



Festif 2024



INGRÉDIENTS FRUITIERS

www.androschef.com

CÉLÉBREZ LA SAISON AVEC



FRUITS À L'HONNEUR

Pour les fêtes de fin d'année 2024, découvrez notre gamme d'agrumes et de fruits exotiques pour vos pâtisseries festives. Ces fruits, longtemps réservés aux occasions spéciales, apportent une touche d'originalité et d'évasion à vos créations.

Les agrumes tels que les oranges, mandarines et clémentines, récoltés en hiver, sont parfaits pour vos desserts de fin d'année. Leur fraîcheur et leur saveur vive ajoutent une note de légèreté et de dynamisme.

Adoptez ces tendances pour émerveiller vos clients avec des saveurs exotiques et acidulées.



La purée de coco surgelée Andros Chef offre une belle texture épaisse et lisse et un goût d'eau de coco bien équilibré grâce à l'assemblage de deux variétés d'Indonésie et de Thaïlande. Une purée premium de coco sans additifs ou stabilisants ajoutés.



La purée de mangue Alphonso offre un goût riche et puissant, une couleur vive et surtout une texture épaisse, presque crémeuse. Elle est associée à une mangue de Madagascar dans notre compotée pour apporter de généreux morceaux.



La purée de fruit de la passion Andros Chef offre un mariage parfait entre le fruit de la passion violet et jaune. Ce choix permet d'obtenir un équilibre idéal des saveurs avec moins d'acidité et une complexité gustative plus riche. Les fruits de la passion violets sont réceptionnés frais et à pleine maturité dans l'usine Andros située dans le sud du Vietnam. Leurs grains sont conservés dans la compotée pour encore plus de typicité et de couleur.



La compotée de citron et yuzu Andros Chef préserve la pulpe de citron et les filaments de yuzu confits, issus d'une première transformation Andros. Avec plus de 80% de fruits, cette préparation est idéale pour des verrines, cocktails, sorbets et bien d'autres créations, apportant une texture unique et du relief à vos créations de fin d'année.

LES RECETTES PROPOSÉES PAR NOS CHEFS PARTENAIRES



FLORENCE LESAGE - CHEFFE PÂTISSIÈRE
Championne du monde des Arts Sucrés

LA BÛCHE

4

Coco & citron yuzu cacahuète (recette sans gluten)



GAËTAN FIARD - CHEF PÂTISSIER INTERCONTINENTAL BORDEAUX
Champion du monde des Arts Sucrés

LES PETITS GÂTEAUX

7

Chou festif coco ananas

Bûchette Mont Blanc

Tartelette hivernale chocolat poire noisette

Cheesecake duo citron yuzu de Noël

Cake festif vanille exotique

Entremets sésame passion

LES BONBONS

18

Caramel passion

Chocolat cassis

DESSERT À L'ASSIETTE

20

Douceur mangue coco passion



STÉPHANE AUGÉ - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE GLACIER

LES DESSERTS GLACÉS

22

Granité bergamote - cachaça

Verrine glacée poire agrumes saveur vin chaud

Cornet cacao, sorbet plein fruit à la mangue, compotée mangue passion



DAVID REAL - CHEF EXÉCUTIF ANDROS

LES RECETTES SALÉES

26

Magret de canard & cerise

Club sandwich truite fumée





Bûche coco & citron yuzu cacahuète

La bûche coco & citron yuzu cacahuète

SANS
GLUTEN

Ingrédients

2 bûches
moule spécifique



Pâte sucrée

(1 portion = 140 g)

Eau	15 g
Jaunes œufs	33 g
Sucre de coco	70 g
Farine de riz complète	116 g
Farine de coco	50 g
Poudre d'amandes	22,5 g
Sel fin	1 g
Huile de tournesol	17 g
Huile de coco (fondue à 20°C)	52,5 g

Crumble aux cacahuètes

Farine de cacahuètes	50 g
Farine de coco	50 g
Sel fin	1 g
Sucre de coco	47 g
Brisures de cacahuètes torréfiées	45 g
Eau	25 g
Huile de coco	55 g

Praliné à la cacahuète

Cacahuètes entières	641 g
Sucre semoule	352 g
Fleur de sel	6 g
Gousse de vanille de Madagascar	1

Croustillant aux cacahuètes et à la noix de coco

(1 portion = 190 g)

Crumble aux cacahuètes	150 g
Praliné à la cacahuète	82 g
Chocolat au lait 40%	58 g
Fleur de sel	2 g
Pâte de cacahuète	58 g
Coco râpée torréfiée	47 g

Pâte sucrée

Mélanger l'eau, le jaune d'œuf et le sucre de coco et laisser le sucre se dissoudre pendant 10 minutes. Mélanger tous les ingrédients dans le batteur, à la feuille, en première vitesse jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2 mm. Détailler la forme désirée à l'aide du chablon, puis cuire sur silpain® environ 12 minutes à 150°C.

