



Le goût de

Noël

avec Dawn



Inspiration recettes Noël

2025



Cèdre



- Glaçage
- Bavaoise chocolat
- Coulis cerise noire
- Turrón dubaï pistache
- Biscuit brownie

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
801435400	Chocolat noir San Felipe	Sac 5 kg
600150006	Mix Brownie & fondant	Sac 3,5 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
277169563	Mix Florentin	Sac 2 kg
830011715	Souplesse saveur pistache	Seau 3 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
530503508	Delifruit Xtra 80% cerise	Seau 3,5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

Biscuit brownie - 2 cadres 35 x 22 cm

Beurre	210 g
Chocolat noir San Felipe DAWN	180 g
Eau	200 g
Mix Brownie & fondant DAWN	600 g
Farine	150 g
Poudre à lever Backstolz DAWN	12 g
Blanc d'oeufs	100 g
Sucre	50 g
Pistaches concassées	60 g

Faire fondre le beurre et le chocolat. Faire chauffer l'eau, puis l'incorporer au mélange. Verser ce mélange sur la préparation brownie, la farine et la poudre à lever. Mélanger à la feuille pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre. Incorporer délicatement la meringue au précédent mélange. Étaler l'appareil sur une plaque recouverte de papier cuisson. Parsemer de pistaches concassées. Cuire à 170°C pendant 15 minutes. Après refroidissement, détailler en triangles (15 x 21 cm).

Turrón dubaï pistache - 2 cadres 35 x 22 cm

Kadaïf	200 g
Sucre glace	20 g
Mix Florentin DAWN	20 g
Beurre fondu	40 g
Crème liquide	200 g
Miel	60 g
Souplesse saveur pistache	250 g
Chocolat blanc Cabo blanco DAWN	200 g
Beurre	50 g
Pâte de pistache	300 g
Brisures de crêpes dentelles	100 g
Sel	3 g

Mélanger le kadaïf, le sucre glace et la préparation pour florentin jusqu'à obtention d'un mélange aéré. Incorporer le beurre fondu. Étaler en couche régulière et cuire à 180°C pendant 8 min, jusqu'à légère coloration dorée. Porter la crème et le miel à ébullition, verser sur le souplesse pistache et le chocolat blanc, puis mixer. Ajouter le beurre pommade, la pâte de pistache, les brisures de crêpes dentelles et le sel. Incorporer 250 g de kadaïf croustillant. Couler dans un cadre sur 1 cm, lisser et réserver au froid. Appliquer au pinceau du souplesse pistache fondu pour préserver le croustillant. Détailler en triangles réguliers (11 x 17 cm).

Coulis cerise noire - 8 bases 11 x 17 cm

Sirop	200 g
Sanatine DAWN	30 g
Purée de cerise noire	260 g
Delifruit Xtra 80% cerise DAWN	500 g

Chauffer le sirop (100 g eau / 100 g sucre), ajouter la sanatine. Incorporer la purée et le Delifruit, bien mélanger. Couler dans un cadre (35 x 22 cm), réserver au grand froid. Après décongélation, détailler en triangles (11 x 17 cm).

Bavaoise chocolat fèves de tonka - 3 formes

Fève de tonka	1
Lait	100 g
Crème liquide	100 g
Jaunes d'oeufs	50 g
Sucre	50 g
Chocolat couverture San Felipe DAWN	350 g
Crème montée	600 g

La veille, concasser la fève de tonka et infuser dans le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre, cuire à la nappe avec l'infusion. Chinoiser, verser sur le chocolat, émulsionner. Laisser refroidir à 35°C, puis incorporer la crème montée.

Glaçage pistache

Crème liquide	400 g
Souplesse saveur pistache	500 g
Sanatine DAWN	35 g
Decorgel neutre DAWN	500 g

Bouillir la crème, verser sur le souplesse fondu. Ajouter la sanatine, puis le Decorgel chauffé. Mixer l'ensemble, refroidir.

MONTAGE

Couler la bavaoise chocolat dans les moules en forme de sapin. Déposer l'insert cerise, recouvrir d'un peu de bavaoise. Fermer avec le turrón pistache et un biscuit imbibé. Réserver au grand froid. Glacer avec le glaçage pistache, utiliser à 40°C. Décorer avec une neige de sucre.



