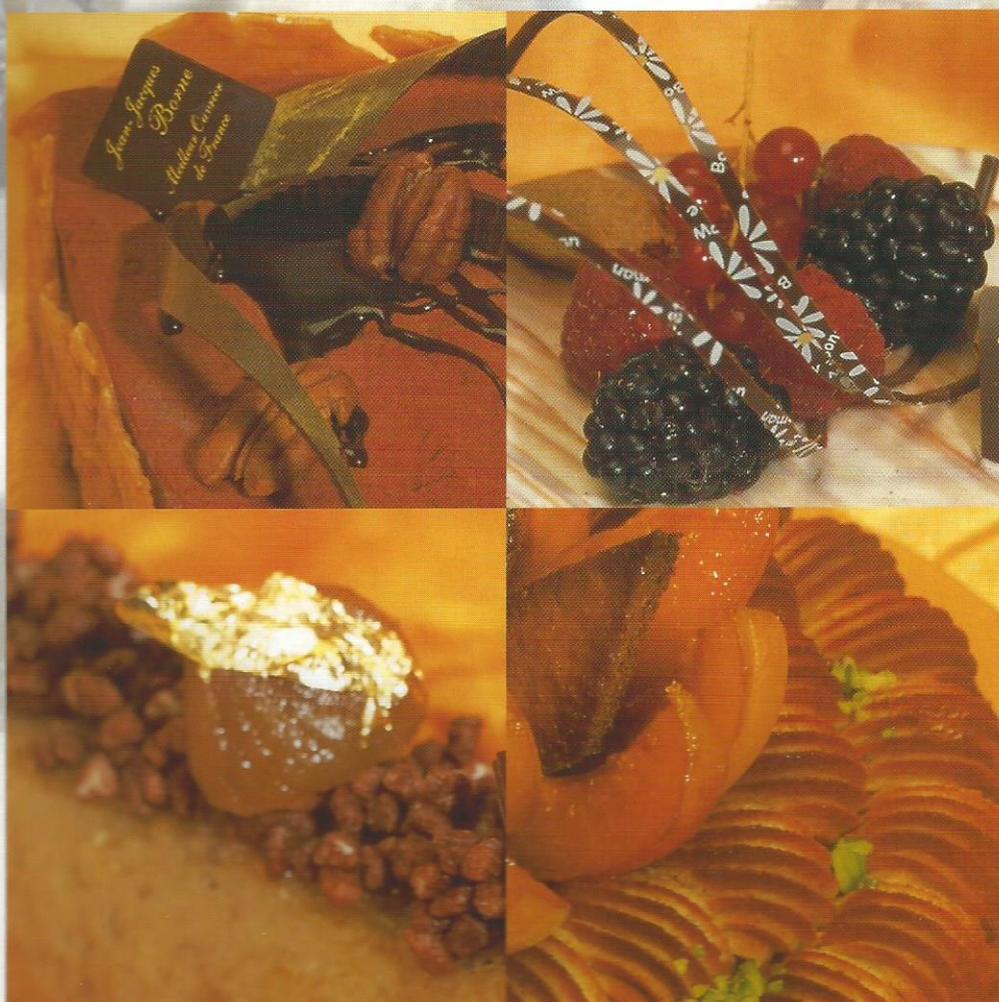


n o u v e a u x s u c r e s



n o u v e l l e s r e c e t t e s

**Béghin
Say**

E d i t o

Chers confrères Pâtissiers,

Je suis fier de vous présenter aujourd'hui ce recueil de 13 recettes actuelles, adaptées aux diverses demandes de votre clientèle, et faciles à réaliser.

Vous y redécouvrirez à travers la gamme des sucres BEGHIN-SAY une palette de textures, couleurs et saveurs originales, qui contribueront à vous apporter cette touche supplémentaire de créativité qui fait la fierté de notre profession.

Pour faciliter votre découverte, vous repèrerez facilement les recettes par les pictogrammes suivants :



Desserts à l'assiette



Entremets



Tartes modernes



Petits fours



Confiserie



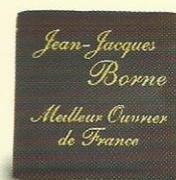
Gâteaux de voyage

Je vous souhaite une excellente saison pleine de surprises gourmandes.

Professionnellement vôtre,

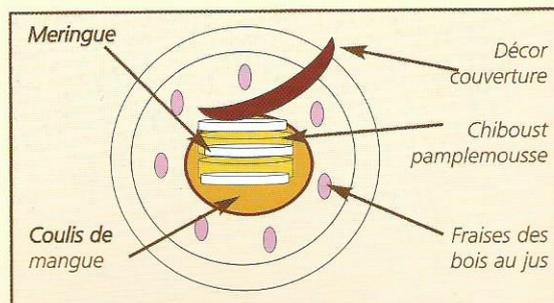
Jean-Jacques Borne

2000 2.5 g/100g 1705 96





Mille-feuille meringue et chiboust pamplemousse aux fraises des bois



Pour 18 desserts

1 CHIBOUST PAMPLEMOUSSE :

150 g	Crème
8 g	Zestes de pamplemousse
105 g	Jaunes d'œufs
35 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
15 g	Maïzena
8 g	Gélatine
160 g	Blancs
95 g	CASSONADE L'ANTILLAISE

Procédé

Faire bouillir la crème avec les zestes.
Cuire comme une crème pâtissière avec le sucre, les jaunes, et la maïzena.
Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et pressée.
Mélanger délicatement avec les blancs serrés avec le sucre.
Couler en moules silicone et surgeler.

2 FEUILLES DE MERINGUE

(1 plaque 1/2 60x40)

100 g	Blancs
100 g	SUCRE CRISTALLISÉ
100 g	SUCRE GLACE SILICE
30 g	Noix de coco râpée

Procédé

Faire monter les blancs avec le sucre cristal.
Incorporer ensuite le sucre glace et la noix de coco.
Étaler très finement sur plaque et parsemer de pistaches hachées.
Cuire 1 h 30 à 80°C.

