CREM

Pâtisserie

Sapins de Noël
Bûche de Noël
Mont Blanc
Religieuses
Sticker
Gâteaux

Quescrem

nombre	saison	fascicule
02	Automne/Hiver	livre de recettes

César Romero Villena

Collaborateur

Il est un Chef pâtissier renommé avec plus de 30 ans d'expérience professionnelle au plus haut niveau. Il s'est formé à l'école Gremio de Pasteleros de Valence. Il s'est spécialisé dans la formulation de pâtisseries et de glaces. Expert connaisseur des ingrédients et des procédés, sa vaste expérience technique lui permet d'aborder à la fois la tradition et l'innovation d'un point de vue différenciateur.

En 2009, il a été proclamé champion de la Coupe d'Espagne de Pâtisserie et en 2011, il a remporté avec ses élèves le premier prix du meilleur chocolat au concours des écoles d'hôtellerie et de pâtisserie en Espagne.

Depuis 2013, il conseille d'importantes marques internationales en tant que Chef pâtissier et cuisinier.

Il est actuellement professeur de formulation du Master de cuisine sucrée et desserts du Restaurant Basque Culinary Center, où il a également collaboré avec le département R+D. Il enseigne également à L'Atelier à Barcelone, à l'École de Gremio de Pasteleros de Barcelone ou au Centre de formation en Gastronomie Hoffman, entre autres.

Depuis 2015, il est un conseiller pour Quescrem, présentant les principales caractéristiques et fonctionnalités de notre gamme de produits dans le monde entier.

Santiago Martínez

Coordinateur de l'équipe culinaire

@ santiagomartinez@quescrem.es

Il a commencé sa carrière dans sa ville natale, La Corogne. Son envie d'apprendre l'a conduit à Barcelone, où il a travaillé à l'EX Bulli, où il combinait le côté sucré et le côté salé, apprenant différentes techniques qui étaient nouvelles à l'époque. Il a ensuite travaillé à Londres dans des restaurants qui proposent différents types de cuisine, telles que la cuisine asiatique, péruvienne et mexicaine.

Il a obtenu un master en pâtisserie au Centre Culinaire Basque où il a travaillé trois ans en tant qu'enseignant.

Il est retourné à La Corogne pour travailler à la pâtisserie Habaziro, l'une des pâtisseries les plus prestigieuses de Galice et dans le top 10 d'Espagne. Il joue actuellement le rôle gastronomique chez Quescrem, où il développe et recherche de nouvelles applications et recettes pour tous nos produits.

Il a plus de 12 ans d'expérience en cuisine, tant sucrée que salée, et a travaillé aussi bien dans des restaurants que des pâtisseries.

Fabriquer avec passion d'excellents produits laitiers qui facilitent la vie des gens. C'est la mission de Quescrem et donc la prémisse qui inspire CREM, le livre de recettes qui vous invite à découvrir un nouveau monde de saveurs.

Bienvenue à la nouvelle saison gastronomique automne - Noël avec cette sélection de recettes Quescrem. Plus crémeux, plus savoureux.

Couleurs, saveurs, textures... Chacune de ces recettes montre l'importance de l'Innovation pour nous. Notre défi est de créer en innovant pour faire différentes préparations qui nous font grandir ensemble, non seulement en tant qu'organisation, mais aussi en impliquant nos fournisseurs, nos clients et les gens.

INDICE

Sapin de Noël au mascarpone et aux marrons 6
Sapin de Noël au fromage, aux noisettes et au café 8
Sapin de Noël au yaourt et aux framboises 10
Religieuse aux noisettes et au café 12
Religieuse au yaourt et aux framboises 14
Religieuse au mascarpone et aux marrons glacés 16
Sticker au mascarpone et aux marrons glacés 18
Sticker au fromage, au café et aux noisettes 20
Sticker au yaourt et aux framboises 22
Mont Blanc aux noisettes et au café 24
Mont Blanc au mascarpone et aux marrons 26
Mont Blanc au yaourt et aux framboises 28
Gâteau au mascarpone et aux marrons glacés 30
Gâteau au fromage, aux noisettes et au café 32
Gâteau au yaourt et aux framboises 34
Bûche de Noël au yaourt et aux framboises 36
Bûche de Noël au mascarpone et aux marrons glacés 38
Bûche de Noël au fromage, aux noisettes et au café 40

SAPIN DE NOËL AU MASCARPONE ET AUX MARRONS

Composition

- Base de pâte brisée au cacao
- Gâteau au mascarpone
- Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Mousse de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons
- Couverture au chocolat noir
- Décorations

Assemblage

Découper deux disques dans le gâteau au mascarpone, l'un de 7 cm et l'autre de 4 cm.
À l'aide d'une poche à douille, couvrir les moules à l'intérieur du cône de 3 cm de diamètre avec la crème au mascarpone et congeler.
Placer le plus petit cercle du gâteau au mascarpone sur le dessus.
Faire la mousse et placer les 2/3 dans le moule à cône de 7 cm de diamètre.
Insérer la partie précédente que nous avons congelée. Lisser et placer le disque de couverture de 7 cm.
Congeler.
Retirer du moule en silicone.
Décorer avec la crème de marrons, placée dans une poche à douille avec une buse lisse de 1 cm de diamètre.
Congeler.
Peindre avec de la peinture à 45 °C.
Décorer avec une étoile en chocolat, du spray doré et des perles argentées.

Base de pâte brisée au cacao

415 g Farine (90w)
175 g Sucre glace
150 g Jaune d'œuf
175 g Beurre
35 g Poudre de cacao

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Gâteau au mascarpone

(pour 1000 g)

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Lait entier
85 g Huile de tournesol
140 g Jaune d'œuf
74 g Farine tendre
35 g Amidon de maïs
335 g Blancs d'œufs
116 g Sucre (2)
3 g Crème de tartre

Préparation

Mélanger le Quescrem Mascarpone 42% avec le lait et chauffer à 60 °C. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol, bien mélanger, puis ajouter la farine avec la fécule de maïs et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. D'autre part, faire une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre (2) et la crème de tartre, à 70 % d'air. Mélanger à la base précédente. Verser le mélange dans un moule de 60 x 40, recouvert de papier sulfurisé. Cuire au four, température 170 °C.

Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Lait entier
100 g Sucre
146 g Jaune d'œuf
6 g Gélatine
30 g Eau de gélatine
91 g Pâte de marrons glacés

Préparation

Mélanger le lait, le Quescrem Mascarpone 42%, le sucre, la pâte de marrons glacés et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. Filtrer et émulsionner avec un mixeur.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Crème 35 % MG
200 g Purée de marrons
50 g Sucre
50 g Dextrose
121 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Faire chauffer la purée de marrons avec le sucre. Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter la gélatine au Quescrem Mascarpone 42% et bien mélanger. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le dextrose. Ajouter la meringue au mélange précédent. Pour finir, ajouter la crème semi-fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture au chocolat noir

700 g Chocolat noir
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Mascarpone 42 %

SAPIN DE NOËL AU FROMAGE, AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Base de pâte brisée au cacao
- Dacquoise aux noisettes
- Crème de noisettes
- Namelaka au chocolat au lait
- Mousse au Quescrem Regular et au café
- Couverture au chocolat au lait
- Décorations

Assemblage

Couper des disques de Dacquoise de 7 cm de diamètre. À l'aide d'une poche à douille, remplir l'intérieur des moules de 3 cm de diamètre avec la crème aux noisettes jusqu'au milieu du moule et congeler.
Placer le cercle du gâteau sur la crème glacée et placer l'autre moitié avec la crème au chocolat au lait sur le dessus. Congeler
Faire la mousse et en déposer les 2/3 dans le moule. Insérer la partie précédente que nous avons congelée. Lissez le et recouvrir avec les disques de gâteau. Congeler.
Décorer avec la crème de noisettes, en formant des fils autour de la préparation, à l'aide d'une poche à douille avec une buse lisse de 1 cm de diamètre. Congeler.
Peindre avec de la peinture à 45 °C.
Décorer avec une étoile en chocolat, du spray argenté et des perles argentées

Base de pâte brisée au cacao

415 g Farine (90w)
175 g Sucre glace
150 g Jaune d'œuf
175 g Beurre
35 g Poudre de cacao

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Dacquoise aux noisettes

250 g Sucre glace
150 g Poudre d'amandes
100 g Poudre de noisettes grillées
50 g Farine tendre
300 g Blancs d'œufs
200 g Sucre

Préparation

Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace, les noisettes grillées et la farine. Ensuite, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue. Mélanger les poudres à la meringue à l'aide d'une spatule maryse en silicone. Réaliser les formes souhaitées sur du papier siliconé à l'aide d'une poche à douille, saupoudrer de sucre glace et cuire 25 minutes à 170 °C.

Crème de noisettes

632 g Crème 35 % MG
120 g Jaune d'œuf
80 g Praliné aux noisettes grillées
2 g Sel
6 g Gélatine
30 g Eau pour gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine avec de l'eau pour gélatine. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients et chauffer en remuant avec un fouet, jusqu'à ce que la température atteigne 85°C. Ajouter ensuite la gélatine hydratée et passer au mixeur. Réserver au froid jusqu'à ce qu'elle gélifie. Une fois gélifiée, casser le gel avec le fouet et utiliser.

Namelaka au chocolat au lait

380 g Chocolat au lait
200 g Lait
390 g Crème 35 % MG
5 g Gélatine (200 Blom)
25 g Eau

Préparation

Hydrater la gélatine avec de l'eau. Chauffer le lait avec la crème et dissoudre la gélatine dans le mélange. Ensuite, blanchir le chocolat avec le mélange précédent. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.
Mettre dans le moule. Réserver au froid jusqu'à ce qu'elle gélifie.

Mousse au Quescrem Regular et au café

350 g Quescrem Regular
375 g Crème 35 % MG
30 g Lait entier
8 g Café instantané
100 g Sucre
120 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Chauffer le lait et infuser le café. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Regular. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent. Pour finir, ajouter la crème semi-fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture au chocolat au lait

700 g Chocolat au lait
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Regular

SAPIN DE NOËL AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Base de pâte brisée
- Génoise
- Croquant au chocolat et aux framboises
- Crème au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Mousse au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Couverture rouge
- Amandes

Assemblage

Couper des disques de Génoise de 7 cm de diamètre.
À l'aide d'une poche à douille, remplir l'intérieur des moules de 3 cm de diamètre avec la crème aux framboises et au yaourt. Congeler.
Mettre le cercle du gâteau sur la crème glacée. Congeler
Faire la mousse et en déposer les 2/3 dans le moule.
Insérer la partie précédente que nous avons congelée. Lisser et placer dessus le couvercle avec les disques du gâteau préalablement spatulés avec le mélange croustillant. Congeler.
Décorer avec la crème de framboise, en formant des fils autour de la préparation.
Mettre dans une poche à douille avec une buse lisse de 1 cm de diamètre. Congeler.
Peindre avec de la peinture à 45 °C.
Décorer avec une étoile en chocolat et des perles argentées.

Base brisée de cacao

415 g Farine (90w)
175 g Sucre glace
150 g Jaune d'œuf
175 g Beurre
35 g Poudre de cacao

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser dans des plats de 60 x 40 à 900 g. Cuire à 220 °C.

Croquant au chocolat et aux framboises

50 g Chocolat blanc
200 g Pailleté feuilletine
75 g Framboise wet-proof

Préparation

Faire fondre le chocolat et mélanger avec les autres ingrédients
Appliquer sur le dessus du gâteau.

Crème au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

310 g Quescrem Yaourt Culinaire
220 g Jaune d'œuf
120 g Glucose
120 g Sucre
182 g Purée de framboises
8 g Feuilles de gélatine
40 g Eau pour la gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
Mélanger les œufs, le glucose, la purée de framboises et le Yaourt Culinaire et porter à 85 °C en remuant constamment pour que le mélange ne colle pas.
Lorsque la température est atteinte, retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur et filtrer.

Mousse au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

270 g Quescrem Yaourt Culinaire
338 g Crème 35 % MG
145 g Purée de framboises
100 g Sucre
75 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Faire chauffer la purée de framboises.
Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Yaourt Culinaire.
Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent.
Pour finir, ajouter la crème semi-fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture Rouge

700 g Chocolat blanc
300 g Beurre de cacao
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Yaourt Culinaire

RELIGIEUSE AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Pâte à choux
- Craquelin
- Crème pâtissière au Quescrem Regular et café
- Praliné aux noisettes
- Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café
- Bain de chocolat au lait

Assemblage

Déposer des éclairs de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Recouvrir chacun d'un cercle de craquelin. Cuire 25 minutes dans un four à étages à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert.
Une fois refroidis, choisissez un exemplaire de chaque taille pour chaque recette.
Remplir les deux éclairs par le bas avec la crème de Quescrem Regular et café à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse. Avec l'autre poche à douille et la buse, injecter le praliné aux noisettes au centre de la crème de chaque éclair.
Une fois remplis, mettre le dessus du craquelin dans le bain de chocolat et le laisser bien s'égoutter à l'envers afin qu'il ne laisse pas de gouttes sur les côtés. Une fois le chocolat cristallisé, réunir les deux morceaux à l'aide d'une goutte de sirop de glucose. Décorer l'union avec la gâteau éponge au fromage et au café.

