

# CRÉATIONS CAFÉS GOURMANDS



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



**Livret recettes**

PRÉPARATIONS POUR DESSERTS



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

## Sublimez votre carte de Cafés Gourmands avec les Préparations pour Desserts PRÉSIDENT Professionnel !

Le Café Gourmand est de plus en plus présent sur la carte des desserts. Il permet de savourer une variété de douceurs miniatures et enrichit le traditionnel moment café de fin de repas d'une expérience sensorielle gourmande et originale.

Grâce à son savoir-faire laitier reconnu, PRÉSIDENT Professionnel sélectionne rigoureusement les meilleurs laits et crèmes, et élabore des Préparations pour Desserts authentiques et de grande qualité gustative. Tous les ingrédients sont incorporés en proportion équivalente aux recettes traditionnelles.

Prêtes à emploi, faciles et rapides à mettre en œuvre, les **Préparations pour Desserts PRÉSIDENT Professionnel** vous font gagner du temps sur la progression de la recette, sans compromis sur la qualité : sans cuisson et avec une durée de report raccourcie, l'utilisateur n'a qu'à simplement les foisonner, les chauffer ou les verser, et ainsi se concentrer sur la personnalisation.

- Les Crèmes Anglaises n'ont qu'à être versées en un seul geste pratique grâce au bec de la bouteille.
- Les Crèmes Brûlées et la Panna Cotta peuvent être réchauffées jusqu'à 70° C dans une casserole ou au micro-onde.
- La Préparation pour Tiramisu au Mascarpone et la Préparation pour Cheesecake au Cream-cheese sont mises en œuvre par simple foisonnement de quelques minutes.

### *Le saviez-vous ?*

Utilisez les préparations pour desserts  
Président Professionnel c'est garanti :

- Gain de temps
- Facilité et simplicité
- Coût portion maîtrisé et carte valorisée
- Haute qualité reconnue :  
savoir-faire laitier, ingrédients de  
qualité et en quantité

## Les créateurs des recettes

Deux chefs du Centre Culinaire Contemporain ont pris plaisir à visiter et revisiter les Préparations pour Desserts PRÉSIDENT Professionnel, pour vous proposer des créations savoureuses et des mariages gourmands.

**Alexandra Beauvais** est cuisinière auteure. Experte en comportements culinaires, elle crée des recettes adaptées aux styles de vie du moment qui correspondent aux envies de vos convives, en tenant compte des saisons et de vos contraintes matérielles ou économiques pour vous accompagner dans l'élaboration d'une carte valorisée.

**Norig Le Moal** est chef de partie pâtisserie pour les restaurants et comptoirs d'essai du Centre Culinaire Contemporain. Elle y crée et confectionne ses desserts en laissant libre cours à son sens du design culinaire par l'exploration quotidienne de l'art pâtissier.

*Toutes les créations sont permises  
pour séduire vos convives !*



**CENTRE  
CULINAIRE**  
contemporain

Le Centre Culinaire Contemporain est une plateforme d'innovation par les usages, et de co-création autour de nouvelles expériences gastronomiques et alimentaires, dotée de laboratoires culinaires, d'une école de cuisine, d'un comptoir et d'un restaurant d'essai.

De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs et a choisi de réaliser ces recettes dans ce lieu idéal pour explorer les usages culinaires, innover, et transmettre.

# SOMMAIRE



## CAFÉ GOURMAND

### TOUT CARAMEL p.05

- Verrine Crème Anglaise au Caramel Beurre Salé et crème chantilly
- Bavarois caramel au Beurre Salé
- Moelleux caramel au Beurre Salé

### ÎLE FRUITÉE p.07

- Panna Cotta fruits de la passion
- Crème Brûlée fruits exotiques
- Macaron citron

### BULLE BRETONNE p.09

- Crème Brûlée au Caramel Beurre Salé
- Palet breton et écume caramel
- Mousse caramel, chocolat, nougatine

### TRIO DE CHOUX p.11

- Chou vanille
- Chou Caramel Beurre Salé
- Chou chocolat

### PÂTISSIER p.13

- Chou praliné
- Fondant chocolat et Crème Anglaise à la Vanille Bourbon avec Grains
- Cheesecake caramel

### À L'ITALIENNE p.15

- Tiramisu spéculos, caramel
- Panna Cotta fruits rouges, crumble pistache
- Panna Cotta café



## THÉ GOURMAND

### AUTOUR DE LA PISTACHE p.17

- Panna Cotta pêches et sablés
- Crème Brûlée Pistache au sucre de coco
- Granité pistache

