

Saphir framboise

Raspberry Saphir

Composition pour / for
24 savarins

Références utilisées /
References used:

**FLEXIPAN®
SAVARIN SAPHIR
REF. 1160**

**24 empreintes / indents
70 x 70 mm
Prof. /depth 32 mm**



AXEL SACHEM

Pâtisserie Mont Royal à Uccle
Belgique - "Mont Royal" Pastry shop
in Uccle - Belgium
Ambassadeur Callebaut

Cette recette est réalisée avec les
produits Callebaut

1- Sablé au chocolat - Chocolate shortbread pastry (pour 25 pièces)

250 g de beurre / butter
400 g de farine blanche / flour
1 g de sel / salt
50 g de noisettes concassées et torréfiées
Callebaut GNT/ crushed and roasted
Hazelnuts
25 g de poudre de cacao Callebaut CP /
cocoa powder
150 g de sucre glace / icing sugar
2 oeufs / eggs

- Mélanger ensemble le beurre, la farine et le sel. Ajouter les noisettes, la poudre de cacao, le sucre et les oeufs et mélanger rapidement. Mettre au réfrigérateur. Le lendemain, étaler et découper la pâte à l'aide du découpoir saphir réf DEC 1124 et cuire à 180 °C.

- Mix the butter, the flour and the salt together. Add the hazelnuts, the cocoa powder, sugar and eggs and then mix quickly. Place to the fridge over the night. The day after

roll out the dough and cut it with the Saphir
cutter DEC 1124 and bake at 180°C.

2- Mousse au chocolat

400 g de sirop 30°B / 30° B Syrup
100 g d'oeufs / eggs
200 g de jaunes d'oeufs / egg yolks
500 g de chocolat noir Callebaut Finest
Selection Kumabo / Dark chocolate
900 g de crème fouettée / whipped
cream
Une bouteille Coulis de Framboise Vergers
Boiron / A bottle of Raspberry Sauce from
les Vergers Boiron Company

- Faire une pâte à bombe avec le sirop, les oeufs et les jaunes d'oeufs. Faire fondre le chocolat. Mélanger une partie de la crème fouettée avec le chocolat. Mélanger à la pâte à bombe. Ajouter le reste de crème fouettée et mélanger délicatement.

- Make a bomb mix with the syrup, the eggs and the yolks. Melt the chocolate. Fold a small quantity of the whipped cream into it. Then add the mixture to the bomb mix. Add the rest of the whipped cream and mix gently.

3- Montage - Assembly

- Mouler la mousse dans le moule Flexipan® Savarin saphir réf 1160. Congeler. Démouler et le poser sur un sablé. Déposer le coulis à la framboise dans la cavité et décorer un décor chocolat agrémenté de riz soufflé.

- Pipe the mousse into the Savarin saphir Flexipan® shapes Réf 1160. Freeze. Unmould and place on shortbread pastry. And then to finish fill the cavity with a raspberry sauce and decorate with chocolate and puffed rice crisp.

✱ c o n t a c t s

DEMARLE S.A.S

Parc d'Activités des Ansereuilles
59136 WAVRIN - FRANCE

Tél. : + 33 (0) 3 20 58 83 84

Fax : + 33 (0) 3 20 58 74 70

E-mail : demarle@demarle.fr

Site internet : www.demarle.com

N'hésitez pas à contacter votre
distributeur pour de plus amples
informations :

Directeur de la publication :

Christine Bauden

Rédaction/Réalisation :

Séverine Engels

Photos : Demarle -

CALLEBAUT





DEMARLE®

R ecettes

FLEXIPAN®

SILPAT®

FLEXIPAT®

ROUL'PAT®

FIBERLUX®

TAPIS RELIEF

SILPAIN®

SILFORM®

SILTRAY®

Numéro spécial Pâques / Eastern Special Issue

Composition pour /for:

Références utilisées /
references used:

