



Experts en boulangerie & pâtisserie



Book Créations Tendances



Book Créations Tendances

Sommaire

Tartelette salés



Burgers



Tartines



Sandwichs



Tartelette sucré





SALMON CASTLE



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 pcs	Poivre	0,02 g
Céleri rave en julienne	200 g	Œuf de caille	10 pcs
Mayonnaise	100 g	Saumon fumé	100 g
Moutarde	50 g	Germe de poireaux	10 g
Sel	0,2 g		

Les étapes de préparations :

- Mélanger le céleri rave en julienne avec rave mayonnaise, moutarde, sel, poivre
- Mettre le mélange dans le fond de tarte.
- Poser l'œuf de caille au dessus.
- Décorer avec le saumon fumé et le germe de poireaux.
- Envelopper l'œuf avec du saumon fumée, décorer avec les germes de poireau.

Bon Appétit



WONDER FARM



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 pcs	Sauce mousseline	100 g
Saumon fumé	50 g	Citron vert	30 g
Mangue	50 g	Pomme verte	50 g
Tomate cerise	50 g	Germe de poireaux	10 g
Carotte fane	50 g	Œuf de saumon	20 g
Endive rouge	50 g	Ciboulette	20 g

Les étapes de préparations :

- Mettre la sauce mousseline au fond de la tarte.
- Déposer le saumon fumé les légumes et fruits couper en julienne.
- Décorer avec œuf saumon, la ciboulette et les germes de poireau.

Bon Appétit



LE BALLON ÉTOILE



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs	Sauce pistou	50 g
Blanc de poulet	200 g	Grain de chia	10 g
Poivron rouge en julienne	150 g	Germe de poireaux	10 g

Les étapes de préparations :

- Mettre dans le fond le mélange de poivron rouge.
- Mariné et la sauce pistou.
- Déposer en dessus la balantine de poulet cuite au vapeur.
- Décorer avec le chia et les germes de poireaux.

Bon Appétit



BLACK MOON



40 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Mini Pain Burger Noir	5 Pcs	Figue sèche en cubes	25 g
Mousse de Foie gras	130 g	Magret de canard	25 g
Roquette	25 g	Germe de poireaux	10 g
Purée de fraise	75 g		

Les étapes de préparations :

- Préparer la purée de fraise.
- Couper le pain burger.
- Tartiner les 2 côtés avec la purée de fraise.
- Déposer la mousse de foie gras et le magret de canard.
- Alternier les morceaux de figue en cubes.
- Rajouter de roquette + germe de poireau.
- Refermer le burger.

Bon Appétit



RED BURGER



35 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Mini pain burger nature sésame	5 Pcs	Moutarde de Dijon	25 g
Blanc de poulet	150 g	Feuille de salade	25 g
Concombre rondelle	75 g	Sel	1 g
Poivron rouge en lamelles	50 g	Poivre	0,5 g
Crème cheese	75 g		

Les étapes de préparations :

- Préchauffer le four à 150 c°
- Faire cuire le blanc de poulet salé et poivré pendant 25 min au four.
- Toaster le pain burger (1^{er} côté), tartiner avec le mélange : moutarde et crème cheese.
- Déposer une feuille de salade, concombre, poivron, le blanc de poulet.
- Refermer avec le 2^{ème} côté du pain burger badigeonné à la moutarde.

