

AFTERNOON COCKTAIL
RECETTES ÉLABORÉES
PAR

Alexis
Beaufils

en partenariat avec

ANDROS
Chef

 **EMIRATES**
SNACK FOODS LLC

SUSHISAMBA®

www.androschef.com

Ingédients

Cocktail alcool ambré : (whisky, rhum, cognac)

Pop corn caramélisé

Sucre	125 g
Eau	50 g
Maïs pop corn	40 g
Fleur de sel	Qs
Beurre de cacao	Qs

Riz soufflé caramélisé

Riz soufflé	200 g
Sucre semoule	100 g
Beurre de cacao	10 g

Décors chocolat noir

Chocolat noir 66 %	2 kg
--------------------	------

Décors base blanc : (Gin / vodka / rhum blanc)

Feuilles & Fleurs cristallisées

Blanc d'œufs	/
Sucre semoule	/
Verveine	/
Agastache	/
Menthe	/
Fleurs diverses	/
Pétales de rose	/
Peau de pêche	/

Guimauve de fruits : coco

Masse gélatine	164 g
Purée de coco ANDROS Chef	133 g
Noix de coco rapée 1	36 g
Eau	133 g
Glucose	18 g
Sucre	444 g
Blancs d'œufs	71 g
Noix de coco rapée 2	QS

Glace royale

Blancs oeufs	24 g
Sucre glace	230 g
Fleur d'oranger	10 g
Oranges	2
Gousse de vanille de Madagascar	1
Jus de citron jaune	4 g



DÉCORS COKTAIL



Pop corn caramélisé

Faire éclater le maïs pop corn dans une casserole huilée. Cuire l'eau et le sucre à 121°C. Verser les pop corn soufflés puis remuer délicatement jusqu'à obtenir une caramélisation régulière.

Riz soufflé caramélisé

Réaliser un caramel avec le sucre, ajouter le riz soufflé et pour finir le beurre de cacao. Réaliser des petites pépites de riz soufflé.

Décors chocolat noir

Découverte de différentes techniques de décors avec le chocolat.

Feuilles & Fleurs cristallisées

A l'aide d'un pinceau, imbiber les feuilles et fleurs d'une très fine couche de blanc d'œufs puis saupoudrer de sucre semoule. Laisser sécher 24 h.

Guimauve de fruits : coco

Cuire l'eau, le sucre, le glucose à 114°C. Verser sur les blancs mousseux et les laisser monter. Ajouter la gélatine fondue.

Faire refroidir à l'aide d'une maryse et ajouter la coco rapée (1).

Étaler sur plaque plate avec une feuille de silicone graissée entre deux barres de 1cm de hauteur.

Recouvrir d'une feuille guitare graissée sur le dessus et laisser prendre une nuit. Étaler de la coco rapée sur les deux faces et découper à la guitare des carrés de 1,5 x 1,5 cm.

Glace royale

Réaliser une poudre d'orange à l'aide d'un économe.

Laisser 24 h à l'étuve puis mixer. Réaliser le mélange de la glace royale. Étaler dans les chablons et faire sécher en étuve.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS



Ingrédients

Pour 1 portion

Chocolat noir	40 g
Praliné café	10 g
Biscuit cuillère	15 g
Imbibage café	8 g
Marmelade de kumquat	25 g
Mousse mascarpone café	80 g

Biscuit cuillère

Blanc d'œufs	330 g
Sucre semoule	240 g
Farine T55	120 g
Fécule de pomme de terre	120 g
Jaune d'œufs	190 g

Praliné amande café

Amandes brutes	500 g
Eau	110 g
Sucre	333 g
Café grain moulu	50 g
Café soluble instantané	30 g
Praliné amandes	500 g
Chocolat lait	35 g
Beurre de cacao	35 g

Biscuit cuillère

Au batteur, au fouet, monter les blanc d'œufs puis serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et la fécule préalablement tamisées. Dresser puis cuire à 170°C.

Praliné amande café

Torrefier les noisettes pendant 25 minutes à 150 °C. Réaliser un caramel à sec brut puis verser sur les noisettes. Après complet refroidissement, mixer grossièrement les noisettes et ajouter le café grain et le café soluble instantané. Mixer jusqu'à la texture voulue (attention, à ne pas dépasser 40° C). Mélanger le chocolat lait et le beurre de cacao et le praliné puis couler dans les moules à 23°C.