3 COULIS MANGUE

250 g	Pulpe
55 g	SUCRE SEMOULE PÂTISSÈRE
10 g	Jus de citron

4 JUS DE FRAISES DES BOIS

250 g	Fraises
50 g	Framboises
50 g	SUCRE SEMOULE PÂTISSÈRE

Procédé

Mettre au bain marie pendant 1 heure, filmer hermétiquement. Filtrer le jus et le mélanger avec des fraises des bois entières.

5 PROCÉDÉ ET FINITIONS

Faire un rond de couverture au centre de l'assiette, couler au centre du jus de mangue.
Poser dessus le mille-feuille en ayant soin de caraméliser la chiboust.
Répartir autour le jus de fraises des bois.
Poser sur le mille-feuille un décor couverture.

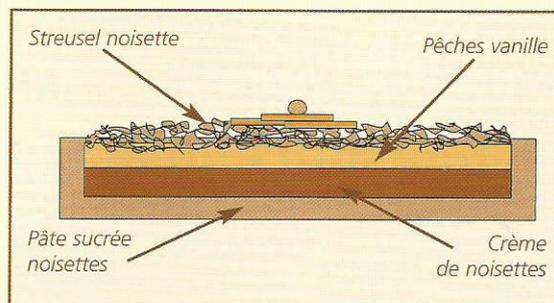
CONSEILS DU CHEF :

- Pour un gain de temps au moment du service, prévoir la mise en place de tous les produits : chiboust au congélateur, meringue au sec, et coulis au frais.
- Dessert léger et frais qui peut être fait en prédessert.





Tarte pêches noisettes



Pour 4 tartes de 18cm

1 PÂTE SUCRÉE NOISETTE

300 g Beurre
 190 g **SUCRE GLACE SILICE**
 60 g Poudre de noisettes
 5 g Sel
 100 g Œufs
 500 g Farine

Procédé

Mélanger le beurre pommade avec le sucre, le sel, la poudre de noisettes et les œufs. Ajouter en dernier la farine. Mettre au froid 12 heures.

2 CRÈME DE NOISETTE

300 g Beurre
 300 g **SAVEUR VERGEOISE BRUNE**
 300 g Poudre de noisettes
 300 g Œufs
 150 g Pâte de noisettes

Procédé

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre, la poudre de noisettes, la pâte de noisettes. Ajouter les œufs petit à petit.

3 PÊCHES À LA VANILLE

1 kg Pêches en batonnets
 2 Gousses de vanille

Procédé

Mélanger les graines de vanille avec les pêches, les mettre sur une feuille silicone et cuire quelques minutes à four chaud.
Refroidir et mettre sur la crème d'amandes.

4 STREUSEL NOISETTES

150 g Beurre
 150 g Noisettes hachées
 150 g Poudre de noisettes
 150 g **CASSONADE L'ANTILLAISE**
 150 g Farine

Procédé

Mélanger le tout, passer au gros tamis et congeler sur plaque. (possibilité de mise en place au congélateur).

5 MONTAGE

Foncer les tartes, les garnir de crème de noisettes. Ranger les pêches cuites et froides, cuire le tout 15 à 20 minutes à 160°C. Sortir les tartes et les parsemer de streusel. Remettre au four et recuire 10 minutes. Décorer avec des fruits, des noisettes grillées et poudrer.

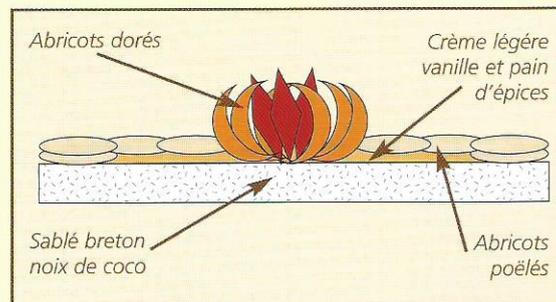
CONSEILS DU CHEF :

- Pour garder le croustillant de la pâte et du streusel, il vaut mieux cuire à la demande.
- C'est un gâteau de bonne conservation.





Tarte abricot au pain d'épices



Pour 4 tartes de 18cm

1 SABLÉ BRETON NOIX DE COCO

200 g	Farine
8 g	Levure chimique
220 g	Beurre
220 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
20 g	Noix de coco rapée
2	Œufs

2 CRÈME LÉGÈRE VANILLE ET PAIN D'ÉPICES GRILLÉ

375 g	Crème
125 g	Lait
80 g	Pain d'épices grillé
3	Gousses de vanille
100 g	SAVEUR VERGEOISE BLONDE
120 g	Jaunes
50 g	Poudre à crème
100 g	Beurre
6 g	Gélatine
200 g	Crème fouettée

Procédé

Faire infuser la vanille et le pain d'épices grillé dans le lait et la crème.

Procéder comme pour une crème pâtissière en ajoutant le sucre, les jaunes et la poudre à crème.

Ajouter le beurre, la gélatine, et à froid, ajouter la crème fouettée.

Garnir aussitôt.

3 GARNITURE ABRICOTS

Abricots
Beurre
Miel
4 épices

Procédé

Poêler au beurre et au miel, les abricots coupés en lamelles, ajouter le mélange 4 épices.

Refroidir et garnir sur le sablé.

Tailler à la poche la crème et mettre au froid.

Pulvériser de chocolat sur le coté.

Décorer avec abricots caramélisés à la cassonade, pistaches hachées, losange de pain d'épices séché.