Crumble aux cacahuètes

Mélanger l'ensemble des ingrédients avec l'eau et l'huile de coco fondue mais pas chaude. Parsemer sur une plaque et cuire 10 minutes à 150°C.

Praliné à la cacahuète

Torréfier les cacahuètes et la gousse de vanille (pour des cacahuètes crues, torréfier 37 minutes à 150°C). Réaliser un caramel à sec avec les grains de vanille et le sucre semoule. A complet refroidissement, ajouter la fleur de sel et mixer afin d'obtenir un praliné crunchy.

Croustillant aux cacahuètes et à la noix de coco

Faire torréfier la coco râpée 10 minutes à 150°C. Faire fondre le beurre et le chocolat au lait. Peser l'ensemble des ingrédients dans la cuve du batteur avec la feuille et réaliser le mélange du croustillant. Abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé à 5 mm. Congeler. Détailler à la forme désirée et disposer sur la pâte sucrée cuite.



Ingrédients 2 bûches

Biscuit joconde coco

(1 portion = 7 g)

Œufs entiers	193 g
Poudre d'amandes	60 g
Poudre de noix de coco torréfiée	60 g
Sucre glace	60 g
Sucre de coco	60 g
Blancs œufs	153 g
Sucre semoule	40 g
Farine de coco	25 g
Farine de riz complet	52 g
Beurre doux	40 g

Coques des noix de coco

(1 portion = 15 g)

Chocolat au lait 40%	200 g
Beurre de cacao	80 g
Purée de cacahuète	100 g
Huile de pépin de raisin	20 g

Cubes de poires pochées

Eau	1 L
Sucre	125 g
Gingembre frais	7 g
Poires Conférence	2
Purée de citron	50 g

Compotée de poires et yuzu

(1 portion = 15 g)

Cubes de poires pochées	100 g
Compotée de citron yuzu	100 g

Crème de noix de coco

(1 portion = 60 g)

Purée de coco	320 g
Eau	64 g
Sucre semoule	20 g
Gomme de guar	1,2 g
Masse de gélatine	
(1 g de gélatine pour 6 g d'eau)	64 g
Fibres d'agrumes	3 g
Crème liquide	280 g
Lait de coco	48 g

Biscuit joconde coco

Mixer ensemble les œufs, la poudre d'amandes, la poudre de noix de coco, le sucre glace et le sucre de coco. Monter les blancs d'œufs et ajouter le sucre semoule aux $\frac{3}{4}$ de battage afin de serrer la meringue. Réaliser le mélange des deux appareils et ajouter les poudres en pluie. Étaler sur silpat® entre des règles de 0,5cm. Cuire 10 minutes à 160°C. Détailler des disques de 4 cm.

Coques des noix de coco

Faire fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao. Ajouter la purée de cacahuète et l'huile de pépin de raisin. Faire refroidir la préparation à 29°C, puis la couler dans les moules. Retourner pour enlever l'excédent, laisser cristalliser puis renouveler l'opération une deuxième fois. Laisser cristalliser puis ébarber.

Cubes de poires pochées

Faire chauffer l'eau et le sucre, ajouter le gingembre et laisser infuser 10 minutes. Retirer le gingembre. Ajouter les poires coupées en brunoise et laisser cuire 40 minutes (suivant l'état de murissement du fruit) dans une eau frémissante. Retirer du feu et faire refroidir rapidement.

Compotée de poires et yuzu

Mélanger les deux préparations et peser à 15 g par moule. Surgeler.

Crème de noix de coco

Ajouter 8 % d'eau froide lors du foisonnement pour détendre la crème. Faire chauffer la purée de coco avec l'eau à 30°C. Ajouter la gomme de guar mélangée au sucre semoule, puis cuire à 85°C pendant 5 minutes. Ajouter la masse de gélatine, puis verser sur la crème liquide froide, les fibres d'agrumes et le lait de coco. Mixer longuement. Chinoiser et laisser refroidir en bac au réfrigérateur pendant au moins 12 heures. Foisonner à vitesse moyenne dans une cuve sanglée, et ajouter l'eau froide pour détendre la crème au montage. Pocher dans les coques pour le montage (35 g par coque). Pocher pour la finition (25 g par coque).

ASTUCE DU CHEF
Ne pas faire bouillir pour ne pas détériorer le goût du fruit.

Montage

Une fois la sauce chocolat/cacahuète cristallisée, pocher 15 g de crème, ajouter le biscuit. Ajouter la compotée puis obturer avec la mousse. Surgeler puis démouler. Accentuer l'effet coque de coco en utilisant une brosse, puis déposer de la poudre de cacao au pinceau. Pocher la crème de coco à l'aide d'un emporte-pièce légèrement chauffé au chalumeau. Parsemer de la coco râpée sur les bords afin de créer une délimitation et ajouter de la texture. Disposer les coques sur le sablé et le croustillant.