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

BARISTA COFFEE

Mousse mascarpone café

Eau	20 g
Sucre	30 g
Jaunes d'œufs	32 g
Eau	18 g
Sucre semoule	76 g
Blancs d'œufs	50 g
Mascarpone	274 g
Crème liquide chaude	38 g
Masse gélatine (poisson)	22 g
Crème fouettée	86 g
Liqueur de café grand cru Ethiopie	20 g

Imbibage kumquat

Purée de kumquat ANDROS Chef	200 g
Purée de mandarine ANDROS Chef	50 g
Sucre semoule	10 g

Marmelade de kumquats

Kumquats	295 g
Purée de mandarine ANDROS Chef	60 g
Zestes d'oranges	1
Dextrose	30 g
Sucre semoule	30 g
Pectine Nh	6 g
Agar-Agar	4 g
Masse gélatine (poisson)	17 g
Purée d'orange douce 1 ANDROS Chef	60 g
Purée d'orange douce 2 ANDROS Chef	192 g
Essence d'orange bio	5 gouttes

Mousse mascarpone café

Réaliser une pâte à bombe 118°C avec l'eau, le sucre et les jaunes d'œufs. En parallèle, réaliser une meringue italienne avec l'eau 2, le sucre 2 et les blancs d'œufs. Fondre la préparation gélatine et incorporer au mélange crème liquide, extrait de café et mascarpone. Verser ce mélange sur la crème fouettée, ajouter ensuite la meringue et la pâte à bombe. Procéder au montage.

Imbibage kumquat

Réaliser le mélange des ingrédients.

Marmelade de kumquats

Cuire les kumquats jusqu'à ce qu'ils soient tendres avec un bâton de cannelle et un anis étoilé, mixer légèrement et passer au tamis grosse maille afin de retirer les pépins. Faire compoter les kumquats avec la purée de mandarine, les 60 g de purée d'orange douce 1 et le zeste d'orange. Mélanger les poudres ensemble et ajouter en pluie. Donner une ébullition. Réaliser la cuisson de la marmelade avec le couvercle du thermomix. Ajouter la gélatine préalablement fondue et mixer. Ajouter les 192 g de purée d'orange 2 et mélanger. Faire refroidir et ajouter l'essence d'orange.

Montage

Mouler en chocolat noir la tasse avec 2 fines couches puis réaliser la tablette fourrée avec le praliné amande café. Une fois démoulé, procéder au montage. Déposer le biscuit cuillère imbibé dans le fond de la tasse, pocher la mousse puis déposer le cœur de Kumquat au centre, lisser puis ajouter le décor en chocolat blanc.

Finition

Coller l'ance sur la tasse, pulvériser du chocolat avec le pistolet buse de 3, ajouter du cacao poudre pour vieillir la tasse. Réaliser un transfert en chocolat blanc dans les chablons.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS



ANDROS[®]
Chef



COOKIES NOIX DE COCO



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

COOKIES NOIX DE COCO



Ingrédients Pour 1 portion

Cookies noix de coco	160 g
Crème de coco	50 g
Caramel noix de coco	50 g
Praliné noix de coco	20 g
Guimauve noix de coco	10 g
Coco cristallisé	10 g

Cookies noix de coco

Beurre	174 g
Cassonade	154 g
Sucre de coco	154 g
Huile de coco	44 g
Coco rapée	41 g
Oeufs	82 g
Farine T55	348 g
Poudre à lever	0,4 g

Crème de noix de coco

Purée de coco ANDROS <i>Chef</i>	155 g
Crème de coco	332 g
Eau	12 g

Caramel noix de coco

Glucose 1	170 g
Sucre semoule	210 g
Crème liquide	400 g
Coco rapée grillée	50 g
Purée de coco ANDROS <i>Chef</i>	100 g
Glucose 2	100 g
Beurre	140 g
Fleur de sel	4 g



Cookies noix de coco

Crémiser le beurre et les sucres sans émulsionner.
Tout mélanger, sans émulsionner, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au minimum 4 heures.
Bouler puis aplatir.
Cuire pendant 12 minutes à 170°C.

Crème de noix de coco

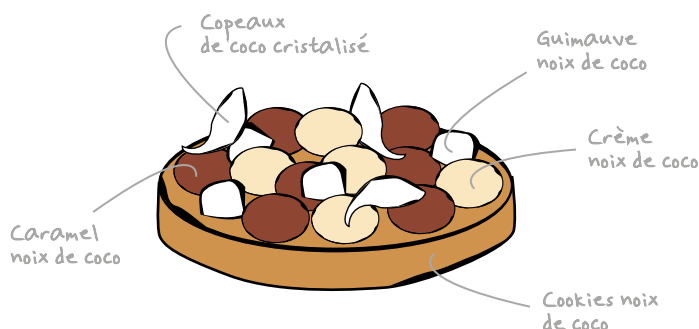
Mélanger tous les ingrédients à chaud.
Laisser refroidir et réchauffer légèrement avant utilisation.

Caramel noix de coco

Réaliser un caramel blond avec le sucre et le glucose 1. Décuire avec la crème et le lait préalablement infusé avec la noix de coco grillée.
Ajouter le glucose 2 préalablement chauffé.
Incorporer le beurre. Cuire le caramel à 108°C.
Ajouter la fleur de sel et mixer. Refroidir rapidement.



