



Démonstration pâtisserie



Keiko Nagae

Chef Pâtissier

ANDROS
Chef

androschef.com



Démonstration pâtisserie



avec Keiko Nagae



Keiko est une cheffe pâtissière de renommée internationale.

En 2002, elle participe à l'ouverture du restaurant Sketch à Londres aux côtés de Pierre Gagnaire. Elle dirige ensuite la section pâtisserie pour Michel Troisgros à l'Hôtel Lancaster pendant quatre ans, avant de retrouver Pierre Gagnaire en tant que cheffe pâtissière, supervisant les créations sucrées dans l'ensemble de ses établissements à travers le monde.

Aujourd'hui, Keiko exerce en tant que consultante en pâtisserie entre le Japon et la France.



Grâce à la maîtrise fine de l'amont fruitier et à des générations d'expertise, Andros Chef offre à la communauté gastronomique l'accès à la plus large palette d'**ingrédients fruitiers 100 % naturels**, sans aucun arôme ajouté, pensée pour révéler toute l'intensité du fruit.

• Les purées de fruits

L'assemblage des meilleures variétés de fruits disponibles en 90% et 100%.



• Les compotées de fruits

Une consistance à base de morceaux, de fibre ou de pulpe.



• Les confits de zestes d'agrumes

Des fragments de zestes d'agrumes confits dans leur pulpe concentrée.



• Les fruits semi-confits

Prêts à l'emploi avec intégration directe dans des pâtes à brioches, viennoiseries, muffins...



• Les garnitures stables au four

Des garnitures naturelles à la liste d'ingrédients courte, sans aucun colorant ni arôme, et stables à la cuisson.



Amont Fruitier :

une approche singulière dans l'univers industriel de la transformation des fruits.



Discover
our web-series

Bien plus qu'un simple sourcing, notre équipe s'engage en amont de la récolte, là où tout commence. Nous sélectionnons les terroirs, les variétés, les producteurs. Nous accompagnons chaque étape, de la plantation aux premiers gestes de transformation, dans nos vergers expérimentaux et au cœur des filières.

Cette maîtrise de la chaîne d'approvisionnement est la clé de notre savoir-faire. Elle garantit un accès durable aux meilleurs fruits, dans leur juste maturité, pour des ingrédients d'exception.

FROZEN

AMBIENT



Fraisier



Ingrédients

Frette biscuit fraise (30 x 30 cm)

Farine ordinaire	60 g
Farine forte	18 g
Beurre	65 g
Œufs entiers	130 g
Jaunes d'œufs	110 g
Purée de fraises	225 g
Blancs d'œufs	215 g
Blancs d'œufs en poudre	8 g
Sucre cristallisé	75 g

Gelée de compote de fraises (125g + 25g IQF)

Compote de fraises	500 g
Gélatine dorée (200 fleurs)	20 g
Fraises surgelées IQF	100 g

Crème pâtissière

Lait	200 g
Gousses de vanille	1/2
Sucre cristallisé	40 g
Jaunes d'œufs	50 g
Farine ordinaire	10 g
Fécule de maïs	10 g

Crème chantilly vanille (230g pour 1 unité)

Crème épaisse 35 %	100 g
Gousse de vanille	1
Gélatine dorée (200 fleurs)	12 g
Crème pâtissière	300 g
Crème épaisse 35 % (fouettée)	560 g

Frette biscuit fraise (30 x 30 cm)

Tamiser la farine ensemble.
Mettre le beurre dans une casserole et faites-le fondre. Ajouter la farine tamisée du feu immédiatement et bien mélanger.
Remettre sur le feu et chauffer pour sécher comme une pâte à choux.
Transférer dans un bol à mélanger et remuer sur une palette jusqu'à 60-65°C
Ajouter la combinaison d'œufs entiers et de jaunes en 2-3 lots. Ajouter petit à petit la purée de fraises à température ambiante pour obtenir une pâte lisse. Filtrer.
Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs et ajoutez le sucre cristallisé pour créer une meringue fine.
Mélangez soigneusement 1/3 de la meringue dans la pâte à venir, puis mélangez le reste de la meringue.
Versez-le dans un moule pour préparer la surface.
Cuire au four à 150°C pendant 15 à 20 minutes. Placer sur un filet et laisser refroidir.