**FLEXIPAN® OEUVE DE
PÂQUES - EASTERN EGGS
REF. 1156**

**empreintes / indents
x mm
Prof./ depth mm**

**FLEXIPAN® MINI OVAL -
MINI OVAL
REF. 1077**

**64 empreintes / 64 indents
57 x 35 mm
Prof./ depth 12 mm**



1- Crème cardamome - Cardamom cream (pour une plaque Flexipat® 60 x 40 cm - 100 inserts)

200 g de sucre de canne / Cane Sugar
500 g de lait / Milk
750 g de crème à 40 % / 40% fat whipping
cream

10 g de cardamome moulue / ground
cardamom

300 g de jaunes d'oeufs / egg yolks
100 g de sucre / sugar

10 g de gélatine / gelatine leaves
1 kg de Mangues en cubes / mango
cubes

• Amener la crème, le lait et la cardamome à ébullition. Laisser infuser. Faire un caramel à sec avec le sucre de canne. Décuire avec la crème. Faire une anglaise avec les jaunes et le sucre restant. Etaler dans une plaque Flexipat® réf. Ft 01010. Parsemer avec 1 kg de cubes de mangue poêlés au beurre avec de la gousse de vanille. Congeler. Détailler en pièce de 5 x 4 cm.

• Bring the milk, the cream and the cardamom to the boil. Leave it to infuse. Make a dry caramel with the cane sugar. Add the cream to the

caramel. Then prepare an Anglaise with the yolks and 100 g sugar. Pipe the cream into oval Flexipan® shapes **Fp 1077**. Cook mango cubes with vanilla beans into a pan with a butter. Add a few mango cubes into each Flexipan® shapes. Freeze and then unmould when ready to assemble.

2- Streusel

100 g de beurre ramolli / creamed butter
100 g de sucre de canne / cane sugar
100 g de farine / flour
100 g de poudre d'amandes / ground
almonds
5 g de sel de mer brut / sea salt

• Mélanger le beurre et le sucre de canne. Ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sel et mélanger rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Cuire 15 minutes à 200 °C sur Silpain®.

• Mix the butter and cane sugar. Add the flour, ground almonds and salt. Mix quickly till you get a homogeneous preparation. Bake 15 minutes at 200°C on a Silpain® mat.

3- Dacquoise au cacao - Cocoa dacquoise sponge (pour une plaque Flexipat® 60 x 40 cm)

750 g de blancs d'oeufs / egg whites
400 g de sucre / sugar
900 g de poudre d'amande tant pour tant/
« tant pour tant » ground almonds
100 g de farine / flour
100 g de poudre de cacao / cacao powder

• Monter les blancs au bec d'oiseau puis serrer avec le sucre. Tamiser les poudres et mélanger délicatement avec les blancs d'oeufs. Etaler dans un Flexipat® réf. FT 01010, et parsemer avec le streusel cuit. Cuire à 180°C pendant +/- 15 min. Laisser refroidir la dacquoise. Détailler avec un emporte-pièce oeuf réf DEC 1156.

• Whip the egg whites firmly and then finish with sugar. Sieve the powders and fold delicately into the egg whites. Then spread into a Flexipat® réf. FT 01010 and sprinkle with Streusel. Bake at 180° C during 15 minutes.

4- Mousse aux deux chocolats - Two Chocolates Mousse

400 g de sirop 30°B / Syrup 30°B
100 g d'oeufs / eggs
200 g de jaunes d'oeufs / egg yolks
300 g de chocolat noir / dark Chocolate
200 g de chocolat au lait / milk Chocolate
900 g de crème fouettée / whipped cream

• Faire une pâte à bombe avec le sirop, les oeufs et les jaunes d'oeufs. Faire fondre les chocolats. Mélanger une partie de la crème fouettée avec les chocolats. Mélanger à la pâte à bombe. Ajouter le reste de crème fouettée et mélanger délicatement.

• Make a bomb mix with the syrup, the eggs and the yolks. Melt the Chocolates. Add a small quantity of whipped cream to the chocolates. Mix with the bomb mix. Add the rest of whipped cream and fold in gently.

