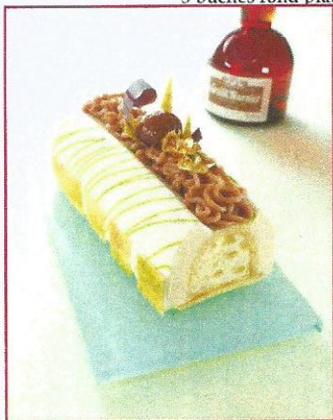


BUCHE PLAISIR D'AUTOMNE

3 bûches fond plat (L57/18/h7 cm)



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Biscuit joconde citron (total poids : 1080 g) :

1.5 plaques) :

157,5 g de sucre glace
217,5 g de poudre d'amandes
60 g de farine
285 g d'œufs
45 g de beurre
1,5 zeste de citron
187,5 g de blancs
120 g de sucre

Monter les œufs, le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et le zeste au fouet. Ajouter le beurre chaud puis les blancs montés et serrés avec le sucre. Etaler sur plaque et cuire à 220° C à four ventilé pendant 15 min.

Poire pochée (total poids : 1430 g) :

½ litre d'eau
100 g de sucre
25 g de jus de citron
5 g de verveine en poudre
800 g de poires en dés

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter la verveine et le citron puis les dés de poire. Laisser infuser et refroidir.

Crèmeux poire/verveine (total poids : 1581 g) :

185 g de purée de poire pochée
110 g de sirop de poire/verveine
28 g de poudre de lait
140 g de jaunes
55 g de sucre
8 g de gélatine 200 blooms
35 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
460 g de crème montée
560 g de poire pochée en dés

Chauffer le sirop, la purée de poire et le lait en poudre. Ajouter les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 82° C. Ajouter l'extrait et la gélatine puis, quand le mélange est froid, la crème montée et les dés de poire.

Biscuit moelleux (total poids : 822 g : 1 plaque) :

250 g d'œufs
120 g de sucre glace
3 g de sel fin
1,5 zeste de citron
1,5 zeste d'orange
130 g de trimoline
250 g de farine
11 g de levure chimique
55 g de lait

Blanchir les œufs, les zestes, le sucre, le sel et la trimoline. Ajouter la farine et la levure chimique et détendre au lait. Couler en moules Flexipan et cuire à 180° C four ventilé pendant 20 min.

Mousse marron (total poids : 2111 g) :

425 g de lait
135 g de jaunes
75 g de sucre
16 g de gélatine 200 blooms
425 g de pâte de marrons
75 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
240 g de blancs
150 g de sucre
150 g d'isomalt
420 g de crème montée

Faire la crème anglaise avec le lait, les jaunes et le sucre, puis ajouter la gélatine et laisser refroidir. Détendre la pâte de marron avec l'extrait puis la crème anglaise.

Faire la meringue italienne avec les blancs, le sucre et l'isomalt. Mélanger la crème montée puis la meringue italienne.

Glaçage ivoire (total poids : 1318 g) :

500 g de glaçage miroir + 5 g d'oxyde de titane
150 g de lait
150 g de glucose
10 g de trimoline
500 g de couverture ivoire
8 g de gélatine 200 blooms

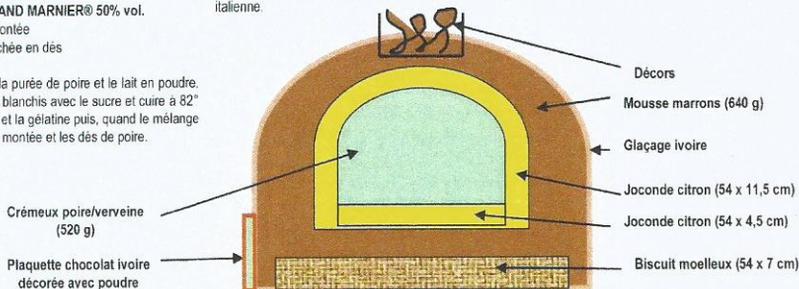
Faire bouillir le lait, le glucose et la trimoline. Verser sur la couverture ivoire et ajouter la gélatine puis le miroir. Mélanger à l'oxyde de titane.

