CREM

Quescrem

numéro	saison	publication
03	Printemps/ Été	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,

Brais Varela

Technicien Gastroteq

Après avoir terminé ses études culinaires à La Corogne et travaillé plusieurs années dans des boulangeries et des pâtisseries en Galice, Brais s'installe à Londres où il a vécu quatre ans.

Pendant cette période, il a poursuivi sa carrière dans plusieurs boulangeries, pâtisseries et restaurants italiens.

Il a ensuite déménagé à Paris pour un certain temps, puis a déménagé à Copenhague, en Scanie et à Oslo en tant que chef pâtissier dans des restaurants, des hôtels et des traiteurs.

Depuis, Brais est retourné en Galice et fait actuellement partie du département Gastroteq à Quescrem.

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 Printemps/Été 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

Pâtisserie

Éclair à l'ananas, au mascarpone et à la noix de coco 8

Éclair au fromage, aux fraises et aux framboises 10

Éclair au yaourt, au yuzu et à la menthe 12

Cheese-cake semi-cuit au café 14

Cheese-cake semi-cuit aux fraises 16

Cheese-cake semi-cuit 18

Petit gâteau au fromage, aux fraises et aux framboises 20

Petit gâteau au yaourt, au yuzu, au citron et à la menthe 22

Petit gâteau au mascarpone, à l'ananas et à la noix de coco 24

Gâteau coupé au mascarpone, à l'ananas et à la noix de coco 26

Gâteau coupé au fromage, aux fraises et aux framboises 28

Gâteau coupé au yaourt, au yuzu, au citron et à la menthe 30

Gâteaux glacés

Gâteau glacé au yaourt, au yuzu, au citron et à la menthe 34

Gâteau glacé au mascarpone, à l'ananas et à la noix de coco 36

Gâteau glacé au fromage et aux fraises 38

Pâtisseries

Couronne au fromage, aux fraises et aux framboises 42

Croissant au mascarpone, à l'ananas et à la noix de coco 44

Croissant au fromage, aux fraises et aux framboises 46

Croissant au yogourt, au yuzu et au citron 48

Roulé New York à la noix de coco et à l'ananas 50

Roulé New York aux fraises et aux framboises 52

Roulé New York au yuzu et au citron 54

Salé

Roulé à la betterave et au kéfir 58

Roulé à la roquette et au Quescrem Bio 60

Roulé à la tomate et au Quescrem Regular 62

Préparations

Pâtisserie

ÉCLAIR À L'ANANAS, AU MASCARPONE ET À LA NOIX DE COCO

Composition

- Pâte à Choux*
- Crème au Mascarpone Quescrem, à l'ananas et à la noix de coco
- Glaçage (Fondant) *
- Ananas et copeaux de noix de coco

Assemblage

Disposer des éclairs de 15 cm avec une buse en forme d'étoile de 1,5 cm de diamètre sur un Silpat.
Cuire au four à 190 ºC pendant 15 minutes avec la pression fermée et 10 minutes avec la pression ouverte dans un four à plaques. Dans un four à convection, cuire pendant 10 minutes avec le tirage fermé et 10 minutes avec le tirage ouvert.
Une fois refroidis, faire trois trous avec une buse pour remplir de crème.
Une fois remplis, tempérer le glaçage et ne recouvrir que le dessus.
Terminer avec des copeaux de noix de coco sur le fondant.

Crème au Mascarpone Quescrem, à l'ananas et à la noix de coco

267 g	Mascarpone Quescrem
110 g	Sucre
50 g	Amidon de maïs
175 g	Purée d'ananas
175 g	Purée de noix de coco

Préparation

1. Mélanger la maïzena et le sucre, la purée d'ananas, la purée de noix de coco et fouetter.
2. Chauffer le mélange à 65 ºC et ajouter le Mascarpone Quescrem.
3. Faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle atteigne 70 ºC et laisser cuire 7 minutes.
4. Retirer du feu.
5. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

*Préparations

Mascarpone

ÉCLAIR AU FROMAGE, AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte à Choux*
- Crème de Quescrem Regular, fraises et framboises
- Glaçage (Fondant) *
- Framboises lyophilisées

Assemblage

Disposer des éclairs de 15 cm avec une buse en forme d'étoile de 1,5 cm de diamètre sur un Silpat. Cuire au four à 190 ºC pendant 15 minutes avec la pression fermée et 10 minutes avec la pression ouverte dans un four à plaques. Dans un four à convection, cuire pendant 10 minutes avec le tirage fermé et 10 minutes avec le tirage ouvert.
Une fois refroidis, faire trois trous avec une buse pour remplir de crème.
Une fois remplis, tempérer le glaçage et ne recouvrir que le dessus.
Terminer avec des framboises lyophilisées sur le fondant.

Crème de Quescrem Regular, fraises et framboises

267 g Quescrem Regular
110 g Sucre
50 g Maïzena
105 g Purée de framboises
245 g Purée de fraise

Préparation

1. Mélanger la maïzena et le sucre, la purée de framboises, la purée de fraises et fouetter.
2. Chauffer le mélange à 65 ºC et ajouter le Quescrem Regular.
3. Faire cuire la crème jusqu'à ce qu'elle atteigne 70 ºC et laisser cuire pendant 7 minutes.
4. Retirer du feu.
5. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

*Préparations

Regular

ÉCLAIR AU YAOURT, AU YUZU ET À LA MENTHE

Composition

- Pâte à choux
- Crème de Yaourt Culinaire Quescrem, yuzu et citron
- Glaçage jaune (Fondant) *
- Cubes de citron et d'yuzu confits

Assemblage

Disposer des éclairs de 15 cm avec une buse en forme d'étoile de 1,5 cm de diamètre sur un Silpat. Cuire au four à 190 ºC pendant 15 minutes avec la pression fermée et 10 minutes avec la pression ouverte dans un four à plaques. Dans un four à convection, cuire pendant 10 minutes avec le tirage fermé et 10 minutes avec le tirage ouvert.
Une fois refroidis, faire trois trous avec une buse pour remplir de crème.
Remplir, tempérer le glaçage et ne recouvrir que le dessus.
Terminer avec l'yuzu et le citron confit sur le fondant.

Crème de Yaourt Culinaire Quescrem, citron et yuzu

267 g	Yaourt Culinaire Quescrem
110 g	Sucre
55 g	Maïzena
245 g	Purée de yuzu
105 g	Purée de citron

Préparation

1. Mélanger la maïzena et le sucre, la purée de citron, la purée de yuzu et fouetter.
2. Chauffer le mélange à 65 ºC et ajouter le Yaourt Culinaire Quescrem.
3. Faire cuire pendant 7 minutes la crème jusqu'à ce qu'elle atteigne 70 ºC.
4. Retirer du feu.
5. Verser dans un plateau pour refroidir. Pendant le refroidissement, remuer pour éviter la formation de grumeaux.

*Préparations

Yaourt Culinaire

CHEESE-CAKE SEMI-CUIT AU CAFÉ

Composition

- Pâte brisée*
- Mélange à cheese-cake

Assemblage

Tapisser les moules métalliques ovales de 4,2 cm de large sur 6,4 cm de long et 3 cm de haut avec du papier sulfurisé uniquement sur les côtés et en essayant de ne pas laisser de plis.
Mettre les moules sur une plaque et les mettre ensuite dans un bain-marie.
Mettre le biscuit cuit comme base dans chaque moule.
Remplir les ¾ du moule avec le mélange de cheese-cake à l'aide d'une poche à douille.
Cuire au bain-marie, sur une plaque avec de l'eau, dans un four en pierre à 160 ºC pendant une heure, avec le tirage du four ouvert.

