

LIVRET RECETTES

PAR
CÉDRIC BERNARD



VANDENBULCKE
Depuis 1900



PONTHIER
DEPUIS 1946

PONTHIER

DEPUIS 1946

Défendre le fruit gourmand, sain et responsable est la mission que l'entreprise Ponthier s'est donnée. Elle prend l'engagement d'inspirer et de s'inspirer de ses collaborateur.rices, ses producteur.rices, ses client.es et partenaires. Les fruits manufacturés dans ses ateliers contribueront durablement au bien-être de l'Humain et à la préservation de la Nature. Ponthier source ses matières premières avec exigence et les transforme en purées, broyés et coulis à la composition naturelle, à la traçabilité précise et à la sécurité alimentaire sans faille. Dans ses ateliers corréziens, depuis 1946, Ponthier travaille à révéler le goût originel des fruits afin de les proposer à tou.tes les professionnel.les de la gastronomie.





CÉDRIC BERNARD

Chef pâtissier consultant
Consultant formateur

Originaire des Hauts de France, Cédric Bernard est riche d'un parcours professionnel dans plusieurs institutions de la pâtisserie française au poste de responsable de production. Aujourd'hui Consultant formateur pour Agrimontana international, La Chocolaterie Domori et Mono France, cet entrepreneur qui fourmille d'idées se laisse vite guider par son goût d'entreprendre et crée Cbconseil&formation.

Il conceptualise sa pâtisserie pour accompagner les entreprises dans leur recherche et développement avec les valeurs importantes et humaines qui l'animent : Simplicité, partage.

Une vision moderne de la pâtisserie tout en restant cohérent avec la réalité du terrain. Cet éternel passionné ne laisse rien au hasard, il agit en tant que chef d'entreprise mais aussi formateur de ses équipes avec l'obsession du détail,

CÉLESTE

Recette pour 1 bande de bûche moule Uni



Purée ananas yuzu
cardamome



Purée yuzu

CONFIT ANANAS YUZU CARDAMOME

450 g/insert

Purée ananas yuzu cardamome PONTHER	204g
Sucre	62g
Pectine NH	8g
Gousse de vanille	1
Brunoise d'ananas rôties	204g
Cardamome poudre	1g

Peser 280gr d'ananas et 60gr de sucre canne et mélanger. Mettre en candisoir les ananas parsemés de sucre de canne et cuire à 180°C pendant 25 minutes. Porter les fruits le cardamome poudre, les purées et la gousse de vanille grattée à ébullition. Ajouter la pectine NH et le sucre mélangé. Verser en insert. Surgeler.

CRÈME LEGÈRE YUZU

756g/moule

Blancs d'oeuf	42g
Sucre (1)	82g
Crème montée	324g
Masse gélatine 200 bloom	52g
Purée de yuzu PONTHER	118g
Sucre (2)	91g
Jaunes d'oeuf	47g
Eau	20g

Faire une meringue italienne avec les blancs l'eau (20 gr) et le sucre (82 gr). Porter à ébullition la purée de yuzu, le sucre, les jaunes. Ajouter la masse gélatine et mixer. Refroidir à 30° Monter la crème montée mousseuse. Lorsque la crème est à 30°, ajouter délicatement la meringue italienne et la crème précédemment refroidie. Procéder au montage.

CRÈMEUX YUZU

270g/moule

Purée de yuzu PONTHER	100g
Masse gélatine 200 bloom	9g
Jaunes d'oeuf	39g
Oeufs	53g
Sucre	39g
Beurre	39g
Pectine NH	3g

Porter à ébullition la purée de yuzu. Ajouter les œufs, les jaunes, le sucre et la pectine blanchies auparavant. Porter à l'ébullition. Ajouter le beurre, la masse gélatine et mixer. Couler l'insert au dessus du confit. Surgeler.

BISCUIT NOIX DE PÉCAN

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Beurre	250g
Poudre de noisette	200g
Oeufs	300g
Sucre glace	300g
Zeste de citron de vert	4g
Pâte de noix	75g

Crémer le beurre, la pâte de noix et les zestes. Ajouter la poudre de noisette et le sucre glace. Incorporer les œufs délicatement. Foissonner le tout. Couler en tapis. Cuire à 175°C 15 minutes environ au four ventilé.