Décor :

Vermicelle marron
Marrons entiers au sirop
Feuilles or
Plaquettes couverture ivoire
Couverture noire

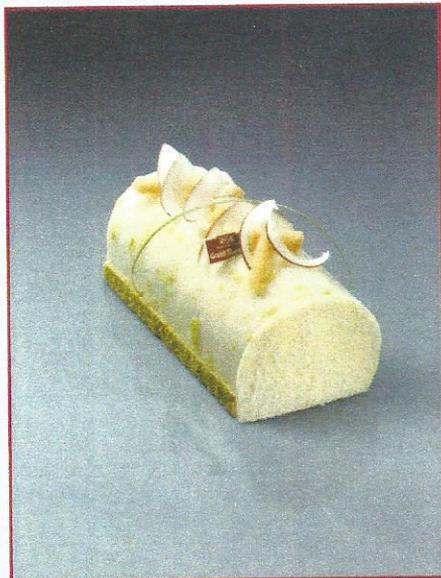
Montage :

Chemiser le biscuit joconde citron découpé en 54 X 12 cm dans un moule à bûche L54/18/h5 cm et couler 520g de crèmeux poire/verveine. Couvrir avec le biscuit joconde citron découpé en 54 X 4,5 cm et mettre au surgélateur.
Chemiser la feuille de guitare dans un moule à bûche L57/18/h7 cm et couler la mousse marron. Poser le boudin de crèmeux poire/verveine et couler la mousse (total 640g) puis couvrir avec le biscuit moelleux découpé à 54 X 7 cm et mettre au surgélateur.
Démouler la bûche puis glaçer et décorer.



BUCHE BORA BORA

3 bûches de L 54/1 8/h 7 cm



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Biscuit aurore (poids total : 1 165 g) :

440 g d'œufs
250 g de sucre
250 g de poudre d'amandes
80 g de farine
5 g de levure chimique
140 g de beurre

Monter au ruban les œufs et le sucre tiédés. Ajouter la poudre d'amandes tamisée avec la farine et la levure chimique puis le beurre fondu. Etaler les 1 100 g d'appareil sur une plaque (ou dans un Flexipat) puis cuire à 190°C au four ventilé pendant 10 mn. Laisser refroidir.

Ananas poché (poids total : 1 086 g) :

300 g d'eau
225 g de sucre
6 g de gingembre râpé
5 g de zeste de citron vert
450 g d'ananas en cube
5 g de coriandre ciselée
75 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Bouillir l'eau, le sucre, le gingembre râpé et le zeste de citron vert. Ajouter l'ananas en cube et laisser cuire 2 - 3 mn. Ajouter le coriandre ciselée et l'extrait. Laisser reposer.

Compotée d'ananas (poids total : environ 1 884 g) :

600 g de purée d'ananas
75 g de jus de citron vert
600 g de sirop d'ananas poché
75 g de sucre (A)
18 g de pectine NH
35 g de sucre (B)
6 g de xanthane
75 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Ananas poché (environ 400 g)

Chauffer la purée d'ananas, le jus de citron et le sirop. Ajouter la pectine mélange avec le sucre (A). Bouillir et laisser cuire pendant 3 - 5 mn (32% Brix). Ajouter l'extrait puis le xanthane mélange avec le sucre (B). Mixer et ajouter l'ananas poché.

Mousse coco (poids total : 2 680 g) :

1 250 g de purée de noix de coco (avec râpé)
50 g de liqueur de coco
100 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
30 g de gélatine 200 blooms
1000 g de crème montée
250 g de meringue italienne
(150 g de sucre, 50 g d'eau, 100 g de blanc d'œuf)

Mélanger la liqueur de coco à la purée de noix de coco. Faire la meringue italienne et lorsque la meringue est tiède, incorporer la gélatine fondue avec l'extrait. Mélanger la purée et la crème montée puis la meringue délicatement.

Décor :

Pâte à cigarette
Noix de coco râpées
Poudre scintillante verte
Poudre scintillante effet
palette
Copeaux de noix de coco
Ananas
Lemongrass

Glaçage citron vert :

Zeste de citron vert confit (poids total : 245 g) :
120 g d'eau
25 g de zeste de citron vert
100 g de sucre
Colorant vert et jaune

Bouillir l'eau avec le zeste. Ajouter le sucre et laisser mijoter pendant 5 mn. Colorer et laisser reposer.

Sirop (poids total : 265 g) :

100 g d'eau
125 g de sucre
40 g de glucose

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le glucose et préserver.

Base (poids total : 525 g) :

375 g de nappage neutre à chaud
150 g d'eau

Porter l'ensemble à l'ébullition.

Glaçage (poids total : 1 300 g) :

500 g de nappage neutre à chaud
250 g de sirop
500 g de base
35 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
65 g de confit de zeste de citron vert

Mixer le nappage et le sirop à la base bouillante. Ajouter l'extrait et le zeste.