Mélange à cheese-cake

380 g	Quescrem Regular
20 g	Café soluble
110 g	Lait
30 g	Huile de tournesol
16 g	Sucre (1)
2 g	Sel
20 g	Amidon de maïs (1)
30 g	Farine tendre
30 g	Blancs d'œufs
80 g	Jaune d'œuf
234 g	Blanc d'œuf (2)
130 g	Sucre (2)
1 g	Crème de tartre
3 g	Albumine

Préparation

1. Mélanger à froid le lait avec le café instantané, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, l'huile de tournesol, le sucre, le sel, la fécule de maïs et la farine en vrac.
2. Chauffer le mélange ci-dessus (1) à 45 ºC.
3. Ajouter le **Quescrem Regular**, porter le mélange à 60 ºC et remuer constamment pour éviter la formation de grumeaux.
4. Passer le mélange au tamis et le laisser refroidir à 50 ºC.
5. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs (2), le sucre (2), la crème de tartre et l'albumine d'œuf en poudre.
6. Ajouter la meringue au mélange 1 en effectuant des mouvements enveloppants et à l'aide d'une spatule en silicone. Essayer de garder autant d'air que possible dans le mélange.
7. Une fois le mélange homogène, remplir les moules préalablement tapissés de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.

*Préparations

Regular

CHEESE-CAKE SEMI-CUIT AUX FRAISES

Composition

- Pâte brisée*
- Mélange à cheese-cake

Assemblage

Tapisser les moules métalliques ovales de 4,2 cm de large sur 6,4 cm de long et 3 cm de large avec du papier sulfurisé, en essayant de ne pas laisser de plis. Uniquement sur les côtés.
Mettre les moules sur une plaque et les mettre ensuite dans un bain-marie.
Mettre le biscuit déjà cuit comme base dans chaque moule.
Remplir les ¾ du moule avec le mélange de cheese-cake à l'aide d'une poche à douille
Cuire au bain-marie, sur une plaque avec de l'eau, dans un four en pierre à 160 ºC pendant une heure, avec le tirage du four ouvert.

Mélange à cheese-cake

380 g	Quescrem Regular
33 g	Purée de framboises
77 g	Purée de fraise
30 g	Huile de tournesol
16 g	Sucre (1)
2 g	Sel
20 g	Amidon de maïs (1)
40 g	Farine tendre
30 g	Blancs d'œufs
80 g	Jaune d'œuf
234 g	Blanc d'œuf (2)
130 g	Sucre (2)
1 g	Crème de tartre
3 g	Albumine

Préparation

1. Mélanger à froid les purées de fruits, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, l'huile de tournesol, le sucre, le sel, la fécule de maïs et la farine en vrac.
2. Chauffer le mélange ci-dessus (1) à 45 ºC.
3. Ajouter le **Quescrem Regular**, porter le mélange à 60 ºC et remuer constamment pour éviter la formation de grumeaux.
4. Passer le mélange au tamis et le laisser refroidir à 50 ºC.
5. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs (2), le sucre (2), la crème de tartre et l'albumine d'œuf en poudre.
6. Ajouter la meringue au mélange 1 en effectuant des mouvements enveloppants et à l'aide d'une spatule en silicone. Essayer de garder autant d'air que possible dans le mélange.
7. Une fois le mélange homogène, remplir les moules préalablement tapissés de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.

*Préparations

Regular

CHEESE-CAKE SEMI-CUIT

Composition

- Pâte brisée*
- Mélange à cheese-cake

Assemblage

Tapisser les moules métalliques ovales de 4,2 cm de large sur 6,4 cm de long et 3 cm de haut avec du papier sulfurisé uniquement sur les côtés et en essayant de ne pas laisser de plis.
Mettre les moules sur une plaque et les mettre ensuite dans un bain-marie.
Mettre le biscuit cuit comme base dans chaque moule.
Remplir les ¾ du moule avec le mélange de cheese-cake à l'aide d'une poche à douille.
Cuire au bain-marie, sur une plaque avec de l'eau, dans un four en pierre à 160 ºC pendant une heure, avec le tirage du four ouvert.

Mélange à cheese-cake

380 g	Quescrem Regular
110 g	Lait
30 g	Huile de tournesol
16 g	Sucre (1)
2 g	Sel
20 g	Amidon de maïs (1)
40 g	Farine tendre
30 g	Blancs d'œufs
80 g	Jaune d'œuf
234 g	Blanc d'œuf (2)
130 g	Sucre (2)
1 g	Crème de tartre
3 g	Albumine

Préparation

1. Mélanger à froid le lait, les blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, l'huile de tournesol, le sucre, le sel, la fécule de maïs et la farine en vrac.
2. Chauffer le mélange ci-dessus (1) à 45 ºC.
3. Ajouter le Quescrem Regular, porter le mélange à 60 ºC et remuer constamment pour éviter la formation de grumeaux.
4. Passer le mélange au tamis et le laisser refroidir à 50 ºC.
5. Réaliser une meringue avec les blancs d'œufs (2), le sucre (2), la crème de tartre et l'albumine d'œuf en poudre.
6. Ajouter la meringue au mélange 1 en effectuant des mouvements enveloppants et à l'aide d'une spatule en silicone. Essayer de garder autant d'air que possible dans le mélange.
7. Une fois le mélange homogène, remplir les moules préalablement tapissés de papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille.

*Préparations

Regular

PETIT GÂTEAU AU FROMAGE, AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Gâteau Gioconda*
- Crème au Quescrem Regular, aux fraises et aux framboises
- Gâteau au Mascarpone Quescrem
- Gelée de fraises et de framboises*
- Mousse au Quescrem Regular et aux framboises
- Peinture rouge*
- Framboises fraîches

Assemblage

Découper 1 disque de 6 cm de diamètre et une bande de 3 cm de hauteur et 15 cm de long dans le gâteau Gioconda.
Mettre la bande de gâteau autour du moule en métal de 7 cm de diamètre et 3 cm de hauteur, en le tapissant complètement. Couper ce qui dépasse.
Commencer par mettre le disque de 6 cm de diamètre sur la base.
Déposer 50 g de crème de Quescrem Regular et aux framboises. Congeler.
Couvrir d'un disque à gâteau mascarpone de 5 cm de diamètre.
Ajouter 45 g de gelée de framboises sur le bord du moule. Lisser puis congeler.
Terminer en plaçant la mousse préalablement congelée dans des moules circulaires et en la peignant à l'aide d'une bombe de peinture.
Décorer de framboises fraîches.

Crème au Quescrem Regular, aux fraises et aux framboises

500 g	Quescrem Regular
215 g	Lait entier
126 g	Sucre
46,8 g	Purée de framboises
109,2 g	Purée de fraise
4 g	Gélatine en feuilles

Préparation

1. Mélanger le lait, le Quescrem Regular, le sucre et les purées de fruits et cuire à 85 ºC.
2. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine préalablement hydratées. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.

Gâteau au Mascarpone Quescrem

106 g	Mascarpone Quescrem
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
3 g	Crème de tartre

Préparation

1. Mélanger le Mascarpone Quescrem avec le lait et faire chauffer à 60 ºC.
2. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol et bien mélanger.
3. Ajouter la farine avec la fécule de maïs et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Par ailleurs, faire une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre et la crème de tartre, à 70 % d'air.
5. Mélanger à la base précédente.
6. Verser le mélange dans une boîte de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé.
7. Cuire au four à 170 ºC.

Mousse au Quescrem Regular et aux framboises

308 g	Quescrem Regular
335 g	Crème 35 % MG
120 g	Purée de framboises
50 g	Sucre
50 g	Dextrose
121 g	Blancs d'œufs
12 g	Feuilles de gélatine
60 g	Eau pour gélatine

Préparation

1. Faire chauffer la purée de framboises avec le sucre.
2. Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées.
3. Ajouter la gélatine au Quescrem Regular et bien mélanger.
4. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le dextrose.
5. Ajouter la meringue au mélange précédent.
6. Ajouter la crème légèrement fouettée et mélanger en laissant un mélange homogène.
7. Utiliser immédiatement.

