

# CRÉATIONS DESSERTS FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Livret Recettes  
Préparations pour desserts

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

Plus d'idées recettes sur [www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



Dôme de cacao à la crème brûlée,  
pommes en dés



# Ingrédients pour 10 dômes

## • Palets de garniture :

(moules demi-sphériques de 5cm de diamètre Flexipan)

- ½ L d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- 1 boîte de Pommes en dés Unifruit

## • Dacquoise amande :

- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 20 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- 40 g de sucre semoule

## • Mousse au chocolat :

(moules demis-sphériques 7 cm de diamètre flexipan)

- 150 g de couverture à 72% de cacao
- 250 g de Crème Sucrée Vanillée PRÉSIDENT Professionnel
- 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre

## • Gelée de cacao :

- 120 g de couverture chocolat fondante
- 120 g de beurre de cacao

## Progression

### • Palets de garniture : (moules demi-sphériques de 5cm de diamètre Flexipan)

Faire chauffer un ½ litre d'Appareil à Crème Brûlée. Couler cet appareil dans des petits moules demi- sphériques et y incorporer des dés de pommes Unifruit.

Refroidir au grand froid.

### • Dacquoise amande :

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs, les serrer avec le sucre semoule et y incorporer le mélange tamisé. Dresser et cuire aussitôt.

### • Mousse au chocolat : (moules demis-sphériques 7 cm de diamètre Flexipan)

Fondre la couverture. Incorporer la Crème Sucrée Vanillée et une pâte à bombe réalisée avec 6 jaunes d'œuf et 100 g de sucre cuit à 115°.

### • Gelée de cacao :

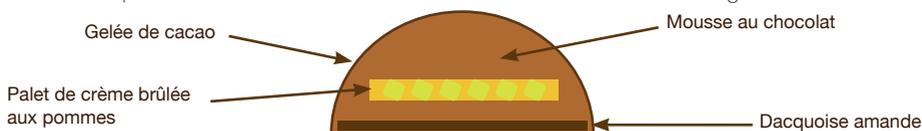
Fondre la couverture avec le beurre de cacao.

## Montage

- Chemiser des moules demi-sphériques de 7 cm avec la mousse au chocolat, puis incorporer les palets de Crème Brûlée encore froids.
- Finir de garnir les moules avec la mousse au chocolat et fermer avec la dacquoise amande.
- Faire prendre au grand froid.
- Démouler les moules, les tremper dans une gelée de cacao tempérée.

## Astuce du Chef

Peut être composé de la même manière en forme de bûche à l'aide d'une gouttière.



Lingot Panna Cotta  
aux marrons glacés & Pain d'épices,  
Crème de whisky



## Ingédients pour 8 personnes

### • Panna Cotta :

- 800 g de Préparation pour Panna Cotta GALBANI Professionale
- 80 g de marrons glacés

### • Crème de whisky :

- 240 g de Crème Anglaise à la Vanille Bourbon avec Grains PRÉSIDENT Professionnel
- 25 g de crème de whisky

### • Autre :

- 320 g de marrons glacés
- 80 g de chapelure de pain d'épices

## Progression

### • Coeur de Panna Cotta :

- Faire chauffer la Panna Cotta à 70° puis mouler 25 g au fond des moules souples en forme de lingot, les mettre au grand froid.
- Une fois bien pris déposer au centre de chaque lingot des morceaux de marrons glacés coupés et finir de recouvrir avec 75 g de Panna Cotta, remettre au frais.

## Montage

- Démouler un lingot et le saupoudrer de chapelure de pain d'épices.
- Accompagner avec la crème anglaise aromatisée à la crème de whisky et deux marrons glacés.

## Astuce du Chef

Pour un dessert encore plus onctueux, remplacer les marrons glacés par de la crème de marron.