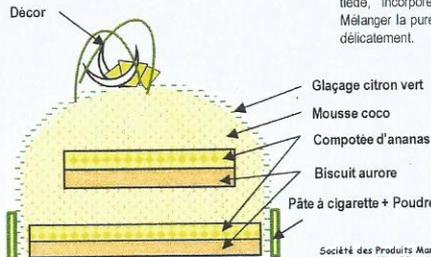
Montage :

Etaler 1 600 g de compotée d'ananas sur le biscuit aurore. Mettre au surgélateur.

Chemiser un moule à bûche avec une feuille guitare (54 x 18,5 cm) et couler la mousse (500 g). Disposer une bande de biscuit/compotée (5 x 24cm) puis couler la mousse (300 g). Couvrir avec une autre bande de biscuit/compotée (7 x 54 cm) et lisser. Mettre au surgélateur.

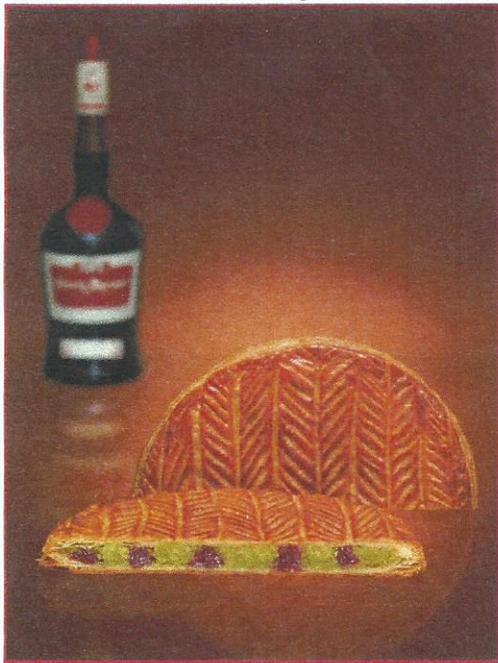
Démouler, glacer puis décorer.

Décor



GALETTE à la PISTACHE GRIOTTES

pour 3 Galettes de 26 cm de diamètre



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Pâte feuilletée (total poids : 2 095 g) :

1 kg de farine
35 g de sel
15 g de vinaigre
125 g de beurre
420 g d'eau

500 g de beurre

Dissoudre le sel dans les 400 g d'eau froide. Sabler la farine et le beurre. Ajouter l'eau avec le sel et le vinaigre. Mélanger puis ajouter le reste d'eau si c'est nécessaire. Travailler la pâte. Faire une boule de cette détrempe et l'inciser en forme de croix. Laisser reposer au frais.

Abaisser la détrempe en forme de carré et laisser le centre plus épais. Disposer le beurre au centre. Enfermer le beurre en ramenant les quatre côtés de la détrempe vers le centre.

Donner les 2 premiers tours et laisser reposer au frais. Donner les 3^{ème} et 4^{ème} tours puis laisser reposer au frais. Donner les 5^{ème} et 6^{ème} tours puis laisser reposer au frais.

Crème d'amandes pistaches (total poids : 995 g) :

150 g de beurre
100 g de pâte de pistache
165 g de sucre
195 g d'œufs
195 g de poudre d'amandes
20 g de farine
100 g de crème pâtissière
70 g d'extract CHERRY MARNIER® 50% vol.

Mélanger le beurre, la pâte de pistache et le sucre puis ajouter les œufs et la poudre d'amandes tamisée avec la farine.

Détendre la crème pâtissière et ajouter l'extract tiède. Incorporer dans le mélange puis réserver au réfrigérateur.

Confit de griottes (total poids : 600 g) :

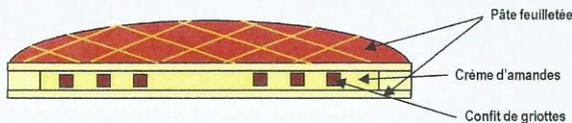
350 g de griottes hachées
20 g de sucre (A)
8 g de pectine jaune
115 g de sucre (B)
50 g de glucose
40 g d'extract CHERRY MARNIER® 50 % vol.
10 g de sucre (C)
3 g de xanthane
4 g de solution acide citrique

Faire bouillir les griottes et la pectine mélangée avec le sucre (A). Ajouter le sucre (B) et le glucose. Cuire jusqu'à 65% Brix (104°C). Ajouter l'extract, le xanthane mélangé avec le sucre (C) puis la solution d'acide citrique. Laisser refroidir.