5- Montage - Assembly

• Dresser la mousse chocolat dans le Flexipan® oeuf réf. 1156. Déposer un insert cardamome - mangue. Finir avec un morceau de dacquoise détaillé avec le découpoir. Congeler. Démouler et pulvériser avec un mélange 50 % beurre de cacao et 50 % chocolat au lait et quelques gouttes de colorant lyposoluble. Remplir la cavité avec une sauce caramel. Décorer à souhait.

• Pipe the Chocolate mousse into the egg Flexipan® shape réf. 1156. Add a cardamom and mango insert in the middle. Finish with a dacquoise sponge piece previously cut with the cutter DEC 1156. Freeze. Unmould and spray with the preparation for spray chocolate gun (50 % cacao butter and 50 % milk chocolate) and some dropps of lyposoluble colorant. Fill the cavity with caramel sauce. Decorate as wanted.

AXEL SACHEM

Pâtisserie Mont Royal à Uccle
Belgique - "Mont Royal" Pastry
shop in Uccle - Belgium
Ambassadeur Callebaut

Cette recette est réalisée avec les
produits Callebaut

La barre Mont blanc provençale

Mont Blanc and Provençal bar

Composition pour - for
12 portions

Références utilisées - references
used:

**FLEXIPAN® LONGOTS AVEC
CAVITÉ RÉF. 1148**
24 empreintes - indents
120 x 40 mm
Prof./depth 25 mm



Jean-Michel PERRUCHON
MOF - Best Craftsman 1993
Ecole Bellouet- Conseil



1- Sablé amande - almond sweet sugar dough

155 g de beurre / butter
75 g de sucre cassonade / brown sugar
1 pincée de sel / pinch of salt
250 d'œufs / eggs
90 g de poudre d'amande (grillées 10
minutes au four à 180 °C) / almond powder
(grilled 10 minutes in the oven at 180°C
(356°F))
160 g de farine / flour
8 g de levure chimique / baking powder

- Mélanger à la feuille, le beurre pommade, le sucre cassonade, le sel. Ajouter les œufs, la poudre d'amande grillée et ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Réserver au réfrigérateur à 5°C pendant environ 2 heures. Etaler entre des règles fines à « 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 13 cm de long par 4,5 cm de large. Laisser de nouveau reposer au réfrigérateur à 5°C et cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes. Réserver dans un endroit sec pour le montage.
- Using the paddle, mix the creamed butter, brown sugar and salt. Stir in the eggs, the grilled almond powder and the sifted flour with baking powder. Keep in the refrigerator for 2 hours. Spread in between 2 very thin rulers of 5mm thick and cut rectangles of 13cm (5.2") by 4.5cm (1.8") wide. Let rest in the refrigerator and bake in a convection oven at 160°C (320°F) for about 15 minutes. Store in a dry place for assembly.

2- Meringue Amande - almond meringue

100 g de blancs d'œufs / egg whites
150 g de sucre semoule / granulated sugar
50 g de poudre d'amande / almond powder

- Au bain marie, chauffer les blancs d'œufs avec le sucre semoule à 60°C. Puis monter jusqu'à

complet refroidissement et incorporer la poudre d'amande. Dresser à la poche à douille unie N° 6 des rectangles de 10 cm de long et 3 cm de large. Cuire au four ventilé à 110°C pendant environ 1 heure.

- In a water bath, heat the egg whites with the granulated sugar to 60°C. Then beat until completely cooled and stir in the almond powder. Pipe with a pastry bag fitted with a plain tip, out rectangles of 10cm (4") long by 3cm (1.2") wide. Bake in a convection oven at 110 °C (230°F) for about 1 hour.

