



Crème Supérieure

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

SUBLIMEZ VOS DESSERTS



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

Livret recettes
N°1 Pâtisserie





Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel, la valeur sûre pour la pâtisserie « haute-couture » !

Très performante en foisonnement avec un taux élevé et régulier, dans un temps maîtrisé, elle bénéficie aussi d'un excellent report à froid avec un maintien des décors cannelés pendant 48h au frais sans exsudat. Elle sublime les appareils à entremet et permet d'obtenir des bavarois lisses et stables. Elle est idéale pour la confection de ganaches souples et fondantes.

Car la Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel est le fruit de plus de 70 ans de recherche et d'amélioration dans la maîtrise de la qualité.

Partenaires de la Société des MOF, PRÉSIDENT Professionnel s'engage toujours plus aux côtés des Professionnels pour les accompagner dans leur recherche de qualité et créativité.

Nous leur dédions ce carnet de recettes **N°1 Pâtisserie**, qu'ils nous ont inspiré.



Existe en 5 L et 10 L



LES INDIVIDUELS OU À L'ASSIETTE

- ENTREMETS SUZETTE 6
- SUCETTES FRAMBOISE 8
- POMMES D'AMOUR SURPRISE 12
- GIRLY CHOUX 14
- MERVEILLEUX
PISTACHE-FRAMBOISE 20



LES VERRINES

- BAB'ABRICOTS
AU ROMARIN & RIZ AU LAIT 10
- CRÉMEUX CERISE ÉMULSION
THÉ VERT 18



LES GATEAUX

- CHOC'ART COULEUR CAFÉ 16
- TONNERRE DE BREST
A PARTAGER 22
- PARFAIT' MENTHE CARRÉ 24





ENTREMETS

SUZETTE



INGRÉDIENTS

Pour 24 parts

Le sablé sarrasin

- 170 g de Beurre Gastronomique ½ sel PRESIDENT Professionnel
- 60 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel
- 80 g de sucre glace
- 140 g de farine type 55
- 70 g de farine de sarrasin
- 50 g de féculé de pomme de terre
- 50 g de kasha (sarrasin grillé)

La mousse de crêpes

- 4 crêpes
- 120 g de jaunes d'œufs
- 120 g de cassonade
- 180 g de lait entier LACTEL
- 10 g de gélatine
- 280 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel

La gelée orange

- 2 oranges
- 0.25 L. de jus d'orange pressée
- 5 feuilles de gélatine
- QS Grand-Marnier

Le montage

- 2 oranges non traitées
- QS zestes d'oranges confits

PROGRESSION

Le sablé sarrasin

Faire tempérer le beurre. Mélanger les ingrédients dans l'ordre au batteur avec la feuille, ajouter le kasha en donnant le minimum de corps à la pâte. Réserver au frais. Abaisser environ 0,5 cm d'épaisseur, et cuire dans des cercles à tartelettes de 8 cm de diamètre à 170°C.

La mousse de crêpes

Faire tiédir le lait, ajouter les crêpes, couvrir d'un film et laisser infuser 1 heure. Mixer et filtrer. Blanchir les jaunes avec la cassonade et le lait, cuire comme une crème anglaise, et ajouter la gélatine ramollie. Filmer au contact et refroidir sans qu'elle prenne. Monter la crème en chantilly, et incorporer délicatement à la crème anglaise. Verser dans des cercles à entremet de 80 mm de diamètre et 35 mm de hauteur. Laisser prendre au froid.

La gelée orange

Peler les oranges à vif afin de récupérer les segments. Récupérer le jus. Compléter avec le jus d'orange afin d'obtenir ½ L. Chauffer une partie afin de dissoudre la gélatine ramollie, parfumer avec le Grand-Marnier. Laisser refroidir. Couler à mi-hauteur dans les moules demi-sphères de 70 mm, laisser prendre (tremblotant), déposer harmonieusement les segments d'orange, et finir de remplir avec le reste de gelée d'orange. Réserver au frais.

Le montage

Démouler les mousses de crêpes, déposer sur chaque sablé, et terminer dessus avec une demi-sphère gelée orange. Zester une orange et compléter avec quelques zestes confits.