Gelée de compote de fraises (125g + 25g IQF)

Dissoudre la gélatine retournée et mélanger avec la compote.
Versez 125g de compote dans un cercle de Ø12cm, parsemez de 25g de fraises surgelées coupées et congelez.

Crème chantilly vanille (230g pour 1 unité)

Réchauffez 100 g de crème fraîche et ajoutez des gousses de vanille pour transférer l'arôme. (jusqu'à ce qu'il refroidisse à température ambiante)
Filtrer et réchauffer, ajouter la gélatine retournée et dissoudre.
Mélangez délicatement la crème pâtissière et mélangez-la avec la crème à la vanille.
Incorporer la crème fouettée.



Crème chantilly

Crème épaisse 35 %	200 g
Sucre cristallisé	15 g
Gousses de vanille	1/4



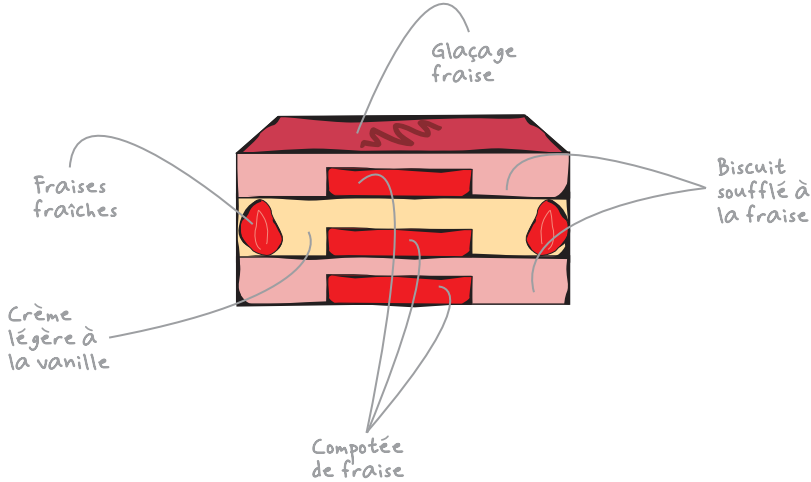
Compote de fraises, Purée de fraises & Fraises surgelées IQF

Crème chantilly

Mélangez tous les ingrédients et fouettez.

Assemblage et finition

Ø 15 cm coupez le biscuit et coupez-le en deux.
Mettez le premier biscuit dans le cercle et appliquez une fine couche de crème chantilly vanille.
Disposez les fraises coupées en deux sans aucun espace autour du cercle.
Pressez 120g de crème chantilly vanille et pressez-y la gelée de compote congelée.
Recouvrez de 80 g de crème chantilly vanille et nivelez la surface à l'aide d'une spatule.
Mettez le deuxième biscuit.
Répartissez uniformément 30 g de crème chantilly à la vanille sur le dessus et laissez reposer au réfrigérateur.
Pressez la chantilly sur le dessus et garnissez de fraises



Notes

L'élégance

Compote de rhubarbe, mousse litchi



ANDROS
Chef

Ingrédients

Gâteau mousseline de framboise

Blancs d'œufs	110 g
Sucre cristallisé	55 g
Fécule de maïs	5 g
Jaunes d'œufs	40 g
Huile végétale	40 g
Purée de framboises	70 g
Farine ordinaire	55 g
Sucre cristallisé	12 g

Sirop

Eau	60 g
Sucre cristallisé	15 g
Purée de litchi	15 g
Liqueur de litchi Soho	15 g

Gelée de compote de rhubarbe (40g+20g/p)

Compote de rhubarbe	700 g
Gélatine dorée (200 blooms)	10 g

Gelée de litchi (10g/p)

Purée de litchi	100 g
Liqueur de litchi Soho	10 g
Purée de citron (non sucrée)	4 g
Gélatine dorée (200B)	2,5 g

Mousse de litchi (50g/p)

Purée de litchi	250 g
Crème épaisse 35 %	200 g
Liqueur de litchi Soho	30 g
Gélatine dorée (200B)	8 g
Meringue italienne faible en sucre (recette ci-dessous)	85 g
Sucre cristallisé	140 g
Eau	25 g
Blanc d'œuf	125 g
Sucre cristallisé	12 g

Gâteau mousseline de framboise

Fouettez les blancs d'œufs et ajoutez le sucre cristallisé en 2-3 fois pour obtenir une meringue fine. Enfin, ajoutez la fécule de maïs.

