

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



CONCOURS P.12 à 25

LES 3 NOUVEAUX
M.O.F. PÂTISSIERS

RECETTES P.40 à 69

SPÉCIAL
PÂTE À CHOUX

DOSSIER P.70 à 79

MATÉRIEL &
TRAITEURS EN FÊTE

LE TEMPS D'UN SALAMMBO

Recette proposée par
GRÉGORY DOYEN
& ANDREUS RAMILISON
Shokoladnitsa

THE TIME FOR A SALAMMBO

This recipe is calculated for approximately 25 portions.

CHOUX PASTRY

Water	125 g
Milk	125 g
Caster sugar	5 g
Salt	5 g
Butter 82% fat	100 g
Flour	150 g
Eggs	225 g

Boil cubed butter, water, milk, sugar and salt. Add the sifted flour, mix well and dry out the batter on the heat. Place the batter into a mixing bowl with a paddle and gradually add the eggs (make sure that the final mixture is at 30°C). Pipe the choux in a tear shape onto a tray and place piece of crumble the same size onto the top. Bake in at 230°C in a fan forced oven dropping in temperature with the vent closed and finish the baking at 155°C for a total of 25 minutes baking time.

CRUMBLE

Brown sugar	145 g
Flour	145 g
Butter 82% fat	120 g
Vanilla extract	10 g

In a robot-coupe blixer add all of the ingredients into the bowl. Gradually mix and cut into tear shapes. Store in the freezer before placing onto the piped choux pastry.

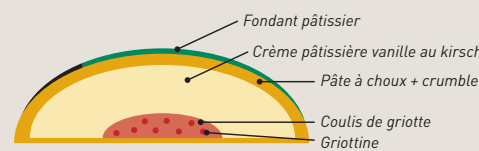
VANILLA KIRSCH CRÈME PÂTISSIÈRE

Milk 3.2% fat	640 g
cream 35% fat	100 g
vanilla bean	2 g
Vanilla extract	20 g
custard powder	2 g
Caster sugar	140 g
Egg yolks	141 g
Butter 82% fat	45 g
Corn starch	20 g
Flour	65 g
Kirsch 50% AOC (CHASSARD)	55 g

Mix the sugar, custard powder, corn starch into the egg yolks. Boil the milk, cream, vanilla bean, and vanilla extract. Take out the vanilla bean and add into previous mixture and proceed to cook the crème pâtissière. Once the cream is cooked add the butter and pour onto trays and freeze in a the blast freezer. When cooled mix the cream in a mixer to smoothen, gradually add the kirsch and place in a piping bag for the finishing.

GRIOTTINE COÛLIS

Kirsch griottine (CHASSARD)	100 g
Sour cherry puree (Boiron)	150 g



Inverted sugar	15 g
Corn starch	6 g
Caster sugar	10 g
Gelatin	2 g

Cut the griottines in thin slices and keep them in their juice. Mix the starch in 20 g water. Heat the puree with the inverted sugar and sugar to 65°C and add the starch mixture and boil.

GREEN FONDANT

Fondant	500 g
Cocoa butter	50 g
Glucose	50 g
Green colorant	Q.S.
Yellow colorant	Q.S.

Heat the fondant to 45°C and add the glucose, melted cocoa butter and colorants. Mix and spread out into two guitar sheets. Blast freeze and cut tear shapes.

EQUIPMENT REQUIRED FOR THE FINISHING

- Piping bag
- Straight piping tip #12
- Tear shaped dough cutter

DECORATION

Green fondant	5 g
Chocolate fondant	1 g
White chocolate decoration	Q.S.
Dark chocolate decoration	Q.S.

THE IDEA?

The Salamambo is a traditional French pastry that has been completely left to the side. I wanted to modernise this pastry, respecting important bases such as the shape and the flavour, finishing with a modern touch.

THE SHAPE?

A traditional shape of a Salamambo. A large, long egg shape or tear shape.

THE FAVOURS?

- Madagascan vanilla,
- AOC Kirsch from Chassard
- Sour cherry.

THE TECHNICAL STEP?

- Making the choux pastry
- Piping the choux pastry in the tear shapes is the hardest step, the crumble should cover all of the surface to create a perfect product when baking.
- The baking is also a very important step because I normally use a rotating fan forced oven.

CAREFUL

To finish a perfect choux pastry. Respect the temperatures for the fondant. The crème pâtissière needs to be creamy.



© G. Doyen

Cette recette a été calculée pour environ 25 pièces.

PÂTE À CHOUX

Eau	125 g
Lait	125 g
Sucre	5 g
Sel	5 g
Beurre 82 % MG	100 g
Farine T55	150 g
Œufs	225 g

Couper le beurre en cubes, l'ajouter dans une casserole avec l'eau, le lait, le sucre et le sel. Porter le mélange à ébullition, ajouter la farine puis bien mélanger et procéder au dessèchement de la pâte. Mettre la pâte au batteur puis, à l'aide de la feuille, mélanger et ajouter les œufs par petites quantités (préalablement mixer à une température de 30 °C). Pocher des choux de type salammbo sur plaque puis déposer sur le dessus un morceau de crumble de la taille de ceux-ci. Cuire à chaleur tombante en four air pulsé, enfourner à 230 °C puis éteindre le four clé ferme, puis terminer la cuisson à 155 °C, temps de cuisson 25 min.