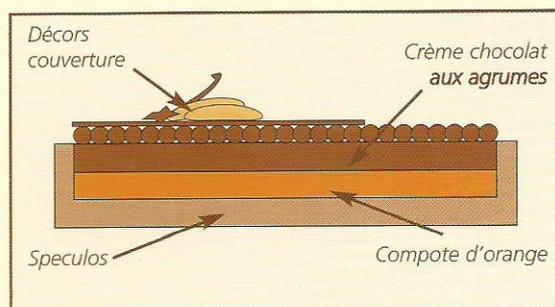
CONSEILS DU CHEF :

- Pour garder la fraîcheur et le craquant de cette tarte, faire la mise en place de sablé breton détaillé et congelé cru, d'abricots poêlés et conservés au froid et de crème à finir au dernier moment.
- La tarte peut ainsi être montée tous les jours avec un minimum de temps.
- A déguster très frais.





Tarte speculos à la compote d'orange et crèmeux de chocolat agrumes



Pour 6 tartes de 18 cm

1 PÂTE À SPECULOS

200 g	Beurre
200 g	SAVEUR VERGEOISE BLONDE
60 g	SUCRE SEMOULE PÂTISSÈRE
60 g	Œufs
30 g	Lait
500 g	Farine
4 g	Levure chimique
1	Pincée de sel
3 g	Épices (cannelle, muscade, girofle, cardamome, gingembre)

Procédé

Mélanger le beurre pommade avec la vergeoise et le sucre semoule pâtissière. Ajouter les œufs et le lait. Incorporer ensuite la farine tamisée avec la levure chimique, le sel et les épices Mettre au froid 12 heures.

2 COMPOTE D'ORANGES

500 g	Oranges
80 g	Beurre
250 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
80 g	SUCRE SEMOULE PÂTISSÈRE
100 g	Eau
50 g	Jus de citron
100 g	Jus d'orange
15 g	Fécule

Procédé

Faire bouillir les oranges entières pendant une heure. Les couper en petits morceaux et les faire revenir dans le beurre. Ajouter la cassonade, le sucre semoule pâtissière, l'eau et faire réduire. Ajouter ensuite le mélange féculé, jus de citron et jus d'orange, faire bouillir le tout 2 à 3 minutes. Faire refroidir et conserver au froid.

4 CRÈME CHOCOLAT AUX AGRUMES

1/2 l	Crème
2	Zestes d'oranges et 2 jus
2	Zestes de citron et 2 jus
550 g	SAVEUR VERGEOISE BRUNE
100 g	Œufs
100 g	Jaunes
50 g	Poudre à crème
200 g	Beurre pommade
650 g	Couverture 67 %

Procédé

Procéder comme pour une crème pâtissière avec la crème, les zestes, les jus, les œufs, les jaunes, la vergeoise et la poudre à crème. Une fois cuite ajouter la couverture hachée et une fois refroidie, ajouter délicatement le beurre pommade.

5 MONTAGE

Cuire à blanc les fonds de tartes speculos (Pâte étalée très finement). Garnir à moitié de compote d'oranges, et finir de remplir de crèmeux chocolat agrumes. Parsemer de sucre grain N°4 enrobé de couverture chocolat. Déposer un disque de couverture, des oranges pelées à vif. Décorer avec bâton de cannelle, anis étoilé, gousse de vanille.

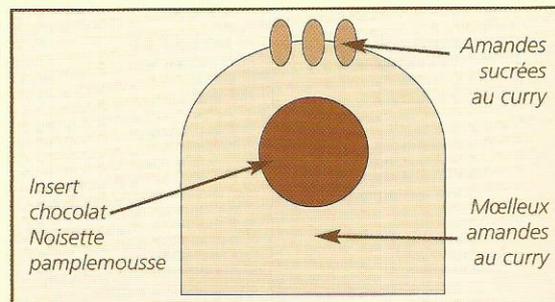
CONSEILS DU CHEF :

- De très bonne conservation en respectant les règles d'hygiène nécessaires.
- A déguster de préférence tempéré.
- Possibilité de fabriquer des petits fours avec la même pâte à speculos.





Pavé amandes au curry et chocolat noisette pamplemousse



Pour 2 gouttières de 60 cm

1 MOELLEUX AMANDES AU CURRY

550 g	Pâte d'amandes 60 %
240 g	Farine
4 g	Curry
5 g	Levure chimique
330 g	Beurre noisette froid
720 g	Blancs
350 g	SUCRE CRISTALLISÉ

Procédé

Mettre la pâte d'amandes, la farine avec la levure (tamisés ensemble), le curry, la poudre à lever et le beurre noisette. Bien faire mousser. Ajouter les blancs montés avec le sucre petit à petit.

2 INSERT CHOCOLAT NOISETTE PAMPLEMOUSSE

360 g	Poudre de noisette
50 g	Cacao poudre
80 g	Beurre noisette froid
3	Zestes de pamplemousse
380 g	Blancs
380 g	CASSONADE L'ANTILLAISE

Procédé

Monter les blancs avec le sucre petit à petit. Ajouter délicatement le mélange poudre de cacao et poudre de noisette. Incorporer ensuite les zestes et le beurre fondu froid. Garnir un tuyau de feuille guitare de la dimension voulue et surgeler.

3 PROCÉDÉ ET FINITIONS

Chemiser des moules à bûche de beurre, papier sulfurisé et noix de coco râpée.

Garnir avec du moelleux amandes au curry en disposant au milieu un insert chocolat.

Cuire 160°C pendant 50 à 60 minutes.

Démouler dès la sortie du four.

Décor : Nappage bouillant avec dessus des amandes bâtonnets au sirop et curry.