Astuce du Pâtissier

Réalisez la recette en verrine, en inversant le montage.



SUCETTES

FRAMBOISE



INGRÉDIENTS

Pour 15 parts

La mousse framboise

- 375 g de pulpe framboise
- 10 g de gélatine
- 150 g de meringue italienne
- 225 g de Crème Supérieure PRESIDENT professionnel fouettée

Le biscuit

- 140g de jaunes d'œufs
- 210 g de blancs d'œufs
- 188 g de sucre semoule
- 188 g de farine

Le glaçage

- 150 g de chocolat blanc
- 200 g de nappage framboise

PROGRESSION

La mousse framboise

Faire chauffer la pulpe framboise, ajouter la gélatine ramollie puis incorporer la meringue et la crème fouettée.

Le biscuit

Tamiser la farine. Monter les blancs tiédis avec le sucre. Incorporer délicatement les jaunes puis la farine tamisée. Étaler sur une feuille de papier sulfurisée beurrée sur 1 demi-centimètre de haut.

Cuisson environ 180°C pendant 14 min.

Couper des rectangles à la grandeur du moule à sucette.

Le montage

Dans le moule à sucette, disposer la mousse framboise avec le bâton dedans et poser le biscuit dessus en finition.

Passer au congélateur 4 heures, démouler les sucettes puis tremper les dans un chocolat blanc à 40°C.

Glacer les sucettes avec un nappage framboise.

La finition

Déposer une pointe de chantilly framboise et branche de romarin.



Astuce du Pâtissier

Si vous n'avez pas de moule à sucette, utilisez des moules demi-sphériques, et réalisez une sucette ronde en collant 2 demi-sphères avant de les glacer.



BAB'ABRICOTS

AU ROMARIN & RIZ AU LAIT



INGRÉDIENTS

Pour 16 portions

Le riz au lait et lavande

- 350 g de riz rond
- 160 g de sucre semoule
- 1.5 L. de lait entier LACTEL
- 250 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 28 g de lavande
- 1 g de colorant violet

Les abricots

- 16 demi-abricots frais ou surgelés
- 80 g de sucre semoule
- 25 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel
- QS Romarin frais

La pâte à baba

- 500 g de farine
- 300 g d'œufs entiers
- 45 g de sucre semoule
- 125 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel fondu froid
- 10 g de sel
- 25 g de levure fraîche
- 62 g d'eau

Le sirop d'imbibage

- 1 litre d'eau
- 500 g sucre
- 2 gousses de vanille
- Zestes d'oranges et de citrons

La gelée lavande

- 50 cl de sirop d'imbibage
- 2 g d'agar agar
- QS Colorant violet

Le montage

- 120 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- QS Fleurs de lavande

PROGRESSION

Le riz au lait et lavande

Blanchir le riz, et égoutter. Faire infuser la lavande dans le lait. Ajouter le riz, une pincée de sel et cuire tout doucement environ 20 mn. Le grain de riz doit être fondant. Ajouter le sucre, débarrasser et filmer au contact. Réserver au frais. Lorsque le riz est bien froid, fouetter la crème en chantilly et incorporer dans le riz le colorant violet. Remplir une poche.

Les abricots

Faire fondre le beurre dans une poêle, saupoudrer de sucre, ajouter les demi-abricots, et le romarin. Couvrir d'un couvercle en papier sulfurisé et laisser légèrement compoter. Réserver.

La pâte à baba

Pétrir (au crochet) la farine, le sucre, le sel avec la levure dissoute dans l'eau froide. Ajouter les œufs en trois fois et pétrir pendant 15 minutes. Ajouter le beurre froid et pétrir 5 minutes. Faire pousser la pâte dans les cercles à tarte de 3 cm de diamètre et 1 cm de haut, cuire à 200°C.

Le sirop d'imbibage

Faire bouillir l'ensemble des éléments dans une casserole. Imbiber les babas à 60°C.

La gelée lavande

Chauffer le tout à 90°C et couler sur un film tendu sur une table. La hauteur de l'agar agar (gelée) ne doit pas dépasser 1 mm.