Pâte à choux

85 g Lait
85 g Eau
75 g Beurre
3 g Sel
3 g Sucre
95 g Farine tendre
160 g Œufs

Préparation

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et blanchir jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Mettre la pâte dans le batteur avec le fouet et ajouter progressivement les œufs. Déposer des éclairs ronds de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Couvrir chaque éclair d'un disque de craquelin. Cuire 25 minutes à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert.

Craquelin

75 g Amandes moulues
150 g Beurre
160 g Sucre
115 g Farine
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer au froid à 4 °C. Étirer entre deux feuilles en plastique, jusqu'à 3 mm d'épaisseur. Congeler. Couper des disques.

Crème pâtissière au Quescrem Regular et au café

170 g Quescrem Regular
420 g Lait
140 g Sucre
70 g Maïzena
190 g Jaune d'œuf
10 g Café soluble

Préparation

Mélanger la maïzena, le sucre et 100 g de lait et fouetter. Incorporer les jaunes d'œufs. Réserver. Faire chauffer le Quescrem Regular avec le reste du lait. À ébullition, ajouter le mélange de sucre et continuer à fouetter jusqu'à nouvelle ébullition. Retirer du feu et ajouter le café. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

60 g Beurre de cacao
72 g Lait
70 g Sucre
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
370 g Quescrem Regular
370 g Crème 35 % MG
10 g Café soluble

Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et bien dissoudre. Verser sur le beurre de cacao. Émulsionner. Mélanger avec le Quescrem Regular. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Bain de chocolat au lait

500 g Chocolat au lait de couverture
50 g Beurre de cacao
50 g Huile de tournesol

Préparation

Faire fondre le chocolat au lait pour la couverture à 45 °C et le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture. Ajouter ensuite l'huile de tournesol.

Regular

RELIGIEUSE AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte à choux
- Craquelin
- Crème au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Gelée de framboises
- Crème pâtissière à la vanille et Quescrem Mascarpone 42%
- Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Bain de chocolat rouge

Assemblage

Déposer des éclairs de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Recouvrir chaque éclair d'un cercle de craquelin. Cuire 25 minutes dans un four à étages à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert. Une fois refroidis, choisissez un exemplaire de chaque taille pour chaque recette. Remplir l'éclair de 4 cm et l'éclair de 2 cm par le bas avec la crème Quescrem Yaourt Culinaire et framboises à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse. À l'aide d'une autre poche à douille et d'une buse, injecter la gelée de framboise au centre de la crème de chaque éclair. Une fois remplis, mettre le dessus du craquelin dans le bain de chocolat et le laisser bien s'égoutter à l'envers afin qu'il ne laisse pas de gouttes sur les côtés.
Une fois le chocolat cristallisé, réunir les deux morceaux à l'aide d'une goutte de sirop de glucose. Décorer l'union avec le gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises.

Pâte à choux

85 g Lait
85 g Eau
75 g Beurre
3 g Sel
3 g Sucre
95 g Farine tendre
160 g Œufs

Préparation

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et blanchir jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Mettre la pâte dans un batteur avec foyer et ajouter les œufs petit à petit. Déposer des éclairs ronds de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Couvrir chaque éclair d'un disque de craquelin. Cuire 25 minutes à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert.

Craquelin

75 g Amandes moulues
150 g Beurre
160 g Sucre
115 g Farine
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer au froid à +4 °C. Étirer entre deux feuilles en plastique, jusqu'à 3 mm d'épaisseur. Congeler. Couper des disques.

Crème au yaourt et aux framboises

310 g Quescrem Yaourt Culinaire
220 g Jaune d'œuf
120 g Glucose
120 g Sucre
182 g Purée de framboises
8 g Feuilles de gélatine
40 g Eau pour la gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le jaune, le glucose, la purée de framboises et le Quescrem Yaourt Culinaire et porter à 85 °C en remuant constamment pour que ça ne colle pas. Lorsque la température est atteinte, retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur et filtrer.

Gelée de framboises

302 g Purée de framboises
5 g Pectine jaune
2 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation

Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute. Retirer de la source de chaleur et verser 100 g dans un moule rond en silicone de 16 cm de diamètre. Congeler.

Gâteau éponge au yaourt et aux framboises

150 g Purée de framboises
200 g Chocolat blanc
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
301 g Quescrem Yaourt Culinaire
301 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la purée de framboises et la crème. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
Verser sur le chocolat et ajouter le mélange sur le Quescrem Yaourt Culinaire. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Bain de chocolat

500 g Chocolat blanc de couverture
50 g Beurre de cacao
50 g Huile de tournesol
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture. Ajouter ensuite l'huile de tournesol.

Yaourt Culinaire

RELIGIEUSE AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Pâte à choux
- Craquelin
- Pâte de marrons glacés
- Crème pâtissière au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Bain de chocolat noir

Assemblage

Déposer des éclairs ronds de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Recouvrir chaque éclair d'un cercle de craquelin. Cuire 25 minutes dans un four à étages à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert.
Une fois refroidis, choisissez un exemplaire de chaque taille pour chaque recette.
Remplir l'éclair de 4 cm et l'éclair de 2 cm par le bas avec la crème au mascarpone et aux marrons glacés à l'aide d'une poche à douille munie d'un buse. À l'aide d'une autre poche à douille et d'une buse, injecter la pâte de marrons glacés au centre de la crème de chaque éclair.
Une fois remplis, mettre le dessus du craquelin dans le bain de chocolat et le laisser bien s'égoutter à l'envers afin qu'il ne laisse pas de gouttes sur les côtés.
Une fois le chocolat cristallisé, réunir les deux morceaux à l'aide d'une goutte de sirop de glucose. Décorer l'union avec la gâteau éponge au mascarpone et aux marrons glacés.

Pâte à choux

85 g Lait
85 g Eau
75 g Beurre
3 g Sel
3 g Sucre
95 g Farine tendre
160 g Œufs

Préparation

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et blanchir jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Mettre la pâte dans un batteur avec foyer et ajouter les œufs petit à petit. Déposer des éclairs ronds de 2 cm et 4 cm de diamètre sur un silpat. Couvrir chaque éclair d'un disque de craquelin. Cuire 25 minutes à 190 °C avec le clapet ouvert. Pour un four à convection, laisser 10 minutes avec le clapet fermé et 10 minutes avec le clapet ouvert.