### VANILLE ET FRUITS ROUGES p.19

- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains
- Panna Cotta fève de tonka, fraises, crumble
- Mille-feuille pistache, framboises



## CHOCOLAT GOURMAND

### CRÈME ET BISCUIT p.21

- Mousse Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec grains
- Verrine biscuits et Crème Anglaise
- Mini-madeleine

### POINTE D'ORANGE p.23

- Financier orange et ganache chocolat
- Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, orange, cannelle
- Cheesecake orange, chocolat

*Pour 8 à 10 cafés gourmands...*





## VERRINE DE CRÈME ANGLAISE AU CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRÈME CHANTILLY

### Ingrédients

- 1 l Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel
- 70 cl Crème Supérieure Président  
Professionnel
- QS Sucre glace
- QS Gruaux cacao

### Progression

Monter la chantilly avec un peu de sucre glace.  
Verser la Crème Anglaise dans des verrines.  
Au moment du dressage, disposer la chantilly et parsemer de gruau de cacao.

## BAVAROIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ

### Ingrédients

- 1 l Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel
- 7 Feuilles de gélatine
- 1 Dacquoise

### Progression

Disposer la dacquoise dans un cercle inox.  
Préparer la gélatine. Faire chauffer la Crème Anglaise. Ajouter la gélatine. Mélanger et verser sur la dacquoise. Bloquer au froid.

**Dressage :** découper des petites parts de bavaoïs.

## MOELLEUX CARAMEL AU BEURRE SALÉ

### Ingrédients

- 60 cl Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel
- 100 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel  
doux ou demi-sel
- 2 Œufs
- 50 g Sucre
- 90 g Farine
- QS Levure

### Progression

Dans un cul de poule, mélanger les œufs, le sucre, la farine, la levure et le beurre fondu.  
Délayer avec la Crème Anglaise.  
Verser dans des plaques silicone.  
Cuire à 160° pendant 20/25min.







## PANNA COTTA FRUITS DE LA PASSION

### Ingrédients

- 1 l Préparation pour Panna Cotta Galbani Professionnelle
- 30 cl Coulis de fruits de la passion
- 5 Fruits de la passion ou exotiques

### Progression

Faire chauffer la préparation pour Panna Cotta et verser dans des verrines. Remettre au frais.

**Dressage :** verser le coulis aux fruits de la passion et ajouter la pulpe des fruits.

## CRÈME BRÛLÉE FRUITS EXOTIQUES

### Ingrédients

- 1/2 l Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains Président Professionnel
- 50 cl Coulis de fruits de la passion ou exotique
- 1 Ananas victoria
- 1 Mangue
- QS Sucre de coco ou autre

### Progression

Faire chauffer l'appareil à Crème Brûlée. Verser dans des petits moules. Bloquer au froid. Préparer une brunoise avec les fruits.

**Dressage :** saupoudrer de sucre de coco (ou autre), caraméliser, ajouter la brunoise de fruits frais.

## PETIT MACARON CITRON

### Ingrédients

- 8-10 Petits macarons citron

### *astuce du chef*

Choisissez des macarons de 3-4 cm de diamètre pour ce café gourmand, qui restera ainsi assez léger.









## CREME BRULÉE AU CARAMEL BEURRE SALÉ

### Ingrédients

- ½ l Crème Brûlée au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel
- QS Cassonade

### Progression

Chauffer la Crème Brûlée. Mouler et refroidir. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

## PALET BRETON ET ÉCUME CARAMEL

### Ingrédients

- 150 g Farine
- 100 g Sucre en poudre
- 6 g Levure chimique
- 110 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- 45 g Jaune d'oeuf

- ½ l Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel

### Progression

Sabler la farine, le sucre, la levure et le beurre. Ajouter le jaune d'œuf. Abaisser la pâte ou la façonner en boudins. Laisser reposer au froid positif ou négatif au moins 2 heures. Former les palets. Cuire à 150° env 20min de préférence dans des emporte-pièce.

Mettre la Crème Anglaise en siphon et réserver au froid.

**Dressage :** à l'envoi sur le palet et sur la ganache montée.

## MOUSSE CARAMEL-CHOCOLAT-NOUGATINE

### Ingrédients

#### Nougatine

- 125 g Amandes hachées
- 200 g Sucre
- 150 g Glucose

#### Ganache montée chocolat

- 150 g Chocolat couverture lait/noir
- 200 g Crème Supérieure Président  
Professionnel chaude
- 400 g Crème Supérieure Président  
Professionnel froide
- QS Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel en siphon

### Progression

Torréfier les amandes à 150°. Chauffer le glucose, ajouter le sucre petit à petit. Cuire le caramel et ajouter les amandes. Etaler la nougatine.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire l'émulsion avec la crème chaude et ajouter la crème froide. Filmer au contact et réserver au froid positif au moins 6h. Monter la ganache au batteur et pocher à mi-hauteur dans des verrines.