Mettez le jaune d'œuf dans un bol et mélangez bien tout en ajoutant l'huile végétale et la purée pour émulsionner. Ajouter la farine à gâteau tamisée et bien mélanger et mélanger dans une certaine direction avec un fouet jusqu'à ce que la viscosité soit légère. Ajouter le sucre cristallisé (facile à obtenir) et mélanger jusqu'à dissolution. Ajoutez la meringue en trois fois et mélangez soigneusement à chaque fois. Étirez-le sur une épaisseur de 5 mm et faites-le cuire à 170°C pendant 15 minutes. Transférer dans un filet pour refroidir.

Sirop

Mélangez de l'eau et du sucre cristallisé et réchauffez-le pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir et ajouter la purée de litchi et la liqueur.

Gelée de compote de rhubarbe (40g+20g/p)

Dissoudre la gélatine retournée et mélanger avec la compote. Versez 40g de compote dans des moules en silicone de Ø6cm et 20g de compote dans des moules en silicone de Ø5cm et congelez.

Gelée de litchi (10g/p)

Réchauffez la gélatine retournée avec une petite quantité de purée de litchi et dissolvez-la. Mélanger avec le reste de purée (litchi + citron) et la liqueur. Verser 10g sur une compote de rhubarbe Ø6cm et congeler.

Mousse de litchi (50g/p)

Réchauffez la gélatine retournée avec une petite quantité de purée de litchi et dissolvez-la. Mélanger avec le reste de purée et de liqueur. Ajouter la moitié de la quantité de crème fouettée et mélanger. Combinez-le avec de la meringue italienne, ajoutez le reste de crème fouettée et mélangez soigneusement.



Sous-rebelton (H : 2mm Ø8cm 15g/p)

Beurre salé	82 g
Sucre en poudre	27 g
Jaunes d'œufs	5 g
Farine ordinaire	75 g
Fécule de maïs	15 g

Rhubarbe Pochet

Eau	200 g
Sucre cristallisé	50 g
Gousses de vanille	1/2
Zeste d'orange	1/6
(coupé en tranches)	
Rhubarbe	250 g

Litchi napage

Eau	150 g
Sucre cristallisé	75 g
Pectine LH	6 g
Purée de citron (non sucrée)	10 g
Liqueur de litchi Soho	20 g



Compote de rhubarbe, Purée de citron & Purée de litchi

Sous-rebelton (H : 2mm Ø8cm 15g/p)

Portez-le à température ambiante et mélangez le beurre lissé avec le sucre en poudre et le jaune d'œuf. Mélangez la farine à gâteau tamisée et la fécule de maïs. Laissez-les se reposer. Étirer jusqu'à 2 mm d'épaisseur et tirer jusqu'à Ø8 cm. Cuire au four à 150°C pendant 15-20 minutes.

Rhubarbe Pochet

Épluchez la rhubarbe si nécessaire. Environ 1/3 du montant. Couper en morceaux de 1 mm d'épaisseur. Coupez le reste en morceaux d'environ 5 cm de long. Préparez le sirop avec le reste des ingrédients et portez à ébullition. Verser dans chaque rhubarbe et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit scellée et à température ambiante.

Litchi napage

Ajouter l'eau, le sucre cristallisé mélangé et la pectine dans une casserole et chauffer. Quand il bout, ajoutez la purée de citron et retirez du feu. Ajouter la liqueur de litchi et laisser refroidir.

Assemblage et finition :

Versez 40g de gelée de compote de rhubarbe dans un cercle de Ø6cm et congelez. Versez 10g de gelée de litchi dessus, congelez-le et retirez-le du moule.