Craquelin

75 g Amandes moulues
150 g Beurre
160 g Sucre
115 g Farine
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Reposer au froid à +4 °C. Étirer entre deux feuilles en plastique de 3 mm d'épaisseur. Congeler. Couper des disques.

Crème pâtissière au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

132 g Quescrem Mascarpone 42%
335 g Lait
110 g Sucre
55 g Maïzena
150 g Jaune d'œuf
80 g Pâte de marrons glacés

Préparation

Mélanger la maïzena, le sucre et 100 g de lait et fouetter. Incorporer les jaunes d'œufs. Réserver. Chauffer le Quescrem Mascarpone 42% avec le reste du lait. À ébullition, ajouter le mélange de sucre et la pâte de marrons glacés. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange revienne à ébullition.
Retirer du feu. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

Gâteau éponge de Quescrem Mascarpone 42%

60 g Pâte de marrons glacés
150 g Beurre de cacao
8 g Gélatine
40 g Eau (pour la gélatine)
400 g Quescrem Mascarpone 42%
402 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la crème, ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre. Verser le mélange sur le beurre de cacao et la pâte de marrons glacés. Bien émulsionner. Ajouter le Quescrem Mascarpone 42% tout en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Bain de chocolat noir

500 g Chocolat noir de couverture
50 g Beurre de cacao
50 g Huile de tournesol

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture. Ajouter ensuite l'huile de tournesol.

Mascarpone 42 % | Regular

STICKER AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Base de biscuit
- Garniture de cheese-cake
- Namelaka de Quescrem Mascarpone 42% marrons glacés
- Pâte de marrons glacés
- Morceaux de marrons glacés

Assemblage

Après avoir refroidi, couper le cheese-cake en bandes de 3 cm x 7 cm. Assembler le namelaka et à l'aide d'une poche à douille et d'une buse lisse, tracer deux lignes sur la longueur du sticker, en laissant un trou au milieu pour placer une ligne de pâte de marrons glacés. Décorer avec des morceaux de marrons glacés.

Cheese-cake New York

Base de biscuit

200 g Biscuit type Maria dorée (Sans Gluten)
70 g Beurre 82 % MG

Préparation

Écraser les biscuits et les mélanger avec le beurre. Déposer une ligne de 0,5 cm d'épaisseur au fond du moule. Congeler.

Garniture du gâteau du cheese-cake

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
127 g Crème 35 % MG
130 g Sucre
170 g Blancs d'œufs
20 g Farine de riz

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un bol profond et mélanger avec un batteur manuel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Il est important qu'il n'y ait pas d'air dans le mélange. Filtrer le mélange et mettre 1,5 kg dans un moule en silicone rectangulaire de 15 cm x 30 cm. Cuire 1h30 au bain-marie, sans ventilateur, à 150 °C. Attendre le refroidissement complet avant de démouler. Le mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Namelaka au mascarpone et aux marrons glacés

200 g Lait
175 g Pâte de marrons glacés
5 g Feuilles de gélatine
25 g Eau pour la gélatine
135 g Chocolat blanc de couverture
60 g Beurre de cacao
300 g Quescrem Mascarpone 42%
100 g Crème 35 % MG

Préparation

Faire chauffer le lait avec la pâte de marrons glacés jusqu'à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter au chocolat et au beurre de cacao et émulsionner à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite le Quescrem Mascarpone 42% et la crème et continuer à émulsionner avec le mixeur. Laisser reposer au froid pendant 6 heures avant utilisation.

Mascarpone 42 % | Regular

STICKER AU FROMAGE, AU CAFÉ ET AUX NOISETTES

Composition

- Base de biscuit
- Garniture de cheese-cake
- Namelaka aux noisettes
- Praliné aux noisettes
- Morceaux de noisettes

Assemblage

Après avoir refroidi, couper le cheese-cake en bandes de 3 cm x 7 cm. Assembler le namelaka et à l'aide d'une poche à douille et d'une buse lisse, tracer deux lignes sur la longueur du sticker, en laissant un trou au milieu pour placer une ligne de praliné aux noisettes. Décorer avec des morceaux de noisettes.

Cheese-cake New York

Base de biscuit

200 g Biscuit type Maria dorée (Sans Gluten)
70 g Beurre 82 % MG

Préparation

Écraser les biscuits et les mélanger avec le beurre. Déposer une ligne de 0,5 cm d'épaisseur au fond du moule. Congeler

Garniture du gâteau du cheese-cake

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
124 g Crème 35 % MG
130 g Sucre
170 g Blancs d'œufs
20 g Farine de riz

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un bol profond et mélanger avec un batteur manuel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Il est important qu'il n'y ait pas d'air dans le mélange. Filtrer le mélange et mettre 1,5 kg dans un moule en silicone rectangulaire de 15 cm x 30 cm. Cuire 1h30 au bain-marie, sans ventilateur, à 150 °C. Attendre le refroidissement complet avant de démouler. Le mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Namelaka aux noisettes

200 g Lait
175 g Pâte de noisettes
5 g Feuilles de gélatine
25 g Eau pour la gélatine
135 g Chocolat blanc de couverture
60 g Beurre de cacao
300 g Quescrem Regular
100 g Crème 35 % MG

Préparation

Faire chauffer le lait avec la pâte de noisettes jusqu'à ébullition, ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter au chocolat et au beurre de cacao et émulsionner à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite le Quescrem Regular et la crème. Continuer à émulsionner avec le mixeur. Laisser reposer au froid pendant 6 heures avant utilisation.

Mascarpone 42 % | Regular

STICKER AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Base de biscuit
- Garniture de cheese-cake
- Namelaka au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Gelée de framboises
- Framboises fraîches

Assemblage

Couper le cheese-cake refroidi en bandes de 3 cm x 7 cm. Assembler le namelaka et à l'aide d'une poche à douille et d'une buse lisse, tracer deux lignes sur la longueur du sticker, en laissant un trou au milieu pour placer une ligne de purée de framboises. Décorer avec des framboises coupées en deux.

Cheese-cake New York

Base de biscuit

200 g Biscuit type Maria dorée (Sans Gluten)
70 g Beurre 82 % MG

Préparation

Écraser les biscuits, les mélanger au beurre et déposer une ligne de 0,5 cm d'épaisseur au fond du moule. Congeler.