Montage et cuisson :

Abaisser la pâte à 3 mm puis laisser reposer au frais. Détailler des disques de 26 cm de diamètre (environ 180 g de pâte), laisser reposer.

Mouiller les bord d'une abaisse avec un pinceau. Dresser la crème d'amande pistache (300 g) et dresser 3 cercles de confit de griottes (80 g). Lisser en couvrant le confit. Recouvrir avec une autre abaisse. Bien souder les bords puis laisser reposer au frais. Détailler, dorer puis rayer la surface de la galette. Piquer puis cuire à 170°C au four au sol pendant 60 min.



GALETTE à l'ORANGE

pour 3 Galettes de 26 cm de diamètre



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Pâte feuilletée (total poids : 2 095 g) :

1 kg de farine
35 g de sel
15 g de vinaigre
125 g de beurre
420 g d'eau

500 g de beurre

Dissoudre le sel dans les 400 g d'eau froide. Sabler la farine et le beurre. Ajouter l'eau avec le sel et le vinaigre. Mélanger puis ajouter le reste d'eau si c'est nécessaire. Travailler la pâte. Faire une boule de cette détrempe et l'inciser en forme de croix. Laisser reposer au frais.

Abaisser la détrempe en forme de carré et laisser le centre plus épais. Disposer le beurre au centre. Enfermer le beurre en ramenant les quatre côtés de la détrempe vers le centre.

Donner les 2 premiers tours et laisser reposer au frais. Donner les 3^{ème} et 4^{ème} tours puis laisser reposer au frais. Donner les 5^{ème} et 6^{ème} tours puis laisser reposer au frais.

Crème d'amandes (total poids : 970 g) :

190 g de beurre
160 g de sucre
190 g d'œufs
190 g de poudre d'amandes
20 g de farine
190 g de crème pâtissière
30 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter les œufs et la poudre d'amandes tamisée avec la farine.

Détendre la crème pâtissière et ajouter l'extrait liéde. Incorporer dans le mélange puis réserver au réfrigérateur.

Confit d'orange (total poids : 591 g) :

4 oranges (environ 400 g de chair)
4 g de pectine NH
10 g de sucre
125 g de sucre
50 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
2 g de solution acide citrique

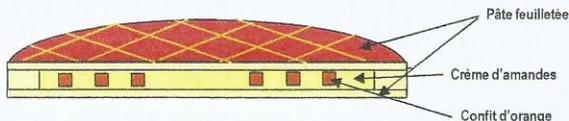
Râper les zestes d'orange. Enlever le blanc des oranges et mixer la chair au robot-coupe avec les zestes. Faire bouillir la pulpe, mélanger le sucre(10g) et la pectine. Ajouter le sucre et cuire jusqu'à 51% Brix (102°C). Ajouter la solution d'acide citrique et l'extrait. Laisser refroidir.

Montage et cuisson :

Abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur puis laisser reposer au frais. Détailler des disques de 26 cm de diamètre (environ 180 g de pâte) puis laisser reposer.

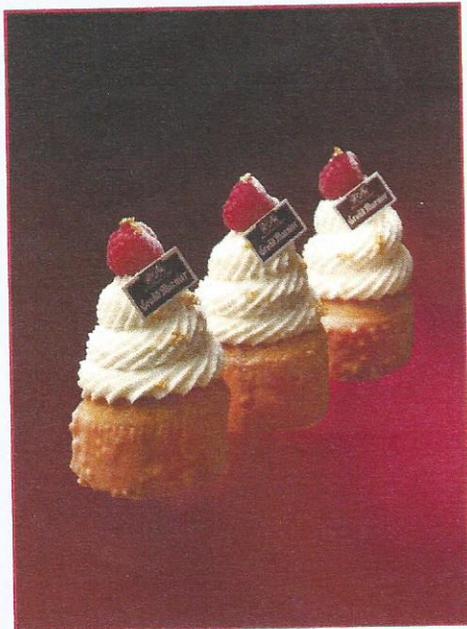
Passer à l'eau au pinceau sur une abaisse. Dresser la crème d'amandes (300 g) et dresser 3 lignes de confiture d'orange (80 g). Recouvrir avec une autre abaisse. Bien souder au bord puis laisser reposer au frais.

Détailler, dorer puis rayer la surface de la galette. Piquer puis cuire à 170°C au four au sol pendant 60 min.



