



Démonstration



Alexandra Garaffi

Cheffe pâtissière
Finaliste Meilleur Ouvrier de France



androschef.com

✦ pour 5 bûches de 60 cm

Pâte d'amande 50%	800 g
Œufs	1100 g
Fécule de pomme de terre	170 g
Levure chimique	8 g
Sel	8 g
Beurre végétal	300 g
Zestes de citron vert	2

Compotée de mangue	1 000 g
Compotée de passion	310 g
Sucre	120 g
Gélatine	10 g
Eau froide	50 g

Purée de bergamote	200 g
Œufs	350 g
Sucre	250 g
Beurre	400 g
Gélatine poudre	4 g
Eau froide	24 g

Au batteur muni de la feuille, détendre la pâte d'amande 50% en ajoutant tout doucement les œufs. Une fois bien détendu, remplacer la feuille par le fouet et continuer à ajouter progressivement les œufs. Réaliser un beurre noisette et le réserver. Zester le citron vert sur les œufs.

Une fois la préparation bien montée, ajouter, en petite vitesse, le mélange fécule, sel et levure chimique, puis stopper le batteur.

Pour incorporer le beurre végétal, verser $\frac{1}{4}$ de la préparation dessus, bien mélanger. Remettre le tout dans la préparation initiale et mélanger délicatement. Verser en flexipan® rond de 16 cm de diamètre. Cuire à 170°C pendant environ 10 min.

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la compotée de passion avec le sucre. Incorporer la gélatine hydratée puis la compotée de mangue lorsque la gélatine est bien incorporée. Couler 1 kg en flexipan® et réserver.

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.

Dans une casserole, porter la purée de bergamote à ébullition.

Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre. Verser une partie du jus de bergamote sur les œufs et remettre le tout dans la casserole. Cuire à 85°C. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la gélatine.

Refroidir à 40°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Crème légère vanille

Gousse de vanille	1
Lait	450 g
Crème	200 g
Jaunes d'œufs	145 g
Sucre	200 g
Gélatine	18 g
Eau froide	90 g
Crème fouettée	500 g

Ganache montée vanille

Crème	1 000 g
Gousse de vanille	1
Gélatine	16 g
Eau froide	80 g
Chocolat blanc	440 g
Crème	1 000 g

Crème légère vanille

Hydrater la gélatine avec les 70 g d'eau froide.

Réaliser une anglaise, porter le lait, la crème et la gousse de vanille à ébullition. En parallèle, dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le sucre. Verser une partie des liquides bouillants sur le mélange sucre et jaunes puis remettre le tout en casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée, faire refroidir à 20°C environ avant d'ajouter délicatement la crème fouettée.

Ganache montée vanille

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Chauffer la première crème avec la gousse de vanille grattée, à ébullition. Incorporer la gélatine, puis lorsque celle-ci est fondue, verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger pour obtenir une ganache. Finir en ajoutant la deuxième crème froide. Réserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur.

Compotées de mangue et passion



Purée 100% de
bergamote

Notes





Couronne Saint Sylvestre

Ingrédients

pour 3 couronnes de 6 personnes

Pâte aux amandes

Beurre	105 g
Sucre	42 g
Sucre glace	25 g
Sucre vanillé	10 g
Sel	2 g
Farine de millet ou farine de riz	105 g
Farine de tapioca	63 g
Poudre d'amandes grises	45 g
Poudre de cacao	40 g
Œufs	35 g
Jaunes d'œufs	15 g

Biscuit chocolat sans gluten

Œufs entiers	280 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre inversé	160 g
Glucose	80 g
Crème liquide 35% MG	245 g
Chocolat couverture 70%	225 g
Farine	80 g

Crèmeux myrtilles

Purée de myrtille	500 g
Crème liquide 35% MG	250 g
Lait entier	250 g
Jaunes d'œufs	275 g
Sucre	175 g
Gélatine poudre	18 g
Eau froide	90 g

Pâte aux amandes

Dans une casserole, fondre le beurre avec le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel. À ébullition, ajouter la farine de millet et la farine de tapioca. Dessécher comme une pâte à choux. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur. À l'aide de la feuille, mélanger et ajouter la poudre d'amandes grises et la poudre de cacao. Terminer en incorporant les œufs et jaunes d'œufs. Réserver 24h au réfrigérateur.

Biscuit chocolat sans gluten (pour 1 feuille 60x40cm)

Dans une casserole, porter la crème à ébullition puis verser sur le chocolat afin de réaliser une ganache. Chauffer à 60°C au bain marie, les œufs, les jaunes, le sucre inversé et le glucose. Ensuite, au batteur muni du fouet, monter l'ensemble.