CROUSTILLANT NOIX

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Noix de pecan torréfiées	750g
Pâte de noix	254g
Feuillantine	254g
Couverture lactée Ghana 40%	324g
Fleur de sel	4g

Fondre la couverture à 40°C environ. Ajouter les noix grillés et concassées grossièrement. Ajouter le reste des éléments. Etaler sur le biscuit préalablement cuit refroidi.

CHANTILLY

Crème 35%	320g
Sucre	25g
Pâte de vanille	7g
Masse gélatine 200 bloom	10g

Porter à ébullition une partie de la crème, le sucre et la vanille. Ajouter la masse gélatine et mixer. Ajouter le reste de la crème tout en mixant. Réserver au frigo jusqu'au lendemain.

GLAÇAGE ANANAS YUZU CARDAMOME

Purée ananas yuzu cardamome PONTHER	550g
Nappage neutre	600g
Sucre	50g
Pectine NH	7g
Stabilisateurs à sorbet	2g

Porter à ébullition le nappage, la vanille gratée et la purée de fruit. Ajouter le sucre, la pectine nh et le stabilisateur à sorbet préalablement mélangé. Porter à ébullition. Refroidir à 30°C pour glacer.

NEW JERSEY

Recette pour 1 bande de bûche moule Fond plat



Purée fraise Garigette

CRÈME LEGÈRE VANILLE

1080 g/bande de bûche

Crème montée	416g
Masse gélatine 200 bloom	53g
Lait entier	129g
Jaunes d'oeuf	81g
Gousse de vanille	1
Couverture zephyr	399g

Cuire à l'anglaise le lait, les jaunes, la pâte de vanille. Verser sur la couverture et mixer au mixeur plongeant. Ajouter la crème montée mousseuse lorsque la base est à 28°C environ. Procéder au montage.

CONFIT FRAISES

2500 g/cadre 40x60 cm

Beurre	50g
Fraises entières surgelées	1200g
Purée de fraises Gariguettes PONTIER	1200g
Sucre	84g
Pectine NH	42g
Masse gélatine 200 bloom	32g

Porter à ébullition la purée et les fruits surgelés. A ébullition, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés ainsi que le beurre. Porter à ébullition. Couler sur le cadre surgelé. Surgeler.

CROUSTILLANT SPECULOOS

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Poudre de spéculoos	1000g
Beurre	333g

Mélanger le beurre pommade et la brisure de spéculoos à la feuille au batteur. Étaler dans un cadre 40x60 cm. Surgeler.

PULVÉRISATION CHOCOLAT BLANC

Beurre de cacao	100g
Couverture zephyr	200g

Fondre le beurre de cacao et la couverture. Utilisation à 40°C au pistolet.

SPECULOOS

Beurre	250g
Vergeoise brune	250g
Sel	5g
Oeufs	60g
Cannelle en poudre	6g
Farine	350g
Mélange 4 épices	3g
Levure chimique	5g

Monter au ruban les jaunes et le sucre. Ajouter le beurre pommade, la farine, le sel et la levure chimique. Fraser le tout. Réserver au frigo et étaler à 5 mm au laminoir. Cuire à 150 °C 30 minutes environ.

BASE CHEESECAKE

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Philadelphia	1500g
Sucre	240g
Jaunes d'oeuf	60g
Oeufs	390g
Gousse de vanille	1
Farine	22g

Monter les œufs, les jaunes, la gousse de vanille grattée et le sucre au batteur. Lorsque le mélange est au ruban, ajouter la farine et le creamcheese détendu. Mélanger au fouet et couler en tapis. Cuire 1h00 à 100 °C. Lorsque la base est cuite refroidir et mixer. Couler sur le biscuit spéculoos.

BLACK FOREST

Recette pour 1 bande de bûche moule Fond plat



Purée griotte

BISCUIT CACAO

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Beurre	500g
Sucre glace	600g
Poudre de noisette	400g
Oeufs	600g
Cacao	54g
Fleur de sel	8g

Crémer le beurre et sucre glace. Ajouter la poudre de noisette, le cacao et la fleur de sel. Incorporer les œufs délicatement. Foisonner le tout. Couler en tapis siliconé. Cuire à 175°C 30 minutes environ au four ventilé.

STREUSEL CACAO

6 bandes de bûches

Beurre	200g
Farine t55	170g
Sucre de cannes	200g
Poudre de noisette	200g
Cacao en poudre	30g

Sabler l'ensemble des ingrédients à la feuille au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Emitter sur plaque et cuire à 150°C au four ventilé pendant 35 /40 minutes.

