



IMPRESSION FRUITS



Trio de melons / Bigarreaux

Appareil à cake de base

- > Sucre semoule 315 gr
- > Sucre inverti 35 gr
- > Beurre fondu 100gr
- > Œufs entiers (5) 250gr
- > Fleur de sel 5 gr
- > Farine de type 55 275 gr
- > Levure chimique 5 gr
- > Crème fleurette 35 % 150 gr
- > Whisky 50 gr
- > **Gros cubes de melon confit tricolore 350 gr**
- > Whisky pour la macération des fruits confits QS

Cream cheese allégé

- > Fromage à tartiner Philadelphia 220 gr
- > Crème fleurette 35 % 100 gr
- > Sucre Glace non amylicé 70 gr
- > Kirsch QS

Le sirop de punchage

- > Eau 500 gr
- > Sucre semoule 250 gr
- > Zeste d'orange 1
- > Zeste de citron 1
- > Sachet de thé noir 1
- > Poivre noir en grain 5
- > Feuilles de Laurier 2
- > Feuilles de menthe 5

Finition

- > Cream cheese allégée en rosace sur le dessus du cornet
- > **Cubes de melon confit tricolore**
- > **Demi-bigarreaux rouges confits**

1 > Appareil à cake de base

- Macérer les fruits confits dans le whisky pendant 24 heures.
- Le jour de la fabrication, égoutter les fruits confits.
- Dissoudre le sel dans les oeufs.
- Travailler ensemble les sucres et le beurre fondu au fouet.
- Incorporer ensuite en 3 fois les oeufs à température ambiante.
- Tamiser ensemble la farine et la levure chimique.
- Enrober les fruits confits dans le mélange farine-levure.
- Incorporer le mélange farine-levure-fruits confits dans l'appareil précédent.
- Ajouter ensuite la crème et le Whisky.

2 > Cream cheese allégé

- Assouplir le fromage à la feuille dans le batteur avec le sucre glace.
- Monter la crème fleurette (texture d'une chantilly).
- Incorporer la crème au fromage en même temps que l'alcool.
- Réserver au froid ou utiliser immédiatement.

3 > Montage

- Verser l'appareil dans les moules coniques en silicone.

4 > Cuisson

- Recouvrir de papier cuisson, puis d'une plaque à pâtisserie.
- Procéder à la cuisson four ventilé à 160°C pendant 12 minutes.
- Laisser refroidir, bloquer au grand froid avant de démouler.



5 > Le punchage

- Porter à ébullition le sucre et l'eau.
- Hors du feu ajouter les éléments aromatiques. Laisser infuser pendant 15 minutes
- Passer au "chinois étamine". Réserver au froid.

6 > Finition

- Puncher légèrement les cupCakes à l'aide du sirop.
- Égoutter sur grille.
- Décorer avec le cream cheese allégé.
- Disposer au centre un demi-bigarreau rouge et parsemer le pourtour de cubes de melon confit tricolore.

Bons petits plus des fruits confits



Ces fruits apportent du croquant et un visuel original et stable sans l'ajout de nappage.





CUP'GLASGOW

Figues / Bigarreaux / Whisky

Base Cake neutre

- > Beurre 225 gr
- > Œufs 300 gr
- > Sucre glace 250 gr
- > Farine T45 300 gr
- > Levure chimique 10 gr

Cup cakÉpices (4 piéces)

- > Base cake neutre 250 gr
- > **Figues entières confites 100 gr**
- > **Bigarreaux verts confits 50 gr**
- > **Bigarreaux rouges confits 50 gr**
- > Whisky 30 gr
- > Gingembre poudre 3 gr

Crème Cheese gingembre

- > Crème pâtissière 100 gr
- > Philadelphia 160 gr
- > Gingembre poudre 2 gr
- > **Lamelles de gingembre confit mixé 20 gr**
- > Whisky 5 gr

Finition

- > **Figues entières confites PM**
- > **Bigarreaux verts confits PM**
- > **Bigarreaux rouges confits PM**
- > **Lamelles de gingembre confit PM**

1 > Base Pâte à Cake neutre

- ▮ Mélanger au batteur à la feuille, le beurre et le sucre glace.
- ▮ Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis les oeufs.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au frais.

