

Recettes festives

Noël & Épiphanie



ANDROS
Chef

Célébrez la saison avec



POUR DES FÊTES HAUTES EN SAVEURS

Cette année, Andros Chef vous propose un livret inédit, conçu pour inspirer vos créations de fin d'année. Vous découvrirez une sélection d'ingrédients fruitiers innovants, en phase avec les tendances actuelles de la pâtisserie, accompagnée de recettes originales et d'idées techniques autour du fruit.

Chez Andros Chef, nous sélectionnons avec soin différentes variétés pour créer des assemblages sur-mesure, pensés pour révéler toute la richesse aromatique et la typicité de chaque fruit.



Cette exigence est rendue possible grâce à notre service Amont Fruitier, qui nous permet de maîtriser chaque étape de la chaîne : origine, terroirs, choix variétal, vergers dédiés, relations durables avec les producteurs, récolte à maturité... jusqu'à la première transformation dans nos ateliers, implantés au cœur des bassins fruitiers du monde entier.

KALAMANSI : L'AGRUME QUI RÉVEILLE VOS CRÉATIONS



La **purée 100 % kalamansi Andros Chef** offre un bel équilibre entre acidité et fraîcheur, apportant une touche exotique et rafraîchissante aux créations hivernales. Son goût unique s'accorde parfaitement avec le chocolat, les fruits rouges, la noix de coco, la mangue ou encore la vanille.

Consulter l'ensemble de nos purées de fruits disponibles en 90% et 100% pour vos réalisations sur

www.androschef.com

CONFITS DE ZESTES D'AGRUMES



Notre gamme de **confits de zestes d'agrumes** — orange, mandarine et citron — se distingue par une texture épaisse et riche en zestes confits, avec une haute teneur en fruits pour une intensité aromatique naturelle. Faciles à travailler, ils s'intègrent aussi bien en fond de tarte qu'en crème, insert ou fourrage, et apportent fraîcheur, intensité et authenticité à toutes vos créations, de la pâtisserie à la glacerie, en passant par la confiserie ou la cuisine.

COMPOTÉES DE FRUITS



La **compotée de fruit Andros Chef** est une préparation exclusive, conçue pour offrir aux chefs une solution fruitière à la fois pratique, naturelle et riche en texture. Simple à utiliser et polyvalente, la compotée s'adapte à de nombreuses applications : insert, mousse, dessert à assembler, utilisation en cuisson douce (pour préserver toutes ses qualités), glace ou cocktail.

Elle incarne l'un de nos savoir-faire dans la maîtrise du fruit avec un processus de fabrication maîtrisé qui respecte la structure des morceaux, des fibres et de la pulpe.

Élaborée sans arômes ni colorants, même naturels, cette recette 100 % fruit est surgelée pour garantir une restitution optimale du goût et de la qualité.





Mini entremets

Ingrédients pour 20 cannelés

Cannelé	
Lait entier	250 g
Gousse vanille	1 pce
Beurre	25 g
Sucre blanc	125 g
Œuf	50 g
Jaune	20 g
Farine T55	62 g
Rhum (option)	25 g

Insert passion ananas

Compotée passion ANDROS Chef	350 g
Sucre	30 g
Pectine NH	10 g
Jus de citron	5 g
Ananas	200 g
Sucre	50 g
Beurre	20 g

Mousse exotique

Purée exotique ANDROS Chef	500 g
Feuille de gélatine	13 g
Crème liquide 35 %	400 g
Sucre	50 g

Insert cannelé

Parure de cannelé	100 g
Lait	120 g
Crème	80 g
Feuilles de gélatine	2

Socle cannelé

Parure de cannelé	2 pces
-------------------	--------

Flocage chocolat

Chocolat lait	300 g
Beurre de cacao	200 g

Montage.....

Poudre d'or	pm
-------------	----

Préparer la pâte la veille. Couper et gratter les gousses de vanille. Chauffer le lait avec les grains de vanille à 50°C. Ajouter le beurre et le sucre. Incorporer les œufs entiers et les jaunes. Verser la farine en pluie dans le mélange et ajouter le rhum.

Mixer le tout et passer au chinois, puis laisser reposer 24 heures au frais.