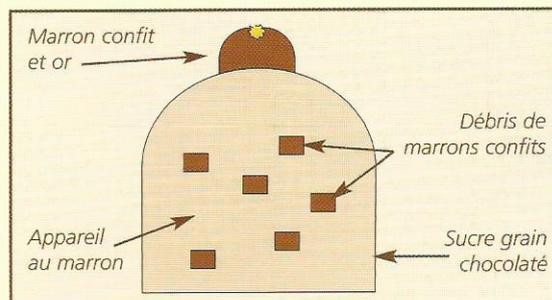
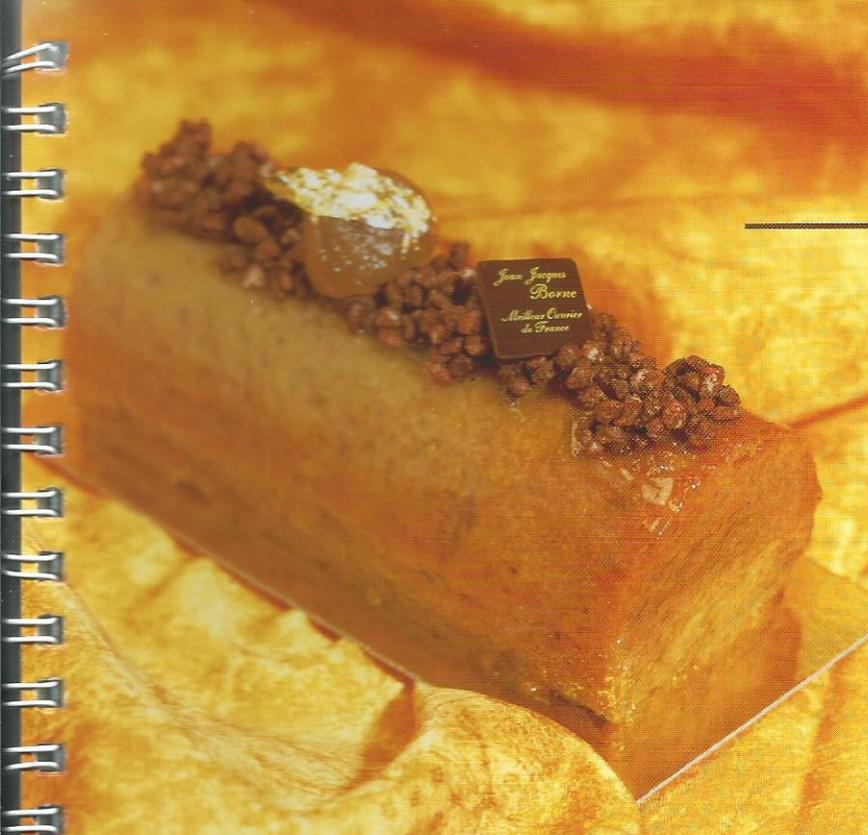
CONSEILS DU CHEF :

- De très bonne conservation en le filmant dès qu'il est froid.
- Se congèle très bien une fois filmé.
- Possibilité de le fabriquer en marbrant les deux appareils.





Week-end aux marrons et whisky



Pour 2 gouttières de 60 cm

1 APPAREIL

510 g	Beurre
330 g	SUCRE GLACE SILICE
380 g	Crème de marrons
140 g	Pâte de marrons
640 g	Œufs
630 g	Farine
40 g	Levure chimique
450 g	Morceaux de marrons confits
100 g	Whisky

Procédé

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre, la crème et la pâte de marrons.

Incorporer ensuite, petit à petit les œufs (tempérés), puis la farine tamisée avec la poudre à lever.

Ajouter en dernier les débris de marrons confits et le whisky.

Garnir des moules à bûches chemisés de beurre, papier sulfurisé.

Cuire à 170 °C pendant 40 à 50 minutes.

Arroser légèrement de whisky à la sortie du four.

2 PROCÉDÉ ET FINITIONS

Napper une fois froid et enrober de grains de sucre N°6 enrobés de couverture chocolat.

Garnir un demi-marron confit et quelques feuilles d'or.

CONSEILS DU CHEF :

- De très bonne conservation en le filmant dès qu'il est froid.
- Se congèle très bien une fois filmé.
- Possibilité de le fabriquer avec des raisins macérés à l'Armagnac.





Palets cacao pistache ganache bananes caramel



Pour 3 plaques de 60 x 40

1 PALETS CACAO PISTACHE

225 g	Amandes effilées concassées
50 g	Pistaches émondées concassées
250 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
35 g	Farine
5 g	Cacao
150 g	Blancs d'œufs
50 g	Beurre

Procédé

Mélanger ensemble les amandes, les pistaches, le sucre, la farine et le cacao.
Ajouter ensuite les blancs et le beurre fondu froid.
Chablonner.
Cuire à 180°C

2 GARNITURE BANANES

210 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
300 g	Bananes
75 g	Crème
75 g	Beurre
420 g	Couverture ivoire
75 g	Beurre de cacao
10 g	Rhum

Procédé

Caraméliser et décuire avec les bananes mixées, la crème et le beurre.
Verser sur le beurre de cacao, faire fondre.
Ajouter la couverture et en dernier le rhum.

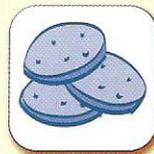
3 DÉCORS FINITION

Garnir les palets par deux avec la ganache bananes.
Coller dessus un palet de couverture.

CONSEILS DU CHEF :

- Il est préférable de garder la garniture au frais, les palets au sec, et de garnir les petits fours à la demande.





Craquelines aux fruits secs



Pour 3 plaques de 60 x 40

1 RECETTE :

1/4 litre	Blancs d'œufs
200 g	SAVEUR VERGEOISE BRUNE
300 g	SUCRE GLACE SILICE
65 g	Amandes effilées grillées
65 g	Noisettes concassées grillées
25 g	Pignons grillés
25 g	Pistaches brutes grillées

Procédé :

Faire monter les blancs avec les 3/4 de la vergeoise.
L'appareil une fois ferme ajouter le reste de la vergeoise.
Mélanger ensuite délicatement le sucre glace, et en
dernier les fruits secs.

A la poche sans douille, tailler des petits fours.