2 > Pâte à Cup CakÉpices

- ▮ Tailler les figues en gros morceaux.
- ▮ Laisser macérer les fruits confits dans le whisky pendant 30 minutes.
- ▮ Mélanger délicatement les fruits confits macérés à la base de cake.
- ▮ Réserver au frais en poche sans douille.

3 > Montage

- ▮ Rouler la pâte à CupCakÉpices, à la poche à hauteur, dans un moule pyramidale.

4 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four ventilé à 150°C.
- ▮ Laisser refroidir complètement le CupCake, puis démouler.

5 > Crème Cheese Gingembre

- ▮ Émulsionner la crème pâtissière avec le Philadelphia environ 2 minutes au fouet à l'aide d'un batteur.

- ▮ Ajouter le gingembre poudre, le gingembre confit mixé ainsi que le whisky.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille cannelée.

6 > Finition

- ▮ Habiller Cup'Glasgow d'une belle rosace de crème cheese.
- ▮ Ajouter harmonieusement par-dessus quelques bigarreaux, des quartiers de figues et une lamelle de gingembre.



Figues entières confites



Bigarreaux verts confits



Bigarreaux rouges confits



Lamelles de gingembre confit



**Bons petits plus
des fruits confits**



▮ **Un décor original, facile à réaliser et résistant, même sans nappage (stabilité organoleptique et microbiologique).**





SERGENT PEPPER



Chocolat / Poires / Poivre de Sichouan

Base Cake au chocolat

- > Œufs 360 gr
- > Sucre semoule 500 gr
- > Beurre fondu 145 gr
- > Cacao en poudre 90 gr
- > Farine T45 260 gr
- > Levure chimique 7 gr
- > Crème épaisse 215 gr
- > Chocolat à 70% concassé 125 gr
- > Sel fin 3 gr

CupCaképices (8 pièces)

- > Base cake chocolat 300 gr
- > **Poires rouges confites 8 pièces**
- > Poivre de Sichouan 5 gr

Crème mousseline Sichouan

- > Crème pâtissière 190 gr
- > Beurre 50 gr
- > Poivre de Sichouan 2 gr

Finition

- > **Poires rouges confites 8 pièces**
- > Poivre Sichouan Pm

1 > Base Cake au Chocolat

- ▮ Mélanger les oeufs, le sucre, le sel et la crème épaisse.
- ▮ Tamiser la farine, le cacao poudre et la levure chimique ensemble.
- ▮ Ajouter ensuite le mélange farine – cacao en poudre – levure chimique tamisé.
- ▮ Ajouter le beurre fondu et finir par le chocolat à 70% concassé.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais.

2 > Pâtes à CupcakÉpices

- ▮ Concasser le poivre de Sichouan en mignonette, en réserver une petite partie pour la finition.
- ▮ Incorporer cette mignonette dans la base de cake au chocolat.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

3 > Montage

- ▮ Tailler les poires en quartiers réguliers, ôter le coeur, disposer quatre quartiers au fond de chaque moule pyramidal.
- ▮ Réserver le restant des quartiers de poire rouges pour la finition.
- ▮ Couler à hauteur du moule l'appareil à CupCakÉpices.

Poires rouges confites



4 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four à 150°C.
- ▮ Démouler aussitôt sur grille. Laisser refroidir.

5 > Crème mousseline Sichouan

- ▮ Émulsionner la crème pâtissière avec le beurre pommade environ 2 minutes au fouet à l'aide d'un batteur. Ajouter le poivre de Sichouan au préalablement réduit en mignonette, réserver au frais en poche munie d'une douille cannulée.

6 > Finition

- ▮ Dresser à la poche une belle rosace de crème mousseline Sichouan, puis disposer les quartiers de poires sur la crème et saupoudrer légèrement la crème de poivre de Sichouan.

