

Le coup d'éclat des Miroirs

Recettes créatives inédites,
aussi brillantes qu'inspirantes




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Faites briller votre génie créatif !

Depuis plus de 100 ans, Marguerite multiplie les coups de génie avec ses ingrédients nobles, emblématiques de l'excellence de la pâtisserie fine à la française. Dédiés aux pâtisseries passionnés, ces alliés d'exception reflètent leurs plus hautes exigences techniques, esthétiques et gustatives. La marque cultive l'ambition de stimuler leur créativité et d'enrichir leur inspiration : ce livret consacré aux miroirs en est une nouvelle et brillante illustration.

Les glaçages miroirs Royal Miroir de Marguerite sont plébiscités pour leur éclat incomparable et leur texture souple. Autre qualité distinctive : ils offrent une infinité de variations créatives pour sublimer les réalisations classiques ou plus inventives. Pour le (re)vérifier, Marguerite vous invite à découvrir six recettes exclusives et raffinées qui séduisent instantanément par leur design atypique et leurs finitions éblouissantes. Leurs associations de saveurs irrésistibles sauront combler toutes les envies gourmandes.

Vous découvrirez, de plus, de précieuses suggestions de personnalisation pour créer des décors aux effets aussi élégants que saisissants : jeux de transparence ou d'ombres et de reflets, duo miroir/velours ou glaçage gourmand, formes originales... Multipliez les coups d'éclat avec les miroirs Marguerite... parce que votre art exige le meilleur !

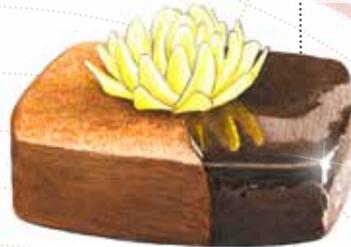
... Parce que votre art exige le meilleur

Inspiration créative

MIROIR & GLAÇAGE
GOURMAND



DUO MIROIR
& VELOURS



Les miroirs
Ou l'art de sublimer
avec éclat et créativité
les finitions
de vos entremets

JEU DE
REFLETS



JEU DE
TRANSPARENCE



FORMES
ORIGINALES




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Les pas à pas des finitions créatives



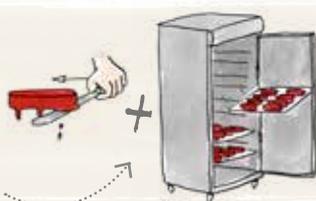
Miroir et glaçage gourmand

- Glacer les entremets congelés avec le miroir, ébarber la base de l'entremets et laisser figer le miroir en repassant quelques minutes l'entremets au congélateur.
- Pendant ce temps, dans un cul de poule, préparer le glaçage gourmand en faisant fondre ensemble **50 % de Croquant** (selon parfum désiré) et **50 % de Chocolat** (selon parfum désiré). Mélanger et utiliser à environ 35°C.
- Récupérer les entremets glacés et les tremper jusqu'à mi-hauteur dans le glaçage gourmand (à l'aide de couteaux plantés sur le dessus, les marques éventuelles seront masquées par le décor).
- Ebarber l'excédent de glaçage en raclant le bas de l'entremets contre le bord du cul de poule puis déposer sur le support souhaité.

Glacer les entremets



Ébarber et figer

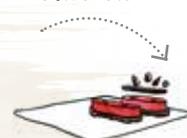


Préparer le glaçage



Tremper dans le glaçage

Déposer les entremets



Duo miroir et velours

- Pulvériser d'abord un mélange **50 % beurre de cacao** et **50 % Chocolat** (selon la couleur désirée) chauffé à environ 35/40°C à l'aide d'un pistolet à air comprimé. Puis replacer au congélateur le temps de préparer le miroir.
- Préparer et chauffer le **Royal Miroir Chocolat** puis verser sur une partie de la surface de l'entremets pulvérisé et congelé.



Jeu de reflets

- Créer des reflets et des ombres à la surface du miroir en positionnant un décor surélevé grâce à une pointe de ganache.

Jeu de transparence



- Utiliser la recette du glaçage miroir neutre pour laisser apparaître les couleurs des différents composants.
- Placer des cercles avec rhodoïd sur une plaque munie d'une feuille guitare et dresser des ronds de différentes tailles de gélifié à l'aide d'un entonnoir à piston. Placer au grand froid.
- Couler par-dessus une mousse et surgeler.
- Décercler et glacer les disques de mousse avec le glaçage miroir neutre.

Dresser des ronds de différentes tailles de gélifié et placer au grand froid



Couleurs et transparence

- Colorer le **Royal Miroir Neutre** ou le glaçage miroir neutre afin de créer un effet coloré et translucide.
- Chauffer selon l'utilisation prévue (à plat ou dôme) puis ajouter le colorant hydrosoluble liquide ou poudre. Mixer avec le mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air.

Formes originales

- Il est possible de glacer toutes les formes d'entremets existantes grâce aux miroirs, y compris les plus originales tels que des sphères ou des moules bûches à reliefs.
- N'hésitez pas à verser plus de miroir que nécessaire sur l'entremets de façon à recouvrir toutes les surfaces en un seul passage, l'excédent de miroir sera récupéré pour un prochain glaçage.



