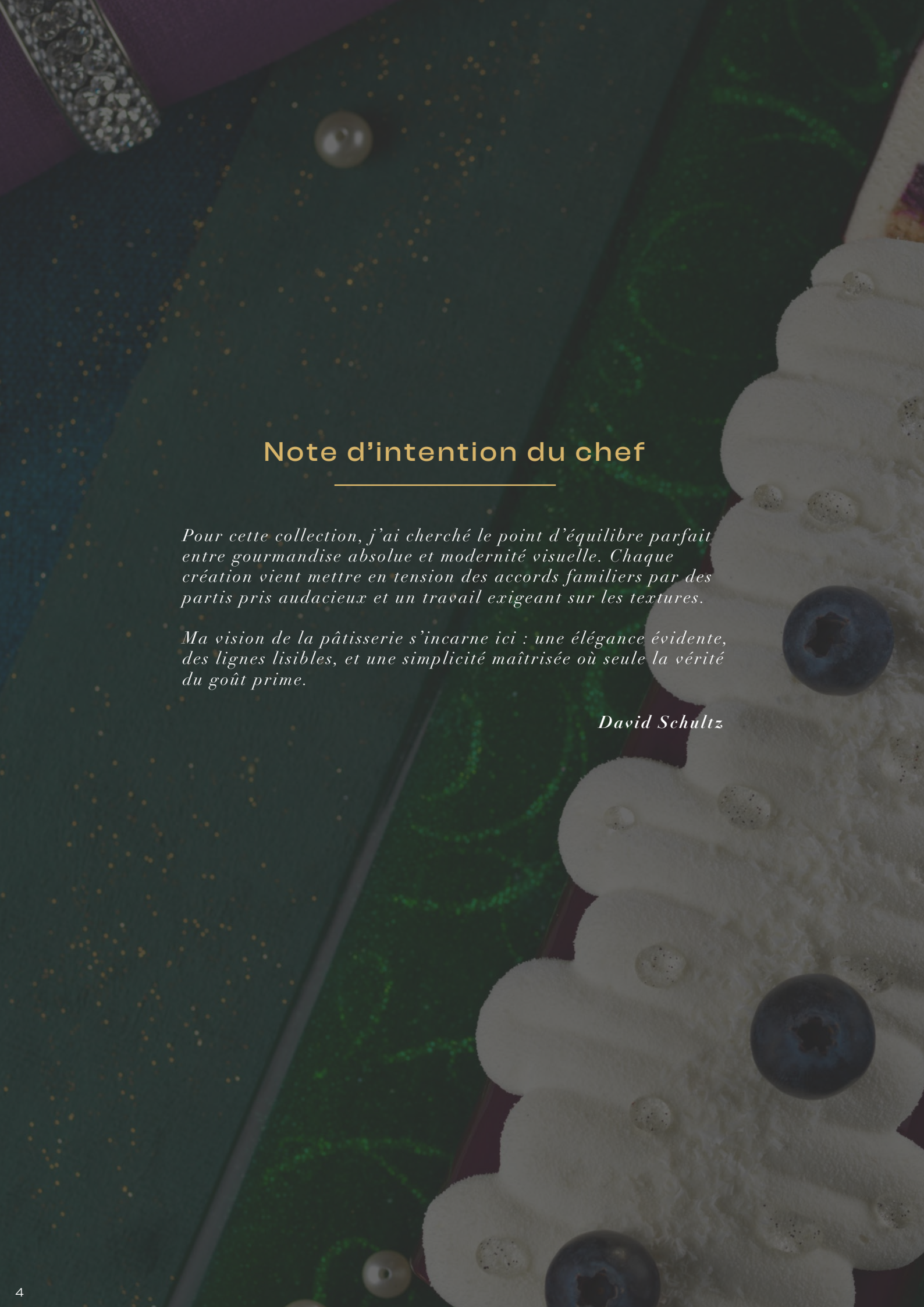


D'Ombre & de Lumière

COLLECTION SIGNATURE BY CSM INGRÉDIENTS

Une exploration sensorielle du solstice d'hiver, où l'ensemble des créations dessine un parcours allant de l'obscurité totale de minuit jusqu'à l'éclat chaleureux des fêtes.





Note d'intention du chef

Pour cette collection, j'ai cherché le point d'équilibre parfait entre gourmandise absolue et modernité visuelle. Chaque création vient mettre en tension des accords familiers par des partis pris audacieux et un travail exigeant sur les textures.

Ma vision de la pâtisserie s'incarne ici : une élégance évidente, des lignes lisibles, et une simplicité maîtrisée où seule la vérité du goût prime.

David Schultz

Baies de Minuit
Myrtille & Vanille



Écorce Intense
Chocolat & Cardamome

Valse Dorée
Paine & Spéculoos



Horizon de Cristal
Coco & Citron

Soleil d'Hiver
Agrumes



Éclat d'Ambre
Roulée Tropicale





Baies de Minuit

Myrtille & Vanille

6 moules bûche de 50 x 8 x 7 cm - Réf. 2MBUCHE1

1- Dacquoise Noisette

500 g	Noisettes en poudre	600 g	Blanc d'œuf
420 g	Sucre glace	330 g	Sucre semoule
150 g	Farine T55		

Mélanger et tamiser ensemble les noisettes en poudre, le sucre glace et la farine.

Monter le blanc d'œuf en ajoutant progressivement le sucre semoule.

Dresser 1 kg par cadre muni de Silpat et plaque de cuisson.

Cuire au four ventilé à 170 °C, tirage ouvert, pendant +/- 15 min.

2- Masse croustillante riz soufflé

950 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC
50 g	Riz soufflé nature

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température puis incorporer le riz soufflé.

3- Fourrage Myrtille

1650 g	FRUFFI MYRTILLE
--------	-----------------

4- Crèmeux Cassis & Myrtille

425 g	Purée de cassis	24 g	Pectine NH
425 g	Purée de myrtille	300 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS
100 g	GLUCOSE CRISTAL		
245 g	Sucre semoule	135 g	Beurre

Dans une casserole, chauffer la purée de cassis et de myrtille avec GLUCOSE CRISTAL à 40 °C.

