

PROVA
Gourmet



COLLECTION D'ENTREMETS
Arômes Naturels



ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Cacao

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - CACAO

121 g Pâte sucrée cacao cuite
76 g Chocolat noir 72 %
38 g Beurre de cacao
30 g Pailleté feuilletine pur beurre
15 g Amande hachée

BISCUIT - CACAO

208 g Jaune d'œuf
166 g Sucre semoule
208 g Blanc d'œuf
33 g Sucre semoule
40 g Farine T55
40 g Fécule de pomme de terre
35 g Poudre de cacao 22/24% M.G.
94 g Beurre doux
17 g **Arôme Naturel Goût Cacao - Prova Gourmet**

CRÉMEUX - CACAO

65 g Lait entier UHT
131 g Crème liquide 35% M.G.
3,5 g **Arôme Naturel Goût Cacao - Prova Gourmet**
123 g Chocolat blanc 33%
12 g Masse gélatine
15 g Poudre de cacao 22/24% M.G.

MOUSSE - CACAO

44 g Sucre semoule
15 g Poudre de cacao 22/24% M.G.
33 g Eau
68 g Jaune d'œuf
22 g Masse gélatine
154 g Crème liquide 35% M.G.
11 g Sucre semoule
3,5 g **Arôme Naturel Goût Cacao - Prova Gourmet**

FLOCAGE CHOCOLAT NOIR

60 g Chocolat noir 72%
30 g Beurre de cacao
10 g Huile de pépins de raisin

DÉCOR

100 g Chocolat noir 72%
100 g Nappage neutre
10 g Poudre de cacao 22/24%





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Cacao

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - CACAO

Mixer la pâte sucrée cuite, fondre le chocolat noir et le beurre de cacao puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Étaler le croustillant à 5mm entre deux feuilles guitares et mettre au réfrigérateur. Détailler des disques de 5,5cm de diamètre.

BISCUIT - CACAO

Tamiser ensemble la farine, la fécule et le cacao poudre. Fondre le beurre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule d'un côté et de l'autre, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Verser les jaunes d'œufs montés dans les blancs d'œufs. Incorporer les poudres tamisées et l'arôme naturel gout cacao à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre à 45°C. Étaler 800g de biscuit sur un tapis de cuisson dans un cadre 40x60cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 15min environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir puis détailler des disques de 4cm de diamètre.

CRÉMEUX - CACAO

Bouillir le lait, la crème et la poudre de cacao, ajouter la masse gélatine. Emulsionner à la maryse sur le chocolat blanc fondu et l'arôme naturel gout cacao. Mixer. Pocher 30g de crèmeux cacao dans les moules cylindre de 4,5cm de diamètre. Déposer les disques de biscuits dessus avec le côté croûte à l'extérieur. Congeler.

MOUSSE - CACAO

Mélanger le sucre semoule et le cacao poudre tamisé, ajouter l'eau et porter à ébullition. Pocher les jaunes d'œufs avec le sirop cacao à 85°C. Ajouter la masse gélatine, puis monter au batteur à l'aide d'un fouet vitesse rapide. En parallèle, monter la crème avec le sucre semoule jusqu'à consistance souple. Lorsque la pâte à bombe est à 30°C, incorporer l'arôme naturel goût cacao et la crème montée en plusieurs fois à la maryse. Pocher 30g de mousse cacao dans les moules cylindres de 6cm de diamètre. Disposer l'insert. Pocher à nouveau 5g de mousse cacao, puis disposer le disque de croustillant. Lisser et congeler.

FLOCAGE CHOCOLAT NOIR

Fondre le chocolat noir et le beurre de cacao. Mixer et ajouter l'huile de pépin de raisin. Filtrer. Démouler les entremets et pulvériser d'un fin velours de flocage noir.

DÉCOR

Étaler une abaisse de chocolat noir tempéré. Détailler un pictogramme de cabosse avant cristallisation à l'aide d'un cure dent ou après cristallisation à l'aide d'une découpe jet d'eau. Mélanger le nappage neutre et la poudre de cacao. Déposer le décor chocolat à la surface de l'entremet. À l'aide d'un cornet, remplir les cavités du décor chocolat de nappage cacao.