Les pas à pas techniques

Comment chauffer les miroirs ?



Royal Miroir chocolat

- Chauffer le **Royal Miroir Chocolat** à +/- 40°C dans le mesureur au micro-ondes et mixer avec un mixeur plongeant (pour obtenir une température homogène et une texture lisse).
- Utiliser à +/- 40°C

Glacage Miroir Neutre (pour application dômes)

- Mettre en oeuvre la recette du glacage miroir neutre

300 g Royal Nap Abricot

200 g Eau

1 000 g Royal Miroir Neutre

- Porter à ébullition **Royal Nap Abricot** et l'eau, puis ajouter **Royal Miroir Neutre**.
- Colorer à souhait.
- Mixer sans incorporer d'air.
- Utiliser à 40 - 45°C.

Glacage Miroir Caramel (pour application dômes)

- Renforcer la gélification du **Royal Miroir Caramel** pour utilisation avec la recette ci-dessous :

2500 g Royal Miroir Caramel

100 g Masse gélatine

- Chauffer le **Royal Miroir Caramel** à environ 40°C et y ajouter la masse gélatine fondue.
- Mixer.
- Utilisation à +/- 40°C.
- Masse gélatine : mélanger 20 g de gélatine poudre 200 Bloom avec 120 g d'eau tempérée.
- Filmer et réserver au frais.

Comment appliquer les miroirs ?

Mise en oeuvre miroirs sur entremets dômes ou cercles (Royal miroir chocolat, glaçage miroir neutre, glaçage miroir caramel)



- Sortir l'entremets du congélateur (-18 °C). Le placer sur une grille (s'assurer de l'absence de givre sur l'entremets).
- Appliquer ensuite le miroir précédemment chauffé et mixé dans le mesureur en le versant en une fois sur l'entremets.
- Pour les entremets types cercles, il est possible de passer un coup de palette sur le dessus tout de suite après avoir versé le miroir afin de limiter la couche de miroir.
- Puis, quelques secondes après l'application, utiliser une palette pour récupérer l'entremets, l'ébarber et le placer sur un support. L'excédent de miroir sous la grille pourra être récupéré pour une utilisation ultérieure.

Mise en oeuvre miroirs sur entremets plats

Utilisation miroir à froid (Royal Miroir Neutre)

- Sortir l'entremets du congélateur (-18 °C).
- Détendre le miroir à l'aide d'une maryse, l'appliquer sur la surface de l'entremets et étaler en couche fine à l'aide d'une palette ou d'une règle égalisatrice.



Utilisation miroirs à chaud (Royal Miroir Caramel, Royal Miroir Chocolat, glaçage miroir neutre) pour obtenir une finition plus lisse, régulière et fine

- Sortir l'entremets du congélateur (-18 °C).
- Verser en une fois le miroir précédemment chauffé et mixé sur une extrémité de l'entremets. À l'aide d'une grande palette ou d'une règle égalisatrice, appliquer le miroir uniformément sur la surface de façon à enlever le surplus de miroir et obtenir une couche fine.
- Vous pouvez également surélever une partie de l'entremets de façon à créer une pente pour faciliter l'écoulement du miroir lors de l'application.
- L'excédent de miroir pourra être récupéré pour une utilisation ultérieure.

Donnez *un coup d'éclat* à vos fêtes de fin d'année !

Découvrez votre opération de fin d'année et
8 recettes créatives pour faire voyager les papilles de vos clients...



*Pour plus
d'informations :*
contactez votre
attaché commercial
ou le numéro vert
ci-dessous.

 **CSM**
Bakery Solutions

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816 Service & appel gratuits


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Elixir

Recette pour 28 entremets individuels de 6 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur

Biscuit Léger Amande

145 g	Poudre d'Amande Blanchie	40 g	Sucre glace
180 g	Blancs d'œufs	40 g	Farine
180 g	Staboline 815		

Torréfier la poudre d'amande au four ventilé à 170°C +/- 10 min et refroidir. Monter les blancs d'œufs avec **Staboline 815**. Incorporer délicatement le sucre glace, la poudre d'amande torréfiée et la farine tamisés ensemble. Étaler dans un demi-cadre 30 x 40 cm et cuire au four ventilé à 170°C +/- 15 min.

Masse Croustillante Caramel Fleur de Sel

450 g Croquant Caramel Fleur de Sel

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

30 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
180 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Crèmeux Régilisse

400 g	Crème Edelweiss Artisal
50 g	Bonbons de réglisse
50 g	Sucre
50 g	Jaunes d'œufs
5 g	Masse gélatine
200 g	Chocolat Blanc 29 % Artisal

Porter la crème à ébullition et y faire fondre les bonbons réglisse. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs puis incorporer dans le premier mélange. Cuire jusqu'à 85°C, ajouter la masse gélatine et mixer. Chinoiser sur le **Chocolat Blanc 29 % Artisal**, mixer et faire refroidir jusqu'à environ 30°C.