# Le Brulelat de Noël



# Ingrédients pour un cercle de 22 cm de diamètre, hauteur 5cm

## • Pâte à cigarette :

- 25 g de Beurre Gastronomique doux PRÉSIDENT Professionnel
- 25 g de sucre glace tamisé
- 25 g de blanc d'œuf
- 25 g de farine
- Colorants QS

## • Biscuit joconde :

- 85 g de sucre glace
- 85 g de poudre d'amandes blanches
- 125 g d'œufs
- 25 g de farine
- 20 g de Beurre Gastronomique PRÉSIDENT Professionnel
- 160 g de blanc d'œufs
- 40 g de sucre

## • Insert Crème Brûlée à la Vanille Bourbon :

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel
- 10 g de gélatine

## • Mousse chocolat allégée au lait :

- 240 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel
- 200 g de chocolat de couverture au lait 34% de cacao
- 120 g de Lait entier Lactel
- 3 g de gélatine

## Progression

### • Pâte à cigarette : (pour le biscuit joconde imprimé) :

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, puis les blancs d'œufs, sans faire mousser, et enfin la farine, puis les colorants. Étaler finement sur feuille silicone, tous types de transferts peuvent être réalisés. Puis mettre la feuille silicone sur grille, au réfrigérateur.

• **Biscuit joconde** : Monter les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer le beurre fondu dans le mélange précédent. Monter les blancs avec le sucre et l'incorporer dans le 1er mélange. Étaler sur feuille silicone, décorée auparavant avec la pâte à cigarette jaune-orangé. Cuire dans un four à sole, environ 10 minutes avec buée. Décoller dès la sortie sur feuille papier cuisson. La feuille de biscuit servira à la fois pour le chemisage du cercle et le garnissage.

• **Insert Crème Brûlée à la Vanille Bourbon** : Préparer 1 litre de Crème Brûlée Vanille Bourbon PRÉSIDENT Professionnel, voir si nécessaire pour ajouter un peu de gélatine (10g), ce qui donnera 3 inserts de 18 cm de diamètre coulés en flexipan.

• **Mousse chocolat allégée au lait** : Monter la Crème Supérieure en crème fouettée. Faire bouillir le lait, le verser sur le chocolat de couverture émincé. Lisser le tout. Ajouter la gélatine fondue, après l'avoir mise à gonfler dans l'eau froide. Incorporer ensuite, délicatement la crème fouettée, dans le mélange précédent à 35°C. Puis utiliser de suite.

## Montage

- Chemiser le cercle avec une bande de biscuit joconde décoré, après avoir mis une bande de rhodoïde hauteur 5cm.
- Disposer au fond, un disque de biscuit joconde, commencer à garnir de mousse au chocolat allégée.
- Déposer un insert de Crème Brûlée Vanille et à nouveau un peu de mousse au chocolat, un disque de biscuit joconde, puis finir de garnir et lisser avec la mousse chocolat allégée.
- Bloquer au froid.

## Décor

Glacer au choix, à l'aide d'une ganache ou tout simplement recouvrir de copeaux de chocolat lait et noir. Saupoudrer de sucre glace (déco neige).

Biscuit Joconde



Mousse au chocolat au lait

Insert crème brûlée vanille

Mousse au chocolat blanc,  
cœur de crème brûlée pistache



# Ingrédients pour 10 personnes

## • Mousse au chocolat blanc :

- 125 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel
- 125 g de Lait entier Lactel
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 250 g de couverture ivoire
- 5 g de gélatine
- 225 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel à monter

## • Insert Crème Brûlée Pistache :

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée à la Pistache PRÉSIDENT Professionnel

## • Biscuit léger aux amandes :

- 150 g tant pour tant aux amandes
- 62 g d'œufs
- 40 g de jaunes
- 140 g de blancs
- 50 g de sucre
- 60 g de farine

## Progression

### • Mousse au chocolat blanc :

Faire bouillir le lait et la crème avec la moitié du sucre. Verser le liquide bouillant sur les jaunes blanchis avec le reste du sucre, cuire à 85°C. Chinoiser. Verser sur la couverture ivoire et ajouter la gélatine.

Après refroidissement, incorporer délicatement la crème fouettée.

### • Insert Crème Brûlée Pistache :

Faire chauffer jusqu'à 60°C la Crème Brûlée Pistache.

### • Biscuit léger aux amandes :

Monter le tant pour tant, les œufs et les jaunes.