*Préparations

Mascarpone | Regular

PETIT GÂTEAU AU YAOURT, AU YUZU, AU CITRON ET À LA MENTHE

Composition

- Gâteau Gioconda*
- Eau de menthe*
- Gâteau au Mascarpone Quescrem
- Crème au Yaourt Culinaire Quescrem, au yuzu et au citron
- Gelée de menthe* (2)
- Mousse au Yaourt Culinaire Quescrem
- Peinture verte*
- Citron confit et feuille de menthe

Assemblage

Découper un disque de 6 cm de diamètre et une bande de 3 cm de hauteur et 15 de long dans le gâteau Gioconda.
Avec le gâteau au Mascarpone Quescrem, découper un autre disque du même diamètre que le précédent.
Mettre la bande de gâteau Gioconda autour du moule en métal de 7 cm de diamètre, en le tapissant complètement. Couper ce qui dépasse.
Monter un disque de Gioconda à la base.
Remplir le moule avec 50 g de crème de Yaourt Culinaire Quescrem, yuzu et citron.
Congeler. Recouvrir avec le disque de gâteau au Mascarpone Quescrem.
Déposer 25 g de gelée de menthe sur le gâteau au Mascarpone Quescrem.
Congeler.
Terminer en mettant la mousse préalablement congelée dans des moules circulaires et en pulvérisant.
Décorer d'une feuille de menthe et d'une brunoise de citron confit.

*Préparations

Gâteau au Mascarpone Quescrem

106 g	Mascarpone Quescrem
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
3 g	Crème de tartre

Préparation

1. Mélanger le Mascarpone Quescrem avec le lait et faire chauffer à 60 ºC.
2. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol et bien mélanger.
3. Ajouter la farine avec la fécule de maïs et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Par ailleurs, faire une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre et la crème de tartre, à 70 % d'air.
5. Mélanger à la base précédente.
6. Verser le mélange dans une boîte de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé.
7. Cuire au four à 170 ºC.

Crème au Yaourt Culinaire Quescrem, au citron et au yuzu

330 g	Yaourt Culinaire Quescrem
220 g	Œuf
130 g	Glucose en poudre
130 g	Sucre
91 g	Purée de citron
91 g	Purée de yuzu
8 g	Gélatine en feuilles

PETIT GÂTEAU AU MASCARPONE, À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Composition

- Gâteau moelleux à la noix de coco
- Gioconda
- Ananas rôti
- Crème au Mascarpone Quescrem, à la noix de coco et à l'ananas
- Gelée de noix de coco*
- Mousse au Mascarpone Quescrem et à l'ananas
- Peinture blanche*

Assemblage

Découper deux disques de gâteau moelleux à la noix de coco de 6 cm de diamètre et une bande de 3 cm de hauteur et 15 de large du gâteau Gioconda.
Mettre la bande de gâteau autour du moule en métal de 7 cm de diamètre, en le tapissant complètement.
Couper ce qui dépasse.
Commencer par assembler un disque de gâteau à la noix de coco sur le fond et quelques morceaux de compote d'ananas sur le dessus du gâteau.
Remplir le moule avec 50 g de crème d'ananas et Mascarpone Quescrem.
Congeler.
Couvrir avec l'autre disque de noix de coco.
Mettre 25 g de gelée de noix de coco sur le gâteau à la noix de coco. Congeler.
Terminer en mettant la mousse préalablement congelée dans des moules circulaires et en pulvérisant.
Décorer avec des copeaux de noix de coco et une brunoise d'ananas rôti.

*Préparations

Ananas rôti

1	Ananas frais entier
125 g	Sucre
50 g	Cannelle
80 g	Malibu
0,3 g	Clou
0,5 g	Gingembre
100 g	Eau

Préparation

1. Nettoyer l'ananas, retirer la peau et les éventuelles taches noires qui pourraient rester.
2. Couper en lingots et caraméliser dans une poêle à l'aide du sucre, déglacer avec le Malibu.
3. Ajouter les épices à 100 g d'eau. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire pendant 30 minutes au four à 180 ºC.

Crème au Mascarpone Quescrem, à la noix de coco et à l'ananas

500 g	Mascarpone Quescrem
115 g	Lait entier
126 g	Sucre
96,8 g	Purée de noix de coco
159,2 g	Purée d'ananas
8 g	Gélatine en feuilles

Préparation

1. Mélanger le lait, le Mascarpone Quescrem, le sucre, les purées de fruits et faire cuire à 85 ºC.
2. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine qui ont été au préalable trempées.
3. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.

Mousse au Mascarpone Quescrem et à l'ananas

308 g	Mascarpone Quescrem
335 g	Crème 35 % MG
120 g	Purée d'ananas
50 g	Sucre
50 g	Dextrose
121 g	Blancs d'œufs
12 g	Feuilles de gélatine
60 g	Eau pour gélatine

Préparation

1. Faire chauffer la purée d'ananas avec le sucre.
2. Lorsque le sucre est complètement dissous, ajouter les feuilles de gélatine préalablement hydratées.
3. Ajouter la gélatine au Mascarpone Quescrem et bien mélanger.
4. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le dextrose.
5. Ajouter la meringue au mélange précédent.
6. Enfin, ajouter la crème légèrement fouettée.
7. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
8. Utiliser immédiatement.

Mascarpone

GÂTEAU COUPÉ AU MASCARPONE, À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Composition

- Gâteau madeleine et ananas*
- Sirop de Malibu*
- Crème au Mascarpone Quescrem, à la noix de coco et à l'ananas
- Gâteau moelleux à la noix de coco*
- Caramel au Mascarpone Quescrem
- Gâteau éponge au Mascarpone Quescrem et à la noix de coco
- Ananas rôti
- Peinture jaune*
- Noix de coco déshydratée et ananas confit*

Assemblage

Découper un carré de 28 x 28 cm dans le gâteau madeleine, l'enduire de sirop et congeler.
Répartir les morceaux d'ananas confits sur le gâteau déjà cuit.
Déposer 700 g de crème à l'ananas et à la noix de coco sur le dessus sur une hauteur de 2 cm.
Lorsque la crème est congelée, mettre un carré du gâteau moelleux à la noix de coco.
Étaler une couche de caramel au Mascarpone Quescrem sur une hauteur de 1 cm. Congeler.
Terminer en étalant le gâteau éponge au Mascarpone Quescrem et la noix de coco jusqu'à la limite du moule.
Lisser à l'aide d'une spatule et congeler.
Retirer du moule et pulvériser une fine couche de peinture sur la préparation.
Découper des bandes de 3 cm de large sur 8 cm de long.
Décorer d'une brunoise d'ananas confit et de quelques copeaux de noix de coco déshydratés sur quelques rosaces du gâteau éponge.

Crème au Mascarpone Quescrem, à la noix de coco et à l'ananas

500 g	Mascarpone Quescrem
115 g	Lait entier
126 g	Sucre
96,8 g	Purée de noix de coco
159,2 g	Purée d'ananas
8 g	Gélatine en feuilles

Préparation

1. Mélanger le lait, le Mascarpone Quescrem, le sucre, les purées de fruits et faire cuire à 85 ºC.
2. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine qui ont été au préalable trempées.
3. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.
4. Verser 700 g de chaque couche de crème dans les moules mentionnés ci-dessus.

Caramel au Mascarpone Quescrem

270 g	Mascarpone Quescrem
90 g	Lait
75 g	Sirop de glucose (1)
3	Gousse de vanille
180 g	Sucre
160 g	Sirop de glucose (2)
160 g	Beurre
64 g	Beurre de cacao
1 g	Lécithine de soja

Préparation

1. Faire chauffer dans une casserole le Mascarpone Quescrem, le lait, le sirop de glucose (1) et les graines des gousses de vanille.
2. D'autre part, faire un caramel sec avec le sucre et le sirop de glucose (2).
3. Démouler le mélange en ajoutant la base de mascarpone chaude au-dessus.
4. Retirer le mélange de la source de chaleur et laisser la température descendre à 80 ºC.
5. Ajouter ensuite le beurre, le beurre de cacao et la lécithine.
6. Émulsionner au mixeur et réserver au froid.