CRUMBLE NEUTRE

Sucre roux	145 g
Farine	145 g
Beurre 82 % MG	120 g
Extrait de vanille	10 g

À l'aide du robot-coupe Blixer, ajouter tous les ingrédients dans un bol. Émulsionner petit à petit, une fois la pâte homogène, étaler à 2 mm entre deux feuilles de papier guitare. Surgeler puis découper des morceaux de la forme d'un salammbo. Réserver au congélateur avant de déposer sur la pâte à choux.

CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLE KIRSCH

Lait 3,2 % MG	640 g
Crème 35 % MG	100 g
Gousse de vanille	2 g
Extrait de vanille	20 g

Stabilisateur à crème pâtissière	2 g
Sucre semoule	140 g
Jaunes d'œuf	141 g
Beurre 82 % MG	45 g
Fécule de maïs	20 g
Farine T55	65 g
Kirsch 50 % AOC ferme Chassard	55 g

Mélanger à sec le sucre, le stabilisateur, la fécule de maïs et la farine puis ajouter les jaunes d'œuf. Blanchir le tout au batteur avec la feuille. Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée et l'extrait de vanille. À ébullition, retirer la gousse de vanille, ajouter le 1^{er} mélange et procéder à la cuisson de la crème (identique crème pâtissière), ajouter alors le beurre, mélanger puis couler sur plaque. Placer le tout en cellule de refroidissement rapide. À complet refroidissement, mettre la crème au batteur et, à l'aide de la feuille, la lisser. Ajouter par la suite le kirsch petit à petit puis stocker en poche avant le garnissage.

COULIS DE GRIOTTINE

Griottines au kirsch ferme de Chassard	100 g
Purée de griotte Boiron	150 g
Trimoline	15 g
Fécule de maïs	6 g
Sucre semoule	10 g
Gélatine	2 g

Émincer les griottines en fines lamelles puis les conserver dans un peu de leur jus. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, réserver. Mélanger la fécule de maïs avec 20 g d'eau, chauffer la purée de griotte puis ajouter la trimoline et le sucre semoule, porter le mélange à 65 °C puis ajouter la fécule de maïs. Redonner une ébullition puis réserver en barquette.

FONDANT PÂTISSIER VERT

Fondant pâtissier	500 g
Beurre de cacao	50 g
Glucose	50 g

Colorant vert	Q.S.
Colorant jaune	Q.S.

MOULE MONTAGE

- Poche à douille
- Douille unie 12
- Emporte-pièce goutte

DÉCORS

Fondant pâtissier vert	5 g
Fondant pâtissier chocolat	1 g
Décor chocolat blanc	Q.S.
Décor chocolat noir	Q.S.

L'IDÉE ?

Le salammbo, une pâtisserie de tradition française laissée quelque peu à l'abandon. J'ai voulu revisiter ce petit chou, appelée aussi le « gland pâtissier » en respectant certaines bases essentielles, la forme et le goût. Au final, une petite touche moderne pour mettre en valeur ce magnifique produit.

LA FORME ?

Forme traditionnelle du salammbo. Une forme de gros œuf allongé ou de goutte.

LES SAVEURS ?

- La vanille de Madagascar
- Le kirsch AOC production fermière de la maison Chassard
- La griotte

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

- La réalisation de la pâte à choux.
- Le pochage des choux en forme de goutte est la partie la plus délicate, le crumble doit recouvrir toute la surface de celle-ci afin d'avoir une parfaite harmonie lors de la cuisson. La cuisson reste un point très important, j'ai ajouté une petite difficulté à cette recette puisque j'ai utilisé un four à chariot rotatif.

ATTENTION

Il faut avoir une belle pâte à choux. Respecter les températures pour le fondant. La crème pâtissière doit être très crémeuse.

BOULE CHOCO NOISETTE

Recette proposée par
ANGELO MUSA
M.O.F
& CYRIL GARCIN
Pâtisserie Bourguignon, Metz

CHOCOLATE HAZELNUT BALL

For 12 choux

CHOUX PASTRY

Water	120 g
Milk	120 g
Butter	104 g
Caster sugar	3 g
Salt	3.5 g
Flour	138 g
Eggs	243 g

Boil water, milk, butter, salt and sugar. Add the sifted flour and mix to create a homogeneous mass. Dry out the heat in a mixing bowl with a paddle gradually mix in the eggs. Adjust the quantity of eggs if necessary. Pipe 40 g into round 6cm tea balls lined with a silpain. Close with a clip and bake at 170°C for 55 minutes. Unmold straight out of the oven.

HOME MADE PRALINE

Water	100 g
Caster sugar	400 g
Whole hazelnuts	300 g
Whole almonds	300 g
Vanilla bean	1

Cook the water and sugar to 120°C, add the nuts and stir constantly over the heat to caramelize. Spread onto a baking tray with baking paper and cool before mixing in the robot-coupe. Leave to cool and mix again before straining to remove the skin.