Le montage

Déposer un baba dans le fond de chaque verre, compléter avec les abricots rôtis et le riz au lait. Disposer l'agar lavande. Décorer avec de la crème montée et des fleurs de lavandes.



Astuce du Pâtissier

Faites évoluer la recette en fonction de la saison : fruits rouges, abricots ou pêches, pommes ou poires, fruits exotiques.



POMMES D'AMOUR

SURPRISE



INGRÉDIENTS

Pour 24 parts

La meringue

- 500 g de sucre glace
- 250 g de blancs d'oeufs

Les pommes caramélisées

- 1 kg de pommes
- 200 g de sucre semoule
- 60 g de Beurre Gastronomique
- ½ sel PRESIDENT Professionnel

La chantilly au pain d'épices

- 500 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 50 g de sucre semoule
- QS d'épices à pain d'épices

La finition

- 2 pommes granny
- 125 g de confiture de lait

PROGRESSION

La meringue

Au bain-marie, monter les blancs avec le sucre glace à 50°C. Puis hors du bain-marie, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Dans des moules demi-sphères (diam. 70 mm) chemiser avec la meringue environ 5 mm d'épaisseur. Cuire tout doucement dans une étuve à 40°C. environ 12 h.

Les pommes caramélisées

Laver les pommes et couper en cubes de 1 cm de côté. Réaliser un caramel, décuire avec le beurre et verser sur les pommes dans un plat. Cuire au four à 170°C pendant 35 mn en remuant de temps en temps afin d'avoir une cuisson homogène des pommes dans le caramel.

La chantilly au pain d'épices

Verser la crème bien froide dans la cuve du batteur, ajouter le sucre, les épices et monter en chantilly. Débarrasser dans une poche.

La finition

Râper si nécessaire le bord des coques de meringue pour faciliter l'assemblage.

Dans le fond d'une coque meringue, déposer une noisette de confiture de lait, compléter à hauteur avec les pommes caramel, ajouter une brunoise de pommes granny (légèrement citronnée). Remplir l'autre demi-coque de chantilly, et assembler les 2 coques.

Pulvériser un velours rouge pour imiter la pomme et terminer avec une feuille de chocolat.



Astuce du Pâtissier

Remplacez les coques meringues par des coques chocolat blanc.



GIRLY'CHOUX



INGRÉDIENTS

Pour 16 parts

Le craquelin

- 25 g de farine type 55
- 25 g de cassonade blonde
- 20 g de Beurre Gastronomique doux pommade PRESIDENT Professionnel
- QS de colorant rose en poudre

La pâte à choux

- 100 g d'eau
- 150 g de lait entier LACTEL
- 4 g de sucre semoule
- 80 g de Beurre Gastronomique ½ sel PRESIDENT Professionnel
- 125 g de farine type 55
- 200 g d'œufs
- 1 gousse de vanille

La pâte feuilletée

- 350 g de pâte feuilletée
- 100 g de sucre semoule

La chantilly

- 300 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 40 g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille

Crèmeux fraise

- 600 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 400 g de Crème & Mascarpone PRESIDENT Professionnel
- 60 g de sucre semoule
- 30 g d'alcool de framboise
- 100 g de pulpe framboise

PROGRESSION

Le craquelin

Travailler le beurre, la farine, le sucre et une pointe de colorant. Abaisser à 5 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé, et réserver au congélateur.

La pâte à choux

Faire infuser la gousse de vanille dans le lait. Faire fondre le beurre, ajouter le lait et l'eau, le sucre. Porter à ébullition, ajouter la farine et remuer tout en faisant dessécher la pâte. Débarrasser dans un cul de poule, et incorporer les œufs un par un. Remplir une poche avec une douille unie. Coucher les choux en les collant trois par trois sur plaque. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de craquelin de la taille des choux, et déposer dessus à la place de la dorure. Cuire dans un four ventilé : préchauffer le four à 250°C, enfourner et éteindre le four pendant 20 mn. Puis rallumer à 170°C et finir de les dessécher pendant 20 mn. Débarrasser sur grille.