Gâteau éponge au Mascarpone Quescrem et à la noix de coco

70 g	Sucre
10 g	Gélatine
470 g	Mascarpone Quescrem
200 g	Purée de noix de coco
250 g	Crème 35 % MG

Préparation

1. Faire chauffer la purée de noix de coco avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
3. Verser le mélange sur le Mascarpone Quescrem.
4. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

*Préparations

Mascarpone

GÂTEAU COUPÉ AU FROMAGE, AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Gâteau au Mascarpone Quescrem
- Crème au Quescrem Regular, aux fraises et aux framboises
- Gélatine de framboise*
- Gâteau éponge au Quescrem Regular, aux fraises et aux framboises
- Peinture rouge*
- Fraises et framboises fraîches

Assemblage

Découper deux carrés de 28 x 28 cm dans la gâteau au Mascarpone Quescrem.
Déposer 700 g de crème de framboises sur le dessus sur une hauteur de 2 cm.
Recouvrir d'un carré de 28 x 28 cm de gâteau au Mascarpone Quescrem lorsque la crème est congelée. Conserver au congélateur.
Disposer 700 g du gâteau éponge au Quescrem Regular et aux fraises sur le dessus du gâteau et congeler.
Étaler une couche de gélatine de framboises d'environ 1 cm d'épaisseur jusqu'au bord du moule. Congeler.
Terminer en décorant avec quelques rosettes de gâteau éponge et quelques fruits frais sur chaque point du gâteau.

Gâteau au Mascarpone Quescrem

- 106 g Mascarpone Quescrem
- 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
- 3 g Crème de tartre

Préparation

1. Mélanger le Mascarpone Quescrem avec le lait et faire chauffer à 60 ºC.
2. Ajouter ensuite le jaune d'œuf et l'huile de tournesol et bien mélanger.
3. Ajouter la farine avec la fécule de maïs et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Par ailleurs, faire une meringue française avec les blancs d'œufs, le sucre et la crème de tartre, à 70 % d'air.
5. Mélanger à la base précédente.
6. Verser le mélange dans une boîte de 60 cm x 40 cm tapissé de papier sulfurisé.
7. Cuire au four à 170 ºC.

Crème au Quescrem Regular, aux fraises et aux framboises

- 100 g Purée de framboises
- 300 g Purée de fraise
- 100 g Œuf
- 100 g Jaune d'œuf
- 100 g Sucre
- 10 g Gélatine en poudre
- 50 g Eau
- 240 g Quescrem Regular

Préparation :

1. Mélanger les purées de fruits et l'œuf, le jaune œuf, le sucre et le Quescrem Regular et faire cuire à 85 ºC.
2. Ajouter ensuite la gélatine qui a été préalablement hydratée dans de l'eau.
3. Émulsionner à l'aide d'un mixeur.
4. Disposer 700 g par couche dans chaque moule.

Gâteau éponge aux fraises et aux framboises

- 70 g Sucre
- 10 g Gélatine
- 467 g Quescrem Regular
- 75 g Purée de framboises
- 125 g Purée de fraise
- 250 g Crème 35 %

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
3. Verser le mélange sur le Quescrem Regular.
4. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

*Préparations

Mascarpone | Regular

GÂTEAU COUPÉ AU YAOURT, AU YUZU, AU CITRON ET À LA MENTHE

Composition

- Gâteau aux amandes*
- Crème au Yaourt Culinaire Quescrem, au citron et au yuzu
- Gâteau éponge au Yaourt Culinaire Quescrem
- Sirop de menthe*

Assemblage

Découper un carré de 28 x 28 cm dans le gâteau aux amandes.
L'arroser de sirop de citron.
Sur le dessus, déposer 700 g de crème au citron et au yuzu sur une hauteur de 2 cm.
Recouvrir d'un carré de 28 x 28 cm de gâteau aux amandes lorsque la crème est congelée. Préalablement hydraté avec du sirop de menthe.
Terminer en étalant la dernière couche avec le gâteau éponge jusqu'à la fin de la hauteur du moule.
Congeler.
Démouler et peindre une fine couche sur le dessus avec un pistolet.
Découper des bandes de 3 cm de large sur 8 cm de long.
Décorer de citron et d'yuzu confits et de quelques feuilles de menthe fraîche sur les rosaces de gâteau éponge.

Crème au Yaourt Culinaire Quescrem, au citron et au yuzu

330 g	Yaourt Culinaire Quescrem
220 g	Œuf
130 g	Glucose en poudre
130 g	Sucre
91 g	Purée de citron
91 g	Purée de yuzu
8 g	Gélatine en feuilles

Préparation

1. Mélanger le Yaourt Culinaire Quescrem, le sucre, le glucose, les œufs et les purées de fruits et cuire à 85 ºC.
2. Ajouter les feuilles de gélatine qui ont été au préalable trempées.
3. Émulsionner à l'aide d'un mixeur et les placer sur le moule préparé au préalable.

Gâteau éponge au Yaourt Culinaire Quescrem

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

Préparation

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

*Préparations

Yaourt Culinaire

Gâteaux glacés

GÂTEAU GLACÉ AU YAOURT, AU YUZU, AU CITRON ET À LA MENTHE

Composition

- Base de biscuit*
- Glace au Yaourt Culinaire Quescrem
- Sorbet Citron et Yuzu
- Génoise*
- Eau de menthe*
- Gelée de menthe*
- Pulvérisation*

Assemblage

Découper une base de génoise de 12 cm de diamètre et l'ajouter au fond d'un moule rond en métal de 12 cm de diamètre et 3 de hauteur.
Assembler le sorbet et déposer une couche de 1,5 cm de hauteur sur le gâteau. Congeler.
Ajouter la gelée en laissant une couche d'un demi-centimètre. Congeler.
Assembler la crème glacée au Yaourt Culinaire Quescrem et remplir les ¾ des parties du moule en silicone sélectionné et préalablement conservé au congélateur.
Fixer la crème glacée sur toutes les parois du moule en laissant un trou au milieu pour insérer la base de sorbet et la gelée de menthe.
Placer la base au milieu et appuyer légèrement pour ne pas créer de trous.
Remplir de glace jusqu'au bord du moule et congeler.
Étaler une couche de fond de biscuit de 0,5 cm d'épaisseur sur toute la base du gâteau. Congeler.
Démouler et finir en peignant avec de la peinture en spray.

Glace au Yaourt Culinaire Quescrem

400 g	Yaourt Culinaire Quescrem
390 g	Lait entier
25 g	Lait écrémé en poudre
90 g	Sucre
60 g	Dextrose
30 g	Glucose DE38
5 g	Neutre pour les crèmes glacées

Préparation

1. Mettre le lait, lait écrémé en poudre, le glucose et le dextrose dans une casserole.
2. Chauffer le mélange à 40 ºC et ajouter le sucre mélangé avec le neutre pour les crèmes glacées.
3. Faire cuire le mélange jusqu'à 85 ºC et retirer du feu.
4. Laisser reposer pendant 6 heures.
5. Ajouter le Yaourt Culinaire Quescrem et passer au mixeur.
6. Introduire dans la turbine à glace et mélanger.