CHOCOLATE HAZELNUT CREAM

Milk	500 g
Caster sugar	88 g
Egg yolks	80 g
Corn starch	45 g
Dark chocolate Carupano 62% (Chocolaterie de l'opéra)	70 g
Salt 'fleur de sel'	1.25 g
Home made praline	45 g
Hazelnut paste	35 g
Butter	50 g
Lemon zest	1

Boil milk, lemon zest. Mix in egg yolks, sugar and starch and make

a crème pâtissière. Add the melted chocolate, praline, hazelnut paste, butter and fleur de sel. Mix and store the cream in the fridge, wrapped on the surface. Before piping, smoothen the cream with a paddle in the mixer.

HAZELNUT FONDANT

Fondant	200 g
Cocoa butter	20 g
Praline	Q.S.
30°baume syrup	Q.S.

Heat all the ingredients to 37°C and spread out the mixture in between 2 oiled guitar sheets, cut 5 cm discs. Blast freeze in order to unstick the fondant to place onto the choux.

FINISHING AND DECORATION

Pierce the top of the choux pastry balls and fill them 90% with chocolate hazelnut cream and pipe in the middle a small amount of pure home made praline. Place on the top a disc of hazelnut fondant and a roasted hazelnut cut in half.

THE IDEA?

This was a common idea that we had in mind.

THE SHAPE?

The idea is to have a perfect ball.

THE FLAVOURS?

A soft, creamy cream giving a perfect balance in between an exceptional chocolate and the hazelnut flavour. The hazelnut flavour is strengthened with the pure home made praline in the center of the ball. A true irresistible indulgence...

THE TECHNICAL STEP?

Filling the choux making sure that they do not break.

CAREFUL

It is important to respect the weight when piping the raw choux pastry (40 g) in order to have a perfect ball after baking.

Pour 12 choux.

PÂTE À CHOUX

Eau	120 g
Lait	120 g
Beurre	104 g
Sucre	3 g
Sel fin	3,5 g
Farine T55	138 g
Œufs entiers	243 g

Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Incorporer la farine, mélanger afin d'obtenir une masse homogène, dessécher la pâte et, au batteur, incorporer les œufs, rectifier si nécessaire. Pocher 40 g dans des boules à thé grillagées de diamètre 6 cm chemisées d'un silicone percé du même diamètre. Refermer la boule à thé à l'aide d'une pince et cuire au four ventilé pendant 55 minutes à 17 °C. Démouler à la sortie du four.

PRALINÉ « MAISON »

Eau	100 g
Sucre semoule	400 g
Noisettes entières	300 g
Amandes entières	300 g
Gousse de vanille	1

Cuire l'eau et le sucre à 120 °C, ajouter les fruits secs, laisser sabler et cuire au caramel. Débarrasser sur plaque, laisser refroidir puis mixer au robot-coupe. Laisser refroidir puis mixer à nouveau et tamiser afin d'enlever les éventuelles coquilles.

CRÈME CHOCOLAT NOISETTE

Lait	500 g
Sucre	88 g
Jaunes d'œuf	80 g
Maizena®	45 g
Chocolat noir Carupano 62 %	70 g

Fleur de sel	1,25 g
Praliné maison	45 g
Pâte de noisette	35 g
Beurre	50 g
Zeste de citron jaune	1

Chauffer le lait avec le zeste de citron, mélanger les jaunes, le sucre et la Maizena® puis réaliser une crème pâtissière. Après cuisson, incorporer le chocolat fondu, le praliné, la pâte de noisette, le beurre et la fleur de sel. Mixer et stocker la crème filmée au froid. Avant de garnir, lisser la crème à la feuille.

FONDANT NOISETTE

Fondant	200 g
Beurre de cacao	20 g
Praliné	Q.S.
Sirop à 30°Baumé	Q.S.

Chauffer le tout à 37 °C puis réaliser des disques de 5 cm de diamètre entre 2 feuilles de guitare huilées. Passer en cellule de refroidissement afin de pouvoir les décoller et les poser sur les choux.

MONTAGE ET FINITION

Percer le dessous des boules de pâte à choux puis les garnir à 90 % de crème chocolat noisette. Pocher au centre un petit peu de praliné maison pur. Déposer sur le dessus de la boule un disque de fondant noisette et une noisette torréfiée coupée en deux.

L'IDÉE ?

Une idée commune qui nous traitait dans la tête.

LA FORME ?

Le but est d'avoir une boule parfaite.

LES SAVEURS ?

La crème onctueuse et moelleuse offre l'équilibre parfait en bouche d'un chocolat d'exception parfumé à la noisette. La saveur de noisette est renforcée par le praliné pur au centre de la boule. Une vraie gourmandise à laquelle on ne peut résister...

L'ÉTAPE TECHNIQUE DÉLICATE ?

Garnir les choux avec précaution afin de ne pas les faire éclater.

ATTENTION

Il faut bien respecter le poids de pâte à choux crue (40 g) afin d'obtenir une boule parfaite après cuisson.