



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Londres



15 RECETTES D'INSPIRATION



Sommaire

Le mot du parrain.....	P. 3
Les Chefs.....	P. 4-7
Forêt Woodland.....	P. 8
Dôme fraise et yuzu.....	P. 9
Croissant aux amandes.....	P. 10
Mille-Feuille Mangue Passion.....	P. 11
Afternoon Tea	P. 12-13
Pamplemousse glacé	P. 14
Tarte ananas & calamondin.....	P. 15
Mousse pomme cassis.....	P. 16
Tartelettes Citron.....	P. 17
Banoffee pie	P. 18
Heure du thé.....	P. 19
Éclairs à la framboise.....	P. 20
Fruits rouges, banane et noix de pécan.....	P. 21
Anguille	P. 22
Mousse Exotique avec Mangue	P. 23
Portfolio.....	P. 24



Alistair Birt

Chef Pâtissier
chez Harrods

Les chefs talentueux qui ont contribué à ce livret sont nombreux, et ils démontrent l'essor grandissant de la pâtisserie au Royaume-Uni et plus particulièrement à Londres.

Édito

Je me sentais intimidé quand on m'a demandé de fournir une recette... encore plus quand on m'a demandé d'écrire l'éditorial.

Les recettes ici montrent ce que l'on peut créer avec des produits exceptionnels, une technicité affinée et l'ingrédient le plus important, un esprit créatif. J'espère que vous y trouverez autant d'inspiration que moi quand vous les lirez.

Mes remerciements à tous les chefs et leurs équipes pour le temps et l'énergie qu'ils ont consacré à ce projet, ainsi qu'à l'équipe Capfruit qui nous a réunis pour collaborer à la création de ce livret.

Les Chefs



Sarah Barber

Chef pâtissière exécutive
chez Hotel Cafe Royal

Sarah Barber est chef pâtissière professionnelle. Elle travaille depuis plus de 18 ans dans une large variété d'établissements, des hôtels 5 étoiles aux restaurants 2 étoiles Michelin en passant par les pâtisseries les plus raffinées.

Son style contemporain et enjoué s'appuie sur des connaissances et une expérience forte. Sarah est à la pointe de la pâtisserie d'aujourd'hui.

Elle commence son parcours culinaire très jeune. Enfant, Sarah regardait toujours travailler son grand-père, également chef, et s'est inspirée de sa passion et son amour de la cuisine. Après avoir fréquenté l'école hôtelière et travaillé au bout de seulement deux ans en cuisine, Sarah décide à l'âge de 18 ans de passer à la pâtisserie; cet exercice étant plus raffiné et demandant davantage de précision. La pâtisserie lui permet aussi d'être plus créative et artistique. Sarah travaille depuis à Londres et à l'étranger; elle y développe et parfait ses compétences de chef-pâtissière. Plus récemment, elle a été chef-pâtissière responsable au Corinthia Hotel et a précédemment occupé les fonctions de maître pâtissière au ME London Hotel, au Yauatcha and Dinner by Heston Blumenthal, mais aussi au Mandarin Oriental, au Ritz et au Connaught.

Outre ces postes de prestige et ces réussites, Sarah possède un ensemble de qualifications allant du chocolat aux modèles en sucre, en passant par les petits gâteaux et les entremets. Elle participe au Chocolate Show, termine finaliste aux Academy of Culinary Arts Annual Awards of Excellence, et reçoit la médaille d'argent de APC Dessert of the Year, ainsi que le Salon Culinaire Display Plated Dessert Silver Award. En 2015, Sarah publie son premier livre, Pâtisserie Perfection. Cet ouvrage contient plus de 200 recettes (entremets, pralines, chocolats individuels, desserts décomposés, petits gâteaux, etc.).

En 2016, Sarah a l'opportunité de développer les menus pâtisserie des prestigieux Ten Room Restaurant, Oscar Wilde Bar et The Café du Café Royal, entretenant ainsi la qualité et le mérite qui font la réputation de l'hôtel. Elle développe aussi de nouvelles expériences intéressantes en utilisant des ingrédients et des techniques modernes inspirés de ses multiples distinctions et compétences.



Alistair Birt

Chef pâtissier
chez Harrods

Sous le patronage de Yolande Stanley MCA (maître en arts culinaires), Alistair parcourt le Royaume-Uni et les États-Unis pour rendre visite aux plus grands noms du secteur et représente le Royaume-Uni à l'édition 2009 des Worldskills.