Ajouter le mélange sucre / pectine NH. Faire bouillir 1 min à partir de la première ébullition puis laisser refroidir à 60 °C.

Ajouter CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS et le beurre puis mixer le tout.

5- Mousse Vanille Tonka

1620 g	Lait entier
3 pcs	Fève Tonka
1080 g	BAVARIA VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE
2700 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS

Porter le lait à frémissement et y faire infuser les fèves de tonka râpées pendant 20 min.

Filtrer le lait et rectifier le poids du lait à 1620 g puis mélanger avec BAVARIA VANILLE.

Quand le mélange atteint 25 - 30° C, ajouter la crème légèrement montée.

6- Crème Chantilly

190 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS (1)
75 g	BAVARIA NEUTRE
750 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS (2)

Chauffer la crème (1) jusqu'à ébullition et ajouter BAVARIA NEUTRE.

Ajouter la crème (2) froide et mixer instantanément.

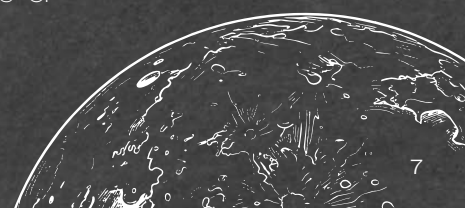
Réserver au réfrigérateur minimum 4 h.

7- Glaçage Miroir Violet

500 g	JELFIX NEUTRE
500 g	Eau
2000 g	ROYAL MIROIR NEUTRE
Q.S.	Colorant violet

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et le colorant violet puis mixer.

Utiliser à +/- 45 °C.



Montage & Finitions

Myrtille & Vanille

Après cuisson, conserver les dacquoises noisette en cadre.

1- Sur l'un des deux biscuits, étaler la masse croustillante chocolat blanc-riz soufflé, puis placer brièvement au congélateur.

2- Étaler ensuite le fourrage myrtille, lisser et surgeler.

3- Détailler 6 bandes de 6 x 49 cm qui constitueront le fond des bûches. Réserver au grand froid.

4- Sur la seconde dacquoise, étaler le crémeux cassis-myrtille, surgeler, puis découper 7 bandes de 5 x 49 cm. Réserver au grand froid. (Une bande supplémentaire est ainsi obtenue par rapport aux 6 nécessaires à la recette, à prendre en compte en cas de multiplication des quantités.)

5- Garnir les moules à bûches « 2MBUCHE1 » avec 600g de mousse vanille-tonka, puis insérer une bande de 5 cm dacquoise / crémeux cassis-myrtille.

6- Compléter avec 300 g de mousse vanille Tonka, puis placer une bande de 6 cm composée de dacquoise, masse croustillante et fourrage myrtille (biscuit vers le haut).

7- Placer au surgélateur.

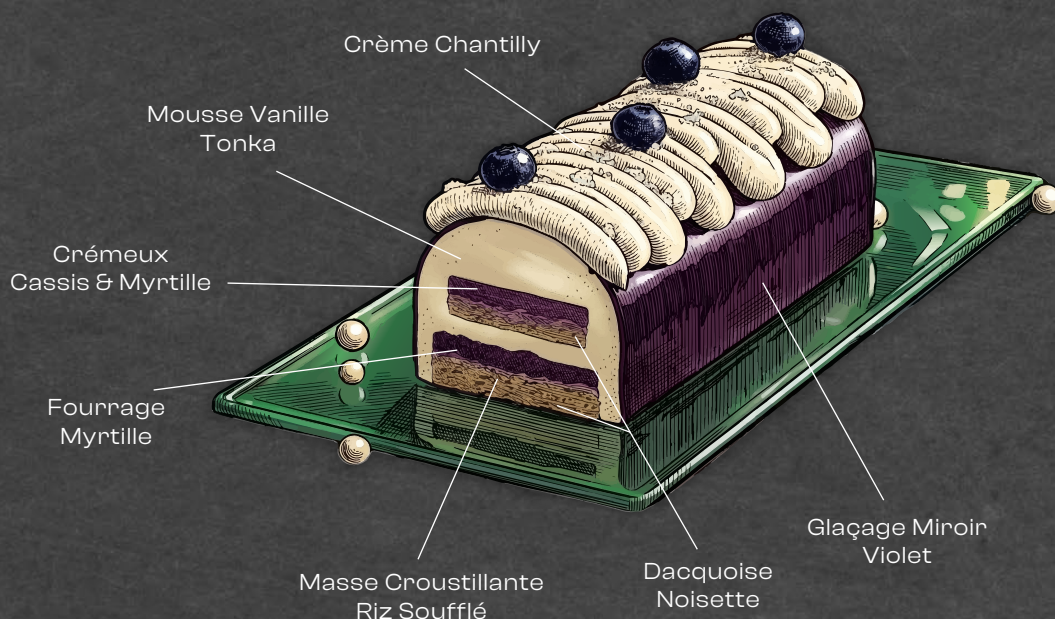
8- Démouler, puis glacer avec le glaçage miroir violet.

9- Au batteur, muni du fouet, monter la crème chantilly afin d'obtenir une texture mousseuse.

10- Découper des feuilles guitare de 10 x 50 cm. Dresser sur une largeur d'environ 8 cm et selon la longueur souhaitée, la crème chantilly à l'aide d'une douille unie Ø 7 mm, puis déposer l'ensemble sur le dos d'un moule à bûche unie.

11- Surgeler, puis pulvériser de **SPRAY EFFET VELOURS BLANC**.

Déposer ce décor sur la bûche glacée. A l'aide d'un cornet, réaliser quelques points de glaçage miroir vanille, puis terminer le décor avec des myrtilles fraîches.



[illegible]

Baies de Minuit

D'OMBRE & DE LUMIÈRE
CRÉATIONS CSM



EcorceIntense





Écorce Intense

Chocolat & Cardamome

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4,5 cm

1- Brownie Noix de Pécan

500 g	CHOCOLAT NOIR DE COUV. MIN 72 %	4 g	Fleur de sel
		200 g	Farine T55
500 g	Beurre	6 g	Levure chimique
360 g	Œufs entiers	300 g	Noix de pécan
400 g	Sucre semoule		

Torréfier les noix de pécan au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

Faire fondre le CHOCOLAT NOIR DE COUV. MIN 72 % à 35 °C et incorporer le beurre pomade.