Incorporer l'appareil délicatement dans la ganache puis ajouter la farine préalablement tamisée. Étaler en flexipat® ou sur plaque avec papier cuisson 1150g par plaque. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 10 à 12 min.

Crèmeux myrtilles

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Porter à ébullition la purée de myrtille, la crème et le lait. Verser les liquides bouillants sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre. Remettre le tout en casserole et cuire à 85°C. Incorporer la gélatine. Chinoiser. Mouler et surgeler.

Crèmeux chocolat

Crème liquide	550 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre	60 g
Couverture lait	200 g
Couverture noire	200 g

Chantilly chocolat au lait

Crème liquide	1 000 ml
Couverture chocolat lait 38%	360 g

Crèmeux chocolat

Porter la crème à ébullition. Fouetter les jaunes et le sucre, verser 1/3 de la crème sur les jaunes, reverser le tout dans la casserole et cuire à la nappe jusqu'à 85°C. Chinoiser sur les couvertures hachées et mélanger délicatement.

Chantilly chocolat au lait

Chauffer la crème à ébullition puis verser sur le chocolat et mélanger. Réserver au réfrigérateur au moins 12h.

+ Purée de myrtille



Notes





Duo douceur



Ingrédients

pour 5 bûches de 55 cm

Biscuit Joconde

Poudre d'amandes	430 g
Sucre glace	430 g
Farine	110 g
Œufs entiers	570 g
Blancs d'œufs	380 g
Sucre	60 g
Beurre	80 g

Croustillant reconstitué

Beurre végétal	210 g
Sucre	84 g
Sucre glace	50 g
Sucre vanillé	20 g
Sel	4 g
Farine de millet ou farine de riz	210 g
Farine de tapioca	126 g
Poudre d'amandes grises	168 g
Œufs	70 g
Jaunes d'œufs	30 g

Pâte sablée cuite	750 g
Beurre de cacao	250 g

Confit d'abricot

Purée abricot	1700 g
Sucre	370 g
Pectine 325 NH 95	30 g

Biscuit Joconde (pour 2 feuilles 40x60cm)

Au batteur, muni du fouet, monter le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine avec les œufs. Monter les blancs d'œufs et le sucre, incorporer dans le 1er mélange puis ajouter le beurre fondu tiède. Etaler 1 kg par flexipat®, cuire au four ventilé à 180°C pendant 12 mn environ.

Croustillant reconstitué

Dans une casserole, fondre le beurre avec le sucre, le sucre glace, le sucre vanillé et le sel. A ébullition, ajouter la farine de millet et la farine de tapioca. Dessécher comme une pâte à choux. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur, à l'aide de la feuille. Mélanger et ajouter la poudre d'amandes grises. Terminer en incorporant les œufs et jaunes d'œufs. Réserver 24h au réfrigérateur. Émietter avant cuisson. Cuire à 160°C pendant 20 min environ.

Si besoin passer la pâte sablée cuite au robot coupe.

Fondre le beurre de cacao puis incorporer le crumble et mélanger. Répartir 145g de croustillant par cercle de 16 cm de diamètre.

Confit d'abricot

Chauffer la purée d'abricot à 70°C avec la moitié du sucre. Mélanger la pectine avec le reste du sucre, verser en pluie sur la purée chaude en remuant, puis porter à ébullition 20 min environ. Cuire à 103°C de façon à réaliser une confiture (le confit doit commencer légèrement à accrocher à la casserole). Refroidir.

Mousse au lait d'amande

Lait d'amande	1 800 g
Crème	800 g
Jaunes d'œufs	575 g
Sucre	800 g
Gélatine	70 g
Eau froide	350 g
Crème fouettée	2 000 g

Ganache montée au lait d'amande

Lait d'amande	400 g
Crème	600 g
Gélatine	16 g
Eau froide	80 g
Chocolat blanc	440 g
Crème	1 000 g

Mousse au lait d'amande

Hydrater la gélatine avec les 70 g d'eau froide. Réaliser une anglaise, porter le lait d'amande et la crème à ébullition. En parallèle, dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le sucre. Verser une partie des liquides bouillants sur le mélange sucre et jaunes puis remettre le tout en casserole et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine hydratée et faire refroidir à 20°C environ avant d'ajouter délicatement la crème fouettée.

Ganache montée au lait d'amande

Hydrater la gélatine avec l'eau froide.

Chauffer le lait d'amande et la première crème à ébullition. Incorporer la gélatine puis lorsque celle-ci est fondue, verser le tout sur le chocolat blanc et mélanger pour obtenir une ganache. Finir en ajoutant la deuxième crème froide. Réserver jusqu'au lendemain au réfrigérateur

Purée d'abricot



Notes



androschef.com