Sorbet Citron et Yuzu

93 g	Jus de citron
200 g	Purée de yuzu
400 g	Eau
150 g	Sucre
30 g	Dextrose
100 g	Glucose DE33
20 g	Inuline HP
7 g	Neutre pour les sorbets

Préparation

1. Faire chauffer l'eau avec l'inuline, le dextrose et le glucose.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le sucre mélangé au neutre pour sorbets.
3. Continuer à chauffer en remuant avec un fouet jusqu'à atteindre 85 ºC.
4. Passer le mélange au mixeur.
5. Refroidir rapidement dans un bain-marie glacé.
6. Ajouter les purées de fruits.
7. Réserver au frais 6 heures pour que le mélange mûrisse.
8. Passer à nouveau au mixeur et incorporer le beurre

*Préparations

Yaourt Culinaire

GÂTEAU GLACÉ AU MASCARPONE, À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Composition

- Base de biscuit*
- Crème glacée au Mascarpone Quescrem
- Sorbet ananas et noix de coco
- Génoise*
- Gelée d'ananas et de noix de coco*
- Pulvérisation*

Assemblage

Découper une base de génoise de 12 cm de diamètre et l'ajouter au fond d'un moule rond en métal de 12 cm de diamètre et 3 de hauteur.
Assembler le sorbet et mettre une couche de 1,5 cm de hauteur sur le gâteau. Congeler.
Ajoutez le gel en laissant une ligne d'un demi-centimètre. Congeler.
Assembler la crème glacée au Mascarpone Quescrem et remplir les ¾ du moule en silicone sélectionné et préalablement conservé au congélateur.
Fixer la crème glacée sur toutes les parois du moule en laissant un trou au milieu pour insérer la base de sorbet et la gelée à la noix de coco.
Placer la base au milieu et appuyer légèrement pour ne pas créer de trous.
Remplir de glace jusqu'au bord du moule et congeler.
Étaler une couche de fond de biscuit de 0,5 cm d'épaisseur sur toute la base du gâteau. Congeler.
Démouler et finir en peignant avec de la peinture en spray.

Crème glacée au Mascarpone Quescrem

250 g	Mascarpone Quescrem
400 g	Lait entier
140 g	Eau
25 g	Lait écrémé en poudre
90 g	Sucre
60 g	Dextrose
30 g	Glucose DE38
5 g	Neutre pour les crèmes glacées

Préparation

1. Mettre le lait, le lait écrémé en poudre, le glucose et le dextrose dans une casserole.
2. Chauffer le mélange à 40 ºC et ajouter le sucre mélangé avec le neutre pour les crèmes glacées.
3. Faire cuire le mélange jusqu'à 85 ºC et retirer du feu.
4. Laisser reposer pendant 6 heures.
5. Ajouter le Mascarpone Quescrem et passer au mixeur.
6. Introduire dans la turbine à glace et mélanger.

Sorbet ananas et noix de coco

350 g	Purée d'ananas
150 g	Purée de noix de coco
335 g	Eau
30 g	Tréhalose
65 g	Dextrose
65 g	Glucose DE33
5 g	Neutre pour les sorbets

Préparation

1. Faire chauffer l'eau avec le dextrose et le glucose.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le sucre mélangé au neutre pour sorbets.
3. Continuer à chauffer en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à atteindre 85 ºC.
4. Passer le mélange au mixeur.
5. Refroidir rapidement dans un bain-marie glacé.
6. Ajouter les purées de fruits.
7. Réserver au réfrigérateur 6 heures pour que le mélange mûrisse.
8. Passer à nouveau au mixeur et incorporer le beurre.

*Préparations

Mascarpone

GÂTEAU GLACÉ AU FROMAGE ET AUX FRAISES

Composition

- Base de biscuit*
- Glace au Quescrem Regular
- Sorbet fraise et framboise
- Génoise*
- Gel de framboise*
- Couverture rouge*

Assemblage

Découper une base de génoise de 12 cm de diamètre et l'ajouter au fond d'un moule rond en métal de 12 cm de diamètre et 3 de hauteur.
Assembler le sorbet et mettre une couche de 1,5 cm de hauteur sur le gâteau. Congeler.
Ajoutez le gel en laissant une ligne d'un demi-centimètre. Congeler.
Assembler la crème glacée au fromage et remplir les ¾ du moule en silicone préalablement sélectionné et conservé au congélateur.
Fixer la crème glacée sur toutes les parois du moule et laisser un trou au milieu pour insérer la base de sorbet et gelée à la fraise.
Placer la base au milieu et appuyer légèrement pour ne pas créer de trous.
Remplir de glace jusqu'au bord du moule et congeler.
Étaler une couche de fond de biscuit de 0,5 cm d'épaisseur sur toute la base du gâteau. Congeler.
Démouler et finir en peignant avec de la peinture en spray.

Glace au Quescrem Regular

400 g	Quescrem Regular
390 g	Lait entier
25 g	Lait écrémé en poudre
90 g	Sucre
60 g	Dextrose
30 g	Glucose DE38
5 g	Neutre pour les crèmes glacées

Préparation

1. Mettre le lait, le lait écrémé en poudre, le glucose et le dextrose dans une casserole.
2. Chauffer le mélange à 40 ºC et ajouter le sucre mélangé avec le neutre pour les crèmes glacées.
3. Faire cuire le mélange jusqu'à 85 ºC et retirer du feu.
4. Réserver 6 heures.
5. Ajouter le Quescrem Regular et passer dans le mixeur.
6. Introduire dans la turbine à glace et mélanger.

Sorbet framboise et fraise

100 g	Purée de framboises
350 g	Purée de fraise
317 g	Eau
80 g	Sucre
73 g	Dextrose
15 g	Glucose DE33
50 g	Tréhalose
10 g	Inuline HP
5 g	Neutre pour les sorbets

Préparation

1. Faire chauffer l'eau avec l'inuline, le dextrose, le tréhalose et le glucose.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le sucre mélangé au neutre pour sorbets.
3. Continuer à chauffer en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à atteindre 85 ºC.
4. Passer le mélange au mixeur.
5. Refroidir rapidement dans un bain-marie glacé.
6. Ajouter les purées de fruits.
7. Réserver au réfrigérateur 6 heures pour que le mélange mûrisse.
8. Passer à nouveau au mixeur et incorporer le beurre.

*Préparations

Regular

Pâtisseries

COURONNE AU FROMAGE, AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte feuilletée danoise
- Garniture Quescrem Plus, fraises et framboises
- Gelée de fraises et de framboises

Assemblage

Étaler la pâte feuilletée sur 3,5 cm d'épaisseur et découpez un cercle de 12 cm de diamètre en le plaçant à l'intérieur d'un cercle de la même taille.
Mettre un moule circulaire en métal de 5 cm de diamètre sur le fond de pâte feuilletée.
Découper une bande de pâte feuilletée de 35 cm de long et 3 cm de hauteur pour lui donner la forme de la photo. Mettre à l'intérieur de l'anneau métallique sur le dessus de la base de la pâte feuilletée en laissant un trou au milieu.
Laisser fermenter 1 heure et demie à 28 ºC.
Mettre la demi-sphère de crème Quescrem Plus et les fraises.
Cuire pendant 35 minutes au four à 170 ºC.
Une fois froide, mettre la purée de fraises sur la crème.

Pâte feuilletée danoise

1000 g	Farine (300 W)
150 g	Sucre
20 g	Sel
100 g	Beurre
40 g	Levure fraîche
450 g	Eau
330 g	Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse deux.
3. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
4. Ajouter le beurre jusqu'au milieu de la pâte.
5. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
6. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
7. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis étaler et former les morceaux souhaités.

Garniture Quescrem Plus, fraises et framboises

800 g	Quescrem Plus
200 g	Gelée de fraises et de framboises

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Placer dans des moules hémisphères en silicone de 5 cm de diamètre et congeler.

Gelée de fraises et de framboises

490 g	Purée de fraise
130 g	Purée de framboises
10 g	Pectine jaune
10 g	Agar
80 g	Sirop de glucose
220 g	Sucre
60 g	Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Plus

CROISSANT AU MASCARPONE, À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

Composition

- Pâte feuilletée danoise
- Gelée d'ananas
- Gâteau éponge au Mascarpone Quescrem et à la noix de coco

Assemblage

Couper les croissants dans le sens de la longueur une fois froids.
Remplir l'intérieur avec la gelée d'ananas.
Disposer le gâteau éponge à la noix de coco d'un bout à l'autre de la coupe.
Terminer avec quelques copeaux de noix de coco.

