



BEURRE GASTRONOMIQUE

RÉVÉLATEUR DE SAVEURS EN CUISINE ET PÂTISSERIE



De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs





LE BEURRE GASTRONOMIQUE PRESIDENT PROFESSIONNEL REVELE LES SAVEURS DES CREATIONS DES CHEFS DE CUISINE ET CHEFS PÂTISSIERS :

Le Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel* est issu du savoir-faire des maîtres beurriers PRESIDENT acquis en plus de 40 ans d'expérience.

Élaboré en Bretagne sur le bassin laitier breton à partir de crèmes sélectionnées, il est apprécié pour son goût et est distingué pour la deuxième fois par **la médaille d'or du Concours Général Agricole 2014.**

Le chef Guy-Michel VENUTO, responsable Culinaire PRESIDENT Professionnel a élaboré ces recettes avec le Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel.

Exhausteur de goût, il relève les saveurs des produits de saison. Onctueux en bouche, il apporte un liant soyeux aux plats et aux sauces.

En pâtisserie aussi le Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel tient une place de choix. Formidable fixateur d'arôme, son incorporation en magnifie la gourmandise.

*Existe en Plaquette 500 g et en Rouleau 1kg, variétés Doux et Demi-Sel.



Guy-Michel VENUTO
Responsable Culinaire PRESIDENT Professionnel



SOMMAIRE

Entrées et plats :	• Mille feuilles d'aubergines, dos de cabillaud à la verveine	4
	• Corolle d'escargots et cèpes en persillade	6
	• Émulsion de coquillages safranée, légumes colorés	8
	• Tatin de patates douces et d'hélianthis, parfumée aux épices	10
	• Sot l'y laisse et gésiers de canards confits, fèves, façon Parmentier	12
• Variations d'asperges, spaghettis et piment d'Espelette	14	
Desserts :	• Lingot fraise	16
	• Beignets soufflés	18
	• Choux craquant	20
	• Club sablé chocolat	26
	• Tarte citron	22
• État de Choc	24	

MILLE FEUILLE D'AUBERGINES, DOS DE CABILLAUD À LA VERVEINE



PROGRESSION

Faire mariner le dos de cabillaud avec environ $\frac{1}{3}$ de la verveine hachée et de l'huile d'olive.

Griller les aubergines en tranches, avec un filet d'huile d'olive.

Dans une sauteuse, suer les échalotes et le céleri. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le fumet. Réserver quelques feuilles de verveine pour la finition, hacher le reste et infuser dans la sauce.

Sauter les gambas.

Fariner légèrement le cabillaud, saler, poivrer et poêler dans le beurre 2 à 3 minutes de chaque côté. Rectifier l'assaisonnement.

Montage

Monter successivement : tranche d'aubergine, feuille de verveine, dos de cabillaud, verveine et aubergine.

Recommencer pour faire une 2^{ème} couche et finir par une tranche d'aubergine.

Finition

Gambas, feuilles de verveine et sauce à la verveine.

Astuces du Chef

Selon la pêche du jour, vous pouvez également utiliser du lieu jaune.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 pièces dos de cabillauds
- 1 bouquet de verveine
- 2 dl huile d'olive
- 3 aubergines
- 150g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 3 échalotes
- 2 branches céleri
- 2dl vin blanc
- 3dl fumet de poisson
- 100g farine
- PM sel et poivres du moulin
- 20 gambas

COROLLE D'ESCARGOTS ET CÈPES EN PERSILLADE



PROGRESSION

Mouler les feuilles de briks dans des ramequins individuels.
Cuire les feuilles de brik au four à 190°C jusqu'à légère coloration.

Apprêter et nettoyer les champignons.

Hacher l'ail et le persil finement.

Poêler les champignons dans le beurre frémissant jusqu'à coloration.

Incorporer les escargots, laisser colorer.

Ajouter le persil et l'ail, ainsi que les noisettes.

Déposer l'ensemble dans la corolle, et servir chaud.

Accompagner d'une salade.