CUPCAKES

(pour 20 pièces)



Recette originale de
Julien ALVAREZ
Champion du Monde 2011
de la Pâtisserie

Moelleux cupcakes (poids total : 1 025 g) :

250 g de beurre
8 g de sel
150 g de sucre semoule
10 g d'extrait de vanille liquide
100 g de blancs d'œufs
65 g de cassonade
150 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule
250 g de farine
2 g de levure chimique

Blanchir au batteur à la feuille le beurre pommade, le sel, les 150 g de sucre semoule et l'extrait de vanille liquide. Monter au batteur au fouet, les jaunes d'œufs et la cassonade. Faire monter les blancs d'œufs serrés avec les 40 g de sucre semoule. Effectuer le mélange des trois appareils en incorporant la farine tamisée avec la levure chimique.
Garnir les moules à cupcake au ¾ de la hauteur. Cuire au four ventilé à 160° C pendant environ 18 minutes. Imbiber avant complet refroidissement.

Sirup Rhum MARNIER® (poids total : 1 750 g) :

500 g d'eau
450 g de jus d'orange
50 g de jus de citron vert
450 g de sucre
150 g de jus de fruits de la passion
150 g de Rhum MARNIER®
1 étoile de badiane
2 bâtons de cannelle

Porter à ébullition, puis ajouter le rhum. Réserver.

Confit de framboise (poids total : 377 g) :

50 g de sucre inverti
200 g de brisures de framboises
50 g de purée de framboise
5 g jus de citron vert
35 g de sucre semoule
7 g de pectine NH
30 g de masse gélatine 200 blooms (1/6)

Mélanger à sec le sucre semoule et la pectine NH. Chauffer à 40° C le sucre inverti, la purée de framboise puis incorporer en pluie le mélange sucre et pectine NH. Donner un gros bouillon, puis mélanger la masse gélatine, le jus de citron vert, les brisures de framboises, mixer et couler en dômes flexipan de 3 cm de diamètre. Surgeler. Réserver pour le montage.

Chantilly mascarpone GRAND MARNIER®

(poids total : 655 g) :
300 g de crème fleurette
300 g de mascarpone
25 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.
30 g de sucre vanillé maison
1 fève de tonka
½ citron vert zeste

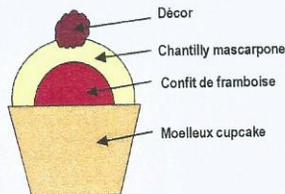
La veille, porter à ébullition la crème, y infuser le zeste de citron vert et la fève de tonka. Refroidir à 4° C au réfrigérateur.
Le lendemain, chinoiser l'infusion, ajouter l'ensemble des ingrédients, puis monter comme une chantilly. Réserver pour le montage.

Décor :

Framboise
Paillettes or

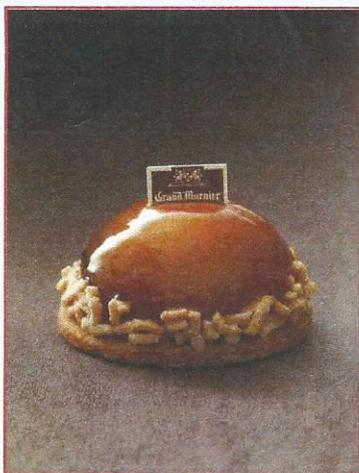
Montage & Finition :

Déposer un dôme de confit de framboise sur chaque biscuit. Dresser une rosace de chantilly. Parsemer des paillettes or.



TARTE TATIN au GRAND MARNIER®

pour 30 individuels de 80 mm de diamètre



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Sablé breton (total poids : 620,5 g) :

75 g de jaune d'œuf
145 g de sucre
165 g de beurre
3,5 g de sel
225 g de farine
7 g de levure chimique

Mélanger les jaunes, le sucre, le beurre et le sel.
Ajouter la farine et la levure tamisée ensemble.
Réserver au froid.

Confit d'orange (total poids : 591 g) :

4 oranges (environ 400 g de chair)
4 g de pectine NH
10 g de sucre
125 g de sucre
50 g d'extrait GRAND MARNIER® 50 % vol.
2 g de solution acide citrique

Râper les zestes d'orange. Enlever le blanc des oranges et mixer la chair au robot-coupe avec les zestes. Faire bouillir la pulpe, mélanger le sucre (10g) et la pectine. Ajouter le sucre et cuire jusqu'à 51% Brix (102°C). Ajouter la solution d'acide citrique et l'extrait. Laisser refroidir.