COOKIES NOIX DE COCO



Praliné noix de coco

Eau	76 g
Sucre	276 g
Amandes	414 g
Fleur de sel	1 g
Coco rapée torréfiée	184 g

Guimauve noix de coco

Masse gélatine	164 g
Purée de coco ANDROS	133 g
Noix de coco rapée 1 <i>Chef</i>	36 g
Eau	133 g
Glucose	18 g
Sucre	444 g
Blancs d'œufs	71 g
Noix de coco rapée 2	QS

Copeaux de coco cristallisé

Eau	122 g
Sucre	122 g
Copeaux de coco	QS
Jus de citron	QS



Praliné noix de coco

Réaliser un caramel assez clair avec l'eau et le sucre puis verser sur les amandes et la noix de coco préalablement grillées à 160°C pendant 15 minutes.

Guimauve noix de coco

Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 114°C. Verser sur les blancs mousseux et les laisser monter. Ajouter la gélatine fondue. Faire refroidir à l'aide d'une maryse. Ajouter la coco rapée (1) Etaler sur plaque plate avec une feuille silpat® graissée, entre deux barres de 1 cm de hauteur. Recouvrir d'une feuille guitare graissée sur le dessus et laisser prendre une nuit. Etaler de la coco rapée sur les deux faces et découper à la guitare des carrés de 1,5 x 1,5 cm.

Copeaux de coco cristallisé

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Tremper les copeaux de coco dans de l'eau citronné. Egoutter puis laisser tremper dans le sirop 15 minutes. Egoutter et déposer sur grille. Laisser sécher au four à 50°C jusqu'à la texture souhaitée.

Montage

Garnir le cookies de praliné noix de coco à la sortie du four. A refroidissement, réaliser des points de caramel coco et de crème de coco puis passer à la finition.

Finition

Saupoudrer de noix de coco grillée puis déposer les cubes de guimauve et les copeaux de coco cristallisé.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

ANDROS[®]
Chef



INSPIRATION CITRON



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

INSPIRATION CITRON



Ingrédients

Pour 1 portion

Pâte sucrée citron	15 g
Biscuit moelleux citron	18 g
Crème citron	75 g
Marmelade de citron jaune	15 g
Meringue italienne	8 g

Pâte sucrée citron

Beurre	180 g
Farine ordinaire T55	280 g
Œufs	45 g
Sucre glace	52 g
Poudre d'amandes	52 g
Sel fin	1/2 g
Sucre semoule	57 g
Citron jaune	1/2

Biscuit moelleux citron

Pâte d'amandes 50 %	284 g
Œufs entiers	140 g
Amidon de maïs	23 g
Zeste de citron jaune	1,5
Beurre fondu	100 g
Blancs d'œufs	42 g
Sucre semoule	14 g

Pâte sucrée citron

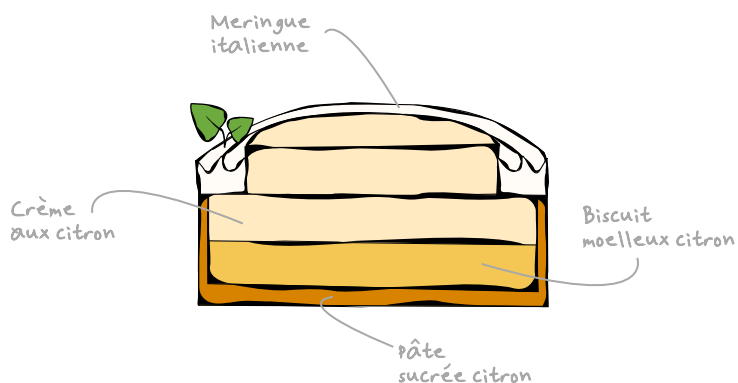
Sabler la farine avec le beurre coupé en morceaux.
Ajouter la poudre d'amandes, le sel, le sucre glace et les zestes de citron jaune. Incorporer les œufs et mélanger légèrement.
Homogénéiser la pâte et réserver au frais 2h. Cuire à 160°C pendant 12 minutes + 12 minutes avec la crème d'amande.

Biscuit moelleux citron

Au batteur, détendre la pâte d'amandes avec les œufs ajoutés graduellement.
Ajouter à ce mélange, l'amidon, les zestes de citron et le beurre fondu. Incorporer au mélange les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule.
Cuire 12 minutes à 160°C.



INSPIRATION CITRON



Meringue italienne

Eau	140 g
Sucre semoule	400 g
Blancs d'œufs	200 g

Crème aux citrons

Purée de citron ANDROS Chef	200 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	50 g
Purée de yuzu ANDROS Chef	50 g
Sucre semoule	90 g
Œufs	334 g
Chocolat blanc	232 g
Beurre de cacao	10 g
Masse gélatine (poisson)	30 g

Marmelade de citron jaune

Citron jaune	250 g
Eau	QS
Sel	2 g
Sucre semoule	100 g
Purée de citron ANDROS Chef	40 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	15 g
Zestes de citron vert	1/2



Meringue italienne

Cuire l'eau et le sucre à 118°C. Verser le sirop lentement sur les blancs au batteur préalablement montés. Laisser la meringue refroidir afin qu'elle soit bien lisse avant de l'utiliser.