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Noix de Coco

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - NOIX DE COCO

121 g Pâte sucrée cuite
76 g Chocolat blanc 33%
38 g Beurre de cacao
30 g Pailleté feuilletine pur beurre
8 g Amande hachée
8 g Poudre de noix de coco

BISCUIT JOCONDE - NOIX DE COCO

202 g Sucre glace
338 g Œuf entier
58 g Poudre d'amande blanche
58 g Poudre de noix de coco
68 g Farine T55
223 g Blanc d'œuf
34 g Sucre semoule
50 g Huile de pépins de raisin
21 g **Arôme Naturel Goût Noix de
Coco - Prova Gourmet**

CRÉMEUX - NOIX DE COCO

69 g Lait entier UHT
137 g Crème liquide 35% M.G.
12 g Masse gélatine
129 g Chocolat blanc 33%
3,5 g **Arôme Naturel Goût Noix de
Coco - Prova Gourmet**

MOUSSE - NOIX DE COCO

288 g Crème liquide 35% M.G.
30 g Masse gélatine
18 g Sirop de glucose DE40
11 g Blanc d'œuf
3,5 g **Arôme Naturel Goût Noix de
Coco - Prova Gourmet**

FLOCAGE CHOCOLAT BLANC - NOIX DE COCO

60 g Chocolat blanc 33%
40 g Huile de coco désodorisée

DÉCOR

100 g Chocolat blanc 33%
100 g Nappage neutre





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Noix de Coco

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - NOIX DE COCO

Mixer la pâte sucrée cuite, fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Etaler le croustillant noix de coco à 5mm entre deux feuilles guitares et mettre au réfrigérateur. Détailler des disques de 5,5cm de diamètre.

BISCUIT JOCONDE - NOIX DE COCO

Tamiser le sucre glace et la farine T55. Emulsionner les œufs entiers, le sucre glace, la poudre d'amande blanche, la poudre de noix de coco et l'arôme naturel goût noix de coco pendant 10min, puis ajouter la farine T55 à la maryse. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Etaler 1000g de biscuit joconde sur un tapis de cuisson dans un cadre 40x60cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10min environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir puis détailler des disques de 4cm de diamètre.

CRÉMEUX - NOIX DE COCO

Bouillir le lait et la crème. Ajouter la masse gélatine. Emulsionner à la maryse sur le chocolat blanc fondu et l'arôme naturel goût noix de coco. Mixer. Pocher 30g de crèmeux noix de coco dans les moules cylindre de 4,5cm de diamètre. Déposer les disques de biscuits dessus avec le côté croûte à l'extérieur. Congeler.

MOUSSE - NOIX DE COCO

Chauffer les blancs d'œufs, le sirop de glucose et la masse gélatine au bain marie à 40°C et monter au batteur. En parallèle, monter la crème en consistance souple. Incorporer délicatement l'arôme goût noix de coco et la crème, aux blancs d'œufs montés. Pocher 30g de mousse noix de coco dans les moules cylindre de 6cm de diamètre. Disposer l'insert. Pocher à nouveau 5g de mousse noix de coco, puis disposer le disque de croustillant. Lisser et congeler.

FLOCAGE CHOCOLAT BLANC - NOIX DE COCO

Fondre le chocolat blanc et l'huile de coco désodorisée. Mixer et ajouter l'huile de pépin de raisin. Filtrer. Démouler les entremets et pulvériser d'un fin velours de flocage blanc.

DÉCOR

Étaler une abaisse de chocolat blanc tempéré. Détailler un pictogramme de noix de coco avant cristallisation à l'aide d'un cure dent ou après cristallisation à l'aide d'une découpe jet d'eau. Déposer le décor chocolat à la surface de l'entremet. A l'aide d'un cornet, remplir les cavités du décor chocolat de nappage neutre.