Compotée de Poire

300 g	Sucre	1 050 g	Poire
105 g	Eau	12 g	Pectine NH

Cuire le sucre et l'eau à 110°C. Ajouter les poires épluchées, évidées et détaillées en quartiers. Cuire à l'étouffée pendant 30 min à feu doux. Mixer, ajouter la pectine. Porter à ébullition, mixer, laisser refroidir au froid positif jusqu'à environ 30°C.

Mousse Caramel

315 g	Sucre	500 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽¹⁾
55 g	Glucose Cristal	95 g	Masse gélatine
55 g	Beurre	1 000 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽²⁾

Cuire le sucre et **Glucose Cristal** jusqu'à l'obtention d'un caramel. Décuire avec le beurre et la crème⁽¹⁾ chaude. Ajouter la masse gélatine. Quand le mélange atteint 25°C, ajouter la crème légèrement montée⁽²⁾. Réserver au froid positif.

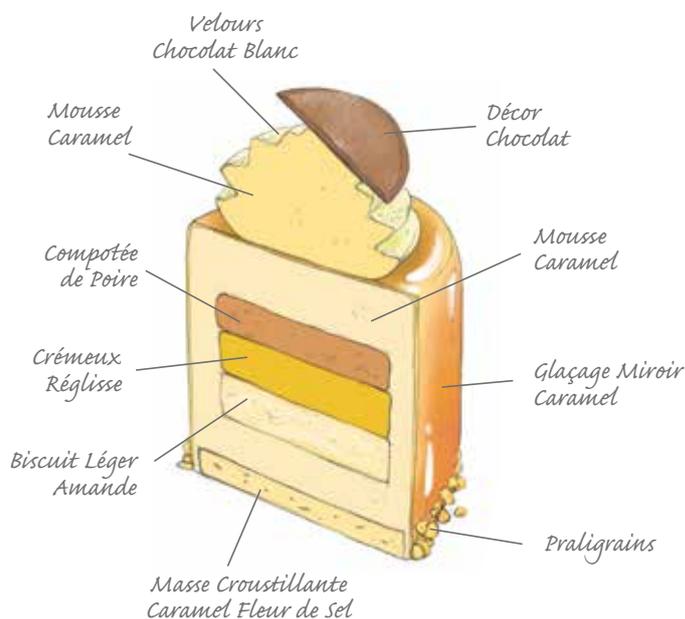
Glaçage Miroir Caramel

1 250 g	Royal Miroir Caramel
50 g	Masse gélatine

Chauffer le **Royal Miroir Caramel** à environ 40°C et y ajouter la masse gélatine fondue. Mixer.

Montage et finition

Étaler la masse croustillante caramel fleur de sel dans un cadre 30 x 40 cm, passer légèrement au froid positif. Détailler des disques de 55 mm de Ø, réserver au grand froid (le restant pourra être fondu et réutilisé). Après refroidissement du biscuit léger amande, conserver le cadre et y couler le crèmeux réglisse, passer au grand froid. Couler ensuite la compotée de poire par-dessus et passer au grand froid. Détailler des disques de 45 mm de Ø et réserver au grand froid pour le montage (vous obtiendrez plus d'inserts que nécessaires pour cette recette, à prendre en compte si vous multipliez la recette). Garnir à moitié de mousse caramel des cercles de Ø 6 cm et 4,5 cm de hauteur munis de rhodoïd. Placer au centre l'insert biscuit/crèmeux réglisse/compotée de poire (biscuit vers le haut). Compléter les cercles de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord, puis obturer avec un disque de masse croustillante caramel fleur de sel, surgeler. Utiliser le restant de mousse caramel pour dresser des rosaces sur un Silpat® à l'aide d'une douille cannelée et surgeler. Glacer les entremets de glaçage miroir caramel chauffé à +/- 40°C et masquer la base de **Praligrains**. Décorer en déposant une rosace préalablement pulvérisée d'un velours 50/50 beurre de cacao et **Chocolat Blanc 29 % Artisal** puis placer un décor réalisé en **Chocolat Noir 64 % Artisal**.



Royal Miroir Caramel



Macchiato

Recette pour 6 entremets de 20 cm de Ø et 4,5 cm de hauteur

Dacquoise Noisettes

470 g Poudre de noisettes
730 g Blancs d'œufs
310 g Staboline 815
160 g Farine
130 g Sucre

Torréfier la poudre de noisettes au four à sole à 180°C environ 15 min, refroidir. Monter les blancs d'œufs avec la **Staboline 815**. Ajouter délicatement la poudre de noisettes, la farine tamisée et le sucre semoule. À la poche munie d'une douille unie de Ø 10 mm, dresser des disques de 18 cm de Ø. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 min.

Masse Croustillante au Café

600 g Croquant Chocolat Blanc
6 g Café soluble

Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température. Incorporer le café soluble préalablement réduit en poudre, réserver.

Masse Gélatine

90 g Gélatine en poudre 200 Bloom
540 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Mousse Café Blanc

75 g Café en grains
240 g Crème Edelweiss Artisanal⁽¹⁾
225 g Masse gélatine
100 g Sucre
960 g Crème Edelweiss Artisanal⁽²⁾

Infuser à froid les grains de café concassés dans la crème⁽¹⁾ environ 1 heure. Chinoiser et rectifier le poids à 240 g. Ajouter la masse gélatine fondue et le sucre. Quand le mélange est à 25°C, incorporer délicatement la crème⁽²⁾ légèrement montée.