Crème aux citrons

Chauffer les purées et cuire à 82°C avec les œufs et le sucre. Verser sur la couverture, la masse de gélatine et le beurre de cacao tout en chinoisant. Mixer afin de bien émulsionner.

Marmelade de citron jaune

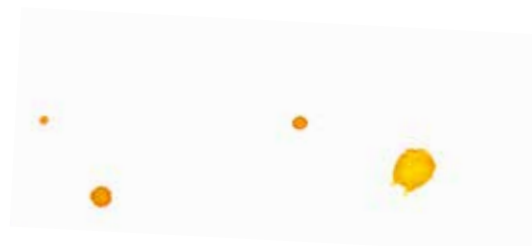
Laver les citrons, Couper en 8 et blanchir avec de l'eau froide une première fois puis égoutter. Répéter cette opération une seconde fois en ajoutant le sel. Rincer, égoutter. Cuire à texture fondante avec la purée de citron jaune et l'eau à hauteur des citrons. Égoutter puis mixer avec le sucre et les zestes de citron vert, en ajoutant la purée de citron vert.

Montage

Réaliser un fonçage classique, précuire 15 minutes puis ajouter la crème d'amande et finir 12 minutes. Ajouter la marmelade de citron au fond de la tarte puis lisser à hauteur avec la crème citron. Garnir également de crème citron le moule palet. Une fois l'ensemble congelé déposer ce palet de crème citron sur le dessus de la tarte.

Finition

SPocher la meringue italienne à l'aide d'une douille 103 seulement sur les contours de la tarte. Brûler les extérieurs de la tarte. Décorer avec un citron caviar et des cress.



Alexis Beaufiley

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

ANDROS
Chef



PARIS /
DOHA



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

PARIS / DOHA



Ingrédients Pour 1 portion

Pâte sucrée	12 g
Pâte à choux	28 g
Craquelin	4 g
Crème mousseline pistache	50 g
Compotée d'abricots	16 g
Croustillant pistache	20 g

Pâte sucrée

Beurre	332 g
Sucre glace	220 g
Sel fin	4.8 g
Œufs entier liquide	108 g
Poudre d'amande	82 g
Farine T55	550 g

Pâte à choux

Lait entier	500 g
Eau	500 g
Sel fin	10 g
Sucre semoule	20 g
Beurre	450 g
Farine T55	600 g
Œufs liquides	1250 g

Craquelin Nature

Farine T55	555 g
Sucre cassonade	555 g
Beurre	450 g

Pâte sucrée

Crémer le beurre pommade et le sucre glace. Incorporer les œufs et mélanger légèrement.

Ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sel. Fraser sur le marbre et laisser reposer à 4°C.

Abaisser à 1,5. Tailler des bandes de 22,5 x 2,3 cm.

Pâte à choux

Faire bouillir eau, lait, sucre, sel et beurre. Hors du feu ajouter la farine tamisée et mélanger pour éviter la formation de grumeaux.

Utiliser une spatule pour dessécher la masse à feu doux, quelques minutes.

Débarrasser en cuve de batteur avec la feuille.

Ajouter petit à petit les œufs. Avant d'avoir mis la totalité, corner les bords et le fond, puis remettre à tourner et ajuster la quantité d'œufs nécessaires.

Pocher directement la pâte à choux dans les cercle de 7cm chemisés de pâte sucrée et cuir.

Cuisson sur grille + Silpain 160°C 30 min ventilé 2 heures ouvert.

Taille et Poids :

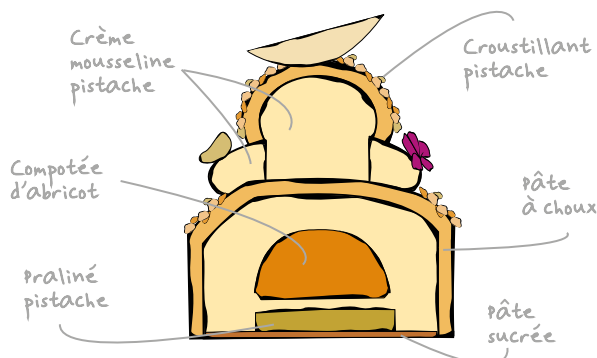
28g / Cercle pocher avec une douille unie de 12.

Craquelin Nature

Tout mélanger, sans émulsionner, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



PARIS / DOHA



Praliné pistache

Pistache verte	500 g
Pistache violette	500 g
Sucre semoule	665 g
Eau	133 g
Glucose	66 g
Fleur de sel	0,5 g

Mix oriental

Fleur d'oranger	300 g
Eau de rose	30 g
Sirop d'orgeat	40 g

Crème mousseline pistache

Lait entier	604 g
Jaune d'œufs	112 g
Sucre semoule	112 g
Maïzena	58 g
Beurre doux	92 g
Masse gélatine (poisson)	36 g
Sel fin	2 g
Crème pâtissière	1000 g
Pâte de pistache	82 g
Praliné pistache	174 g
Beurre doux	350 g
Mix oriental	28 g

Croustillant pistache

Pâte de pistache	100 g
Fleur de sel	1 g
Pailleté feuilletine	50 g
Pistache violette	50 g
Chocolat blanc	20 g

Compotée d'abricot

Purée d'abricot 	518 g
Purée de yuzu 	150 g
Sucre semoule	104 g
Pectine nH 235	17,5 g
Masse gélatine (poisson)	34 g



Praliné pistache

Torréfier les pistaches à 150°C durant 10 min. Réaliser un caramel avec le glucose, l'eau et le sucre semoule, cuisson à 185°C et verser sur les fruits secs torréfiés. Mixer au robot coupe, ajouter le sel, puis stocker.