SABLÉ RECONSTITUÉ

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Streusel cacao	700g
Couverture venezuela 72%	180g
Praline amandes noisettes à l'ancienne 50 %	350g
Fleur de sel	10g

Au batteur, écraser le streusel encore chaud. Ajouter la couverture fondue et le praliné noisette. Ajouter la fleur de sel. Couler sur le biscuit préalablement cuit et refroidit.

MOUSSE VENEZUELA 72 %

771 g/bande de bûche

Lait entier	170g
Crème montée	385g
Masse gélatine 200 bloom	18g
Couverture vénézuéla 72%	198g

Chauffer le lait à 85°C et ajouter la masse gélatine. Verser le lait et la masse gélatine sur la couverture. Mixer l'ensemble pour parfaire l'émulsion. Foisonner la crème froide jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Mélanger délicatement à la maryse la base lait, masse gélatine chocolat et la crème montée mousseuse à environ 40°C. Couler directement.

CONFIT GRIOTTES

574 g/bande de bûche

Purée de griottes PONTHER	196g
Griottes surgelées	196g
Amarena	144g
Sucre	29g
Pectine NH	7g
Beurre	25g

Porter à ébullition la purée et les griottes surgelées. Ajouter le mélange sucre et pectine nh. Porter à ébullition. Ajouter les amarena et le beurre. Porter à ébullition. Couler en insert. Surgeler.

CHANTILLY

Crème 35%	68g
Gousse de vanille	1
Crème montée	325g
Blanc d'oeufs	53g
Sucre	107g
Masse gélatine 200 bloom	31g

Réaliser une crème montée mousseuse. Monter la meringue italienne. Chauffer la crème (68 gr) à 65 °c et ajouter la masse gélatine préalablement fondue. Mélanger avec la meringue italienne à 35 °C et ajouter à la crème montée mousseuse. Conserver au réfrigérateur avant de détendre et pocher.

GLACAGE CHOCOLAT

Eau	250g
Sirop de glucose	450g
Sucre	450g
Lait concentré sucré	320g
Couverture noire	450g
Masse gélatine 200 bloom	300g
Nappage neutre	180g

Porter à ébullition l'eau, le sirop de glucose et le sucre. Décuire avec le lait concentré sucré. Verser sur la couverture, la masse gélatine et le nappage neutre. Mixer et réserver au réfrigérateur. Utiliser à 32°C.

BABA O RILEY

Recette pour 1 bande de bûche moule uni



Purée fruit de la passion



Purée mangue

BISCUIT COCO

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Beurre	500g
Sucre glace	600g
Poudre d'amande	200g
Oeufs	600g
Coco rapée	200g
Zeste de citron vert	7g

Crémier le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, la coco et les zestes de citron vert. Incorporer les œufs délicatement. Foisonner le tout. Etaler en tapis siliconé. Cuire à 175°C pendant 30 minutes four ventilé.

DUJA MAÏS

Recette pour un cadre 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

Praliné amandes noisettes	500g
Couverture Zephyr	375g
Mais grillé	220g
Fleur de sel	5g

Fondre la couverture à 40°C. Ajouter le praliné et le reste des éléments. Etaler sur le biscuit préalablement cuit et refroidi.

PÂTE À BABA

Farine t55	250g
Lait	110g
Oeufs	110g
Sel	5g
Sucre	30g
Levure	13g
Beurre	110g
Zeste de citron vert	6g

Pétrir tout les ingrédients sans le beurre jusqu'à ce que la pâte se décolle. Ajouter le beurre fondu tiède et renouveler l'opération. Pocher en moule et mettre en pousse à 26°C environ. Cuire à 220°C four ventilé éteint et allumer le four à 180 °C à deux tiers de la cuisson. Mettre dans le sirop froid lorsque les babas sont cuits et refroidis.

SIROP

Purée de passion PONTHER	300g
Sucre	500g
Gousse de vanille	2
Eau	600g
Zeste de citron vert	6g

Porter le tout à ébullition. Mettre les babas cuit directement et laisser une heure en bac au réfrigérateur. Déposer dans l'insert. Surgeler.