Dawn[®]



Orféo



- Glaçage caramel
- Mousse lactée
- Caramel fondant
- Crème tiramisu
- Crumble cacahuètes
- Biscuit cacahuètes

Biscuit cacahuètes - 9 bases 19 x 7 cm

Farine	60 g
Poudre à lever Backstolz DAWN	6 g
Blancs d'œufs	210 g
Ovafina DAWN	4 g
Sucre	140 g
Sucre glace	60 g
Poudre de cacahuètes	140 g
Cacahuètes torréfiées concassées	60 g

Tamiser ensemble la farine et le Backstolz. Monter les blancs d'œufs avec l'Ovafina et le sucre incorporer progressivement pour réaliser une meringue. Incorporer ensuite le sucre glace et la poudre de cacahuètes à la meringue. Dresser dans des moules oblong (19 x 7 cm) et saupoudrer de cacahuètes torréfiées concassées. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

Crumble cacahuètes - 9 inserts

Beurre	120 g
Sucre	80 g
Poudre de cacahuètes	30 g
Farine	220 g
Œufs	50 g
Pur beurre de cacahuètes crunchy DAWN	160 g
Beurre fondu	90 g
Chocolat au lait Maracaïbo DAWN	100 g
Brisures de crêpes dentelle	150 g

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre de cacahuètes, la farine et les œufs. Cuire le mélange 12 minutes à 160°C. Mélanger la pâte de cacahuètes 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 de large pour 18 cm de longueur. Conserver au frais.

Crème tiramisu - 9 inserts

Café espresso	30 g
Sucre	80 g
Jaunes d'œufs	40 g
Sanatine DAWN	20 g
Compound moka DAWN	10 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 et le Compound café. Incorporer le mélange mascarpone tiède et crème montée. Verser dans les formes et réserver au grand froid.

Caramel fondant - 9 bases

Caramel salé Royal Steensma	400 g
Sanatine Dawn	35 g
Lait	75 g
Beurre	75 g

Fondre le fourrage caramel salé. Incorporer la Sanatine au lait tiède puis mélanger. Ajouter le beurre pommade. Déposer le caramel sur la crème tiramisu. Réserver au grand froid.

Mousse lactée - 5 formes

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

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

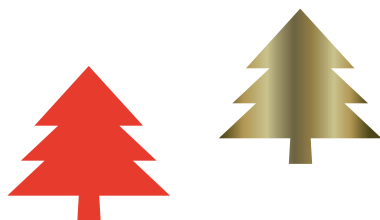
Glaçage café

Decorgel neutre DAWN	500 g
Crème liquide	400 g
Sanatine DAWN	35 g
Souplesse saveur café	500 g

Chauffer le Decorgel à 40°C. Bouillir la crème et ajouter la Sanatine. Verser sur la pâte à glacer Souplesse fondue. Mixer l'ensemble et garder au frais. Utiliser à 35°C.

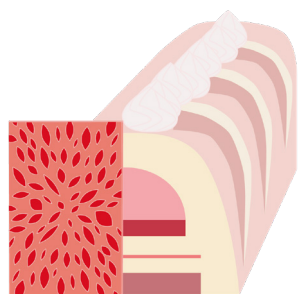
MONTAGE

Déposer la mousse lactée dans la forme oblong. Incorporer l'insert tiramisu 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 café.





Nuance



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

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
830003715	Souplesse blanc/neutre Royal Steensma	Seau 3 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800278333	Delifruit Classic fruits des bois	Boite 2,7 kg
803419322	Decorgel Plus ivoire	Seau 3 kg

Biscuit framboise - 3 bases 50 x 8 cm

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	100 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 aux dimensions de la gouttière (50 x 8 cm) et cuire à 170°C pendant 14 minutes.

Sablé reconstitué - 2 bandes

Pâte sucrée cuite	120 g
Souplesse blanc/neutre DAWN	60 g

Mélanger à la feuille la pâte sucrée cuite. Ajouter la pâte à glacer Souplesse fondue. Étaler entre 2 feuilles de papier. Marquer les bandes et garder au frais. Recouvrir de Souplesse blanc. Appliquer au pinceau pour une meilleure conservation du croustillant.

Crèmeux framboise - 2 unités

Purée de framboise	500 g
Sucre	180 g
Sanatine DAWN	10 g
Eau	150 g
Delichaud Extra DAWN	35 g
Beurre	90 g

Chauffer la purée de framboise. Mélanger le sucre et la Sanatine. Incorporer l'eau à la préparation pour crème pâtissière. Cuire le mélange. À 50°C, ajouter le beurre. Mixer et couler dans les formes. Réserver au grand froid.

Coulis de fruits rouges - 2 inserts

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

Tiédifier l'eau. Ajouter la sanatine, le Delifruit et les brisures de framboises. Couler sur le crèmeux framboise. Réserver au grand froid.

