



MIGNARDISES



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ

Mignardises

Recette originale de Sébastien Faré



POUR 30 PIÈCES DE CHAQUE VARIÉTÉ

MACARONS AU CITRON

Appareil à macaron

- 250 g de sucre semoule
- 65 g d'eau
- 95 g de blancs d'œufs (1)
- 500 g de tant pour tant
- 60 g de blancs d'œufs (2)
- 1 pincée de sel
- 3 g de curcuma
- 1 zeste de citron jaune

Tamiser le tant pour tant et chauffer le sucre et l'eau à 118°C. Lorsque le sucre est à 105°C, commencer à monter les blancs d'œufs (1) avec le sel doucement au batteur. Verser le sucre cuit à 118°C sur les blancs légèrement montés et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit à 50°C environ. Incorporer le tant pour tant, le curcuma et le zeste de citron râpé à la Microplane® avec les 60 g de blancs d'œufs à la meringue italienne. Macaronner jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante. Dresser à la poche et laisser croûter 30 à 60 minutes. Cuire au four à 140°C pendant 12-13 minutes avec le oura ouvert.

Crèmeux citron

100 g de Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®

- 180 g de jus de citron, le zeste d'un citron
- 160 g de sucre
- 100 g de beurre
- 4 œufs (ou 200g d'œufs entiers)
- 2 feuilles de gélatine

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau. À feu doux (40°C), chauffer le jus de citron, le zeste, le sucre et le beurre. Ajouter les œufs et bien mélanger, porter à première ébullition. Hors du feu, ajouter le cream cheese, bien mélanger. Passer la préparation au chinois étamine. Bien essorer les

feuilles de gélatine puis les ajouter dans la préparation au citron. Mixer la crème. Réserver au froid.

Dressage

- Fleurs oeillets de Chine
- Lemon cress

Bien lisser le crémeux, le verser dans une poche à douille unie, assembler les macarons et décorer avec un pétale d'œillet de Chine et quelques pousses de Lemon cress.

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

Cheesecake

- 500 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
- 40 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
- 80 g de sucre
- 100 g d'œufs entiers
- 40 g de jaunes d'œufs

Détendre le cream cheese. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Verser l'appareil dans des mini verrines et cuire à 85°C pendant 30 à 40 minutes. Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante et réserver au froid.

Sablé framboises et graines de courges

- 60 g de beurre froid en cubes
- 60 g de poudre d'amandes
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 50 g de brisures de framboises déshydratées
- 40 g de graines de courge concassées
- 1 pincée de réglisse en poudre
- 110 g de **chocolat blanc**

Mettre dans une cuve de batteur le beurre coupé en cubes, la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Bien mélanger à la feuille jusqu'à l'obtention d'un crumble. Cuire au four à 150°C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir. Faire fondre le chocolat blanc. Émietter le crumble dans un cul de poule, ajouter les brisures de framboises, les graines de courge et la poudre de réglisse. Verser le chocolat blanc fondu et mélanger. Réserver au froid.

Dressage

- Framboises
- Fleurs de pensées
- Pousses d'estragon

Décorer avec une framboise, une fleur de pensée et quelques pousses d'estragon.

SABLÉS AUX FRAISES DES BOIS

Pâte sablée

- 60 g de jaunes d'œufs cuits passés au tamis fin
- 250 g de beurre froid en cubes
- 50 g de sucre glace
- 70 g de poudre d'amandes
- 2 g de sel
- 300 g de farine T55
- 7 g de levure chimique

Déposer tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Mélanger doucement à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Réserver au moins 2 h au froid. Étaler au laminoir jusqu'à 3 mm d'épaisseur. Détailer en carrés de 4 cm et réserver au froid 1h. Cuire au four à 150°C pendant 10 minutes environ. Laisser refroidir.

Ganache vanille

- 150 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
- 250 g de chocolat blanc
- 100 g de crème
- 2 g de vanille en poudre

Faire fondre le chocolat blanc. Faire chauffer la crème et le cream cheese à 80°C, verser sur le chocolat blanc et bien mélanger. Ajouter la vanille en poudre et mixer sans incorporer d'air. Débarrasser et réserver au froid.

Dressage

- Fraises de bois
- Atsina cress

Mettre la ganache froide dans une poche à douille unie et en pocher sur un sablé. Assembler avec un autre sablé. Ajouter une fraise des bois et une poussée d'atsina cress.



la maison de l'Excellence®



Retrouvez toute l'actualité d'Elle & Vire Professionnel® et encore plus de recettes sur notre site www.elle-et-vire.com/pro/fr



Elle & Vire Professionnel



@elleetvirepro_fr