**Dressage :** à l'envoi, disposer la Crème Anglaise au siphon et quelques éclats de nougatine.







## PÂTE À CHOU

### Ingrédients

125 g Lait Entier Lactel  
125 g Eau  
10 g Sucre  
110 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel  
140 g Farine  
240 g Œufs

### Progression

Porter le lait, l'eau, le beurre et le sucre à ébullition. Ajouter la farine hors du feu, dessécher et refroidir. Ajouter les œufs petit à petit. Pocher sur une plaque et cuire à 140° pendant environ 45 min.

## CHOU VANILLE

### Ingrédients

500 g Crème Brûlée à la Vanille  
Bourbon avec Grains  
Président professionnel

### Progression

Détendre la Crème Brûlée au batteur à la feuille. Pocher dans les choux.

## CHOU CARAMEL BEURRE SALÉ

### Ingrédients

500 g Crème Brûlée au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel

### Progression

Détendre la Crème Brûlée au batteur à la feuille. Pocher dans les choux.

## CHOU CHOCOLAT

### Ingrédients

500 g Lait Entier Lactel  
50 g Chocolat de couverture noir  
75 g Jaune d'œuf  
50 g Sucre  
40 g Amidon de maïs

### Progression

Chauffer le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter l'amidon de maïs. Verser le lait chaud sur les jaunes. Cuire la crème et ajouter le chocolat à chaud. Refroidir la crème. Garnir les choux.







## CHOU PRALINE

### Ingrédients

#### Pâte à Chou

- 125 g Lait Entier Lactel
- 125 g Eau
- 10 g Sucre
- 110 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- 140 g Farine
- 240 g Œufs

#### Crème pralinée

- 500 g Lait Entier Lactel
- 50 g Praliné
- 50 g Sucre en poudre
- 75 g Jaunes d'œufs
- 50 g Amidon de maïs

### Progression

Porter le lait, l'eau, le beurre et le sucre à ébullition. Ajouter la farine hors du feu, dessécher et refroidir. Ajouter les œufs petit à petit. Pocher des petits choux de 2-3 cm de diamètre sur une plaque et cuire à 140° pendant environ 45 min. NB : proportions pour 20 à 30 mini-choux. Bloquer au froid pour les conserver dans les meilleures conditions

Chauffer le lait avec le praliné. Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter l'amidon de maïs. Verser le lait chaud sur les jaunes. Cuire la crème et la refroidir.

**Dressage** : garnir les choux.

## FONDANT CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

### Ingrédients

- 250 g Chocolat de couverture noir
- 200 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel
- 300 g Œuf
- 200 g Sucre
- 50 g Farine
- 250 cl Crème Anglaise à la Vanille  
Bourbon avec Grains  
Président Professionnel

### Progression

Faire fondre le beurre (doux ou 1/2 sel), le verser chaud sur le chocolat. Mélanger le beurre et le sucre, ajouter le mélange beurre chocolat fondu. Ajouter la farine. Cuire à 160°/170° pendant 20/25min.

**Dressage** : verser la Crème Anglaise sur le fondant chocolat.

## CHEESECAKE CARAMEL

### Ingrédients

- ½ l Préparation pour Cheesecake  
Président Professionnel
- 100 g Biscuits type sablés
- 50 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- QS Caramel (arôme ou sauce caramel)

### Progression

Emietter les biscuits et former une pâte avec le beurre. Cercler. Foisonner la préparation pour Cheesecake, ajouter le caramel. Verser sur les biscuits. Faire prendre au froid 2h minimum.

**Dressage** : découper des petits bâtonnets de cheesecake.

### astuce du chef

Préparez les cheesecakes en avance. Bloquez au froid (négatif). Découpez le cheesecake encore surgelé pour faire de plus belles lignes de coupe.







## TIRAMISU SPÉCULOS CARAMEL

### Ingrédients

- 250 g Sucre
- 50 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- 200 g Crème Supérieure  
Président Professionnel
- 1/2 l Préparation pour Tiramisu  
Galbani Professionale
- QS Poudre de spéculos

### Progression

Sauce caramel : cuire le sucre jusqu'à caramélisation, décuire avec le beurre, puis la crème. Porter à ébullition et refroidir. Foisonner la préparation pour Tiramisu.