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Noisette

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - NOISETTE

121 g Pâte sucrée cuite
76 g Chocolat blanc 33%
38 g Beurre de cacao
30 g Pailleté feuilletine pur beurre
15 g Noisette hachée

BISCUIT JOCONDE - NOISETTE

204 g Sucre glace
342 g Œuf entier
105 g Poudre de noisette
69 g Farine T55
225 g Blanc d'œuf
36 g Sucre semoule
49 g Huile de pépins de raisin
21 g **Arôme Naturel Goût Noisette - Prova Gourmet**

CRÉMEUX - NOISETTE

65 g Lait entier UHT
131 g Crème liquide 35% M.G.
12 g Masse gélatine
115 g Chocolat au lait 40 %
22 g Pâte de noisette
3,5 g **Arôme Naturel Goût Noisette - Prova Gourmet**

MOUSSE - NOISETTE

66 g Jaune d'œuf
75 g Sirop à 30°B
21 g Masse gélatine
151 g Crème liquide 35% M.G.
11 g Sucre semoule
22 g Pâte de noisette 100%
3,5 g **Arôme Naturel Goût Noisette - Prova Gourmet**

FLOCAGE CHOCOLAT LAIT

60 g Chocolat lait 40%
30 g Beurre de cacao
10 g Huile de pépins de raisin

DÉCOR

100 g Chocolat lait 40%
100 g Nappage neutre
10 g Pâte de noisette





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Noisette

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - NOISETTE

Mixer la pâte sucrée cuite, fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Etaler le croustillant noisette à 5mm entre deux feuilles guitares et mettre au réfrigérateur. Détailler des disques de 5,5cm de diamètre.

BISCUIT JOCONDE - NOISETTE

Tamiser le sucre glace et la farine T55. Emulsionner les œufs entiers, le sucre glace, la poudre de noisette et l'arôme naturel goût noisette pendant 10min, puis ajouter la farine T55 à la maryse. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Etaler 1000g de biscuit joconde sur un tapis de cuisson dans un cadre 40x60cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10min environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir puis détailler des disques de 4cm de diamètre.

CRÉMEUX - NOISETTE

Bouillir le lait et la crème. Ajouter la masse gélatine. Emulsionner à la maryse sur le chocolat au lait fondu, la pâte de noisette et l'arôme naturel goût noisette. Mixer. Pocher 30g de crémeux noisette dans les moules cylindre de 4,5cm de diamètre. Déposer les disques de biscuits dessus avec le côté croûte à l'extérieur. Congeler.

MOUSSE - NOISETTE

Pocher les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°B à 85°C. Ajouter la masse gélatine, puis monter au batteur à l'aide d'un fouet vitesse rapide. En parallèle, monter la crème avec le sucre semoule jusqu'à consistance souple. Lorsque la pâte à bombe est à 30°C, incorporer la pâte de noisette, l'arôme naturel goût noisette et la crème montée en plusieurs fois à la maryse. Pocher 30g de mousse noisette dans les moules cylindre de 6cm de diamètre. Disposer l'insert. Pocher à nouveau 5g de mousse noisette, puis disposer le disque de croustillant. Lisser et congeler.

FLOPAGE CHOCOLAT LAIT

Fondre le chocolat au lait et le beurre de cacao. Mixer et ajouter l'huile de pépin de raisin. Démouler et pulvériser d'un fin velours de flocage chocolat lait.

DÉCOR

Etaler une abaisse de chocolat au lait tempéré. Détailler un pictogramme de noisette avant cristallisation à l'aide d'un cure dent ou après cristallisation à l'aide d'une découpe jet d'eau. Mélanger le nappage neutre et la pâte de noisette. Déposer le décor chocolat à la surface de l'entremet. A l'aide d'un cornet, remplir les cavités du décor chocolat de nappage noisette.