Préchauffer le four à 200 °C. Graisser les moules à cannelés et les garnir à hauteur. Cuire 45 minutes à 200°C puis pendant 25 minutes à 180°C.



Tiédifier 1/3 de la compotée à 40°C. Incorporer le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et le reste de compotée. Tailler l'ananas en brunoise. Rôtir la brunoise dans une poêle avec le sucre et le beurre. Mélanger l'ananas avec le confit passion. Mouler dans des demi-sphères en silicone. Surgeler.

Foisonner la crème. Chauffer 100 g de purée exotique et incorporer la gélatine préalablement réhydratée. Mélanger au reste de la purée et incorporer délicatement la crème.

Chauffer le lait et la crème. Verser sur les cannelés et la gélatine préalablement réhydratée. Mixer le tout. Couler dans des demi-sphères en silicone. Surgeler.

Tailler des rondelles de cannelé de 2 mm d'épaisseur. Réserver.

Faire fondre délicatement le chocolat avec le beurre de cacao. Réserver à 33°C pour utilisation.

Garnir les moules en silicone en forme de cannelé avec la mousse exotique. Assembler l'insert passion et l'insert cannelé pour former une sphère. Déposer la au centre du moule. Lisser avec la mousse et finir le montage avec la tranche de cannelé. Surgeler. Tremper le cannelé dans le flocage. Recouvrir de poudre d'or à l'aide d'un pinceau.



Purée et compotée de passion



Bûche Atlas

Ingrédients pour 3 bûches

Biscuit chocolat.....

Blancs d'oeufs	50 g
Sucre semoule	50 g
Oeufs	21 g
Jaunes d'oeufs	42 g
Farine	8 g
Cacao poudre	8 g
Poudre d'amandes	17 g
Pâte de cacao	13 g
Huile de tournesol	13 g

Ganache.....

Lait	84 g
Crème cuisson	159 g
Couverture chocolat 60 %	123 g
Pâte de cacao	35 g

Confit d'agrumes.....

Purée de mandarine ANDROS Chef	154 g
Purée de kumquat ANDROS Chef	62 g
Crème	31 g
Confit de zestes de mandarine ANDROS Chef	62 g
Sucre semoule	31 g
Pectine NH	9 g
Acide citrique	2 g

Mousse chocolat ganache.....

Lait	112 g
Crème (1)	133 g
Gélatine porcine 200 BLOOM	6 g
Eau	32 g
Couverture chocolat 60 %	272 g
Crème (2)	339 g

Croustillant praliné noisette.....

Praliné noisette	131 g
Couverture lait	54 g
Feuilletine	115 g

Montage.....

Biscuit chocolat	200 g
Croustillant praliné noisette	300 g
Ganache chocolat	400 g
Confit d'agrumes	350 g
Mousse chocolat ganache	850 g
Glaçage chocolat	300 g

Monter les blancs avec le sucre, ajouter les œufs et les jaunes . Incorporer ensuite la farine, la poudre d'amandes et la poudre de cacao tamisée. Finir en ajoutant la pâte de cacao fondue et chaude et l'huile.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes

Porter le mélange crème et lait à ébullition. Réaliser une émulsion avec la couverture chocolat et la pâte de cacao.

Mélanger le sucre, la pectine et l'acide citrique. Verser ce mélange dans la purée de mandarine préalablement mélangée avec la purée de kumquat et le confit de zeste de mandarine et la crème liquide. Donner une ébullition à ce mélange. Mixer légèrement. Couler.

Réaliser une ganache avec le lait, la crème (1), la masse gélatine et la couverture chocolat. Ajouter la crème (2) fouettée à 35°C

Mélanger tous les ingrédients.

Pour chaque biscuit chocolat, déposer 100 g de croustillant. Répartir la ganache puis le confit d'agrumes. Recouvrir de 280 g de mousse chocolat puis d'un glaçage chocolat.

Purées de kumquat et mandarine
Confit de zestes de mandarine



Bûche Salvador

Ingrédients pour 15 bûches

Biscuit amande.....

Œufs	116 g
Jaunes d'œufs	232 g
Farine	93 g
Amande poudre	93 g
Beurre	69 g
Blancs d'œufs	278 g
Sucre semoule	278 g

Croustillant coco.....

