



RÉINVENTEZ VOS DESSERTS

APPAREILS À CRÈME BRÛLÉE

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL



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

Livret recettes





Un produit, de multiples créations dessert !

Fort de son savoir-faire laitier et crémier, Président Professionnel vous propose toute une gamme d'Appareils à Crème Brûlée pour revisiter votre carte des desserts en un tour de main.

Président Professionnel a sélectionné des **ingrédients de qualité** pour créer ces recettes dans le **respect de la recette d'origine** de la crème brûlée.

Prêt à l'emploi, ces appareils **faciles et rapides à mettre en œuvre** permettent de réaliser 10 à 20 desserts avec un **coût portion maîtrisé**.

Riches en crème, ils offrent la finesse d'une **texture fondante en bouche** et la douceur d'un bon goût de Vanille Bourbon, de Pistache, de Caramel Beurre Salé ou encore de Citron de Sicile. Les Appareils à Crème Brûlée Président Professionnel sont également une base idéale pour la **réalisation d'une large palette de desserts** dont vous trouverez quelques idées au fil des pages de ce livret.

Laissez parler votre imagination, au grès des 5 saveurs originales que nous vous proposons !

- Haute qualité et régularité
- Texture crémeuse et saveur authentique
- Mise en œuvre facile et rapide
- Coût portion maîtrisé





Les individuels

- Macaro'se et framboise p 5
- Entremet caramel & épices..... p 7
- Dômes pink citron p 9
- Sensations glacées..... p 11



Les Verrines et bouchées

- Crème citron « mojito ».....p13
- Mousse de yaourt, espuma abricot....p15
- Timbales gourmandesp17
- Crumble et crème brûlée d'été aux fruits rouges.....p19

Les cafés Gourmands

- Délicieuse trilogie choco-pistachep21
- Bulle bretonne café gourmandp23
- Trio trop chou café gourmandp25
- T'es pistache thé gourmand.....p27





MACARO'SE et framboise

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Difficulté : moyen



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Macarons

- 16 coques de macaron rose
Ø7cm à garnir

Ou

- 100 g de blancs d'œufs
- Colorant QS
- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre semoule
- 32 g d'eau

Crème brûlée à la rose

- 1/2 litre d'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon
Président Professionnel
- Huile essentielle de rose QS

PROGRESSION

Macarons

Cuire le sucre à 118 degrés, verser sur 50 g de blancs montés, mélanger les blancs crus avec le tant pour tant puis la meringue tiède. Macaronner, pocher, faire sécher 20 min, puis cuire 2 fois 4 min à 140 degrés. Laisser refroidir.

Crème brûlée à la rose

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon et parfumer à la rose. Débarrasser dans une poche.

Assemblage

Garnir la base du macaron avec la crème brûlée à la rose disposer harmonieusement quelques framboises dessus et recouvrir d'un autre macaron. Servir avec un coulis de framboises.



Astuce du Chef



• **Versin verrine** : placer les framboises au fond de la verrine. Recouvrir de l'appareil à la rose et finir par des brisures de coques de macaron.



ENTREMET caramel & épices

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Difficulté : moyen



INGRÉDIENTS

Crème Brûlée au poivre de Sichuan :

(pour l'insert de largeur 5,5 cm)

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon Président Professionnel
- QS Poivre de Sichuan

Mousse caramel au beurre salé :

- 1 L de Préparation pour Tiramisu Galbani Professionale
- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé Président Professionnel
- 8 tranches fines de pain d'épice
- 400 g de glaçage miroir

PROGRESSION

Crème Brûlée au poivre de Sichuan :

Faire chauffer la préparation pour Crème Brûlée Vanille bourbon 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 en cellule de congélation.

Mousse caramel au beurre salé :

Faire chauffer l'appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé et laisser refroidir.

Dans un batteur, monter au fouet la préparation pour Tiramisu. Au bout de 5 minutes, incorporer la Crème Brûlée refroidie (mais pas complètement) et continuer de battre délicatement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mouler l'ensemble dans des moules demi sphériques en y incrustant un cœur de crème brûlée.

Surgeler l'ensemble et démouler ensuite sur un fond de pain d'épice. Verser le glaçage sur l'entremet encore surgelé. Laisser prendre au froid.



Astuce du Chef

• **Version verrine** : réaliser une compotée de poires, déposer dans le fond de la verrine. Compléter avec l'insert de Crème Brûlée au poivre de Sichuan et recouvrir de mousse caramel.