Versez 20 g de gelée de compote de rhubarbe dans un moule en silicone Ø5 cm sur une épaisseur de 1 cm et congelez.

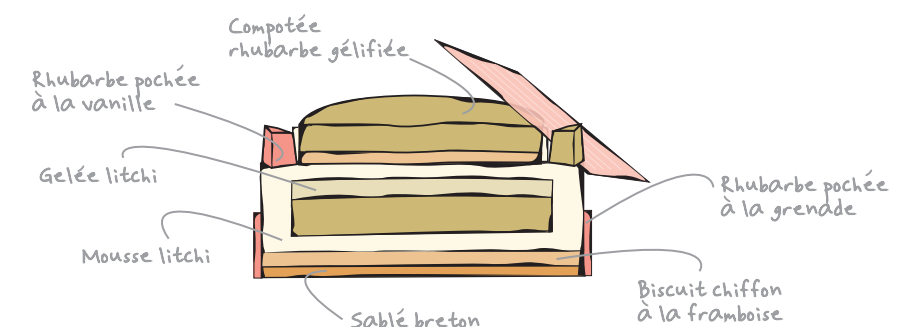
(Montage à l'inversé)

Ø 7,5 cm/H : Pressez la mousse de litchi en cercle de 3 cm et pressez doucement la compote de rhubarbe surgelée + gelée de litchi pour qu'elle vienne au centre.

Recouvrez de mousse, mettez les biscuits aux framboises, qui ont été pré-coupés à Ø 7cm/5mm, lissez la surface et congelez. Retirez-le du cercle et appliquez du litchi napage. Le subreveton est chabrone au chocolat blanc et conservé au réfrigérateur. En plus de cela, mettez la mousse au napa ^-juju.

Enroulez une tranche de poche de rhubarbe coupée en morceaux de 2 cm x 25 cm sur le bas du périmètre.

Ø5cm/H : Couvrir 1cm de compote de rhubarbe avec une nappage de litchi et durcir au réfrigérateur. Enroulez une tranche de pochete de rhubarbe coupée en 1 cm x 16,5 cm sur le bas du pourtour. Déposer sur une mousse de Ø7,5 cm pour qu'elle durcisse et retirer le cercle. Placez le pochete de rhubarbe (coupé en morceaux) autour de la compote supérieure de manière bien équilibrée.



Tropézienne

aux agrumes



Ingrédients

Émietter

Beurre	50 g
Cassonade	30 g
Poudre d'amande	50 g
Farine complète	50 g

Brioche (Eau d'Orange Brassam/Purée de Mandarine)

Poudre forte	500 g
Levure sèche	5 g
Crème épaisse 35 %	225 g
Eau d'orange brassham	90 g
Sel	6 g
Sucre cristallisé	75 g
Œufs entiers	150 g
Beurre	150 g

Crème pâtissière

Lait	500 g
Jaunes d'œufs	120 g
Sucre cristallisé	100 g
Farine ordinaire	25 g
Fécule de maïs	25 g
Beurre	40 g

Émietter

Mélangez tous les ingrédients pour faire la pâte et laissez-la reposer.

Brioche (Eau d'Orange Brassam/Purée de Mandarine)

Pétrir la farine, la levure sèche, la crème, l'eau de fleur d'oranger, le sel, le sucre cristallisé et les œufs en boule.

Pétrir pendant 2 minutes à basse vitesse et 2 minutes à vitesse moyenne pour vérifier l'état. Ajouter le beurre en 2-3 lots et pétrir pendant 2 minutes en 1ère vitesse, 5 minutes en 2^{ème} vitesse et 8 minutes en 3^{ème} vitesse.

1^{ère} épreuve

Réfrigérateur 18-24 heures

Partition

50g Individuel
200 g Taille Entlée

Fermentation

27°C, 80 % 40-50 minutes

Cuisson

Graisser avec les œufs et saupoudrer de crumble. Badigeonner la dorure, 180°C 8 minutes (individuel), 16-20 minutes taille entreme

Crème pâtissière

Mélangez bien le jaune d'œuf et le sucre cristallisé. Mélanger la farine à gâteau, la fécule de maïs.