Mousse Praliné Noisette

720 g Jaunes d'œufs
800 g Staboline 660
380 g Masse gélatine
900 g Pralin Douceur Noisette
1 700 g Crème Edelweiss Artisanal

Réaliser une pâte à bombe au bain-marie avec les jaunes et la **Staboline 660** à 85°C et monter au batteur jusqu'à refroidissement complet. Faire fondre la masse gélatine, puis l'ajouter au **Pralin Douceur Noisette**, détendre avec une partie de la crème légèrement montée, la pâte à bombe, et, pour finir, le reste de crème montée.

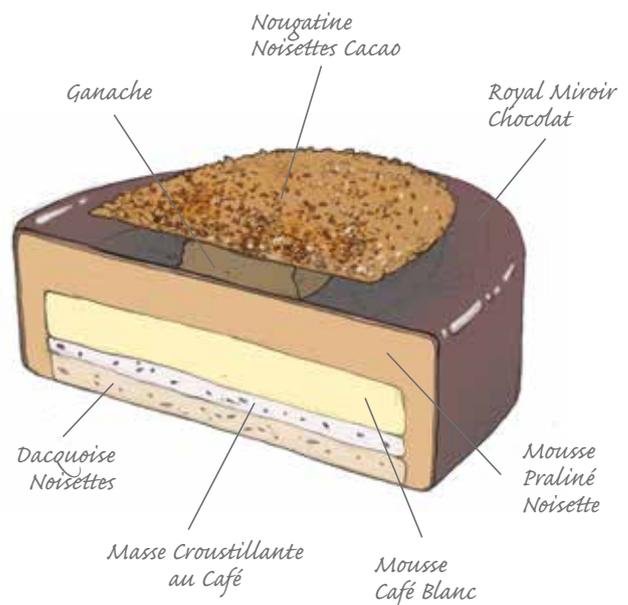
Nougatine Noisettes Cacao

150 g Desicroq
75 g Praligrains
75 g Grué de cacao

Mélanger tous les ingrédients à sec. Étaler une couche d'environ 1 cm sur feuille de papier cuisson. Cuire au four ventilé à 180°C jusqu'à coloration et détailler à chaud des disques de Ø 13 cm. Réserver à l'abri de l'humidité.

Montage et finition

Déposer, au fond de cercles de Ø 18 cm et 3 cm de hauteur, un disque de dacquoise noisette et y étaler 100 g de masse croustillante café, laisser figer au froid. Couler la mousse café blanc par-dessus et le déposer au fond d'un cercle de Ø 20 cm x 4,5 cm de hauteur, compléter avec la mousse praliné noisette et lisser à ras, passer au grand froid. Décercler l'entremets et glacer avec **Royal Miroir Chocolat** chauffé à +/- 40°C. Dresser une pointe de ganache réalisée avec le **Chocolat Noir 64 % Artisanal** sur le dessus de l'entremets et y déposer un disque de nougatine noisettes cacao.



Royal Miroir Chocolat




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Duo gourmand

Recette pour 20 fingers - moules Silikomart® "Fashion Éclairs Ref. : 11201 Mallard Ferrière"

Pâte Sablée Amande

250 g	Beurre
250 g	Sucre glace
50 g	Poudre d'Amande Blanchie
125 g	Œufs
5 g	Arôme vanille
550 g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter la **Poudre d'Amande Blanchie**. Incorporer un par un les œufs, puis ajouter l'arôme vanille. Enfin, ajouter la farine tamisée. Filmer la pâte puis laisser reposer 4 h au froid positif. Pour les fonds : abaisser la pâte sablée amande sur 3 mm d'épaisseur, puis détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm et cuire entre 2 feuilles de Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 15 min.

Biscuit Pâte à Choux

25 g	Lait
70 g	Beurre
100 g	Farine
150 g	Œufs
115 g	Jaunes d'œufs
215 g	Blancs d'œufs
60 g	Staboline 815

Porter à ébullition le lait et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, incorporer la farine tamisée et mélanger avec la spatule. Remettre sur le feu vif et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi. Au batteur, incorporer un par un les œufs, puis finir par les jaunes d'œufs. La consistance de la pâte doit être lisse et homogène. Monter progressivement les blancs d'œufs avec la **Staboline 815** au bec d'oiseau. Incorporer délicatement à la maryse dans la pâte à choux. Étaler sur une plaque 60 x 40 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 min. Après refroidissement, découper des rectangles de 11 x 1,5 cm. Un cadre 60 x 40 cm équivaut à 120 rectangles environ, plus que les 20 nécessaires, à prendre en compte si vous multipliez la recette.

Masse Gélatine

20 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
120 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Compotée de Griottes

155 g	Griottes
220 g	Royal Nap Abricot
155 g	Purée de griottes
85 g	Masse gélatine

Porter à ébullition les griottes, **Royal Nap Abricot** et la purée de griottes. Hors du feu, rajouter la masse gélatine. Mixer brièvement la compotée afin de réduire la taille des morceaux de griottes. Réserver pour le montage.