**Dressage :** alterner les couches de poudre de spéculos, de caramel et de crème Tiramisu foisonnée.

## PANNA COTTA FRUITS ROUGES, CRUMBLE PISTACHE

### Ingrédients

- 1/2 l Préparation pour Panna  
Cotta Galbani Professionale
- 100 g Sucre
- 100 g Farine
- 100 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- 50 g Poudre de pistache
- 50 g Poudre d'amande
- QS Pistaches entières concassées
- QS Groseille, myrtille, framboise,  
mûres...

### Progression

Chauffer la préparation pour Panna Cotta. Mouler en verrines et refroidir. Sabler le sucre, le beurre, la farine et les poudres à la feuille au batteur. Ajouter les pistaches concassées. Cuire à 150° 20/30 min.

**Dressage :** émietter le crumble sur la Panna Cotta et disposer le/les fruits rouges.

## PANNA COTTA CAFÉ

### Ingrédients

- 1/2 l Préparation pour Panna  
Cotta Galbani Professionale
- 1/2 l Préparation pour Tiramisu  
Galbani Professionale
- QS Arôme café
- QS Biscuit cuillère
- QS Café serré
- QS Cacao poudre

### Progression

Chauffer la préparation pour Panna Cotta avec l'arôme café. Mouler en verrines et refroidir. Imbiber les biscuits avec le café, disposer sur la Panna Cotta. Foisonner la préparation pour Tiramisu et pocher dans les verrines. Saupoudrer de cacao.



*astuce du chef*

En hiver, utilisez des fruits rouges surgelés en les dégeorgeant la veille.







# THÉ GOURMAND AUTOUR DE LA PISTACHE

TEMPS ⌚  
COÛT  
PORTION €

## PANNA COTTA PÊCHES ET SABLÉS

### Ingrédients

- 1/2 l Préparation pour Panna Cotta Galbani Professionale
- 75 g Beurre Gastronomique Président Professionnel pommade
- 6 Sablés émiettés
- 1 Pêche

### Progression

Travailler les sablés et le beurre en une pâte fine. Disposer la préparation dans des moules. Bloquer au froid. Faire chauffer la préparation pour Panna Cotta et verser sur la base du biscuit. Remettre au frais.

**Dressage :** émincer une pêche en lamelle et dresser.

## CRÈME BRÛLÉE PISTACHE AU SUCRE DE COCO

### Ingrédients

- 1/2 l Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 50 g Sucre de coco

### Progression

Faire chauffer la préparation de Crème Brûlée. La disposer dans des verrines. Bloquer au froid.

**Dressage :** saupoudrer de sucre de coco, et caraméliser.

## GRANITÉ PISTACHE

### Ingrédients

- 1/2 l Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 125 g Pistaches entières non salées

### Progression

Placer la Crème Brûlée au congélateur (ou cellule de surgélation). Surveiller la prise en glace, mélanger à la fourchette de temps en temps. Torrifier puis concasser les pistaches.

**Dressage :** disposer le granité dans des coupelles, saupoudrer de pistaches torréfiées.

### astuce du chef

Hors saison, utilisez des pêches au sirop.







# THÉ GOURMAND VANILLE ET FRUITS ROUGES

TEMPS ⌚ ⌚  
COÛT  
PORTION € € €

## CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

### Ingrédients

- 1/2 l Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains Président Professionnel
- QS Cassonade

### Progression

Chauffer la Crème Brûlée. Mouler et refroidir. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

## PANNA COTTA FEVE DE TONKA, FRAISES, CRUMBLE

### Ingrédients

#### Panna Cotta

- 1/2 l Préparation pour Panna Cotta Galbani Professionnelle
- QS Une fève de tonka

#### Crumble

- 100 g Poudre d'amande
- 100 g Sucre
- 100 g Farine
- 100 g Beurre Gastronomique Président Professionnel ½ sel
- 8-10 Fraises

### Progression

Chauffer la Préparation pour Panna Cotta. Râper la fève de tonka au-dessus de la Panna Cotta, et laisser infuser à couvert, hors du feu pendant une dizaine de minutes. Mouler en verrines et refroidir. Laisser prendre au froid.

Sabler tous les ingrédients à la feuille au batteur. Cuire à 150° 20/30min.