Incorporer ensuite la farine tamisée et enfin les blancs fermes.

Dresser à la poche avec une douille N°10 et cuire au four ventilé à 180°C environ 15 minutes.

## Montage

- Mouler l'ensemble dans des cercles en y incluant un cœur de crème brûlée pistache.
- Finition avec un glaçage neutre, une grappe de groseilles et des pistaches concassées.

Dôme de mousse framboise,  
Coeur de Panna Cotta  
& Crème à la rose



# Ingrédients pour 8 personnes

## • Cœur de Panna Cotta :

- 100 g de préparation pour Panna Cotta GALBANI Professionnelle

## • Meringue italienne

- 15 g de blancs d'œufs  
- 25 g de sucre semoule  
- 10 g d'eau

## • Crème à la rose

- 240 g de Crème Anglaise à la Vanille Bourbon avec Grains PRÉSIDENT Professionnel  
- 3 g d'arôme rose

## • Mousse framboise

- 125 g de purée de framboises  
- 65 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel  
- 2 pièces de feuille de gélatine en 2 g qualité or  
- 200 g de génoise en plaque  
- 80 g de framboises fraîches

## Progression

### • Cœur de Panna Cotta :

Faire chauffer la Panna Cotta à 70° puis la mouler dans des minis moules souples, les mettre au grand froid.

### • Meringue italienne :

Cuire le sucre et l'eau à 121°.

Monter les blancs en neige et les serrer, puis incorporer le sucre cuit et laisser tourner le batteur.

### • Mousse framboise :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide 30 mn minimum.

Chauffer la purée de framboise et ajouter les feuilles de gélatine égouttées.

Monter la crème en chantilly.

Incorporer la crème montée dans la purée de framboise puis la meringue à l'italienne et enfin les framboises fraîches coupées en 4.

## Montage

- Verser dans chaque fond de moule un peu de mousse framboise et laisser prendre au grand froid.  
- Une fois bien pris mettre un cœur de panna cotta au centre et finir de recouvrir avec la mousse framboise.  
- Disposer un cercle de génoise dessus. Bloquer au froid au moins 24 heures.  
- Accompagner avec la crème anglaise aromatisée à la rose et quelques feuilles de menthe.

## Astuce du Chef

Remplacez la meringue italienne par une base biscuit réalisée avec un concassé de biscuits roses de Reims et du beurre fondu.

Bûche caramel  
et pomme au cidre



# Ingrédients pour 3 gouttières de 50 cm

## • Mousse Caramel : (pour l'insert de largeur 5,5 cm)

- 350 g d'Appareil à Crème Brûlée au Caramel
- Beurre Salé PRÉSIDENT Professionnel

## • Appareil à bombe :

- 125 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 30 g d'eau
- 14 g gélatine
- 450 g de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel spéciale foisonnement
- 100g Dés de pomme Unifruit

## • Mousse aux pommes :

- 37,5 cl de Cidre brut et réduire à 15cl
- 1 kg de Compote de pommes pâtisseries 44% Unifruit
- 26 g de gélatine
- 140 g de Calvados à 40% volume
- 1 kg de Crème Supérieure PRÉSIDENT Professionnel spéciale foisonnement

## • Meringue italienne :

- 225 g de blancs d'œufs frais
- 265 g de sucre
- 85 g d'eau

## • Biscuits aux amandes : au choix

## Progression

### • Caramel : (pour l'insert de largeur 5,5 cm)

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée au Caramel Beurre Salé.

### • Appareil à bombe :

Cuire le sirop de sucre à 120°C, verser sur les jaunes tout en fouettant, monter jusqu'à complet refroidissement.

Faire gonfler la gélatine 20 minutes dans l'eau froide (elle doit absorber 5 à 6 fois son poids en eau).

Faire fondre la gélatine au micro-ondes, ou sur feu très doux, et l'incorporer dans le caramel décuît.

Monter la Crème Supérieure

### • Mélange de la mousse au Caramel :

Incorporer une corne de crème montée dans l'appareil à crème brûlée/ caramel et la gélatine, puis mélanger délicatement avec l'appareil à bombe, finir d'incorporer le reste de crème fouettée.