Astuces du Chef

Utilisez des morilles, girolles, pleurotes selon la saison.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 10 feuilles de briks
- 6 douzaines escargots
- 3 gousses ail frais et ail fumé
- ½ botte persil frisé
- 500g champignons de Paris
- 800g cèpes
- 200g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 100g noisettes hachées
- 3 trévises
- 1 feuille de chêne
- 1 bouquet ciboulette
- PM sel et poivres du moulin
- PM vinaigrette

ÉMULSION DE COQUILLAGES SAFRANÉE, LÉGUMES COLORÉS



PROGRESSION

Mettre à dégorger les coques pendant une nuit à l'eau salée.

Préparer les légumes.

Laver les coques et les moules.

Les cuire à la marinère séparément, en ajoutant le thym pour les coques et le safran pour les moules.

Réserver le jus des cuissons en mélange : $\frac{2}{3}$ de jus des moules et $\frac{1}{3}$ de jus des coques.

Utiliser le reste des jus pour cuire la polenta.

Dans une sauteuse, quand le beurre commence à grésiller, ajouter les carottes et les radis.

Cuire les fenouils à l'eau salée, puis les faire revenir avec légère coloration au beurre.

Cuire les petits pois à l'eau salée.

Poêler légèrement la polenta en bâtonnets.

Disposer harmonieusement l'ensemble : les coques, les moules et les légumes dans l'assiette.

Chauffer le jus des cuissons, rectifier l'assaisonnement, incorporer les noix de beurre et émulsionner.

Ajouter l'émulsion au départ.

Astuces du Chef

Pour être sûrs que la chair des moules soit ample et appétissante, sélectionnez des Moules de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel et respectez sa saison qui s'étend de juillet à janvier-février.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1 litre moules
- 1 litre coques
- 2 oignons
- 2dl vin blanc sec
- 300g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 3 gousses ail
- $\frac{1}{2}$ botte persil
- 500g polenta
- 500g carottes fanes
- 500g radis
- 500g mini fenouil
- 500g petits pois frais
- 300g tomate zebra
- 500g mesclun
- PM safran
- PM sel et poivres du moulin
- PM thym

PATATES DOUCES ET HÉLIANTIS FAÇON TATIN, PARFUMÉS AUX ÉPICES



PROGRESSION

Tatins

Cuire les patates douces et les héliantis dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Les éplucher et les tailler en quartiers.

Poêler au beurre doucement jusqu'à une coloration dorée, ajouter un filet de jus de citron.

Parsemer le cumin et la coriandre sur les légumes. Vérifier l'assaisonnement.

Mouler dans des moules individuels.

Détailler la pâte brisée en disques et les appliquer sur les légumes.

Cuire les tatins au four à 185°C pendant 35 min.

Tuiles de parmesan

Déposer le parmesan râpé dans une poêle, cuire rapidement.

Dressage

Démouler la tatin, décorer avec la tuile. Accompagner d'une salade.

Astuces du Chef

Remplacez les héliantis par le topinambour dont le goût se rapproche de celle des fonds d'artichaut ou des salsifis.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1kg patates douces
- 500g héliantis
- 150g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 2 plaques pâte brisée salée
- 200g parmesan GALBANI
- 2 endives
- ½ citron
- PM huile
- PM mesclun
- PM coriandre
- PM cumin
- PM sel et poivres du moulin

SOT L'Y LAISSE CONFIT ET SES FÈVES, FAÇON PARMENTIER



PROGRESSION

Cuire les pommes de terre en robes des champs, écraser la pulpe à la fourchette, ajouter 100g de beurre puis 2 jaunes d'œufs.

Dans une casserole porter à ébullition le bouillon de volaille, les fèves et les herbes fraîches.

Laisser cuire quelques minutes puis incorporer 90g de beurre.

Dans une sauteuse, faire chauffer les gésiers et les sots l'y laisse au préalablement confits.

Sauter les fèves à la poêle avec les tomates en dés, sel et poivres.

Montage

Dans un cercle, déposer l'écrasée, puis les sots l'y laisse ainsi que les gésiers.

Puis les fèves, et finir en recouvrant à nouveau de l'écrasée. Finition à la chapelure, puis passer au four 20 min à 180°C.