Compotée citron yuzu

Purée de coco et citron



Chou festif coco ananas



Ingédients

Pâte à choux

Lait	250 g
Eau	250 g
Sucre	10 g
Sel	10 g
Beurre	225 g
Farine	275 g
Poudre à lever	5 g
Œufs	500 g

Craquelin

Beurre	190 g
Cassonade	230 g
Farine	165 g
Poudre d'amandes	50 g

Ganache montée coco

Crème	200 g
Purée coco	200 g
Masse gélatine	35 g
Chocolat blanc	185 g
Crème	400 g

Marmelade ananas

Compotée ananas	250 g
Purée de citron	5 g
Masse gélatine	12 g

Pâte à choux

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre, et le beurre. Ajouter la farine et la poudre à lever tamisées. Dessécher pendant 30 secondes environ et mettre au batteur. Ajouter les œufs quand la masse est à environ 55°C. Bien corner le mélange pour avoir une masse homogène. Pocher 25 g par moule calisson bien graissé. Cuire entre deux silpat® 180°C pendant 40 minutes sans ouvrir le four.

Craquelin

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une pâte assez souple puis étaler à 2,5 au laminoin.

Ganache montée coco

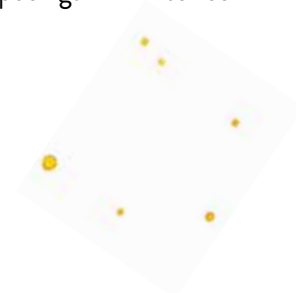
Donner un bouillon à la première crème mélangée à la purée de coco. Incorporer la masse gélatine et verser ensuite sur le chocolat blanc en 3 fois en faisant bien le noyau. Ajouter la deuxième crème froide. Mixer, chinoiser et débarrasser en bac gastro. Réserver une nuit au frais avant utilisation.

Marmelade ananas

Chaufer la compotée d'ananas. Ajouter la masse gélatine et la purée de citron. Mouler une partie et mettre le reste en poche pour garnir l'intérieur du choux.

Compotée d'ananas

Purées de citron et de coco





Bûchette Mont Blanc

Bûchette Mont Blanc



Ingrédients

Pâte sucrée vanille

Beurre	225 g
Poudre d'amandes	45 g
Sucre glace	145 g
Vanille	0.5 gousses
Œufs	75 g
Farine T55	380 g

Dacquoise amande

Blancs d'œufs	60 g
Sucre	20 g
Poudre d'amandes	60 g
Sucre glace	20 g
Blancs d'œufs	48 g
Crème	8 g

Meringue suisse

Blanc d'œufs	50 g
Sucre	100 g

Crème de marron

Crème de marron	100 g
Pâte de marron	200 g
Beurre	50 g

Confit myrtille

Purée de myrtille	ANDROS Chef 200 g
Sucre	5 g
Pectine NH	2 g
Agar agar	1,2 g
Dextrose	9 g

Chantilly

Crème	120 g
Mascarpone	80 g
Sucre glace	15 g

Décor

Myrtilles semi-confites	ANDROS Chef Qs
-------------------------	----------------

Pâte sucrée vanille

Mélanger le beurre froid, le sucre glace, la vanille et la poudre d'amandes jusqu'à ne plus avoir de morceaux de beurre. Ajouter ensuite les œufs froids, corner. Incorporer la farine, mélanger en première vitesse, le moins possible. Cuire à 160°C deux fois 6 minutes environ au four ventilé.

Dacquoise amande

Monter les premiers blancs avec le sucre. Dans un cul de poule, mettre le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une pâte. Incorporer ensuite les blancs à la pâte et mélanger sans faire retomber.

Pocher dans les fonds de tartes précuits. Déposer quelques myrtilles sur la dacquoise pochée et cuire 10' environ à 180°C.

Meringue suisse

Au bain marie, mélanger les blancs et le sucre jusqu'à 50°C. Au batteur, monter le mélange. Laisser refroidir. Pocher des bâtons pour disposer à l'intérieur de la tartelette. Pocher également des gouttes pour la décoration.

Crème de marron

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que l'appareil soit lisse. Pocher à la douille souhaitée.

Confit myrtille

Mélanger les poudres ensemble puis les ajouter à la purée de myrtille avant 40°C. Donner une ébullition. Mixer et mettre en gastro. Laisser refroidir une nuit en chambre froide. Mixer à nouveau afin d'obtenir un gel. Mettre en poche sous vide.

Chantilly

Monter les ingrédients ensemble à vitesse basse puis serrer sur la fin sans trop. Garnir la tartelette avant de déposer la crème de marron en filet.

Décor

Décorer de myrtilles semi-confites.