Faites bouillir le lait, ajoutez la moitié de ce qui précède et remettez-le dans la casserole M.Faites cuire la crème pâtissière.

Retirer du feu, ajouter le beurre et bien mélanger.

Étalez-le sur une chauve-souris et enveloppez-le pour qu'il refroidisse immédiatement.



Crème Tropézienne (500g)

Crème pâtissière	300 g
Beurre fermenté	60 g
(porté à température ambiante)	
Confit de zeste d'Orange	35 g
Gélatine dorée	2,5 g
Crème épaisse 35 %	100 g

Autre

Confit de zeste d'Orange

Orange



Confit de zeste d'orange

Crème Tropézienne (500g)

Lisser la crème pâtissière, ajouter le beurre et fouetter. Ajouter la gélatine fondue et le zeste confit et mélanger.

Mélangez délicatement la crème fouettée.

Laissez reposer au réfrigérateur.

Assemblée

Coupez la brioche en deux.

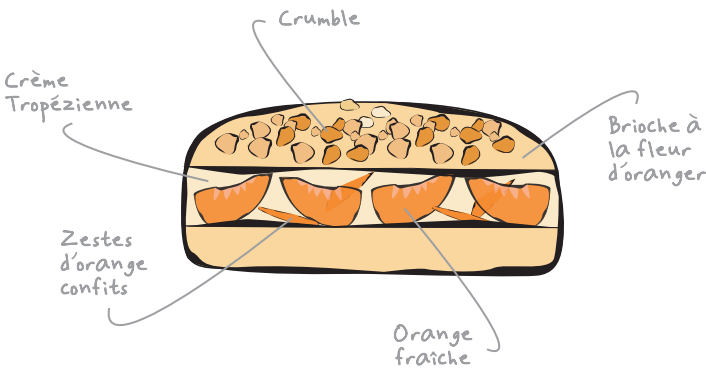
Pressez la crème et pressez le zeste confit en spirale.

Saupoudrer de quartiers d'orange frais.

Recouvrez légèrement de crème et déposez la brioche dessus.

Se détendre.

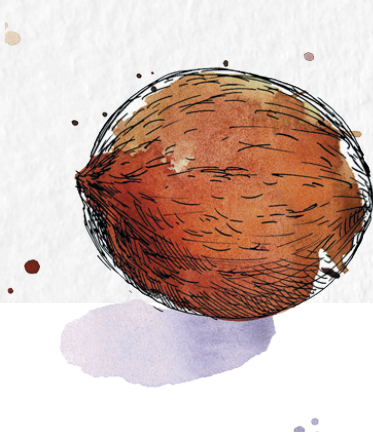
Saupoudrer de sucre en poudre pour finir.



Notes

Harmonie tropicale

Coco & Passion



Ingrédients

Biscuit à la noix de coco (470g)

Flocons de noix de coco	110 g
Sucre cristallisé A	50 g
Blancs d'œufs	90 g
Crème épaisse 35 %	20 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre cristallisé B	50 g

Crème passion

Gélatine d'or 200 B	4 g
Purée passion	400 g
Jaunes d'œufs	120 g
Œuf entier	75 g
Sucre cristallisé	130 g
Beurre	150 g

Gelée à la compote passion (Ø12cm50p + Ø4cm 6g)

Compote passion	150 g
Gélatine dorée (200 fleurs)	3 g

(400g Ø15cm ; 30g Ø5.5cm)

Purée de noix de coco	560 g
Gélatine	15 g
Malibu (liqueur de noix de coco)	100 g
Crème épaisse 35 %	320 g

Sablé à la noix de coco

Beurre	130 g
Sucre en poudre	60 g
Sel	1 g
Poudre d'amande	50 g
Flocons de noix de coco	50 g
Œufs	20 g
Farine ordinaire	130 g

Biscuit à la noix de coco (470g)

Mélangez la noix de coco, le sucre cristallisé, les blancs d'œufs et la crème fraîche dans un mélangeur et mélangez.
Dans le même temps, faites de la meringue avec des blancs d'œufs et du sucre cristallisé B. Divisez la meringue en 2-3 lots et assortissez la pâte de noix de coco.
Placez 150 g de tissu dans deux cercles de Ø15 cm pour préparer la surface. Étirez le reste sur une épaisseur de 7 mm.
Cuire au four à 180°C pendant 8-10 minutes. Ø 45 mm (pour petit gâteau)