Garnir 3 gouttières pour insert, parsemer de dés de pommes. Surgeler, puis démouler.

### • Mousse aux pommes et au cidre : (largeur 8 cm)

Cuire le sirop de sucre à 123°C et verser sur les blancs mousseux, monter jusqu'à complet refroidissement. Faire gonfler la gélatine 20 minutes dans l'eau froide.

Faire fondre la gélatine et l'incorporer dans la compote de pommes.

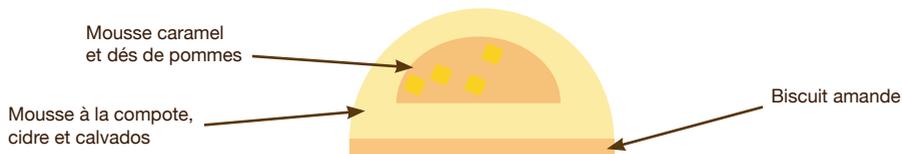
Incorporer ensuite le Calvados, progressivement la meringue italienne, puis délicatement la crème fouettée. Vous devez obtenir une mousse souple et onctueuse.

## Montage

- Garnir les 3 gouttières au 1/3 de la hauteur, disposer l'insert au milieu, puis garnir à nouveau avec de la mousse aux pommes, obturer avec une bande de biscuit aux amandes de votre choix.

## Décor

Après démoulage de la mousse, pulvériser légèrement avec un appareil à pistolet, puis décorer avec des cubes de pommes et quelques copeaux de chocolat.



Mousse Caramel au Beurre Salé,  
Crème Brûlée au poivre de Sichuan



# Ingédients pour 3 gouttières de 50 cm

- **Mousse caramel :** (pour l'insert de largeur 5,5 cm)

- 150 g de sucre

- **Crème Brûlée au poivre de Sichuan :**

- ½ L de Crème Brûlée Vanille PRÉSIDENT Professionnel

- QS Poivre de Sichuan

- **Mousse caramel au beurre salé :**

- 100 g de Beurre Gastronomique PRÉSIDENT Professionnel demi-sel

- 150 g de glucose

- 375 g de crème fleurette

- 225 g de sucre semoule

- 150 g de jaunes d'œufs

- 150 g de sirop à 30° Baumé

- 720 g de crème fleurette

- 7 feuilles de gélatine

- **Noisette craquante :**

- 100 g de noisettes mondées entières

- 200 g de sucre semoule

- 100 g de glucose

- **Glaçage caramel :**

- 75 g de glucose

- 110 g de sucre

- 200 g de Crème Supérieure

- PRÉSIDENT Professionnel

- 7,5 g de gélatine (environ 3 feuilles)

## Progression

- **Crème Brûlée au poivre de Sichuan :**

Faire chauffer la préparation pour Crème Brûlée et y faire infuser le poivre de Sichuan. Passer cette préparation à l'étamine pour retirer les grains et couler cette préparation dans des empreintes flexipan de forme rondes. Surgeler.

- **Mousse caramel au beurre salé :**

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel. Déglacer celui-ci avec la Crème Supérieure, recuire à 107°C. Laisser tiédir, puis ajouter le beurre salé.

Monter les 720 g de Crème Supérieure en chantilly, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Porter à ébullition le sirop à 30°baumé, préparer une pâte à bombe en battant bien les jaunes d'œufs et le sirop chaud ajouté en filet.

Incorporer au caramel déglacé les feuilles de gélatine égouttées. Bien remuer pour dissoudre, ensuite incorporer délicatement l'appareil à bombe puis la crème fouettée. Mouler l'ensemble dans des moules demi sphérique en y incrustant un cœur de crème brûlée.

Surgeler l'ensemble et démouler ensuite sur un fond de pain d'épice.

- **Glaçage caramel :**

Cuire le glucose et le sucre jusqu'à obtention d'un caramel brun clair. Décuire avec de la Crème Supérieure chaude. Rajouter la gélatine auparavant trempée dans l'eau froide.

RESTAURATION  
**SAVEUR**  
DE L'ANNÉE  
2015



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



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



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