Moelleux amande (total poids : 310 g) :

65 g de beurre
65 g de sucre
65 g d'œufs
65 g de poudre d'amande
50 g de crème

Faire une crème d'amande avec le beurre, le sucre, les œufs et la poudre d'amande. Ajouter la crème.

Crème à la vanille GRAND MARNIER®

(total poids : 490 g) :
80 g de lait
30 g de sucre
5 g d'extrait vanille
100 g de mascarpone
250 g de crème
5 g de gélatine 200 blooms
20 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Faire bouillir le lait avec le sucre. Ajouter l'extrait vanille, la gélatine et l'extrait. Verser progressivement sur le mascarpone puis mélanger avec la crème. Réserver au froid pendant 2 heures minimum. Emulsionner au fouet.

Streusel (total poids : 402 g) :

100 g de beurre
100 g de sucre cristal
100 g de poudre d'amande
100 g de farine
2 g de sel

Mélanger les ingrédients dans l'ordre. Préserver au froid.
Passer la pâte au crible et cuire à 150°C pendant 15 mn.

Pommes cuites au four :

500 g de sucre
15 pommes
Extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

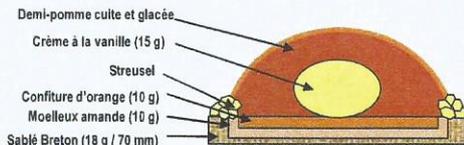
Cuire un caramel à sec. Verser sur le Silpat et laisser refroidir. Broyer et conserver dans une boîte hermétique. Eplucher les pommes, les vider puis les couper en deux. Dans un Flexipan en dôme, parsemer les parois de caramel broyé puis disposer la demi-pomme par-dessus. Arroser la pomme avec l'extrait puis cuire à 180°C. Egoutter les fruits si nécessaire, surgeler dans le Flexipan. Démouler puis glacer les demi-pommes.

Décor :

Nappage à chaud
Extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

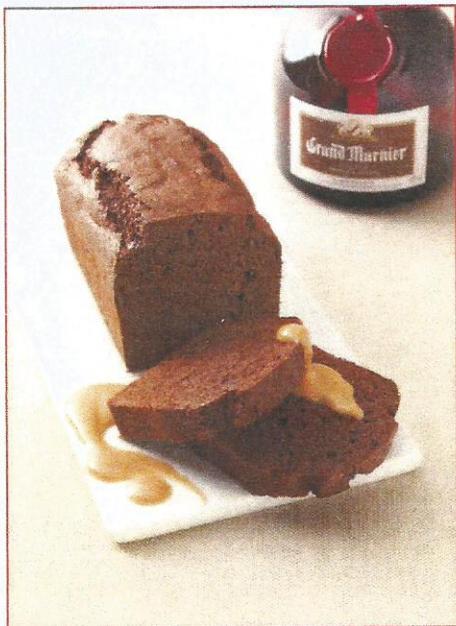
Montage :

Étaler le sablé breton à 3 mm d'épaisseur. Détailler des ronds de 80 mm, dresser le moelleux amande (10 g) puis la confiture d'orange (10 g). Cuire dans les cercles à 160°C pendant 20 mn. Laisser refroidir. Dresser la crème à la vanille (15 g) puis disposer une demi-pomme cuite et glacée. Décorer.



CAKE au CHOCOLAT/CARAMEL GRAND MARNIER®

pour 6 personnes



Recette originale de
Nicolas BOUSSIN
M.O.F. Pâtissier 2000

Cake au chocolat (poids total : 503 g) :

60 g d'œuf
125 g de sucre
50 g de crème fleurette
35 g de chocolat noir 75%
50 g de beurre
80 g de farine
3 g de levure chimique
40 g de poudre d'amande
20 g de cacao en poudre
40 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Mélanger l'œuf et le sucre sans monter, puis ajouter la crème. Incorporer le chocolat et le beurre fondus et les poudres tamisées.

Verser dans un moule à cake (18 cm de longueur) et cuire à 180°C au four à sol pendant 25 mn environ. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Imbibler le gâteau avec l'extrait. Laisser refroidir.

Crème caramel (poids total : 270 g) :

2 crèmes caramel au rayon frais (2 x 125 g)
5 g de sucre
15 g d'extrait GRAND MARNIER® 50% vol.

Mélanger la crème caramel, le sucre et l'extrait et conserver au réfrigérateur. Au moment de servir, napper le gâteau de la crème.