Mousse Amande

145 g	Crème Edelweiss Artisanal ⁽¹⁾
135 g	Pâte d'Amande Supérieure 50%
25 g	Jaunes d'œufs pasteurisés
25 g	Masse gélatine
270 g	Crème Edelweiss Artisanal ⁽²⁾

Porter à ébullition la crème⁽¹⁾ liquide et y faire fondre la pâte d'amande coupée en petits morceaux. Verser ce mélange sur les jaunes d'œufs pasteurisés, ajouter la masse gélatine et mixer. Laisser refroidir jusqu'à 25°C puis incorporer délicatement la crème⁽²⁾ légèrement montée.

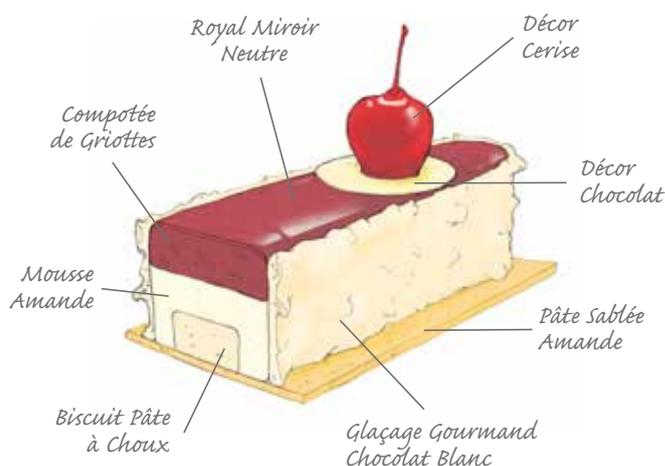
Glaçage Gourmand Chocolat Blanc

300 g	Chocolat Blanc 29% Artisanal ⁽¹⁾
300 g	Croquant Chocolat Blanc

Faire fondre ensemble les deux ingrédients. Utiliser à 35°C.

Montage et finition

Peser 30 g de compotée de griottes dans le fond des moules Silikomart® "Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferrière", puis lisser régulièrement. Surgeler. Après surgélation, dresser environ 30 g de mousse amande, terminer en déposant le rectangle de biscuit pâte à choux, surgeler puis démouler. Glacer le dessus du finger avec **Royal Miroir Neutre**, puis insérer un couteau au centre du finger afin de le tremper dans le glaçage gourmand chocolat blanc, et le déposer directement sur le fond de pâte sablée amande. Décorer d'une cerise glacée avec **Jelfix Fraise Artisanal** et d'un décor réalisé en **Chocolat Blanc 29 % Artisanal**.



Royal Miroir Neutre



Reflet d'été

Recette pour 6 entremets "Eclipse 600" Silikomart®

Biscuit Joconde

80 g	Sucre glace	20 g	Beurre
80 g	Poudre d'Amande Blanchie	150 g	Blancs d'œufs
115 g	Œufs	35 g	Sucre
25 g	Farine		

Monter le mélange sucre glace, **Poudre d'Amande Blanchie**, œufs et farine. Ajouter le beurre fondu chaud, puis ajouter les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre. Avec une douille unie de Ø 10 mm, dresser 12 disques de Ø 11 cm. Cuire au four ventilé à 230°C +/- 8 min.

Masse Croustillante Pistache

740 g	Croquant Pistache
20 g	Chocolat Blanc 29% Artisanal

Faire fondre et mélanger 200 g de **Croquant Pistache** avec 20 g de **Chocolat Blanc 29% Artisanal**, étaler sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson puis réserver au grand froid pour le décor. Réchauffer le reste de **Croquant Pistache** et réserver pour le montage.

Masse Gélatine

25 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
150 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Crèmeux Pistache

370 g	Crème Edelweiss Artisanal	55 g	Masse gélatine
150 g	Sucre	75 g	Pâte de pistache
150 g	Jaunes d'œufs		

Réaliser une crème anglaise avec la crème, le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter ensuite la masse gélatine et la pâte de pistache. Faire refroidir à environ 15°C pour le montage (texture dressable à la poche).

Mousse Fruits Rouges

230 g	Veneziana	115 g	Masse gélatine
115 g	Eau	440 g	Crème Edelweiss Artisanal
500 g	Purée de fruits rouges		

Fouetter **Veneziana** et l'eau froide pendant 10 min afin d'obtenir une meringue italienne. Tiédir la purée à environ 25°C, ajouter la masse gélatine fondue, puis incorporer la meringue italienne et la crème légèrement montée.

Glaçage Miroir Rouge

300 g	Royal Nap Abricot	200 g	Eau
1 000 g	Royal Miroir Neutre	QS	Colorant rouge

Porter à ébullition **Royal Nap Abricot** et l'eau, puis ajouter **Royal Miroir Neutre**. Colorer à souhait. Mélanger sans incorporer d'air. Utiliser à 40 - 45°C.