CRÉMEUX MANGUE PASSION

470 g/insert

Purée de mangue PONTHER	75g
Cube de mangue surgelées	75g
Purée de fruit de la passion PONTHER	35g
Zeste de citron vert	3g
Gousses de vanille	1/4
Jaunes d'œufs	50g
Oeufs entiers	100g
Sucre	50g
Beurre	80g
Masse gélatine 200 bloom	18g

Porter à ébullition les purées, les zestes, la gousse de vanille grattée et les cubes de mangue surgelés. Ajouter les œufs, les jaunes et le sucre préalablement blanchies. Porter ébullition. Ajouter le beurre et la masse gélatine. Mixer légèrement. Couler en insert. Insérer les babas. Surgeler.

CRÈME LEGÈRE VANILLE / POP CORN

1080 g/bande de bûche

Crème montée	486g
Masse gélatine 200 bloom	53g
Lait entier	178g
Crème liquide 35%	178g
Jaunes d'œufs	58g
Sucre	30g
Gousse de vanille	1
Pop corn sucré	57g

Cuire à l'anglaise le lait, les jaunes, la vanille et le sucre. Ajouter la masse gélatine et mixer. Ajouter sur le pop corn et mixer. Refroidir à 28°C et ajouter la crème montée mousseuse. Procéder au montage.

GLAÇAGE MANGUE PASSION

Purée de mangue PONTHER	250g
Purée de fruit de la passion PONTHER	200g
Sucre	50g
Pectine NH	7g
Stabilisateur à sorbet	2g
Nappage neutre	600g
Gousse de vanille	1

Porter à ébullition le nappage, la vanille grattée et la purée de fruit. Ajouter le sucre, la pectine nh et le stabilisateur à sorbet préalablement mélangé. Porter à ébullition. Refroidir à 30°C pour glacer. Surgeler.

VELVET

Recette pour 1 bande de bûche moule uni



Purée abricot



COULIS ABRICOT MIEL

230 g/insert

<i>Purée d'abricot PONTHER</i>	155g
<i>Saccharose</i>	43g
<i>Miel toute fleurs</i>	32g
<i>Gousse de vanille</i>	1
<i>Stabilisateur à sorbet</i>	1g

Porter à ébullition la purée, le miel et la vanille grattée. Ajouter le saccharose et le stabilisateur préalablement mélangés. Porter à ébullition et mixer. Couler sur l'insert. Surgeler.

SORBET ABRICOT

850 g/insert

<i>Purée d'abricot PONTHER</i>	571g
<i>Saccharose</i>	118g
<i>Glucose atomisé</i>	45g
<i>Stabilisateur à sorbet</i>	1,5g
<i>Eau</i>	118g

Porter l'eau à 40°C. Ajouter le saccharose, le glucose atomisé et le stabilisateur à sorbet préalablement mélangés au fouet. Porter l'ensemble à 85 °C. Refroidir à 30°C et mixer avec les purées de fruits. Turbiner. Mouler en insert et surgeler.

CRÈME GLACÉE PAIN GRILLÉ

<i>Lait entier</i>	1110g
<i>Crème liquide 35%</i>	62g
<i>Saccharose</i>	206g
<i>Dextrose</i>	100g
<i>Glucose atomisé</i>	62g
<i>Lait en poudre 0%</i>	23g
<i>Stabilisateur à crème glacée</i>	5g
<i>Pain toasté</i>	100g

Toaster le pain au four 20 minutes à 180 degrés. Incorporer dans le lait et la crème. Mixer. Porter le mélange à 40°C. Ajouter le saccharose, le dextrose, le glucose atomisé, le lait en poudre et le stabilisateur à crème glacée préalablement mélangés au fouet. Porter à 85°C Refroidir à 4°C et maturer 12 à 24 heures à 4°C. Mixer et turbiner. Procéder au montage.

BISCUIT NOISETTE

Recette pour un tapis 40 x 60 cm (6 bandes de bûches)

<i>Beurre</i>	500g
<i>Sucre glace</i>	600g
<i>Poudre de noisette</i>	400g
<i>Oeufs</i>	600g
<i>Fleur de sel</i>	8g

Crémer le beurre et sucre glace. Ajouter la poudre de noisette et la fleur de sel. Incorporer les œufs délicatement. Foisonner le tout. Étaler en tapis siliconé. Cuire à 175°C pendant 30 minutes four ventilé.

PONTHIER

DEPUIS 1946

**MERCI D'AVOIR PARTICIPÉ À NOTRE
MASTERCLASS !**

Partagez-nous votre avis en flashant le QR Code ci-dessous