3- Crème marron - Chestnut cream

75 g de Lait / milk
40 g de jaunes d'œufs / egg yolks
5 g de sucre semoule / granulated sugar
30 g de masse gélatine / gelatin mix
225 g de pâte de marrons / chestnut paste
75 g de crème de marrons / chestnut puree
10 g de rhum 54%V / St James rum

- Cuire à l'anglaise le lait, jaunes d'œufs, sucre semoule à 85°C, ajouter la masse gélatine fondue, mixer. Verser ensuite au batteur à la feuille sur la pâte et crème de marrons. Ajouter le rhum et stocker au réfrigérateur à 5°C environ deux heures.

- Cook like an Anglaise the milk, egg yolks and granulated sugar at 85°C (185°F), stir in the melted gelatin mix, then mix. Pour in the mixer fitted with the paddle, over the chestnut puree and paste, stir in the rum and store in the refrigerator for about 2 hours.

4- Crème d'abricot - Apricot cream

100 g de purée d'abricot / apricot puree
40 g de beurre / butter
90 g d'œufs / eggs
80 g de sucre semoule / granulated sugar

28 g de masse gélatine / gelatin mix
15 g de d'alcool d'abricot / apricot extract
150 g de crème fouettée / whipped cream

- Dans une casserole, porter à 90°C, la purée d'abricot, le beurre, les œufs, le sucre semoule, ajouter la masse gélatine fondue, l'alcool d'abricot. Refroidir rapidement au réfrigérateur à 5°C, à froid incorporer la crème montée et réserver pour le montage.

- In a saucepan, bring to 90°C (194°F), the apricot puree, butter, eggs, and granulated sugar. Stir in the melted gelatin, apricot extract. Quickly cool down, when cold, fold in the whipped cream and set aside for assembly.

5- Pulvérisation chocolat lait - Chocolate spraying

250 g de beurre de cacao / cocoa butter
250 g de chocolat de couverture lait 38% /
coating milk chocolate

- Fondre à 35 - 38°C. Pulvériser au pistolet à chocolat.

- Melt at 35°C (95°F) - 38°C (100.4°F). Spray using a chocolate spraying gun.

6- Coulis d'abricot pour le décor - Apricot sauce for decoration

250 g de pulpe d'abricot / apricot puree
50 g de sucre semoule / granulated sugar
42 g de masse gélatine / gelatin mix

- Mélanger la pulpe abricot et le sucre semoule, ajouter la masse gélatine fondue. Réserver pour le décor.

- Mix the apricot puree with the granulated sugar, stir in the melted gelatin. Set aside for the decoration.

7- Montage - Assembly

- Dans un Flexipan® Lingot avec cavité, dresser à la poche à douille nid « Mont Blanc » la crème de marron bien dure sur les bords et le fonds du Flexipan® et surgeler l'ensemble. Garnir de crème abricot et placer une barre de meringue amande et terminer par le reste de crème marron. Placer de nouveau l'ensemble au surgélateur.

- In a Flexipan® Ingot with cavity mold, pipe out using a pastry bag fitted with the "nest" tip "Mont Blanc", the hard chestnut cream on the sides and in the bottom of the "flexipan" mold and deep freeze. Fill with apricot cream and place an almond meringue bar and finish with the remaining of the chestnut cream. Deep freeze once again.

8- Finition - Decoration

- Démouler les barres marron abricot sur les rectangles de sablés amande. Pulvériser les lingots avec l'appareil pulvérisation chocolat lait et finir le décor avec le coulis d'abricot au centre et décorer d'un petit morceau d'abricot sec et marron confit légèrement napper de nappage neutre.

- Remove the chestnut apricot bars from mold, over the almond sweet dough bars. Spray the decoration with apricot sauce in the center and decorate with a small piece of dry apricot and "confit" chestnut lightly coated with neutral glaze.

NOUVEAU - NEW

Cette recette est extraite du nouveau livre de Jean-Michel Perruchon "Entremets - Petits Gâteaux Fusion". C'est un ouvrage pour tous les professionnels avertis revisitant la gamme d'entremets, petits gâteaux et verrines pour toutes les saisons. Les recettes sont précises, bien expliquées et accompagnées de très belles illustrations.