Saupoudrer légèrement de fruits secs.

Cuire à 110°C, pendant 1h30.

CONSEILS DU CHEF :

- Possibilité de garnir des petites caissettes sulfurisées.
- Peut éventuellement se faire en grosse quantité, à la pièce ou servir de fond d'entremets.





Caramel

cassonade, fleur de sel et coriandre



Pour 1 plaque de 20 x 20

1 RECETTE :

800 g	Lait
600 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
600 g	Glucose sirop
500 g	Beurre frais
30 g	Coriandre
100 g	Amandes hachées grillées
100 g	Noisettes hachées grillées
100 g	Pistache hachées grillées
60 g	Beurre de cacao
60 g	Beurre frais
12 g	Fleur de sel

Procédé :

Cuire ensemble le lait, le sucre cassonade, le glucose, le beurre et la coriandre.
Monter le tout à 118°C (tester la texture au doigt sur un peu de mélange refroidi).
Ajouter les fruits secs, le beurre frais, le beurre de cacao et la fleur de sel.
Couler en cadre de 15 mm d'épaisseur sur feuille silicone.
Couper à froid et plier dans des papiers à bonbons.

CONSEILS DU CHEF :

- Possibilité de remplacer la fleur de sel par 4 zestes de pamplemousse et la coriandre par 10 g de paprika.
- Possibilité aussi de faire des gros caramels à la pièce.





Le caranoix



Pour 4 entremets de 18cm

1 BISCUIT NOIX DE PÉCAN À L'ANCIENNE

Pour 1 plaque 60 x 40 cm

165 g	Noix de Pécan
165 g	Amandes effilées
65 g	Farine
195 g	SUCRE GLACE SILICE
330 g	Blancs
135 g	CASSONADE L'ANTILLAISE

Procédé

Mixer grossièrement les noix, amandes, farine, sucre. Monter les blancs avec la cassonade et incorporer le mélange délicatement. Cuire sur feuille silicone 10 à 15 minutes à 200°C.

2 PALET NOISETTE CROUSTILLANT

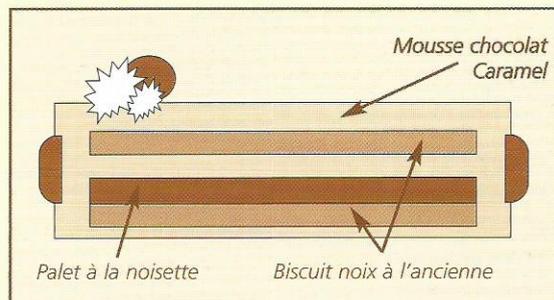
65 g	Couverture lait
30 g	Beurre
125 g	Praliné noisette
125 g	Pâte de noisette
125 g	Royaltine

Procédé

Mélanger au batteur le praliné et la pâte de noisette. Ajouter la couverture fondue avec le beurre, incorporer ensuite la royaltine. Dresser directement sur fond de biscuit.

3 MOUSSE CHOCOLAT CAMEL

415 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
280 g	Crème
185 g	Beurre
245 g	Couverture lactée hachées
115 g	Pâte de cacao hachées
800 g	Crème fouettée



Procédé

Cuire à sec le sucre cassonade et décuire avec la crème et le beurre tièdes. Verser sur la couverture et la pâte de cacao. Laisser refroidir. Incorporer ensuite la crème délicatement.

4 GLAÇAGE NOIR

480 g	Crème
580 g	Eau
720 g	SUCRE CRISTALLISÉ
240 g	Poudre de cacao
24 g	Gélatine

Procédé

Faire bouillir la crème le sucre et l'eau. Ajouter le cacao et cuire jusqu'à 103°C ou 65°brix. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et pressée. Mixer et réserver.

5 DÉCORS, FINITIONS

Cercle de 5 cm.
Glacer chocolat noir.
Macarons chocolat autour.
Dessus : Feuille or, noisettes, décors chocolat.
Étiquette maison

CONSEILS DU CHEF :

- Réaliser le glaçage sur l'entremets congelé et dépourvu de givre.
- A consommer de préférence à température ambiante.
- On peut éventuellement ajouter à l'intérieur des bananes flambées au vieux Rhum.





Le baccarat



Pour 4 entremets de 18cm

1 BISCUIT FRUITS SECS ET CHOCOLAT

250 g	Blancs d'œufs
125 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
175 g	Amandes poudre
55 g	Farine
50 g	Noisettes hachées
50 g	Raisins secs hachés
50 g	Couverture noire hachées

Procédé

Faire monter les blancs avec la cassonade. Ajouter la poudre d'amandes mélangée à la farine. En dernier ajouter délicatement les fruits secs et le chocolat. Dresser à la poche (5 mm) de taille inférieure au cercle. Cuire à 180° C.

2 CRÈME LÉGÈRE AU CAMEL

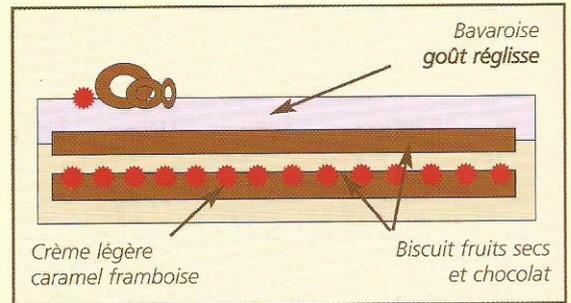
300 g	Lait
120 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
90 g	Glucose sirop
70 g	Jaunes d'œufs
25 g	Poudre à crème
9 g	Gélatine
450 g	Crème fouettée

Procédé

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose, décuire avec le lait. Préparer une crème pâtissière avec les jaunes et la poudre à crème. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et pressée. Faire refroidir et ajouter la crème fouettée. Garnir aussitôt et ajouter des framboises entières.