Bon Appétit



DARK NIGHT



45 minutes



4 Pièces

Les Ingrédients :

Burger noir	4 Pcs	Radis	10 g
Chapelure	120 g	Câpres	20 g
Saumon fumé	600 g	Aneth	10 g
Avocat	80 g	Fécule de pomme de terre	10 g
Oignons frais hachées	200 g	Huile d'olive	15 g
Salade Batavia	40 g	Sel	0,06 g
Crème cheese	30 g	Poivre	0,02 g
Cornichon	30 g	Sauce Ravigote	200 g
Persil ciselé	15 g	Chapelure	120 g

Les étapes de préparations :

- Couper le saumon grossièrement.
 - Mélanger le tout dans le bol d'un robot avec la crème, les oignons, le persil, les câpres, la moitié de la féculé, du sel et du poivre. Mixer.
 - Former quatre galettes et panner dans la chapelure.
 - Préchauffer la friteuse à 180°C.
 - Frire les galettes.
- Montage:**
- Couper le pain en deux et tartiner avec la sauce Ravigote.
 - Déposer la feuille de salade, la tranche d'avocat, la galette de saumon, l'aneth, radis, le cornichon et enfin Refermer le pain burger.

Bon Appétit



FETA BRUSCHETTA



25 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Flute à l'ancienne nature	1 unité	Mélange d'épice grecque	50 g
Tapenade olive noire	150 g	Huile d'olive	50 g
Tomate en tranches	100 g	Mâche	10 g
1 bloc de feta	75 g	Germe de poireaux	10 g

Les étapes de préparations :

- Ecraser grossièrement la Feta.
- Trancher la flute en longueur et couper votre bruschetta.
- Faire griller la bruschetta au four.
- Tartiner avec la tapenade, ajouter des tranches de tomates et la feta émiettée.
- Saupoudrer d'épices grecques.
- Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
- Repasser sur la grille 2 ou 3 minutes.
- Décorer avec la mâche et les germes de poireaux.

Bon Appétit



Sandwich Grainé
120 g



LE PERIGOURDIN



40 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Pain Sandwich Grainé	1 unité	Vinaigre de framboise	15 g
Pomme Royal Gala en lamelles	35 g	Beurre	30 g
Gésier de canard	50 g	Fromage de brebis en cubes	30 g
Ail	10 g	Salade Batavia	10 g
Ciboulette ciselée	2 g	Noisettes	10 g

Les étapes de préparations :

Préparation des gésier poêlés :

- Poêler les gésier dans leur graisse à feu vif.
- Ajouter l'ail et la ciboulette.
- Déglacer au vinaigre de framboise.
- Couper les gésier en deux.

Préparation des pommes poêlées :

Poêler les pommes au beurre à feu vif

Préparation du beurre à la noisette :

- Faire griller les noisettes au four environ 15 min à 200 c°.
- Les concasser et les mélanger dans le beurre en pommade.

Montage de sandwich :

- Trancher le pain à l'aide d'un couteau scie. Ne pas trancher complètement.
- Etendre le beurre noisette sur les deux faces.
- Déposer les feuilles de salade sur la partie inférieure.
- Déposer les lamelles de pomme poêlés sur la partie supérieure.
- Alternier morceau de gésier et cube de fromage de brebis.
- Verser un filet de vinaigrette à la framboise.
- Refermer le sandwich.

Bon Appétit



Sandwich Campagne
Sésame 120 g



LE PROTEINE



40 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Pain sandwich Campagne Sésame	1 unité	Echalotte	10 g
Saumon fumé	50 g	Beurre	40 g
Salade batavia	10 g	Crème épaisse	30 g
Pousse de betterave	10 g	Capre	2 g
Jus de citron	2 g	Sel	0,02 g
Lentille vert	45 g	Poivre	0,01 g
Bacon de bœuf	30 g		

Les étapes de préparations :

- Rincer, laisser tremper les lentilles environ 1h. Les égoutter, les faire cuire dans 2L d'eau environ 30 min.
 - Les égoutter et les réduire en purée.
 - Ajouter le beurre, le bacon de bœuf finement haché et laisser refroidir, puis ajouter la crème épaisse, l'échalotte, le sel et le poivre.
- Montage de sandwich :*
- Trancher le pain à l'aide d'un couteau scie.
 - Tartiner le pain avec le mélange des lentilles.
 - Enrouler et déposer les lamelles de saumon.
 - Verser dessus un petit filet de jus de citron.
 - Décorer avec les pousses de betterave