Astuces du Chef

Remplacez les fèves par des petits pois frais.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 1,5 kg pommes de terre
- 200g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 2 œufs
- 500g fèves écossées
- 80g tomates
- 600g sot l'y laisse
- 600g gésiers de canards confits
- 300g chapelure
- PM bouillon de volaille
- PM sel et poivres du moulin
- PM coriandre
- PM sarriette

VARIATIONS D'ASPERGES, BLACK PASTA



PROGRESSION

Tenir le beurre clarifié tiède.

Incorporer les jaunes d'œufs dans une sauteuse ou dans un cul de poule au bain-marie.

Fouetter énergiquement avec 3 cuillerées d'eau froide.

Dès que la sauce a la tenue d'une crème, la retirer du feu. Continuer à fouetter, verser le beurre, assaisonner, incorporer le jus de citron et le piment.

Réserver sans dépasser les 50°C.

Asperges

Couper les asperges de taille égale, les peler.

Cuire à l'eau bouillante salée pendant 12 à 16 minutes selon la taille. Les rafraîchir aussitôt.

Cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée.

Dresser les pâtes avec les asperges, napper de hollandaise tiède. Servir chaud.

Astuces du Chef



Selon la saison utilisez des asperges de type ornithogale ou l'asperge blanche IGP des sables des Landes.

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 250g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 4 œufs
- ½ citron
- 800g asperges
- 500g asperges
- 700g spaghetti frais à l'encre de seiche
- PM sel et poivres du moulin
- PM piment d'Espelette

LINGOT FRAISE

BISCUIT TENDRE À L'AMANDE ET JOLIES FRAISES



PROGRESSION

Biscuit tendre

Faire monter au mixer le sucre glace, le beurre, la poudre d'amande, les œufs et la farine. En parallèle monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre.

Mélanger les deux appareils, puis étaler sur une plaque 40x60cm et cuire à 180°C pendant 12 mn environ.

Gelée de fraise

Faire chauffer 100g de purée de fraise avec la gélatine, le sucre et le jus de citron. Remuer doucement afin de bien incorporer la gélatine.

Ajouter le reste de purée et couler dans un cadre de 20cm sur 30cm, faire prendre puis congeler.

Crème mousseline

Faire chauffer le lait avec 1/3 du sucre et la vanille grattée. Mélanger les jaunes avec le reste du sucre et la poudre à flan. Verser le lait bouillant, cuire le tout et incorporer le beurre N°1. Réserver au froid. Faire foisonner le beurre N°2.

Ajouter la crème pâtissière. Lisser, faire foisonner légèrement le tout. Ajouter 100g de crème montée.

Montage et finition

Couper la feuille de biscuit tendre en deux par la largeur.

Disposer la feuille de gelée, étaler la crème mousseline régulièrement. Remettre l'autre moitié du biscuit, puis finir le montage avec une fine feuille de pâte d'amande.

Passer rapidement au congélateur pour réaliser un velours rouge puis disposer joliment les fraises.

INGRÉDIENTS

Pour 20 lingots

Biscuit tendre

- 100g sucre glace
- 36g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 150g poudre d'amande
- 200g œufs
- 40g farine
- 130g blancs d'œufs
- 80g sucre semoule

Gelée de fraise

- 100g + 300g purée de fraise
- 40g sucre
- 5g de jus de citron
- 8g gélatine poudre

Crème mousseline

- 500g lait entier LACTEL
- 1 gousse de vanille
- 100g (33g + 67g) sucre
- 50g poudre à flan
- 80g jaunes d'œufs
- 30g N°1+ 30g N°2 Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 100 g crème montée avec la Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel

Pâte d'amande

- 100g pâte d'amande 65%

Dressage

- 500g de fraises



BEIGNETS SOUFLÉS AUX ZESTES D'AGRUMES



PROGRESSION

Chauffer le lait avec le sucre, le sel, les zestes, la vanille et le beurre jusqu'à ébullition.

Ajouter la farine et remuer énergiquement afin de dessécher la pâte ; évacuer la vapeur d'eau.

Ajouter les œufs doucement et le rhum.

Réserver la pâte et faire chauffer l'huile.