DÔMES PINK

Citron

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 12 min

Difficulté : moyen



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

Cœur de Citron :

- 100 g d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel

Meringue italienne

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

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 Citron

Faire chauffer la Crème Brûlée à 80° 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 bien serrée, 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.

Foisonner la crème. 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 froid.

Une fois bien pris mettre un cœur de citron au centre et finir de recouvrir avec la mousse framboise.

Disposer un cercle de génoise dessus. Bloquer au froid au moins 24 heures.

Respecter le protocole HACCP.



Astuce du Chef

- **Version verrine** : réaliser cet entremet en gâteau à vendre entier ou à la part en y mettant plusieurs inserts de Crème Brûlée Citron de Sicile.



SENSATIONS GLACÉES

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **0 min**

Difficulté : **facile**



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 600 g d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel
- 600 g d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 600 g d'Appareil à Crème Brûlée Citron de Sicile Président Professionnel

PROGRESSION

Mouler les Appareils à Crèmes Brûlées dans des plaques de silicone en demi sphère ou des bacs à glaçons. Refroidir en cellule ou selon le protocole HACCP.

Servir au dernier moment dans une coupe, sur des petits pics ou des bâtonnets.



Astuce du Chef

- **Version snacking** : servir les glaçons de Crème Brûlée dans des petits cornets à glace
- **Version profiteroles** : séparer un chou en deux, déposer le glaçon de Crème Brûlée sur la base. Recouvrir du chapeau et napper de chocolat.



CRÈME CITRON "mojito"

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Crème Mojito

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée au Citron de Sicile Président Professionnel
- 10 cl Rhum Cubain blanc
- 1 bouquet menthe fraîche

Chantilly citronnée

- 25 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel
- 50 g sucre poudre
- 2 citrons verts

Finition

- Zestes de citrons confits
- Sucre pétillant

PROGRESSION

Crème Mojito

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée et ajouter le rhum. Mettre des feuilles de menthe au fond du verre et mouler la crème brûlée. Laisser refroidir 20 min et réserver au frais.

Chantilly citronnée

Monter la crème supérieure en chantilly et la sucrer, puis râper les zestes de citron vert dedans. Débarrasser dans une poche et déposer au-dessus de la crème une fois refroidie.

Finition

Décorer avec des feuilles de menthe et des zestes de citrons confits. Au moment de l'envoi, parsemer de sucre pétillant.



Astuce du Chef

• **Version snacking** : verser la Crème Brûlée pas trop chaude avec quelques feuilles de menthe dans un mini cornet ou sur un fond de tartelette. Recouvrir de chantilly citronnée et décorer de menthe et de zestes.



MOUSSE DE YAOURT

espuma abricot

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 0 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Espuma

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel
- 15 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel
- 100 g coulis d'abricot

Légèreté de yaourt

- 8 yaourts nature
- 150 g sucre poudre
- 2 feuilles de gélatine
- 15 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel
- 2 abricots
- Eau

PROGRESSION

Espuma

Délayer l'Appareil à Crème Brûlée avec le coulis d'abricot et la Crème Supérieure, bien lisser le tout. Il est important de ne pas laisser de grumeaux. Mettre le mélange dans le siphon et percuter 2 cartouches de gaz. Laisser reposer au frais au moins 3 heures.

Légèreté de yaourt

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

Monter la Crème Supérieure en chantilly. Mélanger les 7 yaourts avec le sucre, puis incorporer la gélatine (passée au chinois) dans le dernier yaourt. Faire légèrement chauffer, puis laisser légèrement refroidir ; ajouter enfin la chantilly. Mouler la mousse de yaourt dans des verrines, et laisser au froid.

Montage

Au moment de servir, déposer l'Espuma d'abricot sur la mousse de yaourt. Décorer avec des lamelles d'abricots.



Astuce du Chef

• **Versión trifle** : dans un grand bol, déposer au fond une couche de génoise, des abricots coupés en morceaux puis la mousse de yaourt. Bloquer au froid et terminer par recouvrir de l'espuma d'abricot.



TIMBALES

gourmandes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 mignardises

- 30 tasses en chocolat

Mousse pistache

- 350 g d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel

Crème jasmin mandarine

- 350 g d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains Président Professionnel
- Coulis de mandarine
- Aiguillettes de mandarine 100 g
- Extrait de Thé Jasmin PM

Crème orange cannelle

- 350 g d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel
- QS Cannelle en poudre
- QS zestes d'orange



Astuce du Chef

PROGRESSION

Mousse pistache

Réchauffer l'Appareil à Crème Brûlée Pistache puis verser dans un siphon. Percuter 1 cartouche de gaz, secouer et mettre au frais. Dresser au dernier moment dans une tasse en chocolat.