**Dressage :** émietter le crumble refroidi sur la Panna Cotta et ajouter une fraise coupée en éventail

## MILLE-FEUILLE PISTACHE, FRAMBOISE

### Ingrédients

- ½ l Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- QS Feuilletage cuit
- 25-30 Framboises fraîches ou surgelées

### Progression

Détendre la Crème Brûlée Pistache au batteur à la feuille. Pocher la crème en une fine couche sur le feuilletage, ajouter les framboises. Recouvrir de feuilletage.

### astuce du chef

Pour conserver plus de blancheur à votre préparation, passez la Panna Cotta pour retirer les brisures de fèves de tonka.







# CHOÇOLAT GOURMAND CRÈME ET BISCUIT

TEMPS ⌚  
COÛT € €  
PORTION

## MOUSSE DE CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

### Ingrédients

1/2 l Crème Brûlée à la Vanille  
Bourbon avec Grains  
Président Professionnel

### Progression

Détendre l'appareil dans un cul de poule à l'aide d'un fouet.

Le disposer dans un siphon. Mettre au frais.

Dresser au dernier moment dans des verrines ou petites coupelles.

## VERRINE BISCUITS ET CRÈME ANGLAISE

### Ingrédients

1/2 l Crème Anglaise au Caramel  
Beurre Salé Président  
Professionnel  
5 Palets bretons  
QS Gélatine ou agar agar

### Progression

Faire chauffer la Crème Anglaise, ajouter le gélifiant et verser dans des verrines.

Bloquer au froid.

**Dressage :** émietter les palets et les disposer sur chaque verrine.

## MINI-MADELEINE

### Ingrédients

8-10 Mini-madeleines

### astuce du chef

Choisissez une madeleine au beurre salé qui exhaussera la saveur du chocolat.







# CHOCOLAT GOURMAND POINTE D'ORANGE



## FINANCIER ORANGE ET GANACHE CHOCOLAT

### Ingrédients

#### Financier

- 300 g Sucre glace
- 100 g Poudre amande
- 110 g farine
- 3 g levure chimique
- 300 g blanc d'œuf
- 160 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel
- 25 g miel
- QS zeste d'orange

#### Ganache montée chocolat

- 150 g Chocolat couverture lait/noir
- 200 g Crème Supérieure Président  
Professionnel chaude
- 400 g Supérieure Président  
Professionnel froide

### Progression

Faire fondre le beurre avec le zeste d'orange, ajouter le miel, laisser infuser. Mélanger toutes les poudres, ajouter les blancs d'œuf et le beurre fondu. Cuire à 160°/170° pendant 10/15min en fonction de la taille du moule.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire l'émulsion avec la crème chaude et ajouter la crème froide. Filmer au contact et réserver au froid positif au moins 6h.  
Monter la ganache au batteur et pocher sur le financier.

## CREME BRULEE À LA VANILLE BOURBON ORANGE CANNELLE

### Ingrédients

- ½ l Crème Brûlée à la Vanille  
Bourbon Président  
Professionnel
- QS Cannelle en poudre
- QS Un zeste d'orange
- QS Cassonade

### Progression

Chauffer la Crème Brûlée avec la cannelle et le zeste d'orange. Mouler et refroidir. Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

## CHEESECAKE ORANGE CHOCOLAT

### Ingrédients

- ½ l Préparation pour  
Cheesecake Président  
Professionnel
- QS Copeaux de chocolat
- QS Un zeste d'orange
- 100 g Biscuit type petit beurre
- 50 g Beurre Gastronomique  
Président Professionnel ½ sel

### Progression

Mélanger les biscuits émiettés, le beurre et les zestes. Cercler. Foisonner la préparation pour Cheesecake et verser sur les biscuits.  
Bloquer au froid (2h minimum).

### Dressage :

Disposer des copeaux de chocolat.



## Crèmes Anglaises Président Professionnel

- Une texture onctueuse et nappante
- Des îles flottantes aux saveurs variées
- Bouteille pratique et refermable pour une meilleure conservation



## Préparation pour Cheesecake Président Professionnel

- Une recette avec 60% de fromage à la crème
- Une texture aérée et fondante en bouche
- Un goût frais et légèrement acidulé



## Préparations pour Desserts italiens Galbani Professionale



- Des recettes authentiques de l'Italie
- Facilement personnalisables pour laisser place à votre créativité

## Appareils à Crèmes Brûlées Président Professionnel

- Une texture crémeuse, lisse et fondante en bouche
- Un bon goût de crème
- Des saveurs naturelles
- Une bonne tenue à la caramélisation



[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



[www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel](https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel)



[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER

ZA les Placis - CS 30016 - 35 231 BOURGARRE - Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70