3 BAVAROISE GOÛT RÉGLISSE

380 g	Lait
1	Gousse de vanille
320 g	Jaunes
160 g	SAVEUR VERGEOISE BLONDE
75 g	Gelée dessert
125 g	d'infusion : 95 g Café fort + 30 g Pastis
425g	Crème fouettée



Procédé

Faire chauffer le lait avec les gosses fendues et laisser infuser. Faire une anglaise avec les jaunes et le sucre mélangé à sec avec la gelée dessert. Faire refroidir et ajouter l'infusion. Ajouter délicatement la crème fouettée.

4 GLAÇAGE NOIR

480 g	Crème
580 g	Eau
720 g	SUCRE CRISTALLISÉ
240 g	Poudre de cacao
24 g	Gélatine

Procédé

Faire bouillir la crème le sucre et l'eau. Ajouter le cacao et cuire jusqu'à 103°C ou 65°brix. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et pressée. Mixer et réserver.

5 GLAÇAGE BLANC

500g	Lait
2	Gosses de vanille
160 g	Glucose sirop
14 g	Gélatine
650 g	Chocolat blanc
620 g	Pâte à glacer blanche

Procédé

Faire bouillir le lait avec la vanille, ajouter le glucose et la gélatine. Verser ensuite sur le chocolat blanc et la pâte à glacer. Mixer et réserver.

6 DÉCORS, FINITIONS

Cercle de 5 cm. Glaçage blanc marbré de noir. Carrés de couverture autour. Décors chocolat dessus. Noisette et bâton de réglisse. Gousse de vanille, framboises. Etiquette maison.

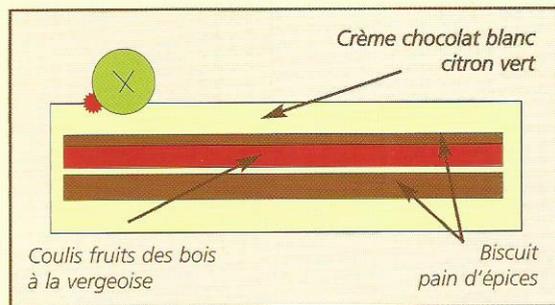
CONSEILS DU CHEF :

- Faire le glaçage sur l'entremets congelé et dépourvu de givre.
- Il sera plus joli s'il est glacé à la demande.
- Cet entremets est également excellent avec des poires caramélisées à la cassonade.





Le troubadour



Pour 3 entremets de 18 cm

1 BISCUIT PAIN D'ÉPICES (POUR 1 FEUILLE DE 60 X 40 CM)

200 g	Farine de seigle
100 g	Farine de gruau
20 g	Levure chimique
200 g	Œufs entiers
60 g	SAVEUR VERGEOISE BLONDE
150 g	Lait
300 g	Miel
5 g	Vanille liquide
2	Zestes d'orange
2	Zestes de citron
Épices : 2 g Cannelle, 5 g Anis vert, 5 g Muscade, 5 g 4 épices	

Procédé

Mélanger les œufs, le sucre, le lait, le miel tiède. Ajouter les farines tamisées avec la levure et ensuite la vanille, les zestes et les épices. Étaler sur feuille silicone et parsemer de vergeoise brune. Cuire à 170°C, 10 minutes.

2 COULIS FRUITS DES BOIS 4 ÉPICES

500 g	Pulpe
3 g	4 épices
75 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
12 g	Gélatine

Procédé

Mélanger à froid la pulpe et le sucre. Faire fondre la gélatine avec un peu de pulpe et l'ajouter au reste de la pulpe. Couler dans des moules silicone et garnir de myrtilles, framboises et mûres.

3 CRÈME CHOCOLAT BLANC

75 g	Jaunes d'œufs
60 g	SUCRE SEMOULE
450 g	Chocolat blanc
150 g	Crème
3	Zestes de citrons verts
2 jus	Citrons verts
13 g	Feuilles de gélatine
710 g	Crème fouettée

Procédé

Faire une crème anglaise avec la crème, les jaunes, le sucre, cuire à 85°C. Ajouter la gélatine, puis le chocolat blanc, les zestes et les jus. Une fois le mélange refroidi ajouter la crème fouettée.

4 DÉCORS, FINITIONS

Cercle de 4,5 cm.
Biscuit pain d'épices autour.
Nappage neutre avec zestes de citrons verts.
Dessus, décors avec épices (badiane, bâton de cannelle, gousse de vanille).
Fruits des bois et citrons verts.
Étiquette maison.

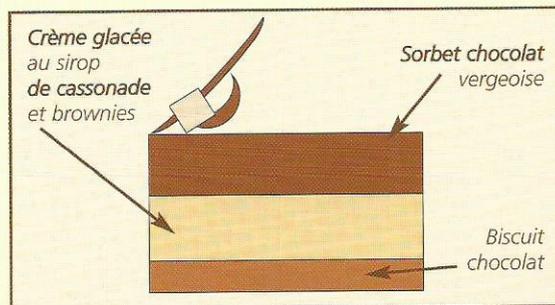
CONSEILS DU CHEF :

- Cet entremets se déguste très frais.
- Il peut éventuellement se faire avec d'autres agrumes et un autre coulis de fruits, en gardant les mêmes proportions.





Ambré chocolat



Pour 3 entremets de 18 cm

1 BISCUIT CHOCOLAT MOELLEUX

- 125 g Couverture 64%
- 100 g Beurre
- 25 g Poudre de cacao
- 100 g Jaunes
- 150 g Blancs
- 115 g CASSONADE L'ANTILLAISE

Procédé

Mélanger les jaunes avec la poudre de cacao et le beurre fondu.

Faire monter les blancs avec le sucre et incorporer le mélange.

Immédiatement après, incorporer la couverture à 45°C.

Garnir des cercles et cuire à 200°C, 10 à 15 minutes.