Crème jasmin mandarine

Tiédir l'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon avec Grains, ajouter l'extrait de thé au jasmin et refroidir légèrement.

Verser le coulis de mandarine dans les tasses en chocolat puis mouler la crème brûlée.

Décorer avec les aiguillettes de mandarine. Réserver au frais.

Crème orange cannelle

Battre au fouet l'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon avec la cannelle et le zeste d'orange. Débarrasser dans une poche et conserver au froid. Dresser au dernier moment dans une tasse en chocolat.



• **Version assiette** : déposer le coulis de mandarine dans une assiette creuse et couler la crème au jasmin. Faire prendre au froid

• **Version tarte** : réaliser un fond de tarte en mélangeant du beurre et des spéculoos concassés. Réserver au frais. Tiédire l'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains et incorporer les zestes d'orange et la cannelle. Verser sur le fond de tarte faire tiédire et réserver au congélateur.



CRUMBLE ET CRÈME BRÛLÉE D'ÉTÉ aux fruits rouges

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 30 personnes

Pâte à crumble

- 100 g farine,
- 100 g sucre roux,
- 100 g poudre d'amande,
- 120 g Beurre doux Président Professionnel mou

Crème pistache fruits rouges

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 100 g framboises
- 100 g mûres
- 100 g myrtilles
- Sirop à 30°, 2 dl
- Jus de citron

PROGRESSION

Crumble

Incorporer l'ensemble des ingrédients dans un cul de poule, sabler la pâte, réserver au froid 15 mn, puis l'émietter. Cuire sur une plaque à pâtisserie à 180 °C.

Crème brûlée

Chauffer l'Appareil à Crème Brûlée, mouler. Incorporer les fruits nettoyés dans le jus de citron et le sirop.

Dressage

Alterner dans des cuillères ou des verrines, les fruits rouges, la Crème Brûlée Pistache et terminer par le crumble.



Astuce du Chef

- **Versión crumble à l'assiette** : Mouler la Crème Brûlée dans un cercle à entremet et disposer les fruits rouges et réserver au frais. Au moment de servir, recouvrir de crumble.
- **Versión hiver** : remplacer les fruits rouges par des morceaux de pommes et de rhubarbe légèrement compotés.



DÉLICIEUSE TRILOGIE Choco-Pistache



Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **20 min**

Difficulté : **moyen**

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Crème brûlée au chocolat

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon Président Professionnel
- 100 g de chocolat noir à 75%

Duo de crèmes brûlées pistache et chocolat

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon Président Professionnel
- 50 g de chocolat noir à 75%

Crème brûlée pistache façon « framboisine »

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- Framboises
- Pistaches hachées non salées

PROGRESSION

Crème brûlée au chocolat

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée Vanille Bourbon Président Professionnel. Faire fondre le chocolat au bain marie. Incorporer le chocolat fondu presque froid à la Crème Brûlée en dehors du feu. Verser dans des coupelles. Laisser refroidir 20 min et réserver au froid.

Au moment de servir, saupoudrer chaque portion de cassonade ou de sucre roux et caraméliser à la salamandre.

Duo de crèmes brûlées pistache et chocolat

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel. Laisser tiédir 20 min. Réaliser la Crème Brûlée au Chocolat. Laisser tiédir 20 min. Verser simultanément les 2 crèmes brûlées dans des coupelles. Faire un marbrage à la pointe de couteau et réserver au froid.

Crème brûlée pistache façon « framboisine »

Réaliser la Crème Brûlée Pistache et verser dans des coupelles. Laisser tiédir 20 min. Décorer de framboises et pistaches hachées et réserver au froid.



Astuce du Chef



- **Version tartelette** : remplacer les coupelles par des fonds de tarte.
- **Version éclair** : battre les deux appareils à la feuille. Ajouter le chocolat fondu dans l'Appareil Crème Brûlée Vanille Bourbon et débarrasser chaque appareil dans une poche. Ouvrir les éclairs en deux et garnir la base en alternant les deux appareils. Ajouter des morceaux de framboises, des pistaches hachées et mettre le couvercle.