Mix oriental

Mélanger l'ensemble à froid.

Crème mousseline pistache

Chauffer le lait puis verser sur les jaunes d'œufs blanchi avec le sucre et la maïzena. Bouillir 2 minutes, puis ajouter le beurre, la gélatine, le sel. Ne surtout pas mixer.

Mélanger la crème pâtissière, le mix oriental, le praliné pistache, la pâte de pistache, puis ajouter le beurre tempéré petit à petit.

Croustillant pistache

Mélanger l'ensemble des ingrédients délicatement et tasser en cercle.

Compotée d'abricot

Chauffer les purées à 40°C puis incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine.

Porter l'ensemble à ébullition 1 min puis ajouter la masse gélatine.

Laisser refroidir à 4°C puis mixer et étaler sur le biscuit moelleux yaourt.

Montage

Ouvrir le chou par le dessous puis garnir de crème mousseline pistache. Insérer le confit d'abricot congelé et le croustillant pistache. Garnir le petit chou également.

Finition

Napper l'ensemble du chou au pistolet puis saupoudrer de poudre de pistache. Pocher la crème mousseline sur le dessus à l'aide d'une poche sans douille coupée. Décorer avec des pétales de rose séché et pistaches violettes.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

ANDROS[®]
Chef



PÉTALES DE FRAMBOISE



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

PÉTALES DE FRAMBOISE



Ingédients Pour 1 portion

Pâte sucrée	8
Biscuit moelleux yaourt	10
Compotée de framboise groseille	6
Mousse fromage blanc citronné	35
Enrobage rose	10
Glace royal fleur d'oranger	3

Pâte sucrée

Beurre	180 g
Farine ordinaire T55	280 g
Œufs	45 g
Sucre glace	52 g
Poudre d'amande	52 g
Sel fin	½ g
Sucre semoule	57 g

Biscuit moelleux yaourt

Sucre glace	240 g
Poudre d'amandes	240 g
Vanille	1 p
Amidon de maïs	32 g
Blancs œufs	140 g
Jaunes d'œufs	21 g
Yaourt grec	185 g
Blancs d'œufs	160 g
Sucre semoule	90 g

Pâte sucrée

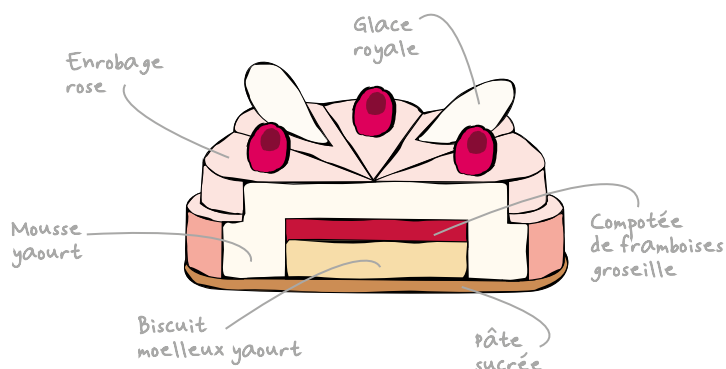
Sabler la farine avec le beurre coupé en morceaux.
Ajouter la poudre d'amande, le sel et le sucre glace.
Incorporer les œufs et mélanger légèrement. Homogénéiser la pâte et réserver au frais 2h.
Détailler à l'emporte fleur pièce. Cuisson 160° 16 minutes.

Biscuit moelleux yaourt

Mélanger ensemble, le Sucre glace tamisé, la poudre d'amandes et l'amidon de maïs.
Incorporer les blancs et les jaunes d'œufs. Ajouter le fromage blanc.
Monter les blancs avec le sucre semoule et incorporer au mélange.
Étaler sur plaque avec un silpat.
Cuisson à 170°C 12 minutes.



PÉTALES DE FRAMBOISE



Comptée de framboises groseille

Purée de framboise ANDROS Chef	463 g
Purée de groseille ANDROS Chef	205 g
Sucre semoule	104 g
Pectine nH 235	17,5 g
Masse gélatine (poisson)	34 g



Mousse Yaourt

Eau	48 g
Sucre semoule	120 g
Jaunes d'œufs	82 g
Yaourt grec	300 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	30 g
Masse gélatine (poisson)	84 g
Crème liquide 35% montée	300 g



Enrobage rose

Chocolat blanc Opalys	450 g
Beurre de cacao	90 g
Huile de pépin de raisin	45 g
Colorant rouge liposoluble	QS

Glace royale

Blancs Œufs	24 g
Sucre glace	230 g
Fleur d'oranger	10 g
Purée de citron ANDROS Chef	4 g



Comptée de framboises groseille

Chauffer les purées à 40°C puis incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine.