Bon Appétit



Pain complet 400 g
Tartine



CHEESY PASTRAMI



30 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Tartine pain complet	5 Pcs	Artichauts Marinés à l'huile d'olive	125 g
Sauce moutarde à l'ancienne	300 g	Tomates confites en quartier	100 g
Pastrami de Bœuf	135 g	Persil plat	50 g
Pistou de tomate	150 g	Germe de poireaux	30 g

Les étapes de préparations :

- Au moment du service, griller la tranche de pain à la salamandre.
- Tartiner le pain à la sauce de moutarde à l'ancienne.
- Déposer au dessus les tranches de pastrami.
- Rajouter la roquette.
- Déposer alternativement la tomate confite et l'artichauts marinés.
- Décorer avec les germes de poireaux.

Bon Appétit



Tartine Pain
Norvégien 400g



VEGGIE



30 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

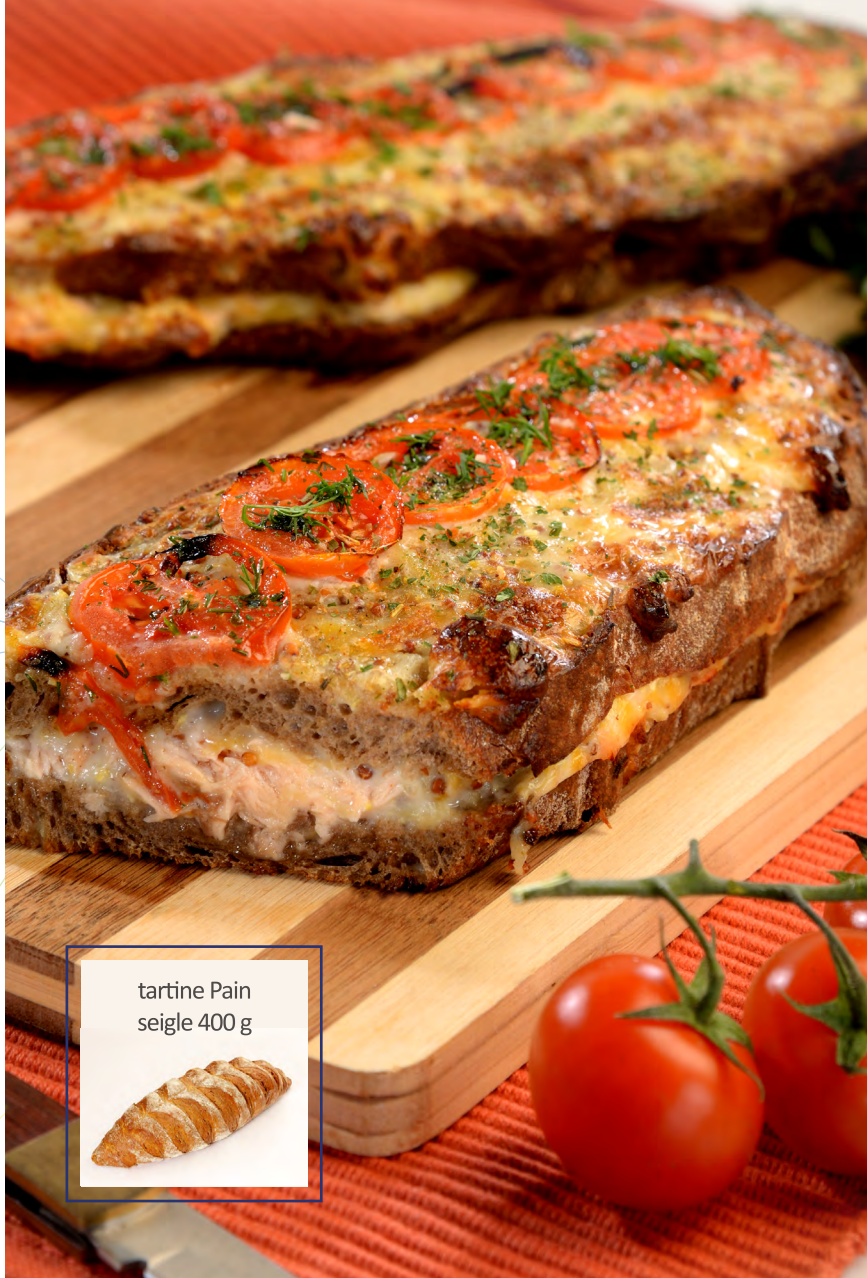
Tartine Pain Norvégien	5 Pcs	Câpres	10 g
Artichaut mariné	250 g	Tomate confite en quartier	50 g
Sauce pistou	50 g	Carotte en lamelles	50 g
Broccoli poché	75 g	Germe de poireaux	50 g
Courgette en lamelles	75 g		