Pâte Sablée Cacao

175 g	Beurre	245 g	Farine
75 g	Sucre	50 g	Cacao poudre
60 g	Jaunes d'œufs	50 g	Poudre d'Amande Blanchie

Crémer le beurre avec le sucre et incorporer les jaunes d'œufs. Tamiser ensemble la farine, le cacao en poudre et la poudre d'amande et ajouter au premier mélange. Filmer la pâte puis laisser reposer minimum 4 h au froid positif avant utilisation. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et, à l'aide d'un emporte-pièce de Ø 11 cm, détailler des demi-lunes. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant 10 min.

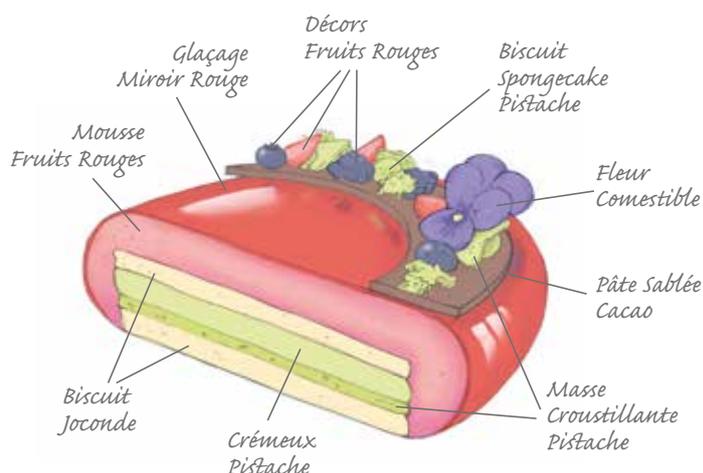
Biscuit Spongecake Pistache

50 g	Sucre	20 g	Lait
50 g	Farine	50 g	Beurre
6 g	Levure chimique	20 g	Pâte de pistache
50 g	Œufs		

Au batteur muni du fouet, mélanger le sucre, la farine, la levure chimique, l'œuf, le lait, le beurre fondu et la pâte de pistache. Dresser la masse à mi-hauteur dans un gobelet ou une tasse et cuire au micro-ondes à 900 W pendant 40 secondes à 1 minute.

Montage et finition

Après cuisson et refroidissement des disques de biscuit Joconde, retailer les si besoin, et étaler 90 g de masse croustillante pistache sur 6 biscuits, laisser figer. Dresser le crèmeux pistache à la poche munie d'une douille unie de Ø 10 mm (90 g/biscuit) au-dessus de la masse croustillante et finir en plaçant un second disque de biscuit Joconde. Placer au grand froid. Garnir les moules Silikomart® « Eclipse 600 » au 2/3 de mousse fruits rouges (environ 220 g/moule), chemiser les moules afin d'éviter les bulles d'air et placer l'insert au centre (biscuit avec masse croustillante pistache vers le haut). Passer au grand froid. Démouler, puis glacer avec le glaçage miroir rouge. Placer une demi-lune de pâte sablée cacao sur le dessus et y dresser des pointes du restant de crèmeux pistache. Décorer avec des morceaux de biscuit spongecake pistache, des fraises, des myrtilles, des mûres, des éclats de masse croustillante pistache et une fleur comestible.



Royal Miroir Neutre



Tarte enchantée

Recette pour 6 tartes de Ø 20 cm

Pâte Sablée Amande

380 g	Beurre	130 g	Œufs
255 g	Sucre glace	95 g	Poudre d'Amande Blanchie
6 g	Sel	635 g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter le sel, puis graduellement les œufs. Terminer le mélange en incorporant la **Poudre d'Amande Blanchie** et la farine. Laisser tourner, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4 h minimum avant utilisation.

Crème d'Amande

150 g	Beurre	150 g	Œufs
150 g	Sucre glace	75 g	Crème Edelweiss Artisal
150 g	Poudre d'Amande Blanchie		
25 g	Tradextra		

Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients, sauf les œufs et la crème, qui sont ajoutés ensuite petit à petit. Réserver pour le montage.

Masse Croustillante Myrtille

600 g Croquant Inspiration Myrtille

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

60 g Gélatine en poudre 200 Bloom 360 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Gélifié Framboise Myrtille

50 g	Stablofour Framboise Pépins Linzer		
35 g	Sucre		
85 g	Purée de myrtilles	30 g	Masse gélatine

Faire fondre **Stablofour Framboise Pépins Linzer**, le sucre et la purée de myrtilles, porter à ébullition tout en remuant, puis ajouter la masse gélatine hors du feu. Laisser refroidir jusqu'à environ 30°C.

Mousse Jasmin

290 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽¹⁾	125 g	Jaunes d'œufs
290 g	Lait	105 g	Masse gélatine
25 g	Thé au Jasmin	820 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽²⁾
140 g	Sucre		

Porter la crème⁽¹⁾ et le lait à ébullition et y faire infuser le thé pendant 3 min. Chinoiser, rectifier le poids pour un total de 580 g. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs puis incorporer au premier mélange. Cuire jusqu'à 85°C, puis ajouter la masse gélatine et mélanger. Faire refroidir jusqu'à 20 - 25°C puis ajouter la crème⁽²⁾ légèrement montée.