Mousse amande - 1 forme 50 x 8 cm

Lait	250 g
Oeufs	50 g
Sucre	40 g
Delichaud Extra	20 g
Sirop d'orgeat	175 g
Sanatine DAWN	20 g
Crème montée	550 g

Réaliser la crème pâtissière en mélangeant le lait, l'œuf, le sucre et la Delichaud, puis cuire le tout ensemble. Ajouter le sirop d'orgeat puis la Sanatine. À 35°C, ajouter la crème montée.

Ganache montée chocolat blanc

Crème	100 g
Souplesse blanc/neutre	100 g
Sanatine DAWN	8 g
Crème liquide	100 g

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

Glaçage rosé

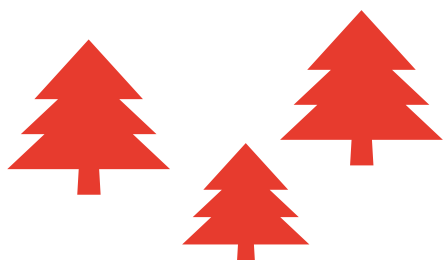
Decorgel Plus ivoire DAWN	500 g
Colorant rose	QS

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

MONTAGE

Déposer la mousse amande dans une forme oblong. Au centre, déposer le crèmeux 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.



Dawn®



Étoilée



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

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
249943015	Mix frangipane	Sac 10 kg
203130005	Delichaud Extra	Sac 10 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
201363521	Vanistar - Arôme poudre vanille	Sachet 1 kg
202044320	Compound marc de champagne	Pot 1 kg
800330333	Delifruit Classic poire	Boîte 2,7 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo Blanco	Sac 5 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau 3 kg

Biscuit amande - 3 formes

Mix frangipane DAWN	500 g
Beurre	150 g
Eau	140 g
Oeufs	110 g
Blancs d'oeufs	65 g
Sucre semoule	20 g

Dans la cuve du batteur muni de la feuille déposer la préparation pour frangipane. Incorporer les oeufs et l'eau. Mélanger à vitesse moyenne. Ajouter le beurre pommade. Mélanger à la feuille pendant environ 4 minutes. Monter les blancs d'oeufs avec le sucre en meringue. Ajouter cette meringue à la préparation précédente. Dresser dans les moules à bûche (50 x 8 cm). Cuire à 170°C pendant 15 minutes.

Crémeux poire - 2 formes

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

Cuire ensemble la purée de poire, la crème, le sucre, les œufs et le Delichaud jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajouter la Sanatine, le beurre de cacao et le beurre. Mixer puis couler dans les formes. Faire prendre au grand froid.

Coulis poire - 2 formes

Eau	160 g
Vanistar DAWN	8 g
Sanatine DAWN	50 g
Compound marc de champagne DAWN	30 g
Purée de poire	160 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 - 1 gouttière

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

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

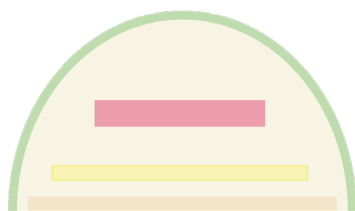
Sirop	1000 g
Champagne	10 g
Compound marc de champagne DAWN	60 g

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 parfumé du Compound marc de champagne. Glacer avec le glaçage vanillé chauffé à 35°C. Déposer la forme de coulis poire pour décorer la bûche.





Rhubépine



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

CODE ARTICLE	PRODUIT	CONDITIONNEMENT
203660521	Backstolz - Poudre à lever	Sachet 1,5 kg
203428114	Sanatine "R" (Gélatine de bœuf)	Sachet 1 kg
800347333	Delifruit Classic rhubarbe	Boîte 2,7 kg
771086153	Decorgel neutre	Seau de 3kg
201429011	Colorant vert	Bouteille 1 kg

Sablé croustillant - 9 bases

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, la fleur de sel et le Backstolz. Ajouter les zestes de citron. Garder au frais. Étaler à 5 mm sur plaque. Cuire 15 minutes à 160°C. Découper en triangles (15 x 21 cm) à la sortie du four.

Coulis de rhubarbe-fraise - 3 inserts

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 plate. Conserver au grand froid. Puis détailler en triangle (11 x 17 cm).

Biscuit citron - 6 inserts

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	2

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 (11 x 17 cm) après cuisson.

Mousse yaourt - 2 gouttières 50 x 8 cm

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 incorporer la crème montée.

Glaçage

Decorgel Neutre	1000 g
Eau	5 à 10 %
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 sprayer ou à 35°C pour glacer à l'aide d'un verre doseur.

MONTAGE

Déposer la mousse au yaourt au fond du moule à bûche. Ajouter l'insert fraise-rhubarbe. Ajouter une autre couche de mousse puis le biscuit et refermer avec un peu de mousse et le sablé croustillant. Faire prendre au grand froid. Glacer au pistolet.