Pâte feuilletée danoise

1000 g	Farine (300 W)
150 g	Sucre
20 g	Sel
100 g	Beurre
40 g	Levure fraîche
450 g	Eau
330 g	Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre.
3. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse deux.
4. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
5. Ajouter le beurre jusqu'au milieu de la pâte.
6. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
7. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
8. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
9. Étaler la pâte feuilletée danoise à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.
10. Découper des triangles de 15 cm de hauteur et 8 de large.
11. Rouler en forme de croissant.
12. Laisser doubler de volume et badigeonner avec l'œuf battu.
13. Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC.

Gâteau éponge au Mascarpone Quescrem et à la noix de coco

70 g	Sucre
10 g	Gélatine
470 g	Mascarpone Quescrem
200 g	Purée de noix de coco
250 g	Crème 35 % MG

Préparation

1. Faire chauffer la purée de noix de coco avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
3. Verser le mélange sur le Mascarpone Quescrem.
4. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Gelée d'ananas

620 g	Purée d'ananas
10 g	Pectine jaune
10 g	Agar
80 g	Sirop de glucose
220 g	Sucre
60 g	Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Mascarpone

CROISSANT AU FROMAGE, AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte feuilletée danoise
- Gelée de fraises et de framboises
- Gâteau éponge aux fraises et aux framboises

Assemblage

Couper les croissants dans le sens de la longueur une fois froids.
Remplir l'intérieur avec la gelée de fraises et de framboises.
Disposer le gâteau éponge aux fraises d'un bout à l'autre de la coupe.
Terminer avec quelques framboises lyophilisées.

Pâte feuilletée danoise

1000 g Farine (300 W)
150 g Sucre
20 g Sel
100 g Beurre
40 g Levure
450 g Eau
330 g Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre.
3. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse deux.
4. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
5. Ajouter le beurre jusqu'au milieu de la pâte.
6. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
7. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
8. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
9. Étaler la pâte feuilletée danoise à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.
10. Découper des triangles de 15 cm de hauteur et 8 de large.
11. Rouler en forme de croissant.
12. Laisser doubler de volume et badigeonner avec l'œuf battu.
13. Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC.

Gelée de fraises et de framboises

490 g Purée de fraise
130 g Purée de framboises
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
220 g Sucre
60 g Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sirop de glucose, le dextrose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Gâteau éponge aux fraises et aux framboises

70 g Sucre
10 g Gélatine
467 g **Quescrem Regular**
75 g Purée de framboises
125 g Purée de fraise
250 g Crème 35 %

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
3. Verser le mélange sur le **Quescrem Regular**.
4. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Regular

CROISSANT AU YOGOURT, AU YUZU ET AU CITRON

Composition

- **Pâte feuilletée danoise**
- **Gelée au yuzu et au citron**
- **Gâteau éponge au Yaourt Culinaire Quescrem et au yuzu**

Assemblage

Couper les croissants dans le sens de la longueur une fois froids.
Remplir l'intérieur avec la gelée de citron.
Disposer le gâteau éponge au Yaourt Culinaire Quescrem et au yuzu d'un bout à l'autre de la coupe.
Terminer par du citron confit.

Pâte feuilletée danoise

1000 g Farine (300 W)
150 g Sucre
20 g Sel
100 g Beurre
40 g Levure
450 g Eau
330 g Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre.
3. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse deux.
4. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
5. Ajouter le beurre jusqu'au milieu de la pâte.
6. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
7. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
8. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
9. Étaler la pâte feuilletée danoise à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm.
10. Découper des triangles de 15 cm de hauteur et 8 de large.
11. Rouler en forme de croissant.
12. Laisser doubler de volume et badigeonner avec l'œuf battu.
13. Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC.

Gelée au yuzu et au citron

490 g Purée de yuzu
130 g Purée de citron
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
220 g Sucre
60 g Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Gâteau éponge au Yaourt Culinaire Quescrem et au yuzu

70 g Sucre
10 g Gélatine
597 g Yaourt Culinaire Quescrem
100 g Purée de yuzu
250 g Crème

Préparation

1. Faire chauffer la purée d'yuzu avec le sucre jusqu'à ébullition.
2. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
3. Verser le mélange sur le Yaourt Culinaire Quescrem.
4. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur.
5. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Yaourt Culinaire

ROULÉ NEW YORK À LA NOIX DE COCO ET À L'ANANAS

Composition

- Pâte feuilletée
- Garniture de Quescrem Plus à la noix de coco et à l'ananas

Assemblage

Étaler la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur.
Découper des bandes de 25 cm de long et 2 de large.
Rouler en laissant un cercle de 8 cm de diamètre.
Placer à l'intérieur de moules métalliques ronds de 10 cm de côté recouverts de papier sulfurisé.
Laisser fermenter jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume et badigeonner d'œuf battu.
Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC avec une plaque au-dessus et une en dessous du moule.
Une fois la pièce refroidie, la remplir avec le mélange de Quescrem Plus, de noix de coco et d'ananas.

Pâte feuilletée

550 g	Farine (300 W)
80 g	Sucre
10 g	Sel
60 g	Beurre
20 g	Levure
160 g	Eau
120 g	Œuf
330 g	Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau pendant environ 10 minutes.
2. Ajouter le beurre lorsqu'un bon réseau de gluten se forme. Pétrir 18 minutes au total jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
3. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures. Ajouter le beurre en tranches jusqu'au milieu de la pâte.
4. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
5. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
6. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
7. Étaler et former les morceaux souhaités.

Gelée à la noix de coco et à l'ananas

160 g	Purée de noix de coco
150 g	Purée d'ananas
5 g	Pectine jaune
5 g	Agar
85 g	Sirop de glucose
65 g	Sucre
30 g	Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Garniture Quescrem Plus avec de l'ananas et de la noix de coco

800 g	Quescrem Plus
200 g	Gelée d'ananas et de noix de coco

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et les placer dans une poche à douille.

Plus

ROULÉ NEW YORK AUX FRAISES ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte feuilletée
- Garniture Quescrem Plus, fraises et framboises

Assemblage

Étaler la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur.
Découper des bandes de 25 cm de long et 3 de large.
Rouler et laisser un cercle de 8 cm de diamètre.
Mettre à l'intérieur de moules métalliques ronds de 10 cm de côté recouverts de papier sulfurisé.
Laisser fermenter jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume et badigeonner d'œuf battu.
Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC avec une plaque au-dessus et une en dessous du moule.
Une fois la pièce refroidie, la remplir avec le mélange de Quescrem Plus et de framboises.
Terminer en décorant le dessus de la préparation avec le gâteau éponge.

Pâte feuilletée

550 g	Farine (300 W)
80 g	Sucre
10 g	Sel
60 g	Beurre
20 g	Levure
160 g	Eau
120 g	Œuf
330 g	Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau pendant environ 10 minutes.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre.
3. Pétrir 18 minutes au total jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
4. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
5. Ajouter le beurre en tranches jusqu'au milieu de la pâte.
6. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
7. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
8. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
9. Étaler et former les morceaux souhaités.

Garniture Quescrem Plus, fraises et framboises

800 g	Quescrem Plus
200 g	Gelée de fraises et de framboises

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Placer dans des moules hémisphères en silicone de 5 cm de diamètre et congeler.

Gelée de fraises et de framboises

490 g	Purée de fraise
130 g	Purée de framboises
10 g	Pectine jaune
10 g	Agar
80 g	Sirop de glucose
220 g	Sucre
60 g	Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson une minute.

Plus

ROULÉ NEW YORK AU YUZU ET AU CITRON

Composition

- Pâte feuilletée
- Garniture au Quescrem Plus, au yuzu et au citron

Assemblage

Étaler la pâte feuilletée sur 4 mm d'épaisseur.
Découper des bandes de 25 cm de long et 3 de large.
Rouler en laissant un cercle de 8 cm de diamètre.
Placer à l'intérieur de moules métalliques ronds de 10 cm de côté recouverts de papier sulfurisé.
Laisser fermenter jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume et badigeonner d'œuf battu.
Cuire pendant 30 minutes au four à 170 ºC avec une plaque au-dessus et une en dessous du moule.
Une fois la pièce refroidie, la remplir avec le mélange de Quescrem Plus, yuzu et citron.
Terminer en décorant le dessus de la préparation avec le gâteau éponge.