Beurre	230 g
Cassonade	230 g
Farine	230 g
Coco râpée	230 g
Feuilletine	239 g
Chocolat blanc	407 g
Pâte de noisette	379 g

Crèmeux passion.....

Purée de passion	1 077 g
Œufs	584 g
Jaunes d'œufs	661 g
Sucre semoule	661 g
Poudre à crème	22 g
Gélatine poudre 200 B	22 g
Eau	108 g
Beurre	615 g

Mousse vanille.....

Lait	317 g
Gélatine poudre 200 B	13 g
Eau	63 g
Chocolat blanc	590 g
Crème 35 %	635 g
Vanille Gousse	2 g

Montage.....

Croustillant coco	1 750 g
Biscuit amande	1 100 g
Crèmeux passion	3 750 g
Mousse vanille	1 620 g
Glaçage neutre	1 500 g

Monter les blancs et le sucre. Ajouter les œufs et les jaunes puis la farine et la poudre d'amandes tamisées. Finir par le beurre fondu chaud.

Poids d'une feuille 40 x 60 cm = 1000 g.

Cuire à 160°C pendant 15 minutes.

Torréfier la poudre de coco. Réaliser un crumble avec le beurre, la cassonade, la coco et la farine.

Cuire 20 minutes à 160°C.

Mélanger à chaud avec le chocolat blanc et la pâte de noisette. Graisser, ajouter la feuilletine, mélanger, étaler.

Cuire la purée, les œufs, le sucre, les jaunes et la poudre à crème comme une crème pâtissière. A chaud, ajouter la gélatine et le beurre frais. Mixer, couler.

Chauffez le lait à environ 70°C avec la gousse de vanille. Versez sur la masse de gélatine et le chocolat blanc. Ajoutez la crème fouettée à une température de 26-29°C.

Dans chaque cadre 40 x 60 de biscuit amande, déposer le croustillant coco sur le crèmeux passion. Découper 15 parts de 6 x 20. Recouvrir de 270 g de mousse vanille puis glacer.

Purée de passion





Bûche 3 citrons

Ingrédients pour 2 bûches 8 personnes



Biscuit pâte à choux.....

Lait	150 g
Eau	150 g
Sucre	10 g
Sel	2 g
Beurre	130 g
Farine	140 g
Œufs	300 g
Blancs d'œufs	300 g
Sucre	160 g

Crème citron.....

Purée de citron ANDROS Chef	300 g
Sucre	150 g
Jaunes d'œufs	60 g
Œuf	150 g
Fécule de maïs	25 g
Crème liquide	200 g
Beurre	100 g
Gélatine feuille	18 g

Gel yuzu.....

Compotée citron yuzu ANDROS Chef	200 g
Sucre	50 g
Pectine NH	9 g

Meringue italienne.....

Blanc d'œuf	150 g
Sucre	300 g

Montage.....

Confit de zestes de citron ANDROS Chef	300 g
--	--------------

Porter à ébullition l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajouter la farine en une fois, hors du feu. Dessécher la pâte. Incorporer les œufs un à un. Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre. Mélanger la meringue obtenue avec la pâte. Etaler sur une plaque de cuisson 40/60. Cuire à 170°C pendant 20 minutes.

Blanchir le sucre, les œufs et la fécule de maïs. Chauffer la purée de citron. Verser sur le mélange et porter le tout à ébullition une minute. Incorporer la gélatine préalablement réhydratée. Ajouter la crème chaude. Laisser refroidir. Incorporer le beurre, une fois la préparation à 40°C.

Tiédifier la compotée à 40 °C. Incorporer le sucre mélangé à la pectine. Porter à ébullition. Réserver au frais et mixer.

Cuire le sucre à 118°C. Verser sur les blancs d'œufs montés et laisser refroidir.

Etaler le confit de zeste sur le biscuit. Recouvrir avec la crème citron encore tiède. Laisser prendre au frais. Rouler la bûche et masquer avec la meringue italienne. Passer au chalumeau pour colorer la meringue. Décorer avec des points de gel de yuzu.

Astuce : déposer les pointes de gel yuzu sur la crème citron avant de rouler la bûche.