Les étapes de préparations :

- Au moment du service, griller la tranche de pain à la salamandre.
- Passer la sauce pistou et l'artichaut poché au Blender.
- Tartiner le pain à la sauce pistou d'artichauts.
- Déposer au dessus les tranches de brocoli (poché).
- Courgette (poché), tomate confite et artichaut mariné.
- Décorer avec les germes de poireaux.

Servir aussitôt.

Bon Appétit



tartine Pain seigle 400 g



THE ORIGINAL CROQUE



30 minutes



5 Pièces

Les Ingrédients :

Tartine Pain seigle	5 Pcs	Moutarde à l'ancienne	300 g
Saumon frais rôti	200 g	Tomate cerise	75 g
Sauce Béchamel	100 g	Aneth	50 g

Les étapes de préparations :

- Au moment du service, griller la tranche de pain à la salamandre.
- Recouvrir les deux tartines avec la moutarde à l'ancienne et la sauce béchamel.
- Déposer le Saumon rôti émietté.
- Recouvrir la tranche dessus avec la tartinade et décorer avec la tomate cerise et l'aneth.
- A la demande gratiner la tartine au four.

Bon Appétit



PASSION RASPBERRY



45 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 pcs	Gélatine	4 g
Purée passion	76 g	Beurre	33 g
Œuf entier	1 pcs	Coulis framboise	80 g
Jaune d'œuf	1 pcs	Mini gougères	10 Pcs
Sucre semoule	18 g	Crèmeux chocolat blanc	20 g

Les étapes de préparations :

Préparer la crème passion :

- Mélanger œuf entier + jaune d'œuf + sucre semoule. Chauffer le purée passion à 50 °C. Mixer l'ensemble et chauffer le à 83° C. Et enfin ajouter du beurre.

Montage :

- Répartir le coulis de framboise sur le fond de tarte, puis mettre la crème passion, ajouter une mini gougère + crèmeux + une framboise et mettre un peu de coulis de framboise au sein du fruit

Réservez au frais avant de servir.

Bon Appétit



CRUNCHY PRALINÉ



45 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de Tarte	10 Pcs	Beurre	44 g
Crème fraîche	115 g	Chocolat au lait	5 g
Trimoline	11 g	Chocolat blanc	5 g
Praliné noisettes	40 g	Noisette	10 Pcs

Les étapes de préparations :

Préparer la crème ganache noisette :

- Chauffer Crème fraîche avec trimoline à 52 °C, après ajouter du chocolat au lait + chocolat blanc + Praliné noisettes + le beurre et mixer.

Préparer le Nougat (200 g) :

- Chauffer 60 g de sucre semoule + 50 g du beurre + 40 g de glucose à 130 °C + 40 g d'amende avec peau puis étaler l'ensemble sur une plaque le faire cuire à 160 °C pendant 20 min.

Montage :

- Répartir la Crème ganache noisette sur le fond de tarte puis mettre une rosace de la même crème et poser dessus une noisette + nougat amende.