BULLE BRETONNE

Café gourmand

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Crème brûlée au caramel beurre salé

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé Président Professionnel
- QS Cassonade

10 Palets Breton

Écume Caramel

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé Président Professionnel

400g de nougatine en vrac

Ganache montée chocolat

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



Astuce du Chef

- **Versión dessert unique** : déposer des brisures de palets breton au fond d'une grande verrine, recouvrir de ganache montée au chocolat. A l'envoi, ajouter l'écume de caramel et quelques éclats de nougatine.
- **Versión fruitée** : remplacer la ganache montée par des morceaux de poire légèrement compotés.

PROGRESSION

Crème brûlée au caramel beurre salé

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé Président Professionnel. Verser dans des coupelles. Laisser tiédir 20 min et réserver au froid. Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Palet breton et écume caramel

Réchauffer l'Appareil à Crème Brûlée Caramel Beurre Salé à la casserole puis verser dans un siphon, percuter 1 cartouche, secouer et réserver au froid.

Mousse caramel-chocolat-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.

Finition

Au moment de servir, disposer l'écume caramel au siphon sur le palet et sur la ganache montée chocolat avec des éclats de nougatine.



TRIO TROP CHOU

café gourmand

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Difficulté : moyen



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Craquelins

- 75 g de beurre
- 90 g de sucre roux
- 90 g de farine
- QS mélange 4 épices
- QS poudre de cacao non sucrée
- 1 gousse de vanille bourbon

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

Remplissages

- 1 L d'Appareil à Crème Brûlée à la Vanille Bourbon avec Grains Président Professionnel
- 1/2 L d'Appareil à Crème Caramel beurre Salé Président Professionnel

PROGRESSION

Les craquelins

Mélanger le beurre fondu, le sucre et la farine. Séparer l'appareil en 3 et incorporer les grains de la gousse de vanille dans le premier, la poudre de cacao dans le second et le mélange 4 épices dans le dernier.

Étaler très finement les pâtes au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placer au congélateur.

Les choux

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 recouvrir des craquelins détaillés avec un emporte-pièce de la taille du chou. Cuire à 190° pendant environ 25 min.

Les remplissages

Au préalable, faire chauffer les Appareils à Crème Brûlée et les réserver au froid jusqu'à la prise en masse.

Puis les détendre doucement à la feuille. Débarrasser dans une poche et garnir les choux craquelin vanille avec le Caramel Beurre Salé et les choux 4 épices et chocolat avec la Vanille Bourbon.



Astuce du Chef



• **Versión religieuse** : garnir un gros chou avec la crème Caramel Beurre Salé et un petit chou avec la crème Vanille Bourbon et assembler en étage. Faire tenir l'ensemble avec une brochette ou une goutte de caramel.



T'ES PISTACHE

Thé gourmand

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

Difficulté : facile



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

Panna Cotta pêches et sablés

- 1/2 L Préparation pour Panna Cotta Galbani Professionale
- 75 g Beurre Gastronomique Président Professionnel pomade
- 6 sablés émiettés
- 1 pêche

Crème brûlée pistache au sucre de coco

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 50 g sucre de coco

Granité pistache

- 1/2 L d'Appareil à Crème Brûlée Pistache Président Professionnel
- 125 g Pistaches entières non salées

PROGRESSION

Panna Cotta pêches et sablés

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.

Au moment de servir, émincer une pêche en lamelle et disposer sur la Panna Cotta.

Crème brûlée pistache au sucre de coco

Faire chauffer l'Appareil à Crème Brûlée Pistache. La disposer dans des verrines. Laisser tiédir 20 min et réserver au froid.

A l'envoi, saupoudrer de sucre de coco, et caraméliser.

Granité pistache

Placer l'Appareil à Crème Brûlée Pistache au congélateur (ou cellule de surgélation). Surveiller la prise en glace, mélanger à la fourchette de temps en temps.

Torréfier puis concasser les pistaches.

Au service, disposer le granité dans des coupelles, saupoudrer de pistaches torréfiées.



Astuce du Chef

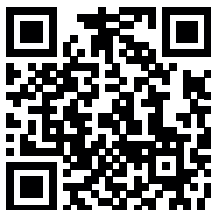


• **Version tartelette** : battre au fouet l'Appareil à Crème brûlée Pistache . Débarrasser dans une poche puis garnir un fond de tartelette ou un sablé avec l'appareil.



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

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



Découvrez la gamme de préparations pour desserts Président Professionnel



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

LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER
 les «Placis» - 35230 Bourgbarré - Tél. : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70