*Purée, confit
et compotée de
citron*



Verrine kalamansi

Ingédients pour 10 verrines

Pâte à baba.....

Crème	25 g
Lait	50 g
Sel	1 g
Sucre	10 g
Levure de boulanger	14 g
Farine T55	160 g
Œufs	80 g
Beurre	50 g

Jus de kalamansi.....

Purée kalamansi ANDROS Chef	500 g
Sucre	150 g
Eau	100 g
Cachaça (en option)	PM

Crèmeux kalamansi.....

Oeuf	100 g
Sucre	90 g
Purée de kalamansi	100 g
Feuille de gélatine	1 g
Beurre	150 g

Confit de kalamansi.....

Purée kalamansi ANDROS Chef	200 g
Sucre	50 g
Pectine	4 g
Jus de citron vert	25 g

Pétrir le lait, la crème, avec le sel, le sucre, la levure et la farine. Ajouter les œufs et pétrir jusqu'à absorption. Faire fondre le beurre et recouvrir la pâte avec. Laisser pousser à 28°C pendant 20 minutes. Mélanger la pâte afin d'incorporer le beurre et garnir les moules. Laisser pousser à nouveau jusqu'à ce que la pâte double de volume. Enfourner à 200°C. Cuire à 170°C pendant 10 minutes.

Chauffer l'ensemble des ingrédients préalablement mélangés.

Blanchir les oeufs et le sucre. Chauffer la purée de kalamansi et verser sur le mélange. Porter à ébullition une minute. Hors du feu, incorporer la feuille de gélatine réhydratée. Laisser refroidir. Incorporer le beurre une fois le mélange à 40°C. Réserver au frais.

Chauffer la purée. Incorporer le sucre mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus de citron vert. Réserver au frais.

Déposer le baba dans la verrine. Arroser de jus kalamansi chaud, en plusieurs fois jusqu'à ce que le baba soit imprégné. Réserver au frais. Pocher un centimètre de crèmeux kalamansi sur le dessus. Décorer avec le confit kalamansi.

Purée kalamansi



Astuce : Dans une poche à douille, rassembler 2 poches. Garnir avec le confit kalamansi et une crème légère. Pocher d'une double rosace.

Galette poire

Ingrédients pour 7 galettes

Compotée de poire.....

Compotée de poire	500 g
Sucre	10 g
Gomme gellane	15 g

Feuilletage nature.....

Beurre tourage	1 000 g
Farine gruau	440 g
Farine gruau	880 g
Beurre	310 g
Sel	40 g
Sucre	40 g
Eau froide	440 g

Frangipane.....

Poudre d'amandes torréfiées	400 g
Sucre	230 g
Beurre	300 g
Œuf	250 g
Crème pâtissière	600 g
Vanille grillée	2 g

Mélanger le sucre et la gomme gellane. Ajouter ce mélange à la compotée de poire et donner un bouillon. Couler en cercle.

BEURRE MANIE : mélanger en première vitesse le beurre, la farine jusqu'à obtention d'une masse homogène sans trop mélanger.

DETEMPE : mélanger en première vitesse tous les ingrédients sauf l'eau jusqu'à ce que le beurre soit le plus petit possible. Enfin rajouter l'eau en filet jusqu'à obtention d'une masse homogène sans trop mélanger.

Cuire : dose 1 BEURRE MANIE 8 FEUILLES dose 1 DETEMPE 4 FEUILLES 5 tours simples.

Cuire à 160° C entre deux feuilles silicone et deux plaques à trou.

Mélanger la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Dès qu'il n'y a plus de morceaux de beurre, ajouter les œufs et enfin la poudre de vanille grillée et la crème pâtissière. Pocher une première couche de frangipane, puis la compotée. Recouvrir d'une seconde couche de frangipane.

Compotée de poire



Variante avec les confits zestes d'agrumes

Crème mandarine.....

Lait	400 g
Crème liquide 35 %	300 g
Confit de zeste de mandarine	300 g
Amidon de maïs	90 g
Sucre	90 g
Œuf	150 g

Faire bouillir le lait, la crème et le confit de zeste mandarine. Ajouter le sucre, l'amidon de maïs et les œufs blanchis ensemble au préalable. Cuire jusqu'à ébullition.

Confits de zestes d'agrumes