Myrtilles
semi-confites

Purée de myrtille





Tartelette hivernale chocolat poire noisette



Tartelette hivernale chocolat poire noisette

Ingrédients

Financier noisette

Poudre de noisettes	50 g
Noisettes hachées	40 g
Sucre glace	140 g
Farine de gruau	30 g
Farine violette	30 g
Poudre à lever	1,5 g
Sel	1 g
Blancs d'œufs	125 g
Miel toute fleurs	12,5 g
Beurre noisette	42,5 g
Beurre froid	37,5 g

Croustillant chocolat

Streusel	150 g
Feuillantine	50 g
Chocolat	35 g

Crèmeux chocolat

Lait	65 g
Crème	140 g
Jaune d'œufs	25 g
Chocolat 70%	80 g
Chocolat lacté	30 g
Trimoline	15 g

Streusel cacao noisette fleur de sel

Sucre	70 g
Beurre	90 g
Farine	80 g
Cacao	15 g
Fleur de sel	2 g
Poudre de noisettes	80 g

Ganache montée noisette

Crème	155 g
Vanille	1 gousse
Pâte de noisette	30 g
Masse gélatine	15 g
Chocolat blanc	70 g
Crème	155 g

Marmelade de poire

Compotée de poire Williams 	250 g
Sucre	12,5 g
Pectine	2 g
Gélatine en poudre	2 g
Eau	12 g

Financier noisette

Torréfier les noisettes hachées ainsi que la poudre de noisettes puis laisser refroidir à 20°C environ. Mettre les farines au batteur avec le sucre glace ainsi que le sel et la poudre à lever. Mélanger à la feuille puis ajouter les blancs tempérés à 25°C et émulsionner un peu. Ajouter le beurre à 40°C sans trop émulsionner. Réserver au frais une nuit avant utilisation. Cuire à 170°C deux fois 5 minutes environ au four ventilé.

Croustillant chocolat

Mélanger tous les ingrédients ensemble et mouler.

Crèmeux chocolat

Chauffer le lait et la crème, donner un léger bouillon. Incorporer les jaunes et cuire à l'anglaise. Verser sur les chocolats et la trimoline en trois fois et bien faire le noyau. Mixer sans incorporer d'air et couler sur plaque.

Streusel cacao noisette fleur de sel

Mélanger le tout jusqu'à obtenir de petites boules de pâte. Débarrasser sur plaque et congeler. Enfourner et cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir puis mélanger avec le chocolat et mouler.

Ganache montée noisette

Mélanger la première crème, la pâte de noisette et la vanille. Donner une ébullition puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat blanc en 3 fois en faisant bien le noyau. Incorporer la deuxième crème froide. Mixer, chinoiser et débarrasser en bac. Réserver une nuit au frais avant utilisation.

Marmelade de poire

Mélanger l'eau et la gélatine en poudre. Incorporer le sucre et la pectine. Ajouter à la compotée de poire et donner un bouillon. Incorporer la masse gélatine et mouler directement.

Compotée de poire Williams





Cheesecake duo citron yuzu de Noël

Cheesecake duo citron yuzu de Noël



Ingrédients

Crème cheesecake

Crème	125 g
Jaunes d'œuf	60 g
Cassonade	35 g
Pectine X58	1,5 g
Masse gélatine	12 g
Fromage pour cheese	135 g
Crème épaisse	45 g

Crumble cheesecake

Beurre	100 g
Cassonade	50 g
Sucre semoule	50 g
Farine	160 g
Fleur de sel	2 g
Jaunes d'œufs	20 g
Beurre pommade	30 g

Dacquoise amande

Blancs d'œufs	300 g
Sucre	100 g
Poudre d'amandes	300 g
Sucre glace	100 g
Blancs d'œufs	240 g
Crème	36 g

Marmelade citron yuzu

Compotée citron yuzu ANDROS Chef	250 g
Sucre	12,5 g
Pectine NH	2,5 g

Glaçage à pulvériser

Purée de citron ANDROS Chef	50 g
Sirop de glucose fructose	25 g
Sucre	50 g
Pectine NH	2 g
Nappage neutre	650 g

Crème cheesecake

Chauffer la crème à 50°C. Incorporer la cassonade et la pectine. Porter à ébullition, incorporer les jaunes d'œufs et réaliser l'anglaise. Incorporer la masse gélatine et mixer. À 45°C, incorporer en mixant le fromage à cheese et la crème épaisse.

Crumble cheesecake

Mélanger le beurre, la cassonade, le sucre semoule, la farine et la fleur de sel. Une fois que le beurre est bien incorporé, ajouter les jaunes. Passer le sablé au panier à trou. Cuire à 150°C pendant 20 minutes.

Une fois le crumble refroidi, incorporer au beurre pommade. Etaler, détailler et recuire à 170°C pendant 4 minutes. Redétailler si besoin.

Dacquoise amande

Monter les premiers blancs avec le sucre. Dans un cul de poule, mettre le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une pâte. Incorporer ensuite les blancs à la pâte et mélanger sans faire retomber.

Etaler sur une feuille de silicone à 800 g par plaque. Cuire à 180°C pendant 2x5 minutes environ.