Porter l'ensemble à ébullition 1 min puis ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir à 4°C puis mixer et étaler sur le biscuit moelleux yaourt.

Mousse yaourt

Cuire l'eau et le sucre à 118°C puis verser sur les jaunes d'œufs faire monter jusqu'à complet refroidissement. Chauffer le fromage blanc, la purée de citron vert et ajouter la masse gélatine. Monter la crème liquide 2 et ajouter la pâte à bombe et le fromage blanc tempéré.

Enrobage rose

Fondre l'ensemble, ajouter le colorant et mixer.

Glace royale

Réaliser le mélange de la glace royale. Étaler dans les chablon, saupoudrer de la poudre de framboise déshydraté et faire sécher dans un galbe en étuve.

Montage

Réaliser le montage dans les flexipan fleurs. Tremper la partie basse dans l'enrobage puis saupoudrer de poudre de framboise déshydraté, poser sur le sablé. Pulvériser la partie supérieure en velours puis poser sur la partie basse.

Finition

Réaliser des pétales en glace royal saupoudrer de poudre de framboise déshydraté puis galber. Couper 2 framboises, nappé et réaliser quelques points de nappage à l'aide d'un cornet.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS



ANDROS[®]
Chef



**SANTO
DOMINGO**



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

SANTO DOMINGO



Ingrédients Pour 1 portion

Pâte sucrée chocolat	13 g
Pâte à cookies pécan	17 g
Ganache intense chocolat	10 g
Crèmeux chocolat	20 g
Confit Banane	2x15 g
Mousse au chocolat	30 g
Croustillant chocolat	10 g

Pâte sucrée chocolat

Farine T55	180 g
Poudre de cacao	20 g
Sucre glace	75 g
Poudre d'amandes fine	25 g
Sel fin	1 g
Beurre doux	120 g
Œufs entiers	45 g
Colorant rouge naturel	sq

Pâte à cookies pécan

Beurre doux	150 g
Sucre muscovado	80 g
Sucre cassonade	80 g
Sucre rapadura	80 g
Œufs entiers	75 g
Farine T55	205 g
Poudre à lever	5 g
Poudre de noix de pécan	50 g

Ganache intense chocolat

Lait entier	68 g
Crème	77 g
Glucose	72 g
Chocolat 64 %	173 g

Pâte sucrée chocolat

Sabler la farine, la poudre de cacao, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le beurre.

Ajouter les œufs et le colorant et mélanger sans pétrir.

Laisser reposer la pâte et abaisser à 1,5 mm

Détailler des cercles de 7 cm. Cuire sur moules retournés à 150°C pendant 15 minutes.

Pâte à cookies pécan

Crémer le beurre avec les sucres, ajouter les œufs tempérés puis finir par la farine et la poudre à lever préalablement tamisées avec la poudre de noix de pécan.

Cuire dans la tartelette avec le moule à 180°C pendant 5 minutes.

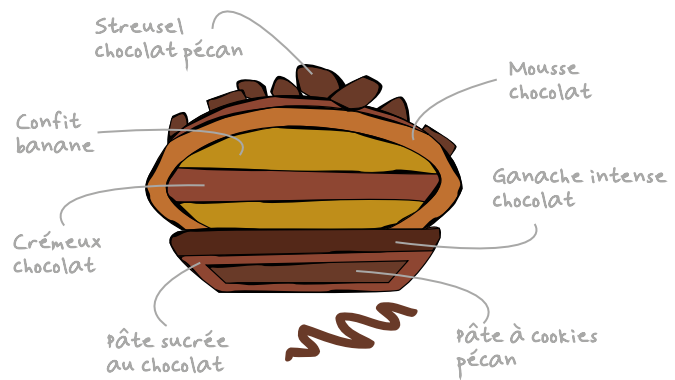
Ganache intense chocolat

Bouillir la crème, le lait et le glucose ensemble. Verser le mélange sur la couverture et mixer le tout afin de bien émulsionner.

Couler dans les fonds de pâte sucrée avec le cookie.