Garniture du gâteau du cheese-cake

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
127 g Crème 35 % MG
130 g Sucre
170 g Blancs d'œufs
20 g Farine de riz

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans un bol profond et mélanger avec un batteur manuel jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Il est important qu'il n'y ait pas d'air dans le mélange. Filtrer le mélange et mettre 1,5 kg dans un moule en silicone rectangulaire de 15 cm x 30 cm.
Cuire 1h30 au bain-marie, sans ventilateur, à 150 °C. Attendre le refroidissement complet avant de démouler. Le mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Namelaka au yaourt et aux framboises

200 g Lait
175 g Purée de framboises
5 g Feuilles de gélatine
25 g Eau pour la gélatine
135 g Chocolat blanc de couverture
60 g Beurre de cacao
300 g Quescrem Yaourt Culinaire
100 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer le lait avec la purée de framboises jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter au chocolat et au beurre de cacao et émulsionner à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite le Quescrem Yaourt Culinaire et la crème. Continuer à émulsionner avec le mixeur. Laisser reposer au froid pendant 6 heures avant utilisation.

Gelée de framboises

302 g Purée de framboises
5 g Pectine jaune
2 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation

Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute. Retirer de la source de chaleur et verser 100 g dans un moule rond en silicone de 16 cm de diamètre et congeler.

Mascarpone 42 % | Regular | Yaourt Culinaire

MONT BLANC AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Pâte brisée
- Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%
- Crème au café
- Fourrage de praliné aux noisettes
- Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

Assemblage

Cuire des tartelettes de 10 cm diamètre. Une fois refroidies, peindre les tartelettes avec du chocolat blanc.
Couper 3 disques du gâteau de différents diamètres (8 cm, 6 cm et 4 cm) et y découper un cercle de 2 cm. Déposer le fromage frais et la crème au café au fond de la tartelette et recouvrir avec le disque de 8 cm de diamètre. Remplir ensuite la tartelette jusqu'au bord avec la crème au café et avec du fromage frais uniquement sur les bords du gâteau.
Placer sur le dessus le disque du gâteau que nous avons préparé de 6 cm. Déposer une petite noisette de crème sur le dessus. Intercaler le gâteau suivant avec la crème, en formant un petit cône. Insérer le praliné aux noisettes dans le trou du milieu. Recouvrir toutes les couches des gâteaux avec la crème de mascarpone et de café. Refroidir. Pour finir, recouvrir l'ensemble du gâteau de fils de gâteau éponge Quescrem Regular réalisés à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse à 5 trous. Une fois terminé, mettre les décorations en chocolat.

Pâte brisée

535 g Farine (90w)
132 g Sucre glace
60 g Jaune d'œuf
270 g Beurre

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Lait entier
85 g Huile de tournesol
140 g Jaune d'œuf
74 g Farine tendre
35 g Amidon de maïs
335 g Blancs d'œufs
116 g Sucre (2)
3 g Crème de tartre

Préparation

Mélanger le Quescrem Mascarpone 42% avec le lait et chauffer à 60 °C. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol. Bien mélanger. Ajouter ensuite la farine avec la maïzena et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. D'autre part, réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre (2) et la crème de tartre, à 70% d'air. Mélanger à la base précédente. Verser le mélange dans un moule de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four, température 170 °C.

Crème pâtissière au Quescrem Regular et au café

170 g Quescrem Regular
420 g Lait
140 g Sucre
70 g Maïzena
190 g Jaune d'œuf
10 g Café soluble

Préparation

Mélanger la maïzena, le sucre et 100 g de lait et fouetter.
Incorporer les jaunes d'œufs. Réserver.
Faire chauffer le Quescrem Regular avec le reste du lait.
À ébullition, ajouter le mélange de sucre et continuer à fouetter jusqu'à nouvelle ébullition.
Retirer du feu et ajouter le café.
Verser dans un plateau pour refroidir.
Pendant qu'il refroidit, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

60 g Beurre de cacao
72 g Lait
70 g Sucre
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
370 g Quescrem Regular
370 g Crème 35 % mg
10 g Café soluble

Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et bien dissoudre. Verser sur le beurre de cacao. Émulsionner.
Mélanger avec le Quescrem Regular.
Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au froid pendant 6h et assembler.

Mascarpone 42 % | Regular

MONT BLANC AU MASCARPONE ET AUX MARRONS

Composition

- Pâte brisée
- Génoise
- Crème pâtissière au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Gâteau éponge de Quescrem Mascarpone 42%
- Intérieur de marrons glacés

Assemblage

Cuire des tartelettes de 10 cm diamètre. Une fois refroidies, peindre les tartelettes avec du chocolat blanc.
Couper 3 disques du gâteau de différents diamètres (8 cm, 6 cm et 4 cm) et y découper un cercle de 2 cm. Mettre dans le fond de la tartelette de la crème de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés. Couvrir avec le disque de 8 cm de diamètre. Remplir ensuite la tartelette jusqu'au bord avec la crème au café et avec la crème uniquement sur les bords du gâteau.
Placer sur le dessus le disque du gâteau que nous avons préparé de 6 cm. Déposer une petite noisette de crème sur le dessus. Intercaler le gâteau suivant avec la crème, en formant un petit cône. Insérer la pâte de marrons glacés dans le trou du milieu. Recouvrir toutes les couches des gâteaux avec la crème de mascarpone et de marrons glacés. Refroidir.
Pour finir, recouvrir l'ensemble du gâteau de fils de gâteau éponge de marrons glacés et de Quescrem Mascarpone 42% réalisés à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse à 5 trous. Une fois terminé, mettre les décorations en chocolat.

Base de tartelette

535 g Farine (90w)
132 g Sucre glace
60 g Jaune d'œuf
270 g Beurre

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Lait entier
85 g Huile de tournesol
140 g Jaune d'œuf
74 g Farine tendre
35 g Amidon de maïs
335 g Blancs d'œufs
116 g Sucre (2)
3 g Crème de tartre

Préparation

Mélanger le Quescrem Mascarpone 42% avec le lait et chauffer à 60 °C. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol. Bien mélanger. Ajouter ensuite la farine avec la maïzena et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. D'autre part, faire une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre (2) et la crème de tartre, à 70 % d'air. Mélanger à la base précédente. Verser le mélange dans une boîte de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four à 170 °C.