Blanchir légèrement (sans trop monter) les œufs avec le sucre et la fleur de sel.

Mélanger le tout ensemble, puis ajouter le mélange farine et levure chimique tamisé.

Ajouter les noix de pécan légèrement concassées et refroidies.

Étaler en cadre 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 190 °C, tirage fermé, pendant +/- 13 min.

2- Masse croustillante à la Fleur de Sel

1000 g	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL
--------	-------------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3- Crémeux Chocolat

2700 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS
340 g	BAVARIA CHOCOLAT

Chauffer la CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS à 40 °C puis ajouter BAVARIA CHOCOLAT et mixer.

Réserver 840 g pour le décor au réfrigérateur minimum 4h.

Utiliser le reste en direct pour le montage.

4- Mousse Praliné / Cardamome

610 g	Lait entier
2 g	Cardamome verte
405 g	BAVARIA VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE
205 g	PRALIN DOUCEUR NOISETTE
1050 g	CRÈME 35 % MAT. GR. EDELWEISS

Chauffer le lait à 80 °C puis ajouter les graines de cardamome verte et laisser infuser 20 min.

Filtrer pour enlever la cardamome puis réajuster le poids du lait à 610 g.

Ajouter BAVARIA VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE puis le PRALIN DOUCEUR NOISETTE et mixer le tout.

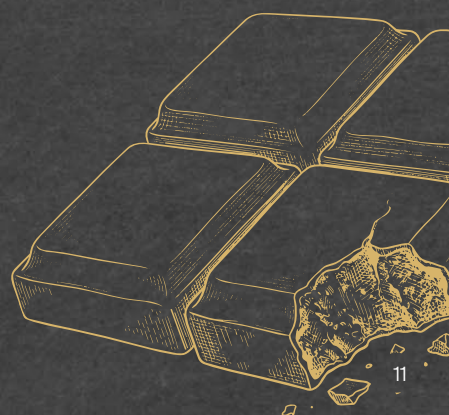
À +/- 30 °C, ajouter la crème légèrement montée.

5- Glaçage Gourmand Chocolat Noir

1000 g	CHOCOLAT NOIR DE COUV. MIN 72 %
1000 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES
200 g	Huile de pépins de raisins

Faire fondre CHOCOLAT NOIR DE COUV. MIN 72 %, CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES et l'huile de pépins de raisin.

Utiliser à environ 40 °C.



Montage & Finitions

Chocolat & Cardamome

Après cuisson, conserver le brownie en cadre 40 x 60 cm.

1- Étaler la masse croustillante caramel fleur de sel, puis placer brièvement au congélateur.

2- Couler 2200 g de crémeux chocolat, lisser et surgeler.

3- Compléter avec la mousse pralinée cardamome, lisser, puis surgeler l'ensemble.

4- Décadrer puis glacer le cadre avec le **ROYAL MIROIR CHOCOLAT** chauffé à +/- 40 °C.

5- Détailler selon la taille désirée. (soit environ pour 16 bâches de 18 x 7 cm)

6- Tremper à hauteur les bâches dans le glaçage gourmand chocolat noir à l'aide de deux couteaux plantés en surface (les marques seront masquées par le décor) ébarber l'excédent sur les bords du cul de poule et placer sur une plaque munie d'un Silpat®. Laisser figer au grand froid.

7- Monter le reste de crémeux conservé au réfrigérateur au batteur muni d'un fouet jusqu'à obtention d'une texture aérienne.

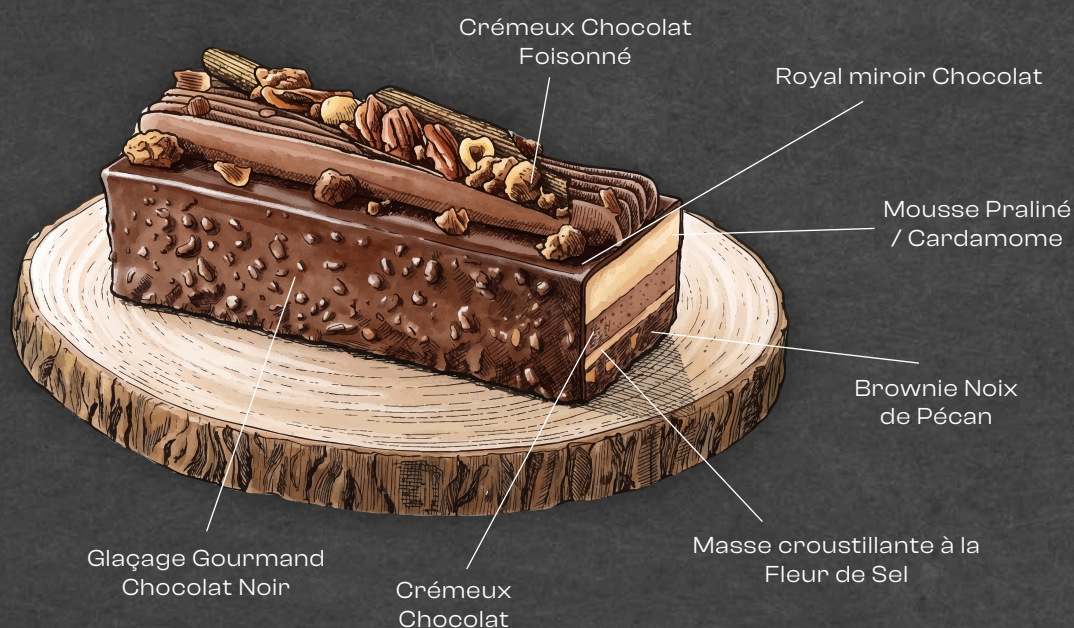
8- À l'aide d'une poche munie d'une douille P 125, dresser des lignes régulières sur feuille selon la taille désirée.

9- Surgeler puis pulvériser de **SPRAY EFFET VELOURS CACAO** et déposer au centre de la bâche.

10- Dresser quelques traits de **PRALIN DOUCEUR NOISETTE** entre les lignes de crémeux chocolat.