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Pistache

INGRÉDIENTS

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - PISTACHE

121 g Pâte sucrée cuite
76 g Chocolat blanc 33%
38 g Beurre de cacao
30 g Pailleté feuilletine pur beurre
15 g Pistache hachée

BISCUIT JOCONDE - PISTACHE

204 g Sucre glace
342 g Œuf entier
105 g Poudre de pistache
69 g Farine T55
225 g Blanc d'œuf
36 g Sucre semoule
49 g Huile de pépins de raisin
21 g **Arôme Naturel Goût Pistache - Prova Gourmet**

CRÉMEUX - PISTACHE

64 g Lait entier UHT
128 g Crème liquide 35% M.G.
12 g Masse gélatine
120 g Chocolat blanc 33%
21 g Pâte de pistache 100%
3,5 g **Arôme Naturel Goût Pistache - Prova Gourmet**

MOUSSE - PISTACHE

66 g Jaune d'œuf
75 g Sirop à 30°B
21 g Masse gélatine
151 g Crème liquide 35% M.G.
11 g Sucre semoule
22 g Pâte de pistache 100 %
3,5 g **Arôme Naturel Goût Pistache - Prova Gourmet**

FLOCAGE VERT - PISTACHE

30 g Beurre de cacao
60 g Chocolat blanc 33%
10 g Huile de pépins de raisin
QS Colorant vert liposoluble

DÉCOR

100 g Chocolat blanc 33%
100 g Nappage neutre
10 g Pâte de pistache 100%
QS Colorant vert liposoluble





ENTREMETS

Arôme Naturel Goût Pistache

PRÉPARATION

Recette pour 10 portions

CROUSTILLANT - PISTACHE

Mixer la pâte sucrée cuite, fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao puis mélanger l'ensemble des ingrédients. Etaler le croustillant pistache à 5mm entre deux feuilles guitares et mettre au réfrigérateur. Détailler des disques de 5,5cm de diamètre.

BISCUIT JOCONDE - PISTACHE

Tamiser le sucre glace et la farine T55. Emulsionner les œufs entiers, le sucre glace, la poudre de pistache et l'arôme naturel goût pistache pendant 10min, puis ajouter la farine T55 à la maryse. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les deux masses puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Etaler 1000g de biscuit joconde sur un tapis de cuisson dans un cadre 40x60cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant 10min environ. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir puis détailler des disques de 4cm de diamètre.

CRÉMEUX - PISTACHE

Bouillir le lait et la crème. Ajouter la masse gélatine. Emulsionner à la maryse sur le chocolat blanc fondu, la pâte de pistache et l'arôme naturel goût pistache. Mixer. Pocher 30g de crémeux pistache dans les moules cylindre de 4,5cm de diamètre. Déposer les disques de biscuits dessus avec le côté croûte à l'extérieur. Congeler.

MOUSSE - PISTACHE

Pocher les jaunes d'œufs avec le sirop à 30°B à 85°C. Ajouter la masse gélatine, puis monter au batteur à l'aide d'un fouet vitesse rapide. En parallèle, monter la crème avec le sucre semoule jusqu'à consistance souple. Lorsque la pâte à bombe est à 30°C, incorporer la pâte de pistache, l'arôme naturel goût pistache et la crème montée en plusieurs fois à la maryse. Pocher 30g de mousse pistache dans les moules cylindre de 6cm de diamètre. Disposer l'insert. Pocher à nouveau 5g de mousse pistache, puis disposer le disque de croustillant. Lisser et congeler.

FLOCCAGE VERT - PISTACHE

Fondre le chocolat blanc et le beurre de cacao. Ajouter le colorant vert liposoluble, mixer en ajoutant l'huile de pépin de raisin. Démouler et pulvériser d'un fin velours de floccage vert.

DÉCOR

Etaler une abaisse de chocolat vert tempéré. Détailler un pictogramme de pistache avant cristallisation à l'aide d'un cure dent ou après cristallisation à l'aide d'une découpe jet d'eau. Mélanger le nappage neutre et la pâte de pistache. Déposer le décor chocolat à la surface de l'entremet. A l'aide d'un cornet, remplir les cavités du décor chocolat de nappage pistache.