SANTO DOMINGO



Crèmeux chocolat

Lait entier	175 g
Crème	175 g
Sucre inverti	40 g
Jaunes d'œufs	75 g
Chocolat 64 %	110 g
Chocolat 46 %	60 g
Gousse de vanille	1 p
Zeste de citron vert	1 p

Streusel chocolat pécan

Beurre doux	50 g
Sucre cassonade	25 g
Sucre vergeoise	25 g
Brisure de noix de pécan	60 g
Cacao poudre	5 g
Farine	60 g
Streusel cuit	200 g
Chocolat 64% haché	200 g

Confit banane

Purée de banane ANDROS Chef	200 g
Purée de mangue ANDROS Chef	50 g
Purée de passion ANDROS Chef	34 g
Gousse de vanille	1 p
Sucre semoule	57 g
Dextrose	15 g
Pectine NH	3.2 g
Agar-Agar	1.86 g
Jus de citron vert	30 g
Gingembre râpé	1.24 g
Cube de banane moelleuse	62 g



Confit banane

Lait entier	75 g
Crème	75 g
Jaune d'œufs	75 g
Sucre inverti	41 g
Chocolat 64 %	190 g
Crème montée	357 g

Crèmeux chocolat

Infuser les gousses de vanille et les zestes de citron vert 10 minutes. Chinoiser et cuire à 82°C avec les jaunes et le sucre inverti. Verser sur les couvertures et mixer afin d'émulsionner. Réserver pour le montage.

Streusel chocolat pécan

Broyer grossièrement les noix de pécan. Sabler avec le reste des ingrédients, puis passer au gros tamis. Déposer sur une feuille Silpain®. Cuire pendant 25 minutes à 140°C, four ventilé. A refroidissement, mélanger avec le chocolat, haché préalablement au couteau.

Confit banane

Chauffer les purées ensemble. Mélanger les sucres avec la pectine NH et l'agar-agar. Incorporer au mélange à 40°C et cuire à ébullition. Mixer en ajoutant le jus de citron vert, le gingembre râpé. Finir avec les cubes de bananes. Couler dans les moules.

Mousse chocolat

Cuire le lait, la crème, les jaunes d'œufs et le sucre inverti à 82°C. Chinoiser sur les chocolats, réaliser une émulsion. A 39°C, ajouter la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

Montage

Cuire les fonds de pâte sucrée sur les moules retournés. Quand ils sont froids, déposer la boule de cookies dans le fond de pâte cuit puis dans le moule afin de ne pas déformer le fond. Lisser avec la ganache. Réaliser l'insert avec le confit banane et le crèmeux chocolat puis rassembler les deux partis. Tremper dans la mousse chocolat à 39°C puis déposer sur le dessus le mélange streusel et chocolat.

Finition

Pulvériser avec une buse de 3 le chocolat à 45°C puis faire fondre à la micro-torche. Pulvériser avec le nappage chaud la partie croustillante. Saupoudrer à la passette de la poudre de cacao.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS



ANDROS[®]
Chef

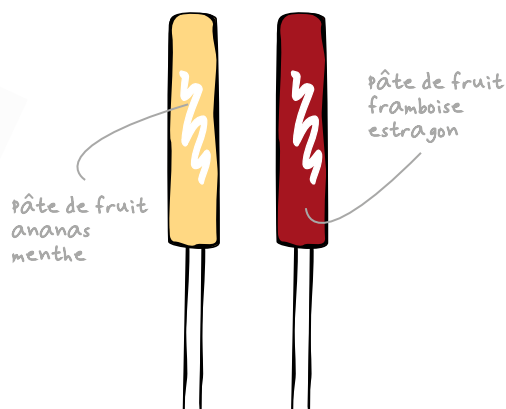
SUCETTES PÂTE DE FRUITS



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

SUCETTES PÂTE DE FRUITS



Ingrédients Pour 30 sucettes

Pâte de fruits	16 g
Sirop Candi	4 g

Sirop candi

Eau	1 600 g
Sucre semoule	4 000 g

Pâte de fruit ananas menthe

Purée d'ananas ANDROS Chef	700 g
Menthe fraîche	40 g
Purée d'ananas infusée	500 g
Sucre semoule 1	100 g
Pectine jaune	12 g
Sucre semoule 2	500 g
Sirop de glucose	175 g
Solution acide citrique 50/50	10 g

Pâte de fruit framboise estragon

Purée de framboise ANDROS Chef	700 g
Estragon	10 g
Purée de framboise (infusée)	500 g
Sucre semoule 1	100 g
Pectine jaune	12 g
Sucre semoule 2	500 g
Sirop de glucose	175 g
Solution acide citrique 50/50	10 g

Sirop candi

Dans une casserole, porter l'ensemble des éléments à ébullition. Laisser refroidir puis utiliser. Candir 12 h puis égoutter et laisser sécher le sirop.

Pâte de fruit ananas menthe

Chauffer la purée d'ananas préalablement infusée à 50°C. Ajouter les 100 g de sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine jaune puis porter à ébullition. Ajouter le sucre semoule 2 restant. Une fois le sucre bien dissous, ajouter le glucose. Faire cuire au réfractomètre à 76° brix ou 108°C. Ajouter la solution d'acide citrique et couler dans les tubes en pvc préalablement graissés.

Pâte de fruit framboise estragon

Chauffer la purée de framboise préalablement infusée à 50°C, ajouter les 100 g de sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine jaune puis porter à ébullition. Ajouter le sucre semoule 2 restant. Une fois le sucre bien dissous, ajouter le glucose. Faire cuire au réfractomètre à 76° brix ou 108°C. Ajouter la solution d'acide citrique et couler dans les tubes en pvc préalablement graissés.