Crème pâtissière au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

132 g Quescrem Mascarpone 42%
335 g Lait
110 g Sucre
55 g Maïzena
150 g Jaune d'œuf
80 g Pâte de marrons glacés

Préparation

Mélanger la maïzena, le sucre et 100 g de lait et fouetter. Incorporer les jaunes d'œufs. Réserver. Chauffer le Quescrem Mascarpone 42% avec le reste du lait. À ébullition, ajouter le mélange de sucre et la pâte de marrons glacés. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange revienne à ébullition. Retirer du feu. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

Gâteau éponge de Quescrem Mascarpone 42%

60 g Pâte de marrons glacés
150 g Beurre de cacao
8 g Gélatine
40 g Eau (pour la gélatine)
400 g Quescrem Mascarpone 42%
402 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la crème, ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre. Verser le mélange sur le beurre de cacao et la pâte de marrons glacés. Bien émulsionner. Ajouter le Quescrem Mascarpone 42% tout en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Mascarpone 42 %

MONT BLANC AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte brisée
- Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%
- Crème au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Gelée de fraise
- Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

Assemblage

Cuire des tartelettes de 10 cm diamètre. Une fois refroidies, peindre les tartelettes avec du chocolat blanc. Couper 3 disques de gâteau de différents diamètres (8 cm, 6 cm et 4 cm) et y découper un cercle de 2 cm. Déposer la crème de yaourt et aux framboises au fond de la tartelette et recouvrir avec le disque de 8 cm de diamètre. Remplir ensuite la tartelette jusqu'au bord avec la crème au yaourt et aux framboises uniquement sur les bords du gâteau.
Placer sur le dessus le disque du gâteau que nous avons préparé de 6 cm. Déposer une petite noisette de crème sur le dessus. Intercaler le gâteau suivant avec la crème, en formant un petit cône. Insérer la purée de framboises dans le trou du milieu. Recouvrir toutes les couches des gâteaux avec la crème. Refroidir.
Pour finir, recouvrir l'ensemble du gâteau de fils de gâteau éponge de yaourt et framboises réalisés à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse à 5 trous. Une fois terminé, mettre les décorations en chocolat.

Pâte brisée

535 g Farine (90w)
132 g Sucre glace
60 g Jaune d'œuf
270 g Beurre

Préparation

Couper le beurre en petits cubes et l'ajouter à la farine et au cacao. Mélanger avec vos mains jusqu'à obtenir une sorte de sable épais. Ajouter ensuite le sucre glace et le jaune d'œuf. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser dans des plats de 60 x 40 à 900 g. Cuire à 220 °C.

Crème au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

310 g Quescrem Yaourt Culinaire
220 g Jaune d'œuf
120 g Glucose
120 g Sucre
182 g Purée de framboises
8 g Feuilles de gélatine
40 g Eau pour la gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide.
Mélanger les œufs, le glucose, la purée de framboises et le Quescrem Yaourt Culinaire.
Porter à 85 °C en remuant constamment pour que ça ne colle pas. Lorsque la température est atteinte, retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur et filtrer.

Gelée de fraise

302 g Purée de fraise
5 g Pectine jaune
2 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Purée de citron

Préparation

Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute. Retirer de la source de chaleur et verser 100 g dans un moule rond en silicone de 16 cm de diamètre. Congeler.

Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

150 g Purée de framboises
200 g Chocolat blanc
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
301 g Quescrem Yaourt Culinaire
301 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la purée de framboises et la crème. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
Verser sur le chocolat et ajouter le mélange sur le Quescrem Yaourt Culinaire. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Mascarpone 42 % | Yaourt Culinaire

GÂTEAU AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%
- Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Mousse de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons
- Couverture au chocolat noir

Assemblage

Remplir le fond d'un moule en silicone de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la mousse aux marrons glacés et le Quescrem Mascarpone 42%. À l'aide d'une petite spatule, bien recouvrir les parois du moule jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et sans bulles. Placer à l'intérieur un disque de 16 cm de diamètre de crème que nous aurons congelé sur un disque de gâteau de Quescrem Mascarpone 42%. Terminer de remplir le moule avec de la mousse en laissant de l'espace pour fermer avec le même gâteau de Quescrem Mascarpone 42%. Congeler. Une fois la gâteau congelé, le retirer du moule et le saupoudrer. Terminer avec des décorations en chocolat.

Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Lait entier
85 g Huile de tournesol
140 g Jaune d'œuf
74 g Farine tendre
35 g Amidon de maïs
335 g Blancs d'œufs
116 g Sucre (2)
3 g Crème de tartre

Préparation

Mélanger le Quescrem Mascarpone 42% avec le lait et chauffer à 60 °C. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol. Bien mélanger. Ajouter ensuite la farine avec la maïzena et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. D'autre part, réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre (2) et la crème de tartre, à 70% d'air. Mélanger à la base précédente. Verser le mélange dans un moule de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four à 170 °C.

Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Lait entier
100 g Sucre
146 g Jaune d'œuf
6 g Gélatine
30 g Eau de gélatine
91 g Pâte de marrons glacés

Préparation

Mélanger le lait, le Quescrem Mascarpone 42%, le sucre, la pâte de marrons glacés et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. Filtrer et émulsionner avec un mixeur.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Crème 35 % MG
200 g Purée de marrons
50 g Sucre
50 g Dextrose
121 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Faire chauffer la purée de marrons avec le sucre. Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter la gélatine au Quescrem Mascarpone 42% et bien mélanger. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le dextrose. Ajouter la meringue au mélange précédent. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture au chocolat noir

700 g Chocolat noir
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Mascarpone 42 %

GÂTEAU AU FROMAGE AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Génoise
- Dacquoise aux noisettes
- Crème de noisettes
- Mousse au Quescrem Regular et au café
- Couverture au chocolat au lait
- Décorations

Assemblage

Remplir le fond d'un moule en silicone de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la mousse Quescrem Regular et café. À l'aide d'une petite spatule, bien recouvrir les parois du moule jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et sans bulles. Placer à l'intérieur un disque de 16 cm de diamètre de crème de noisettes que nous aurons congelée. Par-dessus, déposer un disque de gâteau éponge. Finir de remplir le moule de mousse en laissant de la place pour fermer avec la Dacquoise. Congeler. Une fois le gâteau congelé, le retirer du moule. Saupoudrer et terminer avec les décorations en chocolat.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser des plaques de 60 cm x 40 cm à 900 g. Cuire à 220 °C.

Dacquoise aux noisettes

250 g Sucre glace
150 g Poudre d'amandes
100 g Poudre de noisettes grillées
50 g Farine tendre
300 g Blancs d'œufs
200 g Sucre

Préparation

Mélanger l'amande moulue, le sucre glace, la poudre de noisettes et la farine. Ensuite, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue. Mélanger les poudres à la meringue à l'aide d'une spatule maryse en silicone. Réaliser les formes souhaitées sur du papier siliconé à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer de sucre glace et cuire 25 minutes à 170 °C.