Réaliser les décors chocolat type écorce, en étalant une fine couche de chocolat sur feuille à l'aide d'un pinceau, parsemer de gruë de cacao puis rouler la feuille sur elle-même afin de former un cylindre et laisser figer.

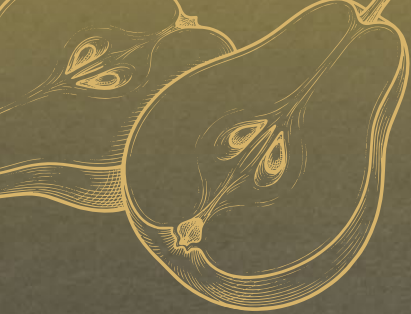
Appliquer de la poudre d'or et un trait de **PRALIN DOUCEUR NOISETTE** puis disposer des fruits secs (noisette, noix de pécan) et des éclats de crumble poudrés d'or.





Valse Dorée





Valse Dorée

Poire & Spéculoos

Recette pour 1 cadre de 60 x 40 x 4,5 cm

1- Biscuit façon cake

1400 g	AMERICAN CAKE & MUFFIN	480 g	Huile de tournesol
		310 g	Eau
515 g	Œufs Entiers	120 g	Brisures de Spéculoos

Mélanger tous les ingrédients ensemble, à la feuille au batteur pendant 1 min en 1ère vitesse puis 5 min en 2ème vitesse.

Étaler 1350 g par cadre et parsemer 60 g de brisures de spéculoos.

Cuire au four ventilé à 170 °C, tirage fermé, pendant +/- 18 min.

2- Masse Croustillante Spéculoos

1000 g CROUSTILLANT SPÉCULOOS

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3- Compotée Poire, Yuzu & Vanille

780 g	Purée de Poire	19 g	Pectine NH
160 g	Purée de Yuzu	1 pce	Gousse de Vanille
200 g	Sucre semoule	1500 g	FRUFFI POIRE

Dans une casserole, chauffer la purée de poire et de yuzu avec la gousse de vanille à minimum 40 °C.

Ajouter le mélange sucre / pectine NH.

Faire bouillir 1 min à partir de la première ébullition.

Hors du feu, retirer la gousse de vanille puis ajouter le FRUFFI POIRE et mélanger.

4- Mousse Mascarpone

250 g	BAVARIA NEUTRE
250 g	Eau
500 g	Mascarpone
1100 g	CRÈME 35% MAT. GR. - EDELWEISS

Mélanger BAVARIA NEUTRE et l'eau à 25-30 °C.

Ajouter le mascarpone puis incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Utiliser +/- 1400 g par cadre et laisser le reste au réfrigérateur pour la finition.

5- Glaçage miroir neutre

500 g	JELFIX NEUTRE
500 g	Eau
2000 g	ROYAL MIROIR NEUTRE

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer.

Utiliser à +/- 60 °C.

6- Décors Crouillant Spéculoos

600 g	CROUSTILLANT SPÉCULOOS
1200 g	CHOCOLAT LAIT DE COUV. MIN 34 %

Fondre et mélanger ensemble les deux ingrédients à 35 °C.

Étaler sur deux plaques de 40 x 60 cm munies d'un Silpat® (900 g / plaque), puis placer au congélateur.

Décoller des Silpat® et déposer sur un papier cuisson.

Découper des embouts de bûches de 8 x 7 cm. Conserver entre 18 et 20 °C.



Montage & Finitions

Poire & Spéculoos

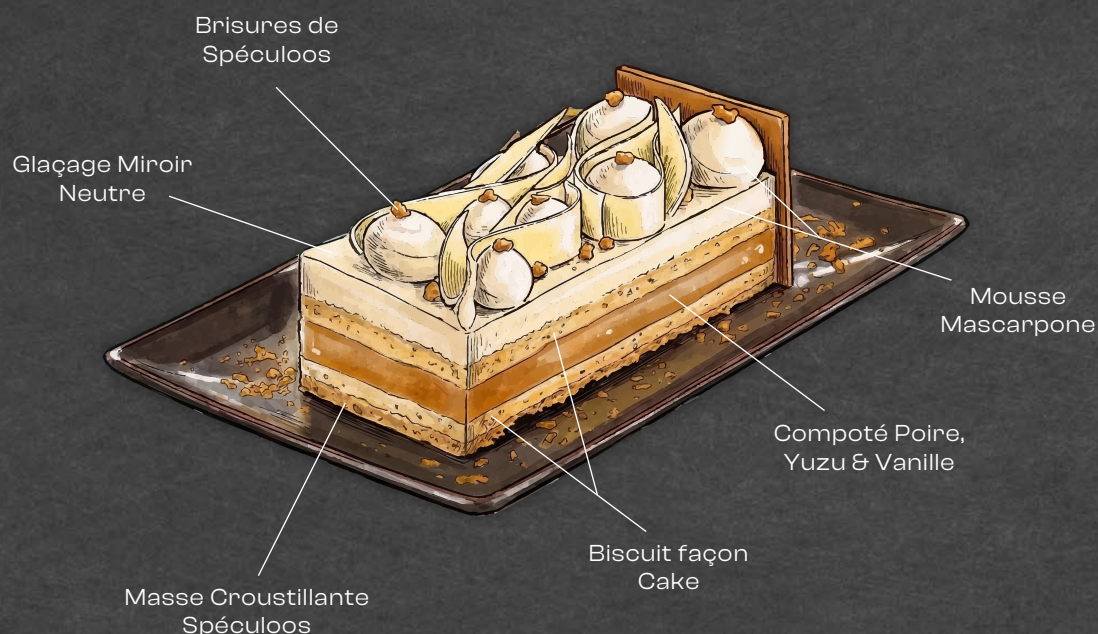
Après cuisson, conserver l'un des deux biscuits en cadre.

- 1- Sur un biscuit, étaler la masse croustillante spéculoos, puis placer au congélateur.
- 2- Étaler la compotée poire, yuzu & vanille, puis disposer par-dessus le second biscuit.
- 3- Lisser à hauteur du cadre avec la mousse mascarpone puis surgeler l'ensemble.
- 4- Décadrer et détailler selon la taille désirée. (soit environ 16 bûches de 18 x 7 cm)
- 5- Pulvériser les bûches avec le glaçage miroir neutre.