Faire frire des petites quenelles de pâte à choux puis les égoutter sur un papier absorbant, et les rouler dans le sucre cristal.

Astuces du Chef

D'autres agrumes peuvent être zestés comme le lime, la bergamote, ou encore la main de boudda.

INGRÉDIENTS

Pour une soixantaine de beignets soufflés

Appareil pâte

- 250g lait entier LACTEL
- ½ gousse de vanille
- ½ zestes d'orange
- ½ zestes de citron
- 4g sucre semoule
- 4 d sel
- 100g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 125g farine
- 250g œufs
- 25g rhum

Pour la friture

- Huile de friture
- Sucre cristal

CHOUX CRAQUANT

DISQUE PÂTE SABLÉE VANILLE



PROGRESSION

Pâte à choux

Chauffer le lait avec le sucre, le sel et le beurre jusqu'à ébullition. Ajouter la farine et remuer énergiquement pour dessécher la pâte.

Ajouter les œufs doucement, afin d'avoir une texture ferme et pochable. Dresser les choux sur plaque antiadhésive.

Cuisson four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, rentrer la plaque et éteindre le four pendant 20 mn. Puis le rallumer à 170°C, finir de cuire 25 mn.

Crème mousseline

Faire chauffer le lait avec $\frac{1}{3}$ du sucre et la vanille grattée. Mélanger les jaunes avec le reste du sucre et la poudre à flan. Verser le lait bouillant, cuire le tout et incorporer le beurre N°1.

Réserver au froid. Faire foisonner le beurre N°2 et ajouter la crème pâtissière. Lisser, faire foisonner légèrement le tout, et garnir les choux.

Disque de Pâte sablée

Mélanger les matières sèches, ajouter le beurre froid. Sabler la pâte puis ajouter les œufs et le colorant rouge.

Réserver au froid au moins 1h, puis étaler très fin à 2 mm. Détailler des disque de 7cm de diamètre, puis cuire à 150°C pendant 20mn.

Finition

Couper le choux sur le dessus, le garnir avec la crème mousseline. Disposer le disque de pâte sablée puis décorer joliment avec les fruits frais.

INGRÉDIENTS

Pour 25 choux

Pâte à choux

- 250g lait entier LACTEL
- 4g sucre semoule
- 4g sel
- 100g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 125g farine
- 250g œufs

Crème mousseline

- 500g lait entier LACTEL
- 1 gousse de vanille
- 100g (33g + 67g) sucre
- 50g poudre à flan
- 80g jaunes d'œufs
- 30g N°1 + 30g N°2 Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux

Disque de Pâte sablée

- 95g beurre
- 60g sucre glace
- 20g poudre amande
- 32g œufs
- QS colorant rouge
- 4g vanille liquide
- 160g farine
- Fruits frais selon la saison

CLUB SABLÉ CHOCOLAT, GANACHE TENDRE ET PERLES DE GROSEILLES.



PROGRESSION

Pâte sablée chocolat

Crémer le beurre, le sucre et les amandes.
Ajouter la vanille et les œufs.

Incorporer la farine, le cacao et la levure chimique.

Réserver au froid au moins 1h.

Étaler, détailler des triangles
de pâte sablée à l'aide d'un emporte pièce
de 12cm, les cuire à 155°C.

Ganache chocolat blanc vanille

Faire bouillir la crème et la vanille grattée.
Verser sur le chocolat, mixer.

Ajouter le beurre froid et mixer
jusqu'à obtention d'une texture lisse et brillante.

Montage

Pocher sur le sablé la ganache chocolat blanc
en forme de goutte, fermer avec un sablé.

Faire un autre cordon
avec de la ganache chocolat blanc
et venir appliquer les groseilles sur la ganache.

Fermer avec un sablé chocolat.

Disposer joliment.

Astuces du Chef

Utilisez des framboises ou
des fraises des bois en finition pour varier.