Pâte feuilletée

550 g Farine (300 W)
80 g Sucre
10 g Sel
60 g Beurre
20 g Levure
160 g Eau
120 g Œuf
330 g Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

1. Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau environ pendant 10 minutes.
2. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre.
3. Continuez à pétrir 18 minutes au total jusqu'à ce que le mélange soit incorporé.
4. Répartir la pâte dans des formes rectangulaires, l'étaler et la mettre au réfrigérateur 24 heures.
5. Ajouter le beurre en tranches jusqu'au milieu de la pâte.
6. Faire un tour simple et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
7. Faire un deuxième tour simple et laisser reposer 30 minutes de plus.
8. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
9. Étaler et former les morceaux souhaités.

Gelée au yuzu et au citron

490 g Purée de yuzu
130 g Purée de citron
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
220 g Sucre
60 g Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sirop de glucose, le dextrose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute

Garniture au Quescrem Plus, au yuzu et au citron

800 g Quescrem Plus
200 g Gelée au yuzu et au citron

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol et les placer dans une poche à douille.

Plus

Salé

ROULÉ À LA BETTERAVE ET AU KÉFIR

Composition

- Gâteau à la plancha salé
- Garniture au Quescrem Kéfir et à la betterave
- Betterave marinée
- Feuilles de menthe

Assemblage

Remplir le gâteau avec le mélange de Quescrem Kéfir et la purée de betterave.
Rouler le gâteau en faisant attention à ne pas le casser et en veillant à ce qu'il soit bien serré.
Couper des morceaux de 4 cm de large.
Mettre la garniture dans une poche à douille avec une buse en forme d'étoile et l'utiliser comme décoration.
Terminer avec la betterave marinée et une feuille de menthe.

Gâteau à la plancha salé

400 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre
280 g	Jaune d'œuf
125 g	Purée de betteraves
50 g	Sirop de glucose
200 g	Farine en vrac (90 ºW)
5 g	Levure chimique
20 g	Sel

Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Par ailleurs, mélanger les jaunes et la purée, le sel et le glucose.
3. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mélanger les blancs d'œufs. Verser 700 g par plaque de 60 x 40.
5. Cuire au four à 220 ºC.

Garniture au Quescrem Kéfir et à la betterave

300 g	Quescrem Kéfir
80 g	Betterave cuite

Préparation

1. Mixer les betteraves cuites jusqu'à obtenir une purée sans grumeaux.
2. Mélanger le Quescrem Kéfir et la purée de betterave.

Betterave marinée

10	Betterave
100 g	Eau de cuisson des betteraves
500 g	Vinaigre de vin blanc
125 g	Sucre
c. à soupe	Sel
c. à soupe	Aneth séché

Préparation

1. Laver la betterave pour éliminer toute trace de terre.
2. Remplir une casserole d'eau sur le feu et quand elle commence à bouillir, ajouter la betterave et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit tendre (environ 30 minutes).
3. Retirer la betterave sans jeter l'eau de cuisson et la laisser refroidir.
4. Éplucher la betterave et la couper à l'aide d'une râpe.
5. Mettre l'eau de cuisson, le vinaigre, le sucre, le sel et l'aneth dans une casserole.
6. À ébullition, retirer du feu et mélanger sur la betterave râpée.
7. Réserver et mettre au réfrigérateur une fois refroidie.

ROULÉ À LA ROQUETTE ET AU QUESCREM BIO

Composition

- Gâteau vert salé
- Garniture à la Quescrem bio et à la roquette
- Feuilles de roquette

Assemblage

Remplir le gâteau avec le mélange de **Quescrem Bio** et la purée de roquette.
Rouler le gâteau en faisant attention à ne pas le casser et en veillant à ce qu'il soit bien serré.
Couper des morceaux de 4 cm de large.
Mettre la garniture dans une poche à douille avec une buse en forme d'étoile et l'utiliser comme décoration.
Terminer par une feuille de roquette en guise de décoration.

Gâteau vert salé

400 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre
280 g	Jaune d'œuf
125 g	Purée de roquette
50 g	Sirop de glucose
200 g	Farine en vrac (90 ºW)
5 g	Levure chimique
20 g	Sel

Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Par ailleurs, mélanger les jaunes et la purée, le sel et le glucose.
3. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mélanger les blancs d'œufs. Verser 700 g par plaque de 60 x 40.
5. Cuire au four à 220 ºC.

Garniture à la Quescrem bio et à la roquette

300 g	**Quescrem Bio**
100 g	Roquette
70 g	Eau

Préparation

1. Faire une purée avec la roquette et l'eau.
2. Mélanger la purée et le **Quescrem Bio**.

Bio

ROULÉ À LA TOMATE ET AU QUESCREM REGULAR

Composition

- Gâteau salé à la tomate
- Garniture de Quescrem Regular et de tomate
- Concassé de tomates

Assemblage

Garnir le gâteau avec le mélange de **Quescrem Regular** et la sauce tomate. Rouler le gâteau en faisant attention à ne pas le casser et en veillant à ce qu'il soit bien serré.
Couper des morceaux de 4 cm de large.
Mettre la garniture dans une poche à douille munie d'une buse cannelée et l'utiliser comme décoration.
Terminer avec un peu de concassé de tomates et une feuille de basilic.

Gâteau salé à la tomate

400 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre
280 g	Jaune d'œuf
125 g	Sauce tomate frite
50 g	Sirop de glucose
200 g	Farine en vrac (90 ºW)
5 g	Levure chimique
20 g	Sel

Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Par ailleurs, mélanger les jaunes et la sauce tomate, le sel et le glucose.
3. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mélanger les blancs d'œufs. Verser 700 g par plaque de 60 x 40.
5. Cuire au four à 220 ºC.

Garniture de Quescrem Regular et de sauce tomate

300 g	**Quescrem Regular**
100 g	Sauce tomate frite

Préparation

1. Très bien mélanger la tomate et le **Quescrem Regular** et réserver.

Regular

Préparations

Sirop de menthe

300 g Sucre
500 g Eau
200 g Eau de menthe

Préparation

1. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.
2. Ensuite, ajouter le mélange précédent et l'eau de menthe dans un bol.

Sirop de Malibu

300 g Sucre roux
600 g Eau
100 g Malibu

Préparation

1. Mélanger le sucre, l'eau et porter à ébullition. Ajoutet le Malibu.

Eau de menthe

150 g Feuilles de menthe
100 g Eau froide bouillante (eau et glaçons)
100 g Eau
c/n Glace

Préparation

1. Porter l'eau à ébullition dans une casserole.
2. Blanchir les feuilles de menthe pendant 20 secondes et couper la cuisson avec de l'eau et de la glace.
3. Égoutter et mixer au Thermomix jusqu'à obtenir un liquide fin et homogène.
4. Mélanger avec les deux eaux restantes.
5. Passer au tamis fin et presser pour récupérer un maximum d'eau de menthe.
6. Réserver au réfrigérateur.

Base de biscuit

200 g Farine (90 W)
200 g Beurre
200 g Sucre
200 g Farine d'amande
132 g Beurre de cacao

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur à l'aide d'un fouet.
2. Préchauffer le four à 200 ºC.
3. Cuire pendant 12 minutes au four à 180 ºC.
4. Remuer et séparer.
5. Une fois froid, mélanger pour 150 g de biscuit et utiliser 25 g de beurre de cacao fondu.

Gâteau aux amandes

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

Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Lorsque la meringue est prête, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger sans trop d'effort.
3. Mélanger la poudre d'amandes et la farine en remuant délicatement pour que le mélange ne descende pas.
4. Disposer des plaques de 60 x 40 cm à 900 g.
5. Cuire à 220 ºC.