Réaliser des décors en chocolat blanc : étaler le **CHOCOLAT BLANC MIN 29 % DE CACAO** sur du papier guitare puis avant que ce soit complètement figé, détailler des bandes de 2 cm et former des boucles, des formes ondulées puis laisser durcir.

Disposer les décors en chocolat sur les bûches, lisser le reste de crème mascarpone, puis dresser en pointe à l'aide d'une douille unie ø 10 mm.

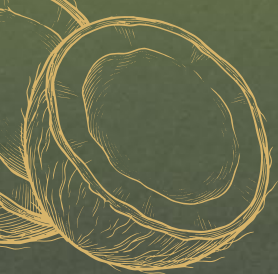
Terminer le décor avec les embouts de bûches croustillant spéculoos, quelques brisures de spéculoos, des billes de riz soufflé poudrées d'or, ainsi qu'un mélange de **FRUFFI POIRE** / poudre de vanille et glaçage miroir sur les pointes de crème mascarpone.



[illegible]

D'OMBRE & DE LUMIÈRE
CRÉATIONS CSM





Horizon de Cristal

Noix de Coco & Citron

Recette pour 7 Kits « Diamond Bûche » Sillikomart® (8 Personnes)

1- Biscuit Madeleine au Citron Vert

200 g	Œufs Entiers	10 g	Jus de citron vert
240 g	Sucre semoule	150 g	Huile d'olive vierge extra
1 pce	Zestes de Citron Vert		
100 g	Beurre	250 g	Farine T55
50 g	Lait entier	8 g	Levure chimique

Au batteur muni d'un fouet, blanchir les œufs et le sucre, puis ajouter les zestes de citron vert.

Ajouter le beurre fondu à vitesse rapide puis le lait, le jus de citron vert et l'huile d'olive à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange lisse et brillant.

Incorporer délicatement la farine et la levure chimique mélangées.

Étaler 500 g dans 2 demi-cadre 30 x 40 cm et cuire au four ventilé à 180 °C, tirage fermé, pendant +/- 10 min.

2- Masse Croustillante Coco Torréfié

475 g	CROQUANT CHOCOLAT BLANC
60 g	Noix de coco râpée séchée

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température puis incorporer la noix de coco râpée préalablement torréfiée.

3- Confit de Citron Vert

400 g	Jus de citron vert (1)	15 g	Pectine NH
215 g	Purée de poire	30 g	Jus de citron vert (2)
240 g	Sucre		

Dans une casserole, chauffer le jus de citron vert (1) et la purée de poire à minimum 40 °C.

Ajouter le mélange sucre et pectine NH.

Faire bouillir 1 min à partir de la première ébullition.

Hors du feu, ajouter le jus de citron vert (2).

4- Masse Gélatine

36 g	Gélatine poudre 200 bloom
216 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

5- Crémeux Chocolat au Lait Coco-Gingembre

180 g	Lait de coco
14 g	Gingembre
360 g	CHOCOLAT LAIT DE COUV. MIN 34 %
56 g	Masse gélatine
360 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Chauffer la purée de coco avec le gingembre frais râpé.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine.

Verser sur le CHOCOLAT LAIT DE COUV. MIN 34 % légèrement fondu puis mixer.

Ajouter CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS et mixer à nouveau.

Filmer au contact et réserver au frais minimum 5 h.

6- Meringue Italienne

400 g	VENEZIANA
200 g	Eau

Fouetter à grande vitesse VENEZIANA et l'eau froide durant 10 min.



Montage & Finitions

Noix de Coco & Citron

7- Mousse Coco

900 g	Purée de noix de coco
200 g	Masse gélatine
575 g	Meringue italienne
750 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Tiédifier la purée à environ 22 °C et ajouter la masse gélatine fondue tiède (le mélange des deux ne doit pas excéder 25 °C).

Incorporer la meringue italienne puis la crème fouettée.

8- Sponge Cake

50 g	Sucre	20 g	Lait entier
50 g	Farine T55	50 g	Beurre
6 g	Levure chimique	Q.S.	Colorant vert
50 g	Œufs Entiers		

Au batteur muni d'un fouet, mélanger le sucre, la farine, la levure chimique, l'œuf, le lait, le beurre fondu et le colorant vert.

Dresser la masse à 1/3 dans un gobelet ou une tasse et cuire au micro-ondes à 900 W pendant +/- 40 secondes.

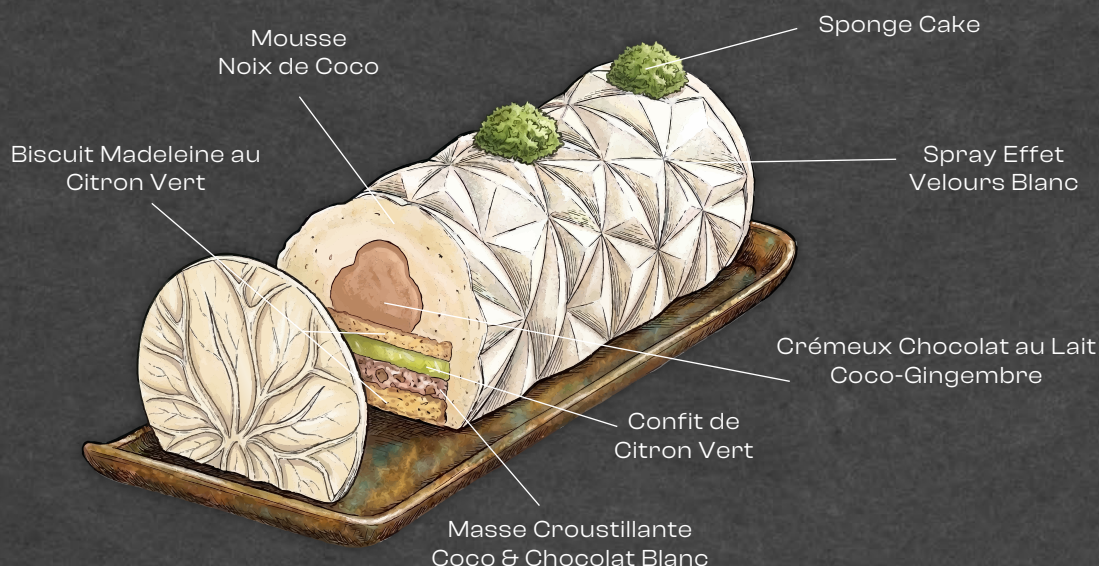
Après cuisson, conserver l'un des deux biscuits en cadre.