Crème de noisettes

632 g Crème 35 % MG
120 g Jaune d'œuf
80 g Pâte de noisettes grillées
100 g Sucre
2 g Sel
6 g Gélatine
30 g Eau pour gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine avec de l'eau pour gélatine. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients et chauffer en remuant avec un fouet, jusqu'à ce que la température atteigne 85°C. Ajouter ensuite la gélatine hydratée et passer au mixeur. Réserver au froid jusqu'à ce qu'elle gélifie. Une fois gélifiée, casser le gel avec le fouet et utiliser.

Mousse au Quescrem Regular et au café

350 g Quescrem Regular
375 g Crème 35 % MG
30 g Lait entier
8 g Café instantané
100 g Sucre
120 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Chauffer le lait et infuser le café. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Regular. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture au chocolat au lait

700 g Chocolat au lait
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Regular

GÂTEAU AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Génoise
- Croquant au chocolat et aux framboises
- Crème à la vanille
- Crème de Quescrem Yaourt Culinaire et framboises
- Mousse au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Couverture rouge

Assemblage

Remplir le fond d'un moule en silicone de 18 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur avec la mousse de yaourt culinaire et de framboises. À l'aide d'une petite spatule, bien recouvrir les parois du moule jusqu'à ce qu'il soit bien lisse et sans bulles. Placer à l'intérieur un disque de 16 cm de diamètre de crème de vanille que nous aurons congelé sur la crème de yaourt et de framboises. Finir de remplir le moule avec la mousse en laissant de la place pour fermer avec la Génoise. Congeler. Une fois la gâteau congelé, le retirer du moule et le saupoudrer. Terminer en plaçant quelques décorations en chocolat.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser des plaques de 60 x 40 cm à 900 g à 220 °C.

Croquant au chocolat et aux framboises

50 g Chocolat blanc
200 g Pailleté feuilletine
75 g Framboise wet-proof

Préparation

Faire fondre le chocolat et mélanger avec les autres ingrédients. Appliquer sur le dessus du gâteau.

Crème à la vanille

500 g Quescrem Mascarpone 42%
215 g Lait entier
126 g Sucre
146 g Jaune d'œuf
6 g Gélatine
30 g Eau de gélatine
1 u. Vanille

Préparation

Mélanger le lait, le Quescrem Mascarpone 42%, le sucre, la vanille et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. Filtrer et émulsionner avec un mixeur.

Crème de Quescrem Yaourt Culinaire et framboises

310 g Quescrem Yaourt Culinaire
220 g Jaune d'œuf
120 g Glucose
120 g Sucre
182 g Purée de framboises
8 g Feuilles de gélatine
40 g Eau pour la gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les œufs, le glucose, la purée de framboises et le Quescrem Yaourt Culinaire et porter à ébullition à 85 °C en remuant constamment pour ne pas coller.
Lorsque la température est atteinte, retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur et filtrer.

Mousse au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

270 g Quescrem Yaourt Culinaire
338 g Crème 35 % MG
100 g Purée de framboises
100 g Sucre
120 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Chauffer le lait et infuser le café. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Yaourt Culinaire. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Couverture Rouge

700 g Chocolat blanc
300 g Beurre de cacao
c. à Colorant rouge
soupe

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Mascarpone 42 % | Yaourt Culinaire

BÛCHE DE NOËL AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Génoise
- Croquant au chocolat et aux framboises
- Crème à la vanille
- Crème de Quescrem Yaourt Culinaire et framboises
- Mousse au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Couverture rouge

Assemblage

Remplir de crème la moitié du moule à l'intérieur de la bûche. Mettre une bande de Génoise de 3 cm x 8 cm une fois la crème congelée. Terminer en remplissant le plus petit moule avec la crème de vanille. Remplir le moule en silicone de la bûche avec la Mousse de Quescrem Yaourt Culinaire et framboises en laissant 0,5 cm jusqu'à la fin du moule. Terminer en scellant le moule avec la génoise et en déposant sur le dessus à l'aide d'une spatule la Mousse croustillante au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises. Congeler. Assembler la gâteau éponge et finir la bûche en formant des bandes sur la longueur de la bûche à l'aide d'une buse lisse. Congeler. Recouvrir avec le chocolat et décorer avec des feuilles de chocolat.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser des plaques de 60 cm x 40 cm à 900 g. Cuire à 220 °C.

Croquant au chocolat et aux framboises

50 g Chocolat blanc
200 g Pailleté feuilletine
75 g Framboise wet-proof

Préparation

Faire fondre le chocolat et mélanger avec les autres ingrédients. Appliquer sur le dessus du gâteau.

Crème à la vanille

500 g Quescrem Mascarpone 42%
215 g Lait entier
126 g Sucre
146 g Jaune d'œuf
6 g Gélatine
30 g Eau de gélatine
1 u. Vanille

Préparation

Mélanger le lait, le mascarpone, le sucre, la vanille et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. Filtrer et émulsionner avec un mixeur.

Crème au yaourt et aux framboises

310 g Quescrem Yaourt Culinaire
220 g Jaune d'œuf
120 g Glucose
120 g Sucre
182 g Purée de framboises
8 g Feuilles de gélatine
40 g Eau pour la gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les œufs, le glucose, la purée de framboises et le Quescrem Yaourt Culinaire et porter à ébullition à 85 °C en remuant constamment pour ne pas coller.
Lorsque la température est atteinte, retirer du feu. Ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur et filtrer.

Mousse au yaourt et aux framboises

270 g Quescrem Yaourt Culinaire
338 g Crème 35 % MG
145 g Purée de framboises
100 g Sucre
75 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Faire chauffer la purée de framboises. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Yaourt Culinaire. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent. Pour finir, ajouter la crème semi-fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Gâteau éponge au yaourt et aux framboises

150 g Purée de framboises
200 g Chocolat blanc
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
301 g Quescrem Yaourt Culinaire
301 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la purée de framboises et la crème. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
Verser sur le chocolat et ajouter le mélange sur le Quescrem Yaourt Culinaire. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Couverture Rouge

700 g Chocolat blanc
300 g Beurre de cacao
c. à soupe Colorant rouge

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Mascarpone 42 % | Yaourt Culinaire

BÛCHE DE NOËL AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%
- Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Mousse au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons
- Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés
- Couverture au chocolat noir

Assemblage

Remplir la moitié du moule de l'intérieur de la bûche avec la crème de marrons glacés. Déposer une bande de gâteau au Quescrem Mascarpone 42% de 3 cm x 8 cm une fois la crème congelée. Finir en remplissant le moule de l'intérieur de la bûche avec le reste de la crème de marrons glacés. Remplir avec la mousse de Quescrem Mascarpone 42% le moule de silicone de la bûche en laissant 0,5 cm jusqu'à la fin du moule. Terminer en scellant le moule avec le gâteau au Quescrem Mascarpone 42%. Congeler. Assembler la gâteau éponge et finir la bûche en formant des bandes sur la longueur de la bûche à l'aide d'une buse lisse. Congeler. Recouvrir avec le chocolat noir et décorer avec des copeaux de chocolat.

