

BEIGNETS ARC-EN-CIEL



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN



ARC-EN-CIEL

Recette originale de Nicolas Boussin

RECETTE POUR 110 BEIGNETS

PÂTE À BEIGNETS

- · 830 g de farine très raffinée
- · (T45, environ 14% de protéines)
- · 19 g de sel
- · 65 g de sucre
- · 20 g de levure
- 2 g d'extrait de vanille
- · 150 g de lait
- 150 g d'eau
- 30 g de jaunes d'oeufs
- · 190 g d'oeufs entiers
- 230 g de Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire®

À l'aide du crochet pétrisseur, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure, en incorporant les liquides petit à petit à la vitesse 1 pendant 8 minutes. Pétrir ensuite à la vitesse 2 pendant 4 minutes. Ajouter le beurre à la vitesse 1 et pétrir 6 minutes, puis continuer à pétrir à la vitesse 2 pendant 8 minutes. Laisser lever pendant 1 heure, déposer et réfrigérer pendant une nuit.

GARNITURE AU CARAMEL

- 150 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 225 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®
- 55 g de lait
- 55 g de glucose (1)
- · 120 g de glucose (2)
- · 110 g de sucre
- 2,5 g de fleur de sel
- 90 g de Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire®
- 1 gousse de vanille

Enrobage

· Graines de sésame blanc (q.s.)





Chauffer la crème, le lait, le glucose (1) et la vanille. Chauffer le glucose (2) et le sucre à 200°C et déglacer avec la crème chaude infusée. Chauffer à 105°C. À 70°C, ajouter le beurre, la fleur de sel, le cream cheese, puis mélanger avec un batteur à main. Réfrigérer pendant une nuit.

GARNITURE À LA PISTACHE

- 200 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 30 q de pâte de pistache
- · 25 g de sucre

Enrobage

· Pistaches hachées (q.s.)

Mélanger tous les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

GARNITURE À LA VANILLE

- · 200 a de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- · 0,5 g de vanille en poudre
- · 2 g de zeste d'orange
- 2 g d'eau de fleur d'oranger
- 20 g de sucre

Enrobage

- · 200 a de sucre
- · 4 g de vanille en poudre

Mélanger tous les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

GARNITURE AUX FRAISES

- · 150 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- · 500 g de purée de fraises
- 100 g de morceaux de framboise surgelés
- · 110 g de sucre
- · 15 g de pectine NH

Enrobage

- · 200 g de sucre
- · 80 g de poudre de fraises Sosa

Chauffer la purée de fraises et les morceaux de framboises. À 40°C, ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition. Laisser refroidir, mélanger au cream cheese et réfrigérer.

GARNITURE AU CHOCOLAT

- 110 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 250 g de chocolat 67%
- · 125 a de lait
- 175 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®

Enrobage

- 200 g de sucre
- · 20 g de cacao en poudre

Porter le lait à ébullition, verser le chocolat, remuer, ajouter la crème froide puis le cream cheese en mélangeant à l'aide d'un batteur à main. Réserver au réfrigérateur.

TOUCHES DE FINITION

· Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire® (q.s.)

CUISSON ET GARNITURE

Avec la pâte à beignet, faire des boules de 15 g. Pour les boules à la pistache et pour les boules au caramel, humidifier les boules de pâte et les rouler dans leurs enrobages respectifs. Laisser monter à 28°C pendant environ 45 minutes. Laisser reposer à température ambiante environ 10 minutes (pour que la pâte refroidisse). Dans une grande casserole, chauffer le beurre à 175°C. Faire frire les boules de beignets en les retournant pour les colorer uniformément. Égoutter les beignets et laisser refroidir. À l'aide d'une poche à douille à embout de 8 mm, farcir chaque boule de beignet avec 20 g de garniture. Rouler les boules de beignets fourrées au chocolat, à la fraise et à la vanille dans leurs enreobages respectifs.