- 1- Sur un biscuit, étaler la masse croustillante coco & chocolat blanc, puis placer au congélateur.
- 2- Couler le confit de citron vert à environ 50 °C puis placer le second biscuit par-dessus et surgeler.
- 3- Découper 7 bandes de 24 x 5 cm et réserver au congélateur.
- 4- Sur chacune des bandes, dresser 3 boudins de crémeux coco gingembre chocolat au lait à l'aide d'une douille unie Ø 11 mm sur toute la longueur, (environ 130 g par insert). Surgeler.

- 5- Dans les moules à bûche munis du tapis effet diamant, dresser 330 g de mousse coco, puis mettre l'insert biscuit/gel/crémeux. Surgeler.

Démouler et pulvériser de **SPRAY EFFET VELOURS BLANC** et poudrer de scintillant argent.

Réaliser les embouts de bûches en **CHOCOLAT BLANC MIN 29 % DE CACAO** puis les positionner, déposer 3 morceaux de sponge cake vert, du zeste de citron vert et des copeaux de noix de coco fraîches pour la finition.





Soleil d'Hiver



Soleil d'Hiver

Agrumes

Recette pour 6 Kits « Diamond Bûche » Silikomart® (8 Personnes)



1- Pain de Gênes

570 g	PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50 %	110 g	Farine T55
		7 g	Levure chimique
560 g	Œufs Entiers	1 pce	Zestes d'Orange
180 g	Beurre		

Détendre la PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50 % avec un tout petit peu d'œufs, à petite vitesse.

Incorporer ensuite, peu à peu, à petite vitesse le restant d'œufs et monter au ruban.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis le beurre fondu avec les zestes d'orange.

Étaler environ 710 g par 1/2 cadre 30 x 40 cm et cuire au four ventilé à 170 °C, tirage fermé, pendant +/- 14 min.

2- Masse Croustillante Chocolat Blanc

500 g CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3- Masse Gélatine

36 g	Gélatine poudre 200 bloom
216 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

4- Crémeux Citron Jaune

2 pcs	Zestes de Citron Jaune	260 g	Œufs Entiers
375 g	Purée de Citron Jaune	32 g	Masse gélatine
240 g	Sucre	360 g	Beurre

Faire infuser les zestes de citron dans la purée de citron chaude pendant environ 15 min.

Filtrer puis cuire la purée de citron, le sucre et les œufs à 90 °C.

Hors du feu ajouter la masse gélatine puis le beurre froid en cube.

Laisser reposer 5 min.

Mixer la préparation et refroidir à une température de 40 °C.

5- Gel Pamplemousse & Poivre de Timut

600 g	Purée de Pamplemousse Rose
2 g	Poivre de Timut
195 g	Sucre
12 g	Pectine NH
10 g	Jus de citron vert

Chauffer la purée de pamplemousse puis ajouter le poivre de Timut concassé et laisser infuser pendant 25 min.

Filtrer la purée de pamplemousse et chauffer à 40 °C.

Ajouter le mélange sucre et pectine NH puis cuire jusqu'à ébullition et maintenir environ 1 min.

Hors du feu ajouter le jus de citron vert. Utiliser à +/- 50 °C.

6- Meringue Italienne

140 g	VENEZIANA
70 g	Eau

Fouetter à grande vitesse VENEZIANA et l'eau froide durant 10 min.

7- Mousse Orange Sanguine

850 g	Purée d'Orange Sanguine
200 g	Masse gélatine
200 g	Meringue italienne
900 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS

Tiédifier la purée d'orange sanguine à environ 18 °C et ajouter la masse gélatine fondue tiède (le mélange des deux ne doit pas excéder 22 °C).

Incorporer la meringue italienne puis la crème fouettée.



Montage & Finitions

Agrumes

8- Cuir de Fruits

150 g	Purée de Pamplemousse Rose
1 g	Pectine NH
15 g	Sucre
5 g	Jus de citron vert
14 g	Masse gélatine

Chauffer la purée de pamplemousse à 40 °C.

Ajouter le mélange pectine NH et sucre puis cuire jusqu'à ébullition et maintenir 1 min.

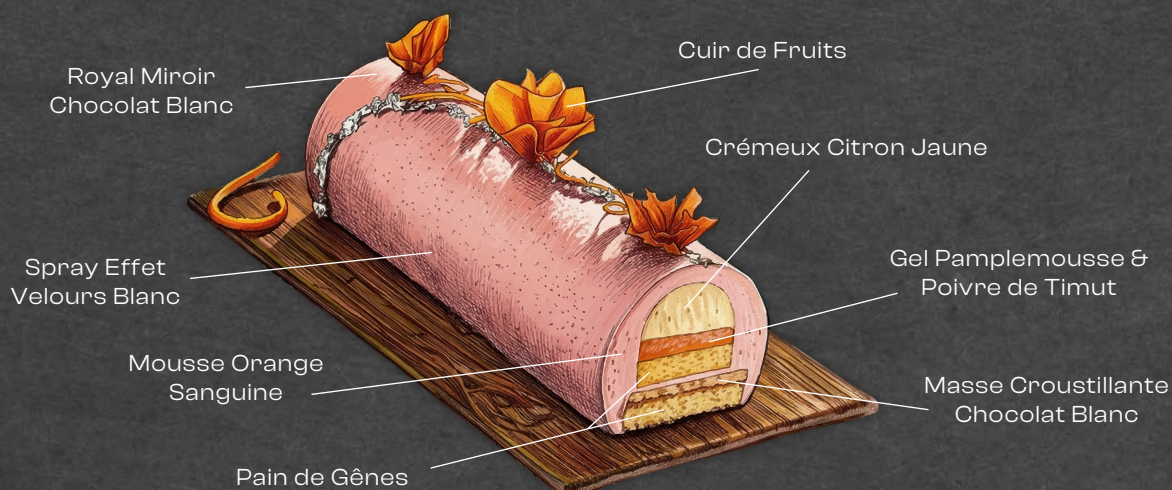
Hors du feu, ajouter le jus de citron vert et la masse gélatine.