Crème passion

Bien mélanger avec les jaunes d'œufs, les œufs entiers et le sucre cristallisé.
Ajouter la purée de passion et transférer dans une casserole.
Chauffer en mélangeant constamment, bien cuire pendant 2 minutes après ébullition.
Retirer du feu et incorporer la gélatine retournée.
Laissez-le refroidir à environ 38°C, ajoutez le beurre et émulsionnez-le proprement avec un mixeur plongeant. Filtrer.
Chaque cercle en compte 1. Versez-le à une hauteur de 2 cm et congelez-le.

Gelée à la compote passion (Ø12cm50p + Ø4cm 6g)

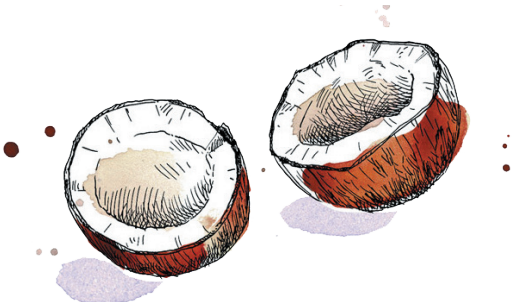
Dissoudre la gélatine retournée et mélanger avec la compote.

(400g Ø15cm ; 30g Ø5.5cm)

Réchauffez et faites fondre 50 g de purée avec la gélatine restaurée.
Ajouter la liqueur au reste de la purée.
Mélanger la crème fouettée en 2-3 lots.

Sablé à la noix de coco (440g)

Ramollir le beurre, incorporer le sucre en poudre et le sel.
Ajouter la poudre d'amande, les flocons de noix de coco.
Mélangez les œufs. Ajoutez la farine secouée et assemblez-la.
Laissez reposer la pâte.
Étirez-le sur une épaisseur de 2 mm et retirez-le à l'aide d'un moule à chrysanthème Ø 18 cm.
Cuire à 150°C.



Crème chantilly au citron vert (12 g, 4 g/p)

Crème épaisse 35 %	50 g
Crème épaisse 45 %	50 g
Zeste de citron vert	1
Sucre cristallisé	8 g

Flocons de noix de coco

Flocons de noix de coco	200 g
Sucre cristallisé	20 g
Sucre en poudre	20 g

Autre

Chaux
Noix de coco fraîche



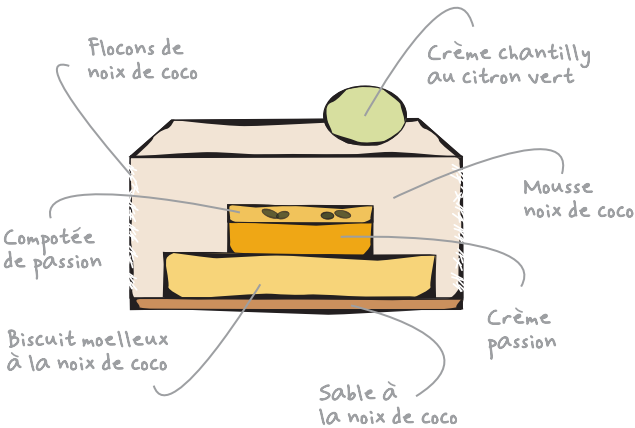
Compote de passion, Purée de passion & Purée de noix de coco

Crème chantilly au citron vert (12 g, 4 g/p)

Mélangez le tout et étalez-le sur une plaque et faites rôtir à 100°C en mélangeant de temps en temps. Refroidir.

Assemblage et finition

Placez le cercle sur une plaque en plastique et laissez-le refroidir.
Le biscuit à la noix de coco est garni de crème de passion glacée + compote de passion.
Conserver au congélateur.
Versez la mousse de noix de coco dans le cercle, et appuyez légèrement sur le biscuit et la crème de la passion + compote pour qu'ils soient au centre.
Préparez la surface et congelez.
Le sablé est enrobé finement de chocolat blanc.
Recouvrez avec la mousse retirée du cercle et couvrez toute la zone avec des flocons de noix de coco.
Garnir de chantilly et râper la lime.
Saupoudrer de noix de coco tranchée.