Gâteau au Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Lait entier
85 g Huile de tournesol
140 g Jaune d'œuf
74 g Farine tendre
35 g Amidon de maïs
335 g Blancs d'œufs
116 g Sucre (2)
3 g Crème de tartre

Préparation

Mélanger le Quescrem Mascarpone 42% avec le lait et chauffer à 60 °C. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol. Bien mélanger. Ajouter ensuite la farine avec la maïzena et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. D'autre part, réaliser une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre (2) et la crème de tartre, à 70% d'air. Mélanger à la base précédente. Verser le mélange dans un moule de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé. Cuire au four à 170 °C.

Crème au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Lait entier
100 g Sucre
146 g Jaune d'œuf
6 g Gélatine
30 g Eau de gélatine
91 g Pâte de marrons glacés

Préparation

Mélanger le lait, le Quescrem Mascarpone 42%, le sucre, la pâte de marrons glacés et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite la gélatine préalablement hydratée. Filtrer et émulsionner avec un mixeur.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Crème 35 % MG
200 g Purée de marrons
50 g Sucre
50 g Dextrose
121 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Faire chauffer la purée de marrons avec le sucre. Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter la gélatine préalablement hydratée. Ajouter la gélatine au Quescrem Mascarpone 42% et bien mélanger. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le dextrose. Ajouter la meringue au mélange précédent. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42% et aux marrons glacés

60 g Pâte de marrons glacés
150 g Beurre de cacao
8 g Gélatine
40 g Eau (pour la gélatine)
400 g Quescrem Mascarpone 42%
402 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la crème et dissoudre les feuilles de gélatine. Verser le mélange sur le beurre de cacao et la pâte de marrons glacés. Bien émulsionner. Ajouter le Quescrem Mascarpone 42% tout en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Couverture au chocolat noir

700 g Chocolat noir
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Mascarpone 42 %

BÛCHE DE NOËL AU FROMAGE, AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Génoise
- Dacquoise aux noisettes
- Crème de noisettes
- Namelaka au chocolat au lait
- Mousse au Quescrem Regular et au café
- Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café
- Couverture au chocolat au lait

Assemblage

Remplir de crème de noisettes la moitié du moule à l'intérieur de la bûche. Mettre une bande de dacquoise de 3 x 8 cm une fois la crème congelée. Terminer en remplissant le plus petit moule avec le namelaka au chocolat au lait. Remplir avec la mousse au fromage et au café le moule en silicone de la bûche en laissant 0,5 cm jusqu'à la fin du moule. Terminer en scellant le moule avec la Génoise. Congeler. Assembler la gâteau éponge et finir la bûche en formant des bandes sur la longueur de la bûche à l'aide d'une buse lisse. Congeler. Recouvrir avec le chocolat et décorer avec des feuilles de chocolat.

Génoise

310 g Blancs d'œufs
200 g Jaunes d'œufs
210 g Sucre
190 g Amandes moulues
100 g Farine tendre

Préparation

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Lorsque nous avons la meringue, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort. Mélanger les amandes moulues et la farine. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne coule pas. Verser des plaques de 60 cm x 40 cm à 900 g. Cuire à 220 °C.

Dacquoise aux noisettes

250 g Sucre glace
150 g Poudre d'amandes
100 g Poudre de noisettes grillées
50 g Farine tendre
300 g Blancs d'œufs
200 g Sucre

Préparation

Mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace, les noisettes grillées et la farine. Ensuite, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue. Mélanger les poudres à la meringue à l'aide d'une spatule maryse en silicone. Réaliser les formes souhaitées sur du papier siliconé à l'aide d'une poche à douille. Saupoudrer de sucre glace et cuire 25 minutes à 170 °C.

Crème de noisettes

632 g Crème 35 % MG
120 g Jaune d'œuf
180 g Praliné aux noisettes
2 g Sel
6 g Gélatine
30 g Eau pour gélatine

Préparation

Hydrater la gélatine avec de l'eau pour gélatine. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients et chauffer en remuant avec un fouet, jusqu'à ce que la température atteigne 85°C. Ajouter ensuite la gélatine hydratée et passer au mixeur. Réserver au froid jusqu'à ce qu'elle gélifie. Une fois gélifiée, casser le gel avec le fouet et utiliser.

Namelaka au chocolat au lait

380 g Chocolat au lait
200 g Lait
390 g Crème
5 g Gélatine (200 Blom)
25 g Eau

Préparation

Hydrater la gélatine avec de l'eau. Chauffer le lait avec la crème et dissoudre la gélatine dans le mélange. Ensuite, blanchir le chocolat avec le mélange précédent. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.
Mettre dans le moule. Réserver au froid jusqu'à ce qu'il gélifie.

Mousse au Quescrem Regular et au café

350 g Quescrem Regular
375 g Crème 35 % MG
30 g Lait entier
8 g Café instantané
100 g Sucre
120 g Blancs d'œufs
12 g Feuilles de gélatine
60 g Eau pour gélatine

Préparation

Chauffer le lait. Et infuser le café. Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
Mélanger le Quescrem Regular. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter la meringue au mélange précédent. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée. Mélanger pour obtenir un mélange homogène. Utiliser immédiatement.

Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

72 g Lait
70 g Sucre
8 g Gélatine
395 g Quescrem Regular
450 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre. Verser le mélange sur le Quescrem Regular. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Couverture au chocolat au lait

700 g Chocolat noir
300 g Beurre de cacao

Préparation

Faire fondre le chocolat de couverture à 45 °C. D'autre part, faire fondre le beurre de cacao à 45 °C. Mélanger le beurre de cacao et le chocolat de couverture.

Regular

Quescrem

Bureau central

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p. 54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tél. : (+34) 982 310 276

Office in Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road,
200063, Shanghai

info@quescrem.es
Téléphone : (+86) 15221285217

quescrem.es