Bon Appétit



LE CARRÉ DORÉ



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fonds de Tarte	10 Pcs	Crème animale	100 g
Glucose	48 g	Sel	1 g
Sucre semoule	62 g	Noix	50 g
Beurre	9 g		

Les étapes de préparations :

Préparer le caramel beurre salé :

- Caraméliser le sucre et le glucose 160 °C. Ensuite chauffer la crème animale avec le sel puis ajouter le beurre et mixer. Laisser refroidir à température ambiante ensuite ajouter les noix.

Préparer la crème ganache noisette :

- Chauffer Crème fraîche avec trimoline à 52 °C, après ajouter du chocolat au lait
- + chocolat blanc + Praliné noisettes + le beurre et mixer.

Montage :

- Verser le caramel beurre salé sur le fond de tarte et mettre une rosace de crème ganache noisette et poser dessus une noix.

Bon Appétit



BASILIC TOWER



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs	Pâte Pistache	20 g
Chocolat blanc	30 g	Crèmeux Chocolat Blanc	100 g
Crème animale	30 g	Zeste citron	2 g
Jus de citron	8 g	Feuille basilic	2 g
Gélatine	1 g		

Les étapes de préparations :

Préparer la ganache citron basilic :

- Chauffer la crème animale avec le jus de citron + le zeste citron à 50 °C puis mélanger le avec chocolat blanc / au lait + la gélatine + feuille basilic et mixer le tout.

Préparez le crèmeux pistache :

- Mélanger le crèmeux chocolat blanc avec la pâte pistache.

Montage :

- Verser la ganache citron basilic sur le fond de tarte et mettre une rosace de crèmeux pistache. Mettre dessus une barre de patouchou de couleur de bronzé + une feuille de basilic.

Bon Appétit



FRESH DOME



30 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs	Sucre semoule	24 g
Beurre	27 g	Jus de citron	40 g
Œuf entier	1 pcs	Gélatine	4 g
Jaune d'Œuf	1 pcs		

Les étapes de préparations :

Préparer la crème citron :

- Mélanger les œufs + le jaune d'œuf + le sucre semoule. Après chauffer le jus de citron à 60 °C puis mélanger tout les ingrédients. Mixer le mélange avec la gélatine et le beurre.

Préparer les Domes Citron :

- Verser la crème citron sur le dome silicone puis laisser les refroidir au froid pendant 30 min

Préparer la guimauve (200 g)

- Chauffez pendant 10 min 30 ml d'eau + 90 g sucre semoule + 80 g trimoline + 26 g masse gélatine.

Montage :

- Verser la crème citron sur le fond de tarte, puis mettre dessus la dome citron et pour finir déposer la guimauve et un petit peu de zestes citron.

Bon Appétit



LE NID DE MYRTILLE



40 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs	Sucre semoule	14g
Le lait	35g	Jaune d'œuf	1 pcs
Beurre	12g	Crème Fraîche monté	20g
Poudre crème pâtissière	4g	Myrtille	10 Pcs

Les étapes de préparations :

Préparer la crème pâtissière :

- Mélanger la poudre crème pâtissière avec le jaune d'œuf. Chauffer le lait avec sucre semoule à 60 °C et mélanger le avec le 1^{er} mélange jusqu'à ébullition. Enfin ajouter du beurre pour obtenir 80 g de crème.

Préparer la crème légère :

- Mélangez 80 g de crème pâtissière avec 20 g de crème fraîche monté pour garnir les fonds de tartes.

Préparer le sucre caramélisé :

- Faire cuire le mélange 250 g de sucre semoule + 50 ml de l'eau + 25 g de glucose à 160 °C

Montage :

- Verser la crème légère sur le fond de tarte, puis mettre dessus le sucre caramélisé et une pièce de myrtille.