Notes

Verrine cheesecake

au mangue



Ingrédients

Gelée exotique (215 g 10 g/p)	
Purée de mangue	150 g
Purée passion	25 g
Eau	25 g
Sucre cristallisé	10g
Inaagar L	5 g

Cheesecake (300g 15g/p)	
Fromage frais	125 g
Crème sure	12,5 g
Sucre	15 g
Gélatine (200 gouttes)	2 g
Purée de citron vert	20 g
Zeste de citron vert râpé	1/4
Crème épaisse	125 g

Compote de mangue (500 g 25 g/p)	
Compote de mangue	500 g
Zeste de citron vert	QS

Gelée de citronnelle (13 g/p)	
Eau	300 g
Tige de citronnelle	50 g
Gousse de vanille (usagée)	1
Zeste d'orange	1/2
Zeste de citron	1/2
Purée de citron vert	30 g
Carikon Carricain	3,6 g
Purée de citron vert	QS

Gelée exotique (215 g 10 g/p)
Mettez la purée et l'eau dans une casserole, mélangez le sucre cristallisé et l'agar et portez à ébullition.
Transférer dans un bol, laisser refroidir, verser dans un verre et durcir.

Cheesecake (300g 15g/p)
Lissez le fromage à la crème, ajoutez la crème sure, le sucre, la purée de citron vert et la crème épaisse. Dissoudre la gélatine et mélanger avec une petite quantité de mélange de crème et ajouter au reste.

Compote de mangue (500 g 25 g/p)
Des zestes de citron vert frais sont râpés dans la compote de mangue au goût.

Gelée de citronnelle (13 g/p)
Réchauffez et faites fondre 50 g de purée avec la gélatine restaurée.
Ajouter la liqueur au reste de la purée.
Mélanger la crème fouettée en 2-3 lots.

Sablé à la noix de coco (440g)
Faites du sirop avec de l'eau et du sucre cristallisé.
Écrasez et hachez la citronnelle, l'orange et le zeste de citron dans du sirop chaud, enveloppez-le, laissez-le revenir à température ambiante et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant la nuit pour en extraire l'arôme.
Le lendemain, filtrez soigneusement. Incorporer la purée de citron vert.
Transférer dans une casserole, mélanger avec la voiture calikon et porter à ébullition.
Versez-le dans une chauve-souris sur une épaisseur de 6 mm et durcissez.
Couper en carrés de 6 mm.
Lors de l'utilisation, ajustez la purée de chaux et la vinaigrette.

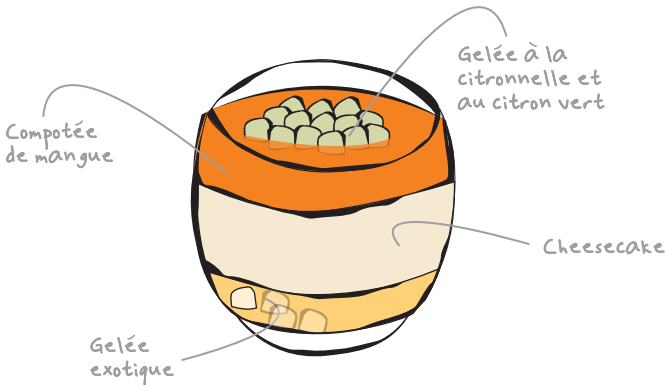


Autre
Chaux
Petites feuilles de menthe ou de basilic
Fleurs comestibles



**Compote de mangue,
Purée de citron vert,
Purée passion &
Purée de mangue**

Assemblage et finition
Versez la gelée exotique dans un verre et durcissez.
Renversez le cheesecake et faites-le durcir.
Garnir de compote de mangue et garnir de gelée de citronnelle assaisonnée.
Pelez le citron vert et garnissez-le de feuilles et de fleurs d'herbes.



Notes



androschef.com