Marmelade citron yuzu

Mélanger le sucre et la pectine ensemble puis ajouter à la compotée citron yuzu. Donner un léger bouillon puis mouler en demi sphère directement pour l'insert.

Glaçage à pulvériser

Faire bouillir la purée, la pectine, le sucre et le sirop de glucose- fructose. Verser sur le nappage neutre et mixer. Mettre en pistolet et pulvériser les entremets avant de les déposer sur la dacquoise.

Compotée de citron yuzu

Purée de citron





Cake festif vanille exotique

Cake festif vanille exotique

Ingrédients

10 cakes

Cake vanille

Beurre	505 g
Sucre	1085 g
Sel	13 g
Oeufs	360 g
Farine	785 g
Levure	19 g
Crème	720 g
Vanille	3 gousses

Sirop d'imbibage exotique

Eau	100 g
Purée de passion	100 g
Purée de mangue	100 g
Sucre	150 g

Pâte de fruit exotique

Purée passion	60 g
Purée mangue	50 g
Purée goyave rose	50 g
Purée coco	40 g
Sucre	20 g
Pectine jaune	6 g
Sucre	200 g
Sirop de glucose fructose	40 g
Acide citrique	4 g

Glaçage

Purée passion	75 g
Sirop de glucose fructose	25 g
Sucre	50 g
Pectine NH	4 g
Nappage neutre	650 g

Décor

Poudre de coco torréfiée	Qs
--------------------------	----



Cake vanille

Blanchir le sucre, le sel et le beurre puis ajouter les œufs tempérés petit à petit au batteur, à la feuille. Ajouter la farine et la levure tamisées puis la crème et la vanille. Peser 100 g par moule. Tirer un trait de beurre pommade. Cuire sur grille à 145°C pendant 14 minutes. Retourner la grille puis cuire encore 14 minutes. Démouler les cakes et imbiber avec le sirop. Congeler.

Sirop d'imbibage exotique

Mélanger et porter à ébullition.

Pâte de fruit exotique

Chauffer les purées avec la pectine jaune et le premier sucre. A ébullition, ajouter le reste du sucre avec le sirop de glucose-fructose. Cuire jusqu'à 106°C et pendant 1 minute à cette température. Hors du feu, ajouter l'acide citrique puis débarrasser sur plaque. Laisser refroidir. Une fois refroidi, mixer et pocher à la douille chemin de fer sur le cake.

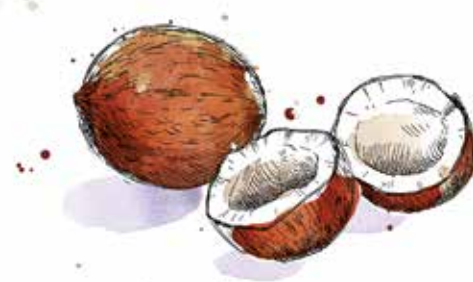


Glaçage

Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter la purée de passion et le sirop de glucose fructose et donner une bouillon. Verser sur le nappage neutre et mixer. Pulvériser au pistolet.

Décor

Décorer les côtés en collant la noix de coco torréfiée.



Purées de mangue, passion, coco et goyave rose





Entremets sésame passion

Ingrédients

Croustillant sésame noir

Praliné sésame noir	125 g
Chocolat noir 66 %	65 g
Feuillantine	110 g

Dacquoise sésame noir

Blancs d'œufs	72 g
Sucre	25 g
Sésame noir	50 g
Poudre d'amandes	25 g
Sucre glace	25 g
Blancs d'œufs	55 g
Crème	10 g

Crème montée sésame noir

Crème	80 g
Pâte de sésame noir	15 g
Masse gélatine	7 g
Chocolat blanc	35 g
Crème	80 g

Gel exotique

Purée de mangue 	60 g
Purée de passion 	40 g
Agar agar	1 g
Dextrose	4,5 g
Pectine NH	1 g
Sucre	5 g

Glaçage

Purée passion 	75 g
Sirop de glucose fructose	25 g
Sucre	50 g
Pectine NH	4 g
Nappage neutre	650 g

Insert passion

Compotée passion 	250 g
Sucre	10 g
Masse gélatine	6 g
Pectine NH	1 g

Mousse sésame noir

Crème	167 g
Praliné sésame noir	49 g
Pâte sésame noir	24 g
Jaunes d'œufs	55 g
Sucre	27 g
Beurre	27 g
Crème	167 g
Mascarpone	49 g

Praliné sésame noir

Amandes brutes	50 g
Sésame noir	50 g
Sucre	50 g
Fleur de sel	1 g

Croustillant sésame noir

Mélanger intimement. Étaler entre deux règles de 0,5 cm et détailler.

Dacquoise sésame noir

Mixer la poudre d'amandes et le sésame noir. Monter les premiers blancs avec le sucre. Dans un cul de poule, mettre le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une pâte. Incorporer ensuite les blancs à la pâte et mélanger sans faire retomber.