2 CRÈME GLACÉE AU SIROP DE CASSONADE ET BROWNIES

- 1036 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille
- 60 g Jaunes
- 350 g Crème à 35% de MG
- 60 g Lait en poudre à 0 % de MG
- 180 g Saccharose
- 100 g Sirop de cassonade
(50 g de CASSONADE L'ANTILLAISE
cuit au caramel, décuit avec 60 g eau)
- 80 g Glucose atomisé
- 10 g Stabilisateur
- 5 g Monostéarate
- 400 g Brownies morceaux

Procédé

Faire chauffer le lait, la crème, la vanille et le sirop de cassonade.

Mélanger ensemble : le lait en poudre, le saccharose, le glucose atomisé, le stabilisateur et le monostéarate.

Verser ce mélange à environ 45°C dans la casserole.

Ajouter immédiatement les jaunes et bien mélanger.

Monter le tout à 85°C et chinoiser.

Refroidir ensuite immédiatement à 4-5°C, en moins de 2 heures.

Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4-5°C.

Passer le mix au mixer pendant quelques minutes pour une meilleur texture.

Faire sangler en turbine.

A la sortie de la turbine ajouter les brownies en morceaux, congeler et mélanger.

Conserver à -20°C



Ambré chocolat suite

3 BROWNIES :

Recette pour une plaque de 60 x 40 cm
(épaisseur 3 cm)

1 kg	Couverture Guayaquil 64 %
1 kg	Beurre
830 g	SAVEUR VERGEOISE BRUNE
420 g	Farine
10 g	Sel
10 g	Levure chimique
700 g	Œufs
15 g	Vanille poudre
450 g	Noix de Pécan

Procédé

Mettre dans un mélangeur : la vergeoise, la farine, le sel, la levure, les œufs et la vanille.
Mélanger en 2ème vitesse. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Ajouter la couverture à 45°C et les noix.
Mélanger le tout, sans monter l'appareil. Vider sur une plaque à rebord avec un papier sulfurisé en dessous.
Cuire à 150°C, 30 à 40 minutes MAXI. Arroser de whisky (facultatif). Mettre au froid jusqu'au lendemain.

4 SORBET CHOCOLAT À LA VERGEOISE BRUNE

1000 g	Eau
125 g	Sucre inversé
125 g	SAVEUR VERGEOISE BRUNE
450 g	Couverture Caraïbes 72 %
5 g	Stabilisateur
3 g	Monostéarate

Procédé

Faire chauffer l'eau à 45°C.
Mélanger ensemble : vergeoise, glucose et stabilisateur.
Vider dans la casserole et monter à 85°C.
Mélanger la couverture avec le sirop et chinoiser.
Laisser mûrir à 4-5°C de 4 à 12 heures.
Passer le mix au mixer pendant quelques minutes pour une meilleure texture. Faire sangler en turbine.
Conserver à -20°C.

5 CROQUANTS AUX AMANDES EFFILÉES

200 g	Beurre
250 g	CASSONADE L'ANTILLAISE
5 g	Pectine NH
100 g	Lait
100 g	Glucose sirop
250 g	Amandes effilées
50 g	Farine

Procédé

Cuire à 115°C : le beurre, le sucre, la pectine, le lait et le glucose.
Ajouter ensuite la farine mélangée aux amandes effilées.
Etaler entre deux feuilles silicone en plaque fine.
Surgeler, découper à l'emporte-pièce et recuire au four à 200°C, ou laisser en plaque entière, recuire au four à 200°C et après refroidissement, faire des éclats.
Conserver au sec.

6 DÉCORS, FINITIONS

Cercle triangulaire.
Pulvériser le dessus et le tour au chocolat.
Coller autour avec du nappage, des éclats de croquants aux amandes.
Noix de Pécan, morceaux de Brownies coupés et nappés.
Décors en couverture. Etiquette maison.

CONSEILS DU CHEF :

- Pour une meilleure dégustation, sortir l'entremets 1/2 heure avant et le mettre au réfrigérateur.
- Les morceaux de brownies peuvent être remplacés par des éclats de cookies ou des éclats de nougatine aux noix.