La pâte feuilletée

Etaler la pâte feuilletée à 3 mm. La disposer sur une plaque et la saupoudrer de sucre semoule. Ajouter une feuille et une plaque sur la pâte feuilletée et cuire 20 mn à 180°C. Laisser refroidir la pâte cuite. Détailler un rectangle de 5 cm x 18 cm.

La chantilly

Parfumer la crème à la vanille, ajouter le sucre. Dans la cuve du batteur bien froide, monter la crème en chantilly.

Le crèmeux fraise

Mixer tous les ingrédients ensemble. Réserver à 4°C. Monter au fouet avant chaque utilisation.

La finition

Remplir les choux de crèmeux fraise, puis les glacer dans un caramel. Coller les choux avec du caramel sur une pâte feuilletée caramélisée rectangle (sur les cotés de la pâte feuilletée). Entre les choux, disposer le crèmeux fraise, puis la chantilly sur le dessus.



Astuce du Pâtissier

Accentuez le côté girly et saupoudrez le dessus de poudre de fraises Tagada®.

Vous pouvez utiliser la Crème Supérieure à la Vanille Bourbon PRESIDENT Professionnel pour la chantilly.



CHOC'ART

COULEUR CAFÉ



INGRÉDIENTS

Pour 6 à 8 parts

La pâte sucrée

- 140 g de Beurre
Gastronomique doux
PRESIDENT Professionnel
- 90 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes
- 50 g d'œufs
- 20 g de jaune d'œuf
- 200 g de farine type 55
- 20 gr poudre de cacao
- 1 pincée de sel
- Zeste d'une orange non traitée

La ganache

- 350 g de Crème Supérieure
PRESIDENT Professionnel
- 45 g de miel
- 1 gousse de vanille
- 25 g de chocolat 70%

La chantilly arabica

- 250 g de Crème Supérieure
PRESIDENT Professionnel
- 10 g de sucre
- 5 g de café soluble

Le glaçage chocolat

- 240 g de Crème Supérieure
PRESIDENT Professionnel
- 290 g d'eau
- 360 g de sucre
- 120 g de chocolat noir 72%

PROGRESSION

La pâte sucrée

Dans la cuve du batteur, avec la feuille, crémier le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le zeste. Ajouter les œufs. Incorporer la farine et le cacao poudre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et laisser reposer au frais.

Abaisser 5 mm et découper des rectangles de 25 cm sur 9. Cuire environ 15 mn, dans un four préchauffé à 170°C.

La ganache

Faire chauffer la crème avec la vanille et le miel. Verser sur les pistoles de chocolat et lisser la préparation avec un fouet. Couler directement dans le fond de tarte refroidi, et réserver à température ambiante.

La chantilly arabica

Dans une cuve de batteur bien froide, mélanger tous les ingrédients et monter la chantilly arabica. Débarrasser dans une poche avec une douille unie.

Le glaçage chocolat

Mélanger la crème, l'eau, le sucre et cuire l'ensemble des ingrédients à 84°C. Ajouter le chocolat hâché. Réserver 24 heures au frais.

Le lendemain, glacer le gâteau en chauffant le glaçage à 41°C.

La finition

Déposer des zigzags de crème arabica sur le dessus de la tarte préalablement glacée et finir avec une décoration chocolat.

La décoration chocolat

Faire des rosaces avec du chocolat de couverture au point sur une feuille guitare, découper des rectangles de 25 cm sur 9 cm à l'aide d'un couteau.



Astuce du Pâtissier

Remplacez la chantilly arabica par une chantilly caramel, et en finition décorer d'une plaque de caramel très fine.



CRÉMEUX CERISE

ÉMULSION THÉ VERT



INGRÉDIENTS

Pour 12 portions

La chantilly

- 400 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 40 g de sucre semoule
- QS de kirsch

Le crèmeux cerise

- 200 g de lait demi-écrémé LACTEL
- 200 g de pulpe cerise
- 40 g de sucre semoule
- 30 g de jaune d'œufs
- 15 g de poudre à crème
- 125 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel
- QS de cerises

La gelée de thé vert

- 1L d'eau
- 2 g de substitut de sucre
- 22 g de thé vert japonais infusé pendant 2 min 30
- 14 feuilles de gélatine

PROGRESSION

La chantilly

Verser la crème bien froide dans la cuve du batteur, ajouter le sucre, le kirsch et monter en chantilly.