INGRÉDIENTS

Pour 30 sablés triangle « club »

Pâte sablée chocolat

- 120g Beurre Gastronomique
PRESIDENT Professionnel
doux
- 50g sucre glace
- 50g poudre d'amande
- 5g vanille
- 55g œufs
- 175g farine
- 20g cacao poudre
- 5g levure chimique

Ganache chocolat blanc vanille

- 180g chocolat blanc
- 1 gousse de vanille
- 190g Crème Supérieure
PRESIDENT Professionnel
- 70g Beurre Gastronomique
PRESIDENT Professionnel
doux

Gontage

- Groseilles



TARTE CITRON

CRUMBLE VANILLE,
CHANTILLY CITRON.



PROGRESSION

Pâte sucrée

Mélanger les matières sèches, ajouter la vanille et le beurre froid. Sabler la pâte puis ajouter les œufs.

Réserver au froid au moins 1h, puis fonder des cercles de tartes de 8cm de diamètre, et cuire à 150°C pendant 25mn.

Crumble

Mélanger les matières sèches, ajouter la vanille et le beurre, sabler. Cuire à 150°C pendant 25 mn.

Réserver.

Chantilly citronnée

Faire monter le tout comme une chantilly.

Crème Citron

Faire chauffer le jus de citron avec le sucre N°1. Mélanger les œufs, les jaunes et le reste du sucre avec la poudre à flan et faire cuire avec le jus de citron comme une crème pâtissière (85°C).

Faire refroidir à 60°C, émulsionner avec le beurre jusqu'à blanchiment de la crème.

Réserver

Finition

Garnir les fonds de tartes avec la crème citron, parsemer joliment le crumble, faire une quenelle de crème chantilly citron vert.

Astuces du Chef

Pour la crème de citron pressez un citron de Menton frais.

INGRÉDIENTS

Pour 15 tartes

Pâte sucrée

- 95g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 60g sucre glace
- 20g poudre amande
- 32g œufs
- 4g vanille liquide
- 160g farine

Crumble

- 80g farine
- 20g de poudre d'amande
- 100g sucre glace
- 100g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- QS Vanille liquide

Chantilly citronnée

- 200g Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 20g sucre glace
- QS zeste de citron vert

Crème Citron

- 250g jus de citron
- 130g N°1 + 125g N°2 sucre
- 250g Beurre Gastronomique PRESIDENT Professionnel doux
- 65g jaunes d'œufs
- 250g œufs
- 25g poudre à flan

ÉTAT DE CHOC, MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE ET FRENCH FRITES BROWNIES.



PROGRESSION

Mousse au chocolat Grand-mère

Mettre à fondre le chocolat au bain marie.
Une fois fondu, ajouter le beurre.
Le mélange doit être à 50°C.

Monter les blancs d'œuf avec $\frac{1}{3}$
du sucre au départ et les serrer en 3 fois.
Les arrêter une fois bien serrés
et verser les jaunes d'œufs
délicatement dessus.

Remettre à tourner très doucement 2 secondes.

Faire le mélange avec le chocolat
et pocher aussitôt dans les pots
ou dans le contenant de votre choix.

Biscuit brownies pour les French frites brownies

Fondre le chocolat et le beurre,
mélanger les matières sèches avec les œufs,
ajouter le mélange beurre/chocolat et les noix.

Étaler en cadre de façon à avoir une épaisseur de 2cm.

Cuire 9mn à 180°C.

Faire refroidir puis détailler des bâtonnets
de biscuit de la taille d'une frite.

Astuces du Chef



Variez les noix en incorporant des noix de pécan
ou de macadamia.

INGRÉDIENTS

Pour 15 personnes

Mousse au chocolat Grand-mère


- 300g chocolat noir 54%
- 75g Beurre Gastronomique
PRESIDENT Professionnel
doux
- 270g blancs d'œufs
- 180g jaune d'œufs
- 150g sucre

Biscuit brownies pour les French frites brownies

- 225g chocolat noir 54%
- 195g Beurre Gastronomique
PRESIDENT Professionnel
doux
- 215g œufs
- 130g sucre
- 125g farine
- 50g noix



Plus d'idées recettes sur :
www.president-professionnel.fr

Rejoignez-nous sur Facebook :
chefsresidentprofessionnel 



**De l'école aux étoiles,
Président Professionnel accompagne les chefs**

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER - les «Placis» - 35230 Bourgarré
Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70 - www.president-professionnel.fr