Génoise

300 g Blancs d'œufs
250 g Sucre
185 g Jaune d'œuf
25 g Eau
60 g Amidon de maïs
180 g Farine tendre

Préparation

1. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre.
2. Lorsque la meringue est prête, ajouter les jaunes d'œufs mélangés à l'eau. Mélanger sans trop d'effort.
3. Tamiser ensuite la farine mélangée à la maïzena et l'ajouter à la pâte.
4. Mélanger en remuant doucement pour que le mélange ne descende pas.
5. Disposer des plaques de 60 x 40 cm à 700 g. Cuire à 240 ºC.

Gâteau Gioconda

175 g Sucre glace
175 g Poudre d'amandes
250 g Œuf
50 g Farine tendre
40 g Beurre
325 g Blancs d'œufs
80 g Sucre

Marbré

100 g Beurre
100 g Sucre glace
100 g Farine
100 g Blancs d'œufs
c. à soupe Colorant

Préparation

Pour le marbrage

1. Mélanger tous les ingrédients avec le beurre mou jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Placer au fond de la plaque où sera cuit le gâteau et sur un Silpat ou du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule à dents carrées.
3. Faire le marbrage souhaité à l'aide d'un grattoir.

Pour la Gioconda

1. Mélanger le sucre moulu et les amandes finement moulues et broyer à nouveau le mélange dans le robot culinaire ou le Thermomix jusqu'à obtenir une poudre fine.
2. Ajouter ensuite la farine

tamisée à ce mélange.
3. Ajouter après les œufs et les fouetter au KitchenAid 5 minutes.
4. Faire fondre le beurre et ajouter un peu du mélange précédent au beurre. Bien mélanger et ajouter le composant à la pâte précédente.
5. Par ailleurs, faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre qui sera mélangé à la pâte précédente en deux fois pour que le mélange ne descende pas trop.
6. Disposer 800 g par plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 220 ºC.
7. À la sortie du four, avec le gâteau encore chaud, saupoudrer de noix de coco râpée sur tout le dessus. Cela l'aidera à se maintenir en place.

Gâteau moelleux à la noix de coco

312 g Blanc d'œuf (1)
173 g Tréhalose
152 g Sucre glace
152 g Noix de coco râpée séchée
70 g Farine (400 W)
100 g Blanc d'œuf (2)
35 g Purée de noix de coco

Préparation
1. Tamiser la farine avec le sucre glace et ajouter la noix de coco râpée (mélange 1).
2. Monter les 312 g de blancs d'œufs (1) avec le Tréhalose.
3. Ajouter les blancs d'œufs (2) et la purée de noix de coco au mélange 1.
4. Ajouter la meringue au mélange précédent.
5. Peser des plaques de 60 x 40 cm avec 900 g. Étaler à la spatule et cuire à 220ºC.

Gâteau madeleine et ananas

200 g Sucre roux
80 g Sucre inverti
5 g Zeste de citron râpé
236 g Œufs
60 g Amandes finement moulues
175 g Farine
2 g Vanille
6 g Levure chimique
156 g Beurre
80 g Huile d'olive
120 g Ananas rôti (Brunoise)

Préparation
1. Mélanger la cassonade, le sucre inverti, le zeste de citron et les œufs.
2. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet tout en fouettant.
3. Mélanger la farine, les amandes, la levure chimique et la vanille.
4. Tamiser et ajouter la préparation précédente.
5. Incorporer le beurre fondu et chaud.
6. Étaler sur une plaque de 60 x 40 cm et étaler les morceaux d'ananas sur la couche supérieure.
7. Cuire à 180 ºC.

Gelée de noix de coco

310 g Purée de noix de coco
5 g Pectine jaune
5 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation
1. Faire chauffer la purée de noix de coco, le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson une minute.

Gelée de menthe

602 g Eau de menthe
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
90 g Dextrose
130 g Sucre
78 g Jus de citron

Préparation
1. Faire chauffer l'eau de menthe avec le sirop de glucose, le dextrose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute.

Gelée de menthe (2)

25 g Purée de citron
105 g Eau de menthe (1)
5 g Pectine jaune
5 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
230 g Eau de menthe (2)

Préparation
1. Faire chauffer la purée de citron et l'eau de menthe (1), le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé à la pectine jaune et continuer jusqu'à ébullition.
3. Retirer de la source de chaleur et ajouter l'eau de menthe (2).
4. Refroidir.

Gelée d'ananas et de noix de coco

310 g Purée de noix de coco
310 g Purée d'ananas
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
90 g Dextrose
130 g Sucre
60 g Jus de citron

Préparation
1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sirop de glucose, le dextrose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune.
3. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson une minute.

Gelée de framboises

490 g Purée de fraise
130 g Purée de framboises
10 g Pectine jaune
10 g Agar
80 g Sirop de glucose
90 g Dextrose
130 g Sucre
60 g Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer les purées de fruits avec le sirop de glucose, le dextrose et l'agar dans une casserole.
2. Lorsque le mélange atteint 40 ºC, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson une minute.

Gelée de fraises et de framboises

215 g Purée de fraise
95 g Purée de framboises
5 g Pectine jaune
5 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation

1. Faire chauffer la purée de fruits et le sirop de glucose et l'agar dans une casserole.
2. Ajouter le reste du sucre mélangé à la pectine lorsque le mélange atteint 40 ºC.
3. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson une minute.

Gélatine de framboise

252 g Purée de fraise
108 g Purée de framboises
130 g Sucre
10 g Feuilles de gélatine

Préparation

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Faire chauffer 200 g de purée de fraises avec le sucre. Égoutter les feuilles de gélatine et les dissoudre dans la purée que nous avons chauffée.
3. Verser ensuite sur le reste des purées.

Pulvérisation

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

Préparation

1. Faire fondre le chocolat de couverture à 45 ºC.
2. Par ailleurs, faire fondre le beurre de cacao à 45 ºC.
3. Mélanger le beurre de cacao, le chocolat de couverture et le colorant alimentaire vert.

Ananas rôti (Brunoise)

1 Ananas frais entier
125 g Sucre
50 g Cannelle
80 g Malibu
0,3 g Clou
0,5 g Gingembre
100 g Eau

Préparation

1. Nettoyer l'ananas, retirer la peau et les éventuelles taches noires qui pourraient rester.
2. Couper en brunoise, caramériser dans une poêle, à l'aide du sucre et déglacer avec le Malibu. Cuire jusqu'à ce que tout l'alcool se soit évaporé.
3. Ajouter 100 g d'eau et les épices. Couvrir d'une feuille de papier aluminium et cuire 30 minutes au four à 180 ºC.

Pâte brisée

132 g Sucre glace
270 g Beurre 82 % MG
60 g Œufs
535 g Farine (90 W)

Préparation

1. Mélanger le sucre glace et le beurre dans l'assembleur à l'aide du fouet.
2. Ajouter les œufs, laisser mélanger et ajouter pour finir la farine en essayant de faire le moins d'effort possible.
3. Laisser reposer au froid au moins six heures avant de l'étaler.
4. Découper avec les moules ovales en métal, placer entre deux Silpat et faire cuire pendant 12 minutes à 170 ºC.

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

1. Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
2. Ajouter la farine et blanchir jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.
3. Mettre la pâte dans un batteur avec foyer et ajouter les œufs petit à petit.
4. Travailler 5 minutes pour obtenir un produit bien mélangé.

Fondant

1000 g Sucre
300 g Eau
150 g Glucose
c. à soupe Colorant (liposoluble)

Préparation

1. Placer le sucre et l'eau dans une casserole. Ajouter ensuite le glucose et porter la préparation à 113 ºC.
2. Une fois cette température atteinte, placer la casserole dans un bain-marie inversé pour arrêter la cuisson.
3. Verser la préparation dans le bol d'un batteur, commencer à la fouetter à l'aide du fouet du batteur et ajouter le colorant.
4. Refroidir la préparation jusqu'à ce qu'elle atteigne environ 40ºC.
5. La température idéale pour le glaçage est de 35 ºC à 40 ºC.

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