Le crèmeux cerise

Réaliser une crème pâtissière : faire chauffer le lait, mélanger le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Les incorporer au lait bouillant. Cuire l'ensemble 1 mn. Laisser refroidir jusqu'à 40°C. A 40°C, incorporer la pulpe, le beurre et mixer l'ensemble.

La gelée de thé vert

Infuser le thé dans l'eau et le substitut de sucre chauffé à 80°C, ajouter la gélatine ramollie et réserver dans le frigo. Une fois prise, émulsionner la gelée au mixeur et utiliser uniquement la mousse.

Le montage

Couler le crèmeux cerise à l'oblique dans un verre, passer au froid négatif 1 heure, ajouter les cerises, la gelée et la chantilly de l'autre côté.

Décoration avec un disque de chocolat blanc : tempérer du chocolat blanc à 29°C, l'étaler sur un papier guitare et détailler un rond de la taille du diamètre de la verrine ainsi que 3 petits trous au centre de la taille d'une douille de 10. Finaliser en déposant 2 cerises sur le dessus du disque.



Astuce du Pâtissier

Un clin d'œil à la classique forêt noire : déposez au fond du verre, un disque de biscuit cacao.



MERVEILLEUX

PISTACHE FRAMBOISE



INGRÉDIENTS

Pour 6 gâteaux (de 14 cm)

La meringue

- 150 g de sucre semoule
- 150 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace tamisé
- 1 pincée de sel

La chantilly à la pistache

- 500 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 100 g de mascarpone GALBANI
- 30 g de sucre semoule
- 100 g de pâte de pistache

La finition

- QS Framboises
- QS Fleurs de lavande
- QS Pétales de tournesol
- QS Pousses de fenouil

PROGRESSION

La meringue

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Une fois bien montés, serrer les blancs avec le sucre semoule. Incorporer délicatement le sucre glace à l'aide d'une maryse.

Réserver une partie de la meringue pour la parfumer à la pistache. Débarrasser dans une poche, dresser 2 traits de meringue de chaque couleur sur un rhodoïd. Donner une forme ovale et cuire dans un four à 45 °C environ 2 heures. Laisser refroidir et réserver dans un endroit sec.

La chantilly à la pistache

Verser la crème et le mascarpone bien froid dans la cuve du batteur, ajouter le sucre, la pâte de pistache et monter en chantilly. Débarrasser dans une poche.

La finition

Garnir les meringues de chantilly pistache. Terminer avec des pointes de crème sur le dessus ainsi qu'avec quelques framboises, fleurs de lavande, pétales de tournesol et pousses de fenouil.



Astuce du Pâtissier

Variez la forme de la meringue en réalisant des coques dans l'esprit d'un macaron.

Vous pouvez utiliser Crème & Mascarpone PRESIDENT Professionnel pour la chantilly à la pistache



TONNERRE DE BREST

A PARTAGER



INGRÉDIENTS

Pour 15 éclairs

La pâte à choux

- 100 g d'eau
- 150 g de lait entier LACTEL
- 4 g de sucre semoule
- 80 g de Beurre Gastronomique
½ sel PRESIDENT Professionnel
- 125 g de farine type 55
- 200 g d'œufs
- 1 gousse de vanille

La crème pralinée

- 130 g de lait demi-écrémé LACTEL
- 25 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 15 g de féculé de maïs
- 30 g de sucre semoule
- 30 g de jaunes d'œufs
- ½ feuille de gélatine
- 85 g de pralin
- 70 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel

La chantilly

- 200 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 30 g de sucre semoule

Les noisettes sablées

- 100 g de noisettes entières blanchies
- 50 g de sucre semoule

La nougatine

- 150 g de sucre semoule
- 80 g de noisettes concassées

PROGRESSION

La pâte à choux

Faire infuser la gousse de vanille dans le lait. Faire fondre le beurre, ajouter le lait et l'eau, le sucre. Porter à ébullition, ajouter la farine et remuer tout en faisant dessécher la pâte. Débarrasser dans un cul de poule, et incorporer les œufs un par un. Remplir une poche avec une douille cannelée. Coucher les éclairs à partager : environ 25/30 cm de long. Cuire dans un four ventilé : préchauffer le four à 250°C, enfourner et éteindre le four pendant 25 mn. Puis rallumer à 170°C et finir de les dessécher pendant 30 mn. Débarrasser sur grille.