Tout en finissant ses études de gestion hôtelière, Alistair rejoint l'équipe de William Curley MCA où il passe les 6 années suivantes à apprendre son métier et grimpe les échelons pour devenir Chef pâtissier et chocolatier en chef. Alistair devient ensuite maître pâtissier chez Harrods en 2016.

En 2013, il reçoit le convoité Prix Acorn qui récompense les personnes de moins de 30 ans ayant fortement contribué au secteur de l'accueil. Il participe aussi à de nombreuses compétitions dont les World Chocolate Masters 2012 et 2015 et le MCA 2017. En 2018, Alistair est invité à devenir ambassadeur Cacao Barry.



Denis Drame

Chef pâtissier
chez The Tastelab

Denis rejoint Classic Fine Foods pour diriger TheTasteLab.

Ce chef pâtissier commence sa carrière à la City Bakery (New York). Denis a travaillé aux côtés de Raymond Blanc et Benoît Blin au Manoir aux Quat'Saisons, l'emblématique restaurant (2 étoiles au Guide Michelin). Après un séjour au Dainesfield House, il devient maître pâtissier au Pennyhill Park.

Outre ses engagements quotidiens, Denis officie régulièrement en tant que juge lors de compétitions de pâtisserie et a été lui-même récompensé du titre de Maître des Arts Culinaires (Master of Culinary Arts - MCA).



Baptiste Frement

Chef pâtissier
chez B Bakery London

Je suis né dans le Berry dans la région du Sancerrois, bercé par la pâtisserie à la maison, mon père a su me transmettre sa passion pour ce magnifique métier qu'est la pâtisserie.

J'ai commencé mon apprentissage à l'âge de 14 ans jusqu'à mes 19 ans avec les compagnons du devoir en passant par plusieurs villes comme Bourges, Strasbourg, Nîmes...

Je suis arrivé à Londres à l'âge de 19 ans pour travailler comme chef de partie chez Didier's Pâtisserie pendant 2 ans. Mon travail consistait à réaliser la production de biscuits, pâte à choux, viennoiseries, entremets, finition d'entremets pour Buckingham Palace, Eurostar, Quantas, British Airways...

Puis je suis allé dans un club privé à Bond Street, le Savile Club, pendant 1 an. Mon travail consistait à réaliser des desserts à l'assiette pour des banquets, des mariages et pour la salle du restaurant.

Ensuite je suis allé dans l'hôtel 5 étoiles, le Café Royal à Piccadilly Circus où j'avais le poste de chocolatier pendant 4 mois; mon travail était de réaliser des bonbons en chocolat et des pièces artistiques pour l'hôtel.

Puis je suis parti en Nouvelle-Zélande pendant 2 ans chez Philipp's Chocolate en tant que chef chocolatier où j'étais responsable de deux personnes. Mon travail consistait à réaliser des bonbons en chocolat, des viennoiseries, des petits gâteaux et des entremets...

J'ai été embauché chez B Bakery en tant que chef pâtissier dans une équipe de 11 personnes. Notre travail consiste à fournir nos magasins en gâteaux individuels et préparer le 'Afternoon Tea' servi dans nos locaux à Covent Garden et à Bath.

Notre plus grosse production est les 'Afternoon Tea' pour les tours guidés en bus qui font environ 1500 à 2000 personnes par semaine.



David Girard

Chef pâtissier
chez The Dorchester

Je suis David Girard, un pâtissier français originaire d'un petit village du centre de la Provence, une région qui m'a donné le goût des produits de saison de qualité irréprochable.

J'ai 38 ans et je suis en Angleterre depuis 15 ans.

Ayant terminé mon apprentissage en cuisine, j'ai décidé de poursuivre mes études par un apprentissage en pâtisserie à l'Hôtel 3 étoiles Michelin, le Jardin des Sens à Montpellier. Là, j'ai découvert un monde nouveau. J'avais besoin d'une précision chirurgicale car tout devait être parfait. Je savais ce que je voulais faire.

J'ai été embauché par Alain Ducasse pour travailler à Monaco en cuisine, mais quelques jours avant le Grand Prix de Formule 1, un de ses pâtissiers est tombé malade ce qui m'a permis d'intégrer l'équipe et depuis, la pâtisserie est devenue ma vie. J'ai passé 7 ans à travailler pour le groupe Alain Ducasse dans plusieurs établissements au sud de la France