Laisser refroidir jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse puis verser sur tapis silicone en tapotant pour répartir la préparation sur la plaque.

Cuire au four ventilé à 90 °C pendant environ 1 h.

Découper à l'aide de ciseaux et plier selon la forme souhaitée puis réserver à l'étuve.

- 1- Étaler la masse croustillante chocolat blanc sur un des deux pains de Gênes, puis placer au congélateur.
 - 2- Détailler 6 bandes de 24 x 6 cm qui constitueront le fonds des bûches. Réserver au grand froid.
 - 3- Dans l'autre biscuit, détailler 8 bandes de 24,5 x 4,5 cm et réserver au congélateur. (Deux bandes supplémentaires constituant un insert sont ainsi obtenues par rapport aux 6 nécessaires à la recette, à prendre en compte en cas de multiplication des quantités.)
 - 4- Dans les moules bûchettes «2MBUCHETTE1» de Décors et Créations®, couler +/- 400 g de crémeux citron jaune puis surgeler.
 - 5- Couler par dessus, +/- 260 g de gel pamplemousse poivre de Timut, laisser légèrement figer puis placer 1 bande de 4,5 cm de biscuit pain de Gênes pour couvrir la totalité de la surface de l'insert et surgeler le tout.
 - 6- Démouler et détailler chaque bûchette en 2.
 - 7- Dans les moules à bûches Silikomart® « Diamond Bûche » avec le tapis lisse, dresser +/- 300 g de mousse orange sanguine, déposer l'insert crémeux citron / gel pamplemousse, appuyer légèrement, compléter avec le reste de mousse, puis placer une bande de 24 x 6 cm composée de biscuit pain de Gênes et masse croustillante chocolat blanc biscuit vers le haut.
 - 8- Démouler, puis pulvériser de **SPRAY EFFET VELOURS BLANC**.
 - 9- Glacer ensuite la moitié de la bûche en diagonale avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en orange pastel, chauffé à +/- 35 °C.
 - 10- Sur la jonction des deux finitions, disposer des feuilles d'argent.
- Pour la finition, décorer le dessus de la bûche avec des zestes d'agrumes séchés et des cuirs de fruits agrumes en forme de fleurs.



[illegible]



Éclat d'Ambre



Éclat d'Ambre

Roulée Tropicale

Recette pour 2 bûches de 56 cm de long (12 personnes)



1- Biscuit roulé

580 g	ISAGENOISE	85 g	Eau
375 g	Œufs Entiers	56 g	RUBAN MOKA

Mélanger ISAGENOISE, les œufs et l'eau au fouet 30s en 1ère vitesse puis 5 min en 3ème.

Ajouter la matière grasse fondue froide.

Peser entre 500 et 550 g par plaque 40 x 60 cm.

Cuire au four ventilé à 210 °C, tirage fermé, pendant +/- 4 min.

2- Sirop passion

120 g	Purée de Fruit de la Passion
75 g	STABOLINE 660
45 g	Eau

Tiédifier la purée de fruit de la passion puis ajouter la STABOLINE 660 et l'eau.

3- Fourrage exotique

1400 g	FRUFFI EXOTIQUE
--------	-----------------

4- Garniture Passion

300 g	AÉRIO
190 g	GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION

Foisonner AÉRIO au batteur muni d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une texture aérienne.

Ajouter GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION et mélanger.

5- Chantilly Vanille

150 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS (1)	60 g	BAVARIA NEUTRE
		600 g	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS (2)
1 pce	Gousse de Vanille		

Chauffer la CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS (1) jusqu'à ébullition avec la gousse de vanille puis ajouter BAVARIA NEUTRE.

Enlever la gousse de vanille puis ajouter CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS (2) et mixer le tout.

Filmer à contact et réserver au réfrigérateur au minimum 4H.

6- Fourrage Mangue Passion

450 g	FRUFFI MANGUE
3 pcs	Fruit de la passion

Mélanger FRUFFI MANGUE avec les graines de fruit de la passion fraîches.

7- Pâte Sucrée

250 g	RUBAN MOKA
250 g	Sucre de glace
50 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
125 g	Œufs entiers
5 g	ISARÔME GOÛT VANILLE
450 g	Farine T55

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé.

Ajouter POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, puis graduellement les œufs tempérés et ISARÔME GOÛT VANILLE.

En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Filmer et réserver au froid 4 h avant utilisation.

Étaler la pâte sucrée sur 4 mm et détailler des bandes de 8 cm sur la longueur souhaitée.

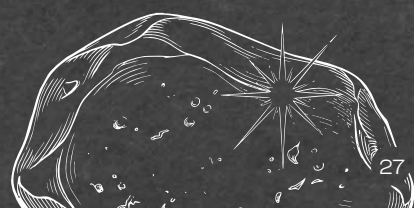
Cuire entre deux Silpain® à 165 °C pendant 15 min au four ventilé tirage ouvert.

8- Glaçage Miroir

150 g	JELFIX NEUTRE
150 g	Eau
600 g	ROYAL MIROIR NEUTRE

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE.