Montage

Couler la pâte de fruit dans des cylindres en pvc préalablement graissés, avec un papier cuisson de 5 cm / 10 m dans une boîte remplie de sucre. Une fois refroidis, démouler puis faire candir 14 h à l'aide de brochettes en bois.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS



ANDROS[®]
Chef



TENTATION FRAISES CIFLORETTE



Alexis Beaufils

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

TENTATION FRAISES CIFLORETTE



Ingrédients

Pour 1 portion

Pâte sablé basque	35 g
Beurre d'amande	13 g
Marmelade de fraises	12 g
Crème légère vanille	27 g
Fraises fraîches	3 pièces coupées en deux

Pâte à Basque

Jaune d'œufs	125 g
Sucre	249 g
Beurre	249 g
Farine T55	349 g
Levure chimique	40 g
Zestes de citron jaune	6 g
Vanille gousse	1
Sel	1 g

Crème chantilly vanille

Lait	73 g
Sucre semoule	68 g
Gousse de vanille	15 g
Masse gélatine (poisson)	48 g
Mascarpone	150 g
Crème liquide 35%	630 g

Pâte à Basque

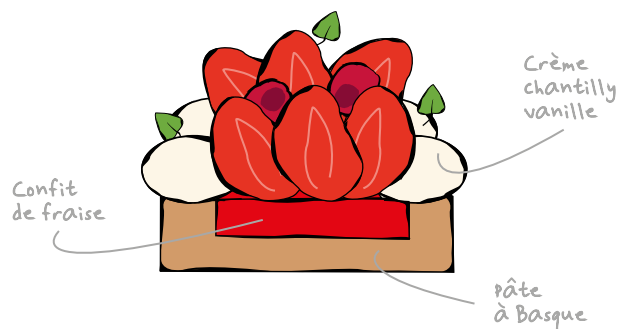
Blanchir les jaunes d'œufs, le sucre semoule et le sel.
Incorporer le beurre pommade et les zestes de citron jaune et la vanille.
Corner puis ajouter la farine tamisée et la levure chimique.
Etaler à 6 mm. Détailler et cuire à 170°C pendant 12 minutes.

Crème chantilly vanille

Porter à ébullition le lait et le sucre.
Ajouter la vanille grattée puis infuser dans le lait 20 minutes.
Chinoiser puis reporter à ébullition.
Ajouter la masse gélatine puis verser sur le mascarpone.
Mixer en ajoutant la crème froide.



TENTATION FRAISES CIFLORETTE



Crème pâtissière base

Lait	333 g
Crème liquide	33 g
Sucre	26 g
Jaune d'œufs	66 g
Sucre	33 g
Poudre à crème	20 g
Farine	20 g
Beurre	20 g

Beurre d'amande

Crème pâtissière base	145 g
Beurre	145 g
Pâte d'amandes 65%	240 g
Extrait de vanille	5 g
Vanille gousse	1
Amaretto	54 g

Confit de fraises

Purée de fraise ANDROS Chef	250 g
Fraises IQF ANDROS Chef	200 g
Pectine NH 325	8 g
Agar agar	2 g
Sucre semoule	50 g
Purée de citron vert ANDROS Chef	25 g
Masse gélatine (poisson)	14 g
Confit de fraises	250 g
Brunoise de fraises	125 g



Crème pâtissière base

Infuser 10 minutes la gousse de vanille dans les liquides portés à ébullition avec la 1^{ère} partie de sucre.

Blanchir les jaunes d'œufs, la 2^{ème} partie de sucre, la poudre à crème et la farine. Retirer la gousse de vanille puis cuire la crème pâtissière, 2 minutes à ébullition. Ajouter le beurre puis lisser.

Débarrasser sur plaque filmée, puis refroidir rapidement.

Beurre d'amande

L'ensemble des ingrédients doivent être tempérés et le beurre pommade. Crémier le tout au batteur, à la feuille.

Réserver pour le montage.

Confit de fraises

Chauffer la purée de fraise, les fraises surgelées à 40°C puis incorporer le sucre préalablement mélangé avec la pectine et l'agar-agar.

Porter l'ensemble à ébullition 1 min puis ajouter la masse gélatine et la purée de citron vert.

Laisser refroidir à 4°C puis mixer.

Réaliser le mélange avec la brunoise de fraises.

Montage

Cuire les sablés basque dans des moules préalablement beurré et sucré cassonade. Une fois cuit et froid, saupoudrer le sablé de codineige, réaliser un cordon de beurre d'amande.

Pocher des boules de chantilly à l'extérieur puis garnir l'intérieur avec le mélange de confit de fraise.

Ajouter les fraises fraîches.

Finition

Décorer avec des pétales de marguerite, astina cress et fraises des bois.



Alexis Beaufile

CHAMPION DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

Importé par



Um Ramoul, Dubai, UAE.

PO BOX 20682

Tel: +971 4 285 5645

Contact: Dana Yakteen
dana.yakteen@esf-uae.com



www.androschef.com