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr





MILLEFEUILLE ORIENTAL



RECETTE IMAGINÉE PAR NICOLAS BOUSSIN



Millefeuille ORIENTAL

Recette originale de Nicolas Boussin

RECETTE POUR 20 PIÈCES - FLEXIPAN REF. 1897

PÂTE FEUILLETÉE

- 125 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (1)
- · 1000 g de Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel® (2)
- 940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- 310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
- 25 g de sel
- 25 g de vinaigre
- · 500 a d'eau

Mélanger au crochet les 2 farines, le beurre (1) et le sel, tout en versant lentement le vinaigre et l'eau. Former une boule et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage(2). Refermer l'abaisse et tourer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

- · 365 g de lait
- · 85 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sucre
- 17 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
- · 17 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

CRÈME DIPLOMATE

- 430 a de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 285 q de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®

- · 430 g de crème pâtissière
- · 50 a de masse aélatine (7g de gélatine 200 BLOOMS + 43 g d'eau)
- · 20 g d'eau de fleur d'oranger

Assouplir la crème pâtissière et la réchauffer légèrement. Ajouter la masse de gélatine fondue, l'eau de fleur d'oranger et le cream cheese. Monter la crème et l'incorporer délicatement à la crème pâtissière.

CARAMEL AUX PISTACHES

- 100 a de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 250 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®
- 50 g de Beurre de Laiterie Condé-sur-Vire Elle & Vire®
- · 220 g de sucre
- 35 g de glucose
- · 60 g de pâte de pistaches

Faire chauffer la crème avec le glucose. Préparer un caramel à sec avec le sucre puis déglacer avec la crème chaude. Chauffer à 108°C. Ajouter le beurre à 40°C avec la pâte à pistache et le cream cheese puis mixer. Réserver au froid.

CRÈME DÉCOR

- · 100 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- 325 g de Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®
- · 35 g de lait
- · 35 g de sucre
- · 26 g de masse gélatine

Porter à ébullition le lait et le sucre. Ajouter la masse gélatine et le cream cheese. Mélanger en ajoutant la crème refroidie. Réserver au froid au moins 4 heures (idéalement une nuit).

DRESSAGE

- · QS de sucre glace
- OS de beurre
- 130 g de graines de sésame
- · QS de pistaches brutes
- · QS de poudre de pistaches

En respectant les temps de repos, réaliser 5 tours simples (les 3 derniers avec du sucre glace). Abaisser le feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de 12 cm de diamètre. Étaler du beurre fondu au pinceau sur une face du disque. Parsemer de graines de sésame et saupoudrer de sucre glace. Retourner les disques sur une feuille de papier cuisson (sésames côté plaque). Recouvrer d'une autre feuille de papier cuisson et placer une plaque de cuisson en aluminium par dessus. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 25 minutes environ. À la sortie du four, retailler les disques avec l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Pocher 50 g de crème diplomate dans chaque Flexipan et mettre au congélateur. Démouler et couper en deux. Sur le côté lisse du disque, pocher 20 g de caramel à la pistache en laissant un demi-centimètre de bordure puis couper le disque en deux. Coller un demipalet de crème diplomate sur un demi-disque (côté caramel à la pistache) et refermer avec le deuxième demi-disque. À l'aide d'une douille à embout uni de 8 mm, pocher 7 boules de crème décor (25 g environ). Décorer avec des éclats de pistaches brutes et de poudre de pistaches brutes.









la maison de l'Excellence SAVENCIA

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr









BAGUETTE NORDIQUE

maison de Excellence





Baguette **NORDIQUE**

Recette originale de Clémence Aunis

RECETTE POUR 10 SANDWICHS

GARNITURE AU CREAM CHEESE

- 500 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®
- · 5 à 10 g d'aneth
- · 5 g de baies roses en grains
- · 1 citron vert
- · Sel, poivre fraîchement moulu

Dans un cul de poule, mélanger le cream cheese, l'aneth haché, les grains de baies roses concassés et le zeste de citron vert râpé à la Microplane®.

Assaisonner avec du sel et du poivre. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

DRESSAGE

- · 10 mini baguettes tradition céréale
- · 10 tranches de saumon fumé
- · Salade scarole

Trancher les mini baguettes et les tartiner généreusement de la garniture au cream cheese.

Garnir d'une tranche de saumon fumé et de quelques feuilles de salade scarole.

L'astuce du Chef

Créez des recettes illimitées en variant les pains selon vos préférences.



la maison de l'Excellence SAVENCIA FROMAGE & DAIRY

Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