Glaçage Miroir Neutre

300 g	Royal Nap Abricot	1 000 g	Royal Miroir Neutre
200 g	Eau		

Porter à ébullition **Royal Nap Abricot** et l'eau, puis ajouter **Royal Miroir Neutre**. Mélanger sans incorporer d'air. Utiliser à 40 - 45°C.

Ganache Montée Vanille

150 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽¹⁾	205 g	Chocolat Blanc 29% Artisal
0,5 pce	Vanille	400 g	Crème Edelweiss Artisal ⁽²⁾
20 g	Glucose Cristal		
20 g	Staboline 815		

Porter à frémissement la crème⁽¹⁾ avec la demi-gousse de vanille grattée, **Glucose Cristal** et **Staboline 815**. Chinoiser le liquide chaud sur le **Chocolat Blanc 29% Artisal**, mélanger et mixer. Finir en ajoutant la crème⁽²⁾ bien froide et mixer à nouveau. Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.

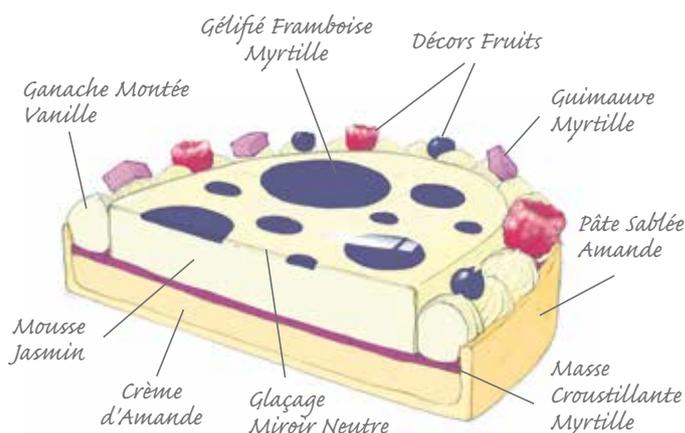
Guimauve Myrtille

500 g	Sucre	220 g	Staboline 815 ⁽²⁾
200 g	Purée de myrtilles	250 g	Masse gélatine
150 g	Staboline 815 ⁽¹⁾	5 g	Jus de citron

Cuire le sucre, la purée de myrtilles et **Staboline 815⁽¹⁾** à 110°C. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la seconde partie de **Staboline 815⁽²⁾** et la masse gélatine. Fouetter quelques instants en 1^{re} vitesse, puis ajouter le jus de citron. Monter l'ensemble en 3^e vitesse pendant 3 min et refroidir en 2^e vitesse. Couler dans un cadre et laisser sécher minimum une nuit avant de détailler en petits cubes.

Montage et finition

Abaisser la pâte sablée amande sur 2,5 mm d'épaisseur et foncer des cercles beurrés de Ø 20 cm. Garnir les fonds avec la crème d'amande (environ 115 g/tarte) et cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 15 min. Après refroidissement, couler 100 g de masse croustillante myrtille cassis par fond de tarte et laisser figer au froid. Placer des cercles de Ø 16 cm avec rhodoïd sur une plaque munie d'une feuille guitare et dresser des ronds de différentes tailles de gélifié framboise myrtille (à l'aide d'un entonnoir à piston). Placer au grand froid. Couler par-dessus la mousse jasmin (environ 275 g/cercle) et surgeler. Décercler et glacer les disques de mousse avec le glaçage miroir neutre. Placer les disques de mousse au centre des tartes. Fouetter au batteur la ganache montée vanille, et dresser des pointes à la poche avec une douille PF 18. Décorer de myrtilles, de framboises saupoudrées de **Codineige**, de cubes de guimauve myrtille et de décor en chocolat.



Royal Miroir Neutre



Éclat de Forêt-noire

Recette pour 20 pièces - Moule Silikomart® Fashion Eclairs – Réf 11201 - Mallard Ferrière

Pâte sablée amande cacao

250 g	Beurre	5 g	Arôme vanille
250 g	Sucre glace	450 g	Farine
50 g	Poudre d'Amande Blanchie	100 g	Cacao poudre
125 g	Œufs		

Crémer le beurre avec le sucre glace, puis ajouter la **Poudre d'Amande Blanchie**. Incorporer graduellement les œufs, puis ajouter l'arôme vanille. Tamiser ensemble la farine et le cacao en poudre. Ajouter au premier mélange. Filmer la pâte puis laisser reposer 4 h au froid positif. Pour les fonds : abaisser la pâte sablée amande cacao sur 3 mm d'épaisseur, puis détailler des rectangles de 13,5 x 4 cm, et cuire entre 2 feuilles de Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 15 min. Pour les décors : abaisser la pâte sablée amande cacao sur 2 mm d'épaisseur. Couper des bandes de 12 x 1,5 cm, ou utiliser le petit côté du découpoir Silikomart® correspondant au moule «Fashion Eclairs Ref. : 11201 Mallard Ferrière». Cuire entre 2 feuilles de Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

Biscuit cacao sans farine

500 g	Blancs d'œufs	320 g	Jaunes d'œufs
500 g	Staboline 815	140 g	Cacao poudre

Monter les blancs serrés avec la **Staboline 815**. Ajouter les jaunes, puis le cacao en poudre tamisé. Graisser et déposer un papier cuisson dans une plaque à rebord et étaler la masse. Cuire au four ventilé à 200°C, pendant environ 15 min.