**Bons petits plus
des fruits confits**



- ▮ *L'intensité aromatique des agrumes apporte de l'amertume qui se marie bien avec le thé nori.*





GIRLY VANILLY

Chocolat / Orange / Vanille



Base Cake au chocolat

- > Œufs 360 gr
- > Sucre semoule 500 gr
- > Beurre fondu 145 gr
- > Cacao en poudre 90 gr
- > Farine T45 260 gr
- > Levure chimique 7 gr
- > Crème épaisse 215 gr
- > Chocolat à 70% concassé 125 gr
- > Sel fin 3 gr

CupCake (6 pyramides ou 15 muffins)

- > Base cake chocolat 300 gr
- > **Pâte d'orange confite 150 gr**
- > Vanille 2 gousses
- > **Cubes d'écorces d'orange confite 50 gr**

Crème Cheese Orange Vanille

- > Crème pâtissière 100 gr
- > Creamcheese 160 gr
- > Pâte d'orange 50 gr
- > Vanille 1 gousse

Finition

- > **Cubes d'écorces d'orange confite PM**
- > Sucre pétillant PM
- > Zestes d'orange PM
- > Râpée d'orange PM

1 > Base Cake au Chocolat

- ▮ Mélanger les œufs, le sucre, le sel et la crème épaisse.
- ▮ Tamiser la farine, le cacao poudre et la levure chimique ensemble.
- ▮ Ajouter ensuite le mélange farine – cacao en poudre – levure chimique tamisé.
- ▮ Ajouter le beurre fondu et finir par le chocolat à 70% concassé.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais.

2 > Pâtes à Cupcake

- ▮ Incorporer la pâte d'orange ainsi que les graines de vanille à la base de cake au chocolat.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

3 > Montage

- ▮ Couler à hauteur du moule pyramidal l'appareil à CupCake, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie.

4 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four à 150°C.
- ▮ Démouler aussitôt sur grille. Laisser refroidir.



5 > Crème Cheese Orange Vanille

- ▮ Émulsionner la crème pâtissière avec le creamcheese, la pâte d'orange et les graines de vanille environ 2 minutes à l'aide d'un batteur jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

6 > Finition

- ▮ Dresser à la poche une belle rosace de crème Cheese Orange Vanille, puis parsemer de cubes d'écorces d'orange confit et de sucre pétillant sur chacun de CupCake et quelques zestes d'orange.

Bons petits plus des fruits confits



▮ La poire confite apporte une couleur rouge intense et stable en décor et une texture croquante en inclusion.





CUP OF TEA



Thé vert / Nori / Agrumes

Base Cake neutre

- > Beurre 225 gr
- > Œufs 300 gr
- > Sucre glace 250 gr
- > Farine T45 300 gr
- > Levure chimique 10 gr

Cup cakÉpices (10 pièces)

- > Base cake neutre 300 gr
- > Thé vert poudre 10 gr
- > Algue Nori 2 gr
- > Cubes d'écorces de cédrat confit 70 gr
- > Cubes d'écorces de citron confit 70 gr
- > Poivre sansho 7 gr
- > Jus de yuzu 10 gr

Crème légère Shiso-Yuzu

- > Crème pâtissière 100 gr
- > Philadelphia 160 gr
- > Jus de yuzu 20 gr
- > Shiso green 5 gr

Finition

- > Nori PM
- > Shiso purple PM
- > Shiso green PM

1 > Pâte à Cake

- ▮ Mélanger au batteur à la feuille, le beurre et le sucre glace.
- ▮ Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis les oeufs.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Réserver au frais.

2 > Pâte à CupCakÉpices

- ▮ Tailler l'algue nori en carré de 2 cm de côté.
- ▮ Assaisonner les agrumes confits avec le jus de yuzu.
- ▮ Mélanger délicatement le thé vert et l'algue nori à la base de cake, ajouter les fruits confits et le poivre sansho concassé.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille unie.

3 > Montage

- ▮ Dresser la pâte dans des moules demisphériques.

4 > Cuisson

- ▮ Privilégier une cuisson au four ventilé à 150°C pendant 15 min.
- ▮ Laisser refroidir complètement les CupCakÉpices.



5 > Crème Légère Shiso-Yuzu

- ▮ Émulsionner la crème pâtissière avec le Philadelphia environ 2 minutes au fouet à l'aide d'un batteur, ajouter le shiso ciselé et le jus de yuzu.
- ▮ Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- ▮ Réserver au frais en poche munie d'une douille cannelée.

6 > Finition

- ▮ Tailler l'algue nori en carré de 2 cm de côté.
- ▮ Dresser à la poche une belle rosace de crème légère shiso-yuzu sur chacun des CupcakÉpices, puis disposer un carré d'algue nori et une sommité de shiso green et purple.

Bons petits plus des fruits confits



- ▮ L'intensité aromatique de la pâte d'orange et le croquant des écorces confites revisitent l'association classique orange/chocolat.