Bon Appétit



L'EXOTIQUE



40 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	1 pcs	Compote framboise	50 g
Le lait	35 g	- Glucose	13 g
Beurre	12 g	- Pectine	1,8 g
Poudre crème pâtissière	4 g	- Sucre semoule	3,23 g
Sucre semoule	14g	- Jus de citron	3,88 g
Jaune d'œuf	1 pcs	- Purée de framboise	32,52 g
Crème Fraîche monté	20g	- Sucre semoule	32,52 g
Kiwi	2 Pcs	- Framboise fraiche	32 g
Mûres	10 Pcs		

Les étapes de préparations :

Préparer la crème pâtissière :

- Mélanger la poudre crème pâtissière avec le jaune d'œuf. Chauffer le lait avec sucre semoule à 60 °C et mélanger le avec le 1^{er} mélange jusqu'à ébullition. Enfin ajouter du beurre pour obtenir 80 g de crème.

Préparer le compote framboise :

- Chauffer 13 g de glucose avec 1,8 pectine et 3,23 g sucre semoule à 60 °C. Faire cuire le framboise avec le coulis de framboise, le jus de citron et 32,52 g sucre semoule, puis rajouter le 1^{er} mélange du compote jusqu'à 110 °C.

Préparer la crème légère framboise :

- Mélangez 80 g de crème pâtissière avec 20 g de crème fraîche monté plus le compote framboise.

Montage :

- Verser la crème légère framboise sur le fond de tarte, puis mettre dessus une tranche de kiwi, une rosace du crémeux pistache et une pièce de mûre.

Bon Appétit



CHOCO DESTINATION



35 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs
Crème animale	80 g
Trimoline	10 g
Chocolat noire 64 %	80 g
Beurre	30,5 g
Amande effilée	60 g

Les étapes de préparations :

Préparer la ganache chocolat noire :

- Chauffer la crème animale avec trimoline à 60 C° puis ajouter le chocolat noire et le beurre et mixer le tout.

Montage :

- Verser la ganache chocolat noire sur le fond de tarte, puis mettre dessus les amandes effilées grillées.

Bon Appétit



PISTACHIO



40 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	1 pcs	Gélatine	1,5 g
Le lait	25 g	Chocolat blanc	23 g
Crème animale	25 g	Pâte Pistache	6 g
Jaune d'œuf	1 pcs	Fraise	3 Pcs
Poudre crème pâtissière	2,5 g	Mûre	10 Pcs
Sucre semoule	2,5 g		

Les étapes de préparations :

Préparez le crémeux pistache :

- Chauffez la crème animale + le lait + le sucre semoule à 60C° puis mélangez le avec gélatine, chocolat blanc + pâte pistache et mixer le tout.

Montage :

- Verser le crémeux pistache sur le fond de tarte, puis mettez dessus 2 tranches de fraises et une mûre.

Bon Appétit



TROPICANA



40 minutes



10 Pièces

Les Ingrédients :

Fond de tarte	10 Pcs	Jaune d'œuf	1 pcs
Le lait	35 g	Crème Fraîche monté	20 g
Beurre	12 g	Ananas	200 g
Poudre crème pâtissière	4 g	Cassis	10 Pcs
Sucre semoule	14 g		

Les étapes de préparations :

Préparer la crème pâtissière :

- Mélanger la poudre crème pâtissière avec le jaune d'œuf. Chauffer le lait avec sucre semoule à 60 °C et mélanger le avec le 1^{er} mélange jusqu'à ébullition. Enfin ajouter du beurre pour obtenir 80 g de crème pâtissière.

Montage :

- Verser la crème légère sur le fond de tarte, puis mettre dessus des petites tranches d'ananas, une pièce de cassis et pour finir une petite feuille d'ananas pour décoration.

Préparer la crème légère :

- Mélanger 80 g de crème pâtissière avec 20 g de crème fraîche montée pour garnir les fonds de tartes.

Bon Appétit



**Book Créations Tendances
2020**