Une gamme de premier plan



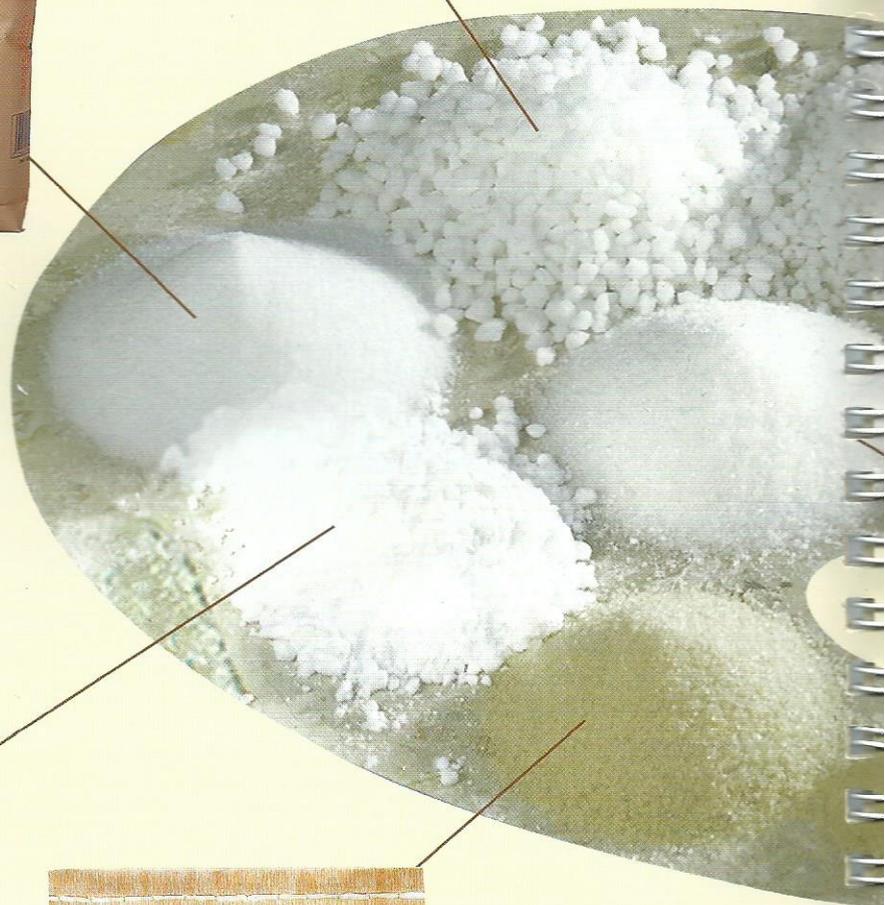
SEMOULE PÂTISSÈRE 50 KG, 20 KG

Ce sucre tamisé de granulométrie fine et homogène assure une incorporation rapide dans les pâtes, et une réduction du temps de pétrissage.



GRAINS CALIBRE 6 10 KG, 5 KG

Résistants à la cuisson, ces grains irréguliers d'environ 3 à 4 mm, sont idéaux pour apporter un décor appétissant et une agréable texture craquante sur les brioches, petits fours, chouquettes...



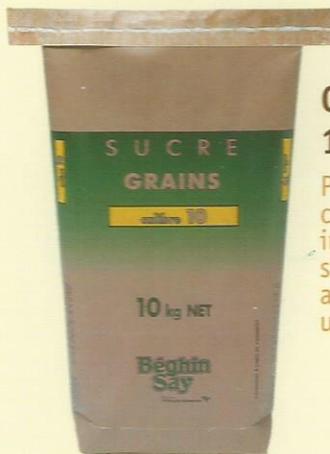
SUCRE GLACE EXTRA FLUIDE À LA SILICE 20 KG, 10 KG

Ce sucre glace est additionné d'une faible quantité de silice alimentaire, qui lui confère une grande fluidité ainsi qu'une excellente conservation. Sans amidon, il se substitue au sucre glace pur pour réaliser facilement des macarons parfaitement satinés, des glaçages brillants, etc.



CASSONADE PURE CANNE L'ANTILLAISE® 20 KG, 5 KG

Sucre brut de canne non raffiné, sa couleur ambrée et ses arômes caractéristiques de canne sont irremplaçables pour la réalisation de crèmes brûlées, tartes caramélisées, sirops de punchage, etc.



GRAINS CALIBRE 10 10 KG, 5 KG

Plus petits que les grains 6, ces grains de sucre durs et irréguliers d'environ 2-3 mm s'utilisent de la même façon, avec un décor et un sucrage plus discrets.



SAVEUR VERGEOISE BRUNE 25 KG, 5 KG

Issue de la betterave sucrière, la saveur vergeoise brune apporte sa chaude couleur ambrée et ses puissants arômes de caramel dans les spéculos, pains d'épices, cookies, tartes aux fruits, etc.



SAVEUR VERGEOISE BLONDE 25 KG, 5 KG

Issue de la betterave sucrière, la saveur vergeoise blonde s'utilise comme la saveur vergeoise brune et se caractérise par une saveur plus subtile et plus douce.

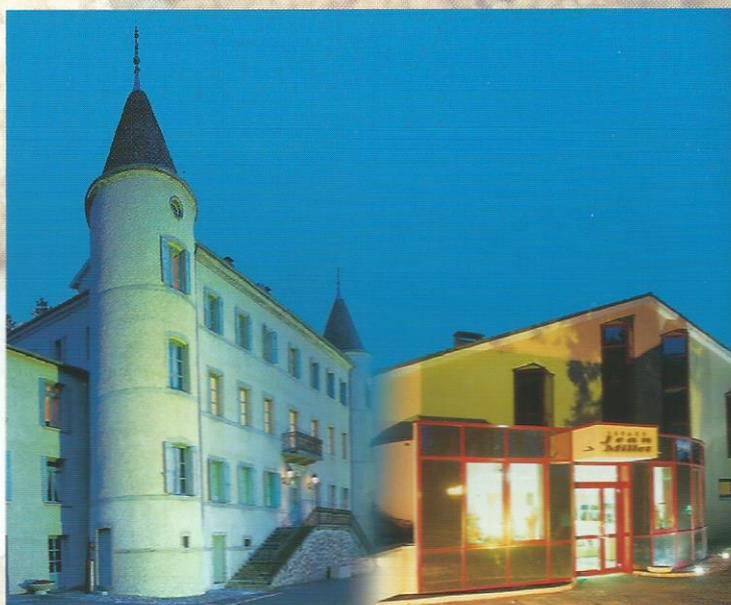


SUCRE CRISTALLISÉ N° 2 50 KG, 20 KG

Sucre non tamisé, il s'adresse aux utilisations ne demandant pas d'exigences granulométriques et qualitatives particulières.

Meilleur ouvrier de France 1994, Jean-Jacques Borne est formateur à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingeaux qui nous a également apporté sa précieuse collaboration pour la mise au point de ces recettes.

L'E.N.S.P. Yssingeaux vous propose une offre très complète de stages de perfectionnement qui vous permettront de renouveler vos gammes de fabrication et d'accroître votre chiffre d'affaires ou préparer votre diversification.



Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
Château de Montbarnier, B.P. 48, 43201 Yssingeaux cedex
Tél. +33 (0)4 71 65 72 50 Fax +33 (0)4 71 65 53 68
www.ecoledelapatisserie.com

**Béghin
Say**

Tour Lille Europe - 11, Parvis de Rotterdam - 59777 Lille
www.beghin-say.fr