355 pages - Editions Bellouet Conseil - français, anglais - 90 euros TTC.



DEMARLE®

Nid Arriba

Composition pour/ for
Références utilisées /
References used :

FLEXIPAN®
SAVARINS OVALES-
OVALE SAVARINS
REF. 1054

24 empreintes - indents
80 x 60 mm
Prof./depth 25 mm



© Barry Callebaut

AXEL SACHEM

Pâtisserie Mont Royal à Uccle
Belgique - "Mont Royal" Pastry shop
in Uccle - Belgium
Ambassadeur Callebaut

Cette recette est réalisée avec les
produits Callebaut

1- Dacquoise au cacao - Cocoa dacquoise sponge (pour une plaque Flexipat® 60 x 40 cm)

375 g de blancs d'œufs / egg whites
200 g de sucre semoule / sugar
450 g de poudre d'amande 100% /
ground almonds
225 g de sucre glace / icing sugar
50 g de farine / flour
100 g de poudre de cacao Callebaut CP/
cocoa powder
50 g de brésilienne Callebaut BRES /
Brazil chocolate

- Battre les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Tamiser les poudres et mélanger délicatement avec les blancs. Etaler dans un Flexipat® réf. FT 01010 et cuire à 180°C pendant +/- 20 min. Détailler avec un emporte-pièce ovale.

- Whip the egg whites with the sugar. Sieve the powders and fold delicately into the egg whites. Then spread into a Flexipat® réf. FT 01010. Bake at 180° C during 20 minutes. Cut the sponge with an oval cutter.

2- Mousse Arriba - Arriba Mousse

25 cl de lait / milk
25 cl de crème / whipping cream
25 g de sucre / sugar
100 g de jaunes / yolks
1000 g de chocolat au lait Callebaut
Origine Arriba / Milk Chocolate Arriba
Origine

900 g de crème mi-battue / whipped
cream

- Faire cuire la crème et le lait. (Vous pouvez ajouter une petite pointe de couteau de poudre de coriandre ou cardamome). Battre les jaunes d'œufs avec le sucre et finir avec le mélange cuit comme une anglaise. Faire fondre le chocolat et le mélanger à l'anglaise. Faire refroidir jusqu'à 35°C. Mélanger délicatement la crème semi-battue avec le mélange précédent. Mouler la mousse au chocolat dans le Flexipan® savarin ovale réf. 1054. Congeler.

- Cook the cream and the milk. (You can add a small pinch of pepper or coriander powder). Beat the yolks and the sugar and add the cream and milk mixture and make an Anglaise. Melt the Chocolate and add to the Anglaise. Leave it to cool down till 35°C. Then fold in gently the lightly whipped cream to this mixture. Pipe the Chocolate mousse into the oval Savarin Flexipan® shape réf. 1054. Finish with a dacquoise sponge piece previously cut with an oval cutter and then freeze.

3- Montage - Assembly

- Démouler la mousse Arriba et la poser sur un oval de dacquoise au cacao. Pulvériser avec un mélange de beurre de cacao et de chocolat au lait (50/50). Réaliser un décor avec du chocolat au lait en dressant au cornet sur une plaque de marbre congelée et tourner autour du petit gâteau pour obtenir un nid. Remplir le creux avec le Callebaut

Caramel Fill, réchauffé légèrement, et poser un oeuf (en sucre), quelques Callebaut Callets sensation marbrés et des petites plumes comme le décor.

- Unmould the Arriba mousse and place it on an oval Dacquoise sponge. Spray with a milk chocolate velvet made of 50% cocoa butter and 50% milk chocolate. Then make a milk chocolate nest decoration : pipe the chocolate with a cornet around the shape placed on a frozen marble top. Then fill the cavity with the Callebaut Caramel Fill sauce, lightly warmed. To finish place an egg in sugar and a few marble Callebaut gallets and a few small artificial feathers on top.



DEMARLE®