Détailler en disque de 5 cm sur une feuille de silicone. Cuire à 180°C pendant 2x5 minutes environ.

Crème montée sésame noir

Mélanger la première crème et la pâte de sésame noir. Donner une ébullition puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat blanc en 3 fois en faisant bien le noyau. Incorporer la deuxième crème froide. Mixer, chinoiser et débarrasser en bac. Réserver une nuit au frais avant utilisation.

Gel exotique

Mélanger les purées ensemble dans une casserole. Mélanger les poudres ensemble puis les ajouter dans le 1^{er} mélange avant 40°C. Une fois les poudres incorporées, donner un bouillon et mixer. Débarrasser en bac et laisser refroidir jusqu'au lendemain. Mixer et mettre en poche sous vide de 500 g.

Glaçage

Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter la purée de passion et le sirop de glucose fructose et donner une bouillon. Verser sur le nappage neutre et mixer. Mettre en pistolet et napper.

Insert passion

Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter à la compotée de passion. Donner un léger bouillon. Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis mouler en insert en coulant sur le praliné sésame noir.

Mousse sésame noir

Réaliser une anglaise avec la crème, les jaunes et le sucre. Incorporer le beurre et verser sur le praliné et la pâte. Ajouter la crème montée avec le mascarpone à 20°C.

Praliné sésame noir

Mélanger intimement l'ensemble des ingrédients.

Compotée de passion



Purées de passion et de mangue



Chocolat cassis



Caramel passion



Bonbon caramel passion

Ingrédients

Sucre	150 g
Sirop de glucose-fructose	25 g
Eau	50 g
Purée de passion 	200 g
Purée de mangue 	50 g
Beurre	50 g
Chocolat lacté	175 g

Intérieur semi liquide caramel passion

Réaliser un caramel avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose-fructose. Décuire avec la purée de mangue et de passion. Verser sur le chocolat lacté et à 45°C ajouter le beurre. Mixer et laisser cristalliser une nuit.

Le lendemain, mouler en bonbon. Laisser croûter une demi-journée et obturer le moule.

Purées de passion et mangue



Bonbon chocolat cassis

Ingrédients

Ganache cassis chocolat

Crème	150 g
Purée de cassis 	90 g
Sirop de glucose DE60	40 g
Couverture chocolat noir 70%	350 g
Couverture lactée	70 g
Beurre	50 g
Sucre inverti	25 g

Pâte de fruit cassis

Purée de cassis 	250 g
Sucre	150 g
Pectine jaune	5 g
Sucre	25 g
Sirop de glucose-fructose	50 g
Acide citrique	5 g

Ganache cassis chocolat

Chauffer la crème avec le beurre et le sucre, incorporer la purée de cassis et le sirop de glucose. Porter à ébullition. Ajouter la purée. Mélanger pour obtenir une préparation homogène. Hors du feu, ajouter le chocolat. Laisser reposer 5 minutes puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Pâte de fruit cassis

Chauffer la purée de cassis avec le premier sucre et la pectine jaune, préalablement mélangés. Ajouter ensuite le sucre et sirop de glucose-fructose et cuire à 105°C pendant 1 minute. Hors du feu, incorporer l'acide citrique. Débarrasser sur plaque et laisser refroidir avant de mixer.

A l'intérieur des moules à bonbon, pocher moitié de pâte de fruit cassis et moitié ganache chocolat cassis avant de refermer.



Purée de cassis



Dessert à l'assiette douceur mangue coco passion

Douceur mangue coco passion



Ingrédients

Dacquoise coco

Blancs d'œufs	50 g
Sucre	18 g
Coco râpée	50 g
Sucre glace	18 g
Blancs d'œufs	40 g
Crème	12 g

Gel exotique au rhum

Purée de mangue ANDROS Chef	60 g
Purée de passion ANDROS Chef	40 g
Rhum	7,5 g
Agar agar	1 g
Dextrose	5 g
Pectine NH	1 g
Sucre	5 g

Ananas mangue infusés au gingembre

Cubes ananas	100 g
Cubes de mangue	100 g
Eau	100 g
Sucre	50 g
Gingembre râpé frais	10 g

Pâte à baba

Farine de gruau	100 g
Sel	2 g
Sucre	8 g
Levure de boulanger	6 g
Œufs coquille	45 g
Lait	55 g
Beurre noisette	12 g
Beurre	20 g

Sorbet mangue passion

Purée de passion ANDROS Chef	180 g
Purée de mangue ANDROS Chef	120 g
Eau	135 g
Sucre	66 g
Stabilisant	2 g
Glucose atomisé	35 g

Sphère mangue

Compotée mangue ANDROS Chef	250 g
Sucre	12,5 g
Pectine NH	2 g

Dacquoise coco

Monter les premiers blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le reste des ingrédients au fouet. Mélanger les deux masses. Étaler. Cuire à 170°C.