Masse gélatine

40 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
240 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Fourrage cerise noire

400 g	Griottes	400 g	Purée de cerise noire
570 g	Royal Nap Abricot	220 g	Masse gélatine

Porter à ébullition les griottes, **Royal Nap Abricot** et la purée de cerise noire. Hors du feu rajouter la masse gélatine. Mixer brièvement la compotée afin de réduire la taille des morceaux de griottes. Réserver pour le montage.

Mousse chocolat blanc

170 g	Lait	240 g	Chocolat Blanc 29% Artisal
45 g	Masse gélatine	340 g	Crème Edelweiss Artisal

Porter à ébullition le lait et ajouter la masse gélatine. Verser 1/3 du liquide chaud sur le chocolat blanc et mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une texture lisse, élastique et brillante. Ajouter le reste du liquide. Laisser refroidir jusqu'à 35/40°C, puis incorporer en deux ou trois fois la crème légèrement montée.

Glaçage miroir rouge

300 g	Royal Nap Abricot	1000 g	Royal Miroir Neutre
200 g	Eau	QS	Colorant rouge

Porter à ébullition **Royal Nap Abricot** et l'eau, puis ajouter **Royal Miroir Neutre**. Colorer à souhait. Mixer sans incorporer d'air. Utiliser à 40 - 45°C.

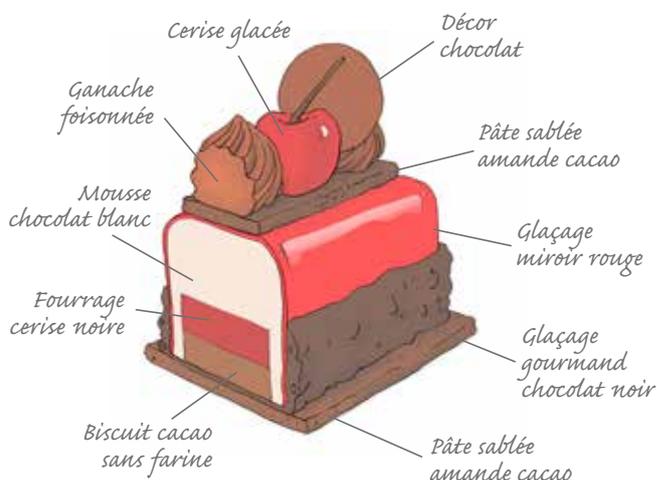
Glaçage gourmand chocolat noir

300 g	Croquant Chocolat Noir
300 g	Chocolat Noir 64 % Artisal

Faire fondre et mélanger ensemble **Croquant Chocolat Noir** et **Chocolat Noir 64 % Artisal**, utiliser à 35°C environ.

Montage et finition

Dans un cadre 60 x 40 cm, déposer une feuille de biscuit cacao sans farine et étaler la compotée de cerise noire, surgeler. Décadrer et couper des inserts de 1,5 x 11 cm. Réserver au froid négatif pour le montage. (Un cadre 60 x 40 cm équivaut à 130 inserts environ, plus que les 20 nécessaires pour cette quantité de mousse, à prendre en compte si vous multipliez la recette). Verser la mousse chocolat blanc dans les moules Silikomart® (35 g/empreinte), placer les inserts, et passer au grand froid. Démouler et glacer avec le glaçage miroir rouge. Passer quelques instants au grand froid. Puis, piquer un couteau sur le dessus du finger et le tremper à mi-hauteur dans le glaçage gourmand chocolat noir. Ebarber l'excédent sur les bords d'un cul de poule et déposer le finger sur un fond de pâte sablée amande cacao. Pour le décor, déposer sur le dessus une bande fine de pâte sablée amande cacao et dresser, à la poche munie d'une douille PF16, des pointes de ganache chocolat foisonnée (réalisée avec du **Chocolat Noir 64 % Artisal**) Ajouter une cerise nappée avec le glaçage miroir rouge et un décor chocolat réalisé en **Chocolat Noir 64 % Artisal**.



Royal Miroir Neutre



Excellence



Design: livret de recettes - www.csm.com / CSM France - Code article: 45145 / Crédits photos pâtisserie: Studio Pignatillon / Illustrations: Bastien Mascot

Designation	Code article	Code BEF	Code MDM	Conditionnement U.V.
Royal Miroir Neutre	30148	8544	10121256	1 seau de 5 kg
Royal Miroir Caramel	30215	28248	10169067	4 seaux de 2,5 kg
Royal Miroir Chocolat	30149	28247	10169068	4 seaux de 2,5 kg

Brillance *Créativité*
Beauté


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM France

18 rue de la Robertsau | BP 50 | 67802 BISCHHEIM Cedex
www.csbakerysolutions.com

0 800 616 816 



connecting the
world of baking®