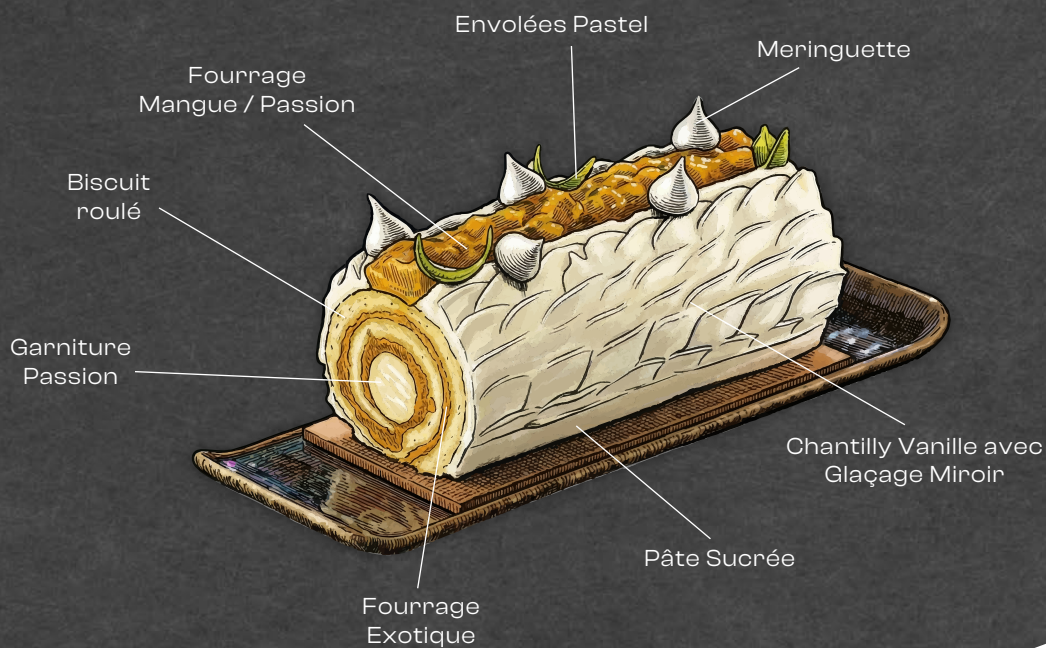
Utiliser à +/- 60 °C.



Montage & Finitions

Roulée Tropicale

- 1- Imbiber le biscuit roulé avec le sirop passion (120 g / biscuit), puis réserver au réfrigérateur.
 - 2- Étaler le fourrage exotique (700 g / biscuit) sur le biscuit imbibé.
 - 3- Dans une feuille de Rhodoïd® rigide, découper deux bandes de 10 x 56 cm et les rouler en tubes de Ø 2,5 cm, placer de l'adhésif tout le long pour solidifier la structure et obturer un côté de chaque tube. À l'aide d'une poche remplir les 2 tubes de garniture passion.
 - 4- Déposer le tube de Ø 2,5 cm de garniture passion sur l'une des extrémités, puis rouler la bûche bien serrée.
 - 5- Afin de conserver la forme bien ronde du roulé, placer dans une gouttière à bûche de 57 cm de long. Surgeler.
 - 6- Détailler, à l'aide d'un couteau chaud, des bûches de 18 cm (soit 6 bûches de 18 cm de long, pour 2 bûches roulées de 56 cm)
 - 7- Dresser la chantilly vanille à l'aide d'une douille P 125 en réalisant un dressage fleuri sur la bûche, et laisser une bande vide en centre.
 - 8- Déposer au centre +/- 75 g de fourrage mangue passion, puis surgeler.
 - 9- Pulvériser avec le glaçage miroir neutre.
 - 10- Placer sur les socles de pâte sucrée.
 - 11- Appliquer un peu de ROYAL MIROIR NEUTRE sur les bouts pour protéger la mousse.
- Finaliser avec des décors chocolat **ENVOLÉES PASTEL** et quelques pointes de meringuettes.





Éclat d'Ambre

Notes

[illegible]

Code Article	Désignation	Conditionnement	Baies de Minuit	Écorce Intense	Valse Dorée	Horizon de Cristal	Soleil d'Hiver	Éclat d'Ambre
10057940	CROQUANT CHOCOLAT BLANC	seau de 4 kg	•			•	•	
10153763	FRUFFIMYRTILLE	seau de 6 kg	•					
10059288	GLUCOSE CRISTAL	pot de 1 kg	•					
10059296		seau de 9 kg						
10059293		seau de 18 kg						
10058607	CRÈME 35 % MAT. GR. - EDELWEISS	pack de 12 x 1L	•	•	•	•	•	•
10190979	BAVARIA VANILLE FACON CREME ANGLAISE	sachet de 1kg	•	•				
10176087	CHOCOLAT NOIR DE COUV. 72%	sac de 5 kg		•				
10179021	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL	seau de 4 kg		•				
10057090	BAVARIA CHOCOLAT	sac de 1 kg		•				
10063187	PRALIN DOUCEUR NOISETTE	seau de 5 kg		•				
10225536	CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES ET AMANDES	seau de 4 kg		•				
10101902	AMERICAN CAKE & MUFFIN	sac de 15 kg			•			
10170664	CROUSTILLANT SPECULOOS	seau de 4 kg			•			
10153789	FRUFFI POIRE	seau de 6 kg			•			
10176088	CHOCOLAT LAIT DE COUV. 34%	sac de 5 kg			•	•		
10057104	BAVARIA NEUTRE	sac de 1 kg			•			•
10063534	VENEZIANA	sac de 5 kg				•	•	
10056660	PATE D'AMANDE SUPERIEURE 50 %	pain de 1 kg					•	
10059647	ISAGENOISE	sac de 5 kg						•
10063535		sac de 10 kg						
10064158	STABOLINE 660	bidon de 7 kg						•
10236827	AERIO	barre de 3kg						•
10187052	FRUFFI EXOTIQUE	boîte de 3,2 kg						•
10231637	FRUFFI MANGUE	boîte de 3,2 kg						•
10059051	GARNIFRUIT FRUIT DE LA PASSION	boîte de 3,3 kg						•
10236991	RUBAN MOKA	brique de 500 g						•
10057231	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	sachet de 1kg						•
10059710	ISAROME GOÛT VANILLE	bouteille de 1L						•
10059783	JELFIX NEUTRE	seau de 7 kg	•		•			•
10121256	ROYAL MIROIR NEUTRE	seau de 2,5 kg	•		•			•
10261327	SPRAY EFFET VELOURS BLANC	bombe aérosol de 400 ml	•			•	•	
10261269	SPRAY EFFET VELOURS CACAO	bombe aérosol de 400 ml		•				
10169068	ROYAL MIROIR CHOCOLAT	seau de 2,5 kg		•				
10176089	CHOCOLAT BLANC DE COUV. 29%	sac de 5 kg			•	•		
10270130	ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC	seau de 2,75 kg					•	
10244820	ENVOLEES PASTEL	boîte de 2,5 kg						•

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

www.csmingredients.com/france