Gel exotique au rhum

Mélanger les purées et le rhum ensemble dans une casserole. Mélanger les poudres ensemble puis les ajouter dans le 1^{er} mélange avant 40°C. Une fois les poudres incorporées, donner un bouillon et mixer. Débarrasser en bac et laisser refroidir jusqu'au lendemain. Mixer et mettre en poche sous vide de 500 g.

Ananas et mangue infusés au gingembre

Détailler l'ananas et la mangue puis les mettre en poche avec le sirop froid. Mettre sous vide et laisser infuser une nuit.

Pâte à baba

Mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter le lait mélangé à la levure puis les œufs. Pétrir jusqu'à décollement. Faire le beurre noisette puis le verser sur le beurre froid. Une fois le beurre pommade l'ajouter à la pâte. Pétrir à nouveau jusqu'à décollement et l'obtention d'un beau voile. Mouler de suite, laisser pousser 1 heure à 25°C.

Sorbet mangue passion

Mélanger les poudres puis les ajouter à l'eau et donner un bouillon. Verser sur les purées encore congelées. Laisser maturer une nuit au frigo. Turbiner puis congeler.

Sphère mangue

Ajouter à la compotée de mangue le sucre et la pectine préalablement mélangés. Donner un léger bouillon puis laisser refroidir au frigo. Une fois mélangé sans mixer, mouler en petite sphère. Congeler et tremper dans le gel exotique.

Compotée de mangue



Purées de mangue et passion



Granité bergamote - cachaça

Ingrédients

Eau	600 g
Sucre	100 g
Purée bergamote 100% ANDROS Chef	250 g
Cachaça	50 g

12 Bx – 25% fruits – 2% vol. alcool – 12% TS – PAC 220

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, le laisser refroidir.

Ajouter la purée et l'alcool, mélanger de façon homogène.

Verser dans un bac à une hauteur ne dépassant pas 3cm et stocker au congélateur.

Gratter régulièrement à la fourchette pendant la phase de congélation pour obtenir un granité fin. Conserver au congélateur à -18°C.

Servir dans un verre givré. Décorer de zestes de bergamote.



Purée de bergamote



Verrine glacée poire agrumes saveur « vin chaud »

Ingrédients

Sorbet plein fruit à la poire

Eau	40 g
Sucre inverti	40 g
Macération à la badiane (soit 45 g eau + 5 g badiane)	50 g
Solution de pectine 325NH95 (ou 57 g eau + 3 g pectine)	60 g
Sucre	85 g
Purée poire Williams 	725 g

Coulis de fruits rouges saveur « vin chaud »

Sucre inverti	60 g
Macération aux épices à vin chaud (soit 45 g eau + 5 g épices)	100 g
Solution de pectine 325NH95 (ou 38 g eau + 2 g pectine)	40 g
Sucre	100 g
Purée orange douce 	100 g
Purée groseille 	100 g
Purée cassis 	100 g
Purée grenade 100% 	200 g
Purée cerise griotte 	200 g

Garniture

Confit de zestes d'oranges 	500 g
--	-------

Muesli maison

Flocons d'avoine	100 g
Amandes bâtonnets	50 g
Pistaches hachées	50 g
Sésame blanc	20 g
Graines de courge	30 g
Miel	50 g
Huile	10 g



Purées de groseille,
grenade, poire Williams,
cerise griotte, cassis et
orange douce



Confit de zestes d'oranges

Sorbet plein fruit à la poire

Une semaine au préalable, réaliser la macération d'épices : mixer légèrement la badiane avec l'eau froide, macérer dans un bocal ou sous-vide au frais.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti, la macération filtrée, la solution de pectine et le sucre, le laisser refroidir.

Ajouter la purée et mixer. Laisser maturer 24 heures. Mixer de nouveau avant de turbiner.

Coulis de fruits rouges saveur « vin chaud » (sans alcool)

Une semaine au préalable, réaliser la macération d'épice : mixer légèrement les épices à vin chaud avec l'eau froide, macérer dans un bocal ou sous-vide au frais.

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti, la macération filtrée, la solution de pectine et le sucre, le laisser refroidir.

Ajouter les purées et mixer. Laisser maturer 24 heures. Mixer avant d'utiliser.

Garniture

Réserver en poche à douille pour le dressage.

Muesli maison

Mélanger tous les ingrédients. Déposer sur une plaque de cuisson sur 1 cm d'épaisseur et cuire 10 minutes à 175°C. Laisser refroidir et stocker dans une boîte hermétique.

Dressage

Déposer le confit de zestes d'orange au fond de la verrine. Dresser le sorbet poire à la poche à douille au fond de la verrine sur le confit de zestes d'orange pour le faire remonter sur les bords et donner un effet de transparence. Dresser le coulis saveur vin chaud et terminer par une rosace de sorbet poire.

Décorer de muesli. Surgeler rapidement et stocker à -18°C dans une boîte fermée. Remettre en température 10 à 15 minutes au réfrigérateur avant de déguster.