La crème pralinée

Porter le lait et la crème à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la féculé, puis verser la moitié du lait chaud. Verser le tout dans la casserole et porter à ébullition environ 3 mn tout en fouettant. Hors du feu ajouter la gélatine ramollie, ensuite le pralin et le beurre coupé en petits morceaux. Mixer le tout pour obtenir une crème bien homogène. Débarrasser et filmer au contact. Une fois la crème bien froide, verser dans la cuve du batteur et fouetter environ 5 mn à vitesse moyenne.

Les noisettes sablées

Torréfier les noisettes. Dans une casserole, déposer les noisettes, ajouter le sucre et caraméliser tout en remuant. Les noisettes vont s'enrober de sucre et donner un aspect sablé.

La nougatine

Torréfier les noisettes dans une casserole, saupoudrer de sucre et laisser caraméliser. Aussitôt, débarrasser entre 2 tapis silicone et abaisser à 2 ou 3 mm d'épaisseur. Laisser refroidir. Détailler des triangles.

Finition

À l'aide d'une douille, réaliser plusieurs trous dans l'éclair pour le garnir avec la crème pralinée. Dans chaque trou, faire glisser plusieurs noisettes sablées, afin de les cacher, déposer une belle rosace de crème chantilly et déposer des triangles de nougatines.



Astuce du Pâtissier

Confectionnez un petit chou à la place de l'éclair et posez sur une base nougatine.



PARFAIT' MENTHE

CARRE



INGRÉDIENTS

Pour 2 gâteaux de 6 parts

Le parfait

- 120 g de blancs d'œufs
- 180 g de sucre
- 400 g de chocolat 72%
- 400 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel

La chantilly menthe

- 250 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 10 g de sucre
- Menthe fraîche

Le crémeux pistache

- 400 g de lait demi-écrémé LACTEL
- 20 g de pâte de pistache
- 40 g de sucre semoule
- 30 g de jaune d'œufs
- 15 g de poudre à crème
- 125 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel

La finition

- QS menthe fraîche
- QS pistaches

PROGRESSION

Le parfait

Battre au bain-marie les blancs avec le sucre, et monter à 55°C. Ajouter le chocolat fondu. Incorporer la crème fouettée. Dresser dans un moule carré 20X20 (1 cm de haut), et laisser prendre au congélateur.

La chantilly menthe

Faire infuser la menthe (environ 1h.) dans une partie de la crème juste chauffée. Passer et laisser refroidir. Sucre la crème et réaliser une chantilly. Débarrasser dans une poche avec une douille à St Honoré.

Le crémeux pistache

Réaliser une crème pâtissière : faire chauffer le lait, mélanger le sucre semoule, les jaunes d'œufs et la poudre à crème. Les incorporer au lait bouillant. Cuire l'ensemble 1 mn. Laisser refroidir jusqu'à 40°C. À 40°C, incorporer la pâte de pistache et le beurre. Mixer. Couler sur le parfait sur 0,5 cm de haut.

La décoration chocolat noir

Tempérer du chocolat noir 72% à 31°C, l'étaler sur un papier guitare et détailler des rectangles de 17 x 3 cm. Laisser refroidir 30 mn.

La finition

Démouler le parfait et le crémeux. Intercaler des fines feuilles de chocolat noir 72% entre le parfait et le crémeux.

Le parfait /crémeux doit être coupé à 16 cm sur 2,5 cm. A l'aide de la poche, déposer quelques touches de chantilly à la menthe, et décorer de quelques feuilles de menthe fraîche et pistaches.



Astuce du Pâtissier

Variez le plaisir, en réalisant des fines feuilles de différents chocolats : amer, au lait et blanc.

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

Rejoignez-nous sur facebook :
 [chefspresidentprofessionnel](https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel)

Le livre blanc de la crème
À TÉLÉCHARGER



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