Cornet cacao, sorbet mangue passion

Cornet cacao, sorbet plein fruit à la mangue, compotée mangue-passion



Ingrédients

Sorbet plein fruit à la mangue

Eau	85 g
Sucre inverti	40 g
Solution de pectine 325NH95 (ou 57 g eau + 3 g pectine)	60 g
Sucre	55 g
Purée de mangue ANDROS Chef	760 g

Compotée de mangue et fruits de la passion

Sucre inverti	60 g
Solution de pectine 325NH95 (ou 57 g eau + 3 g pectine)	60 g
Sucre	115 g
Compotée de mangue ANDROS Chef	380 g
Compotée de passion ANDROS Chef	380 g

Pâte à cornet au cacao

Farine	200 g
Cacao en poudre	50 g
Sucre	200 g
Sel fin	4 g
Oeufs entiers	200 g
Lait	240 g
Beurre	120 g

Sorbet plein fruit à la mangue

28 Bx – 70% fruits – 32% TS – PAC 321

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti, la solution de pectine et le sucre, le laisser refroidir.

Ajouter la purée et mixer. Laisser maturer 24 heures. Mixer de nouveau avant de turbiner.

Compotée de mangue et fruits de la passion

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre inverti, la solution de pectine et le sucre.

Ajouter les fruits d'accompagnement et pasteuriser à 85°C en remuant sans écraser les fruits. Refroidir rapidement et réserver au frais.

Pâte à cornet au cacao

Tamiser la farine avec le cacao, mélanger avec le sucre et le sel, ajouter les œufs et le lait progressivement comme une pâte à crêpes. Terminer par le beurre fondu. Laisser reposer au frais et cuire dans un appareil à cornet à 200°C pendant 1 minutes 30 environ.

Stocker les cornets dans un endroit sec.

ASTUCE DU CHEF

Cette garniture peut s'utiliser comme topping sur une glace/un sorbet, dans un entremets glacé ou une verrine glacée.

Compotées mangue et passion



Purée de mangue



Magret de canard & cerise

Pour 2 personnes	
Magret de canard	1
Compotée de cerises	200 g
Vinaigre balsamique de cerise	10 cl
Châtaignes confites	160 g
Potimarron	50 g
Échalotes	3
Poivre de Kampot	QS

Compotée de cerise



Magret de canard à la cerise, à la châtaigne et potimarron

Parer et quadriller le magret. Cuire à la poêle, coté peau, pendant 5 min en l'arrosant de son gras, puis retourner-le. Enfourner 5 minutes à 200°C.

Dans la même poêle, sans l'excédent de graisse, faire revenir les échalotes ciselées et la compotée de cerises. Rajouter les châtaignes et le potimarron découpé en julienne. Déglacer au vinaigre balsamique de cerise.

Faire réduire jusqu'à consistance sirupeuse. Beurrer. Rectifier l'assaisonnement.



Club sandwich truite fumée

Tranches pain de mie complet sans gluten	3
Truite fumée du Lot	120 g
Avocat responsable	1/2
Brousse de brebis du Quercy	50 g
Botte de ciboulette	1
Tétragone	60 g
Compotée de citron yuzu	60 g

ANDROS
Chef



Compotée de citron yuzu



Club sandwich truite fumée, tétragone, avocat et citron yuzu et crème de brebis

Toaster le pain de mie. Hacher la tétragone finement et la mélanger intimement avec la brousse de brebis. Incorporer la ciboulette ciselée puis le citron yuzu d'accompagnement.

Déposer la préparation sur 2 tranches de pain de mie. Répartir la chair d'avocat, préalablement émincée et la truite fumée de façon régulière sur les 2 tranches. Positionner quelques points de compotée de citron yuzu sur le dessus.

Recouvrir de la dernière tranche de pain de mie. Piquer, parer et couper en 2 au couteau scie.

ASTUCE DU CHEF

Positionner quelques points de compotée de citron yuzu sur le dessus du club.



L'Atelier

DU FRUIT & DU VÉGÉTAL

ANDROS

L'Atelier du Fruit et du Végétal Andros, situé au cœur du Lot entre le verger expérimental et le centre R&D du groupe Andros est un lieu de rencontre et d'échanges, dédié à l'innovation culinaire autour du fruit et du végétal.



Tous les professionnels sont les bienvenus pour venir goûter, tester ou se professionnaliser. Un espace de travail où les chefs peuvent exprimer toute leur créativité avec l'ensemble de nos ingrédients.



FIERS D'ÊTRE **PARTENAIRES**

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM FRANCE



ANDROS®
Chef

46130 Biars-sur-Cère FRANCE

+33 (0)5 65 10 24 10

contact.androschef@andros.fr



SUIVEZ TOUTES LES DERNIÈRES
ACTUALITÉS DU **CONCOURS**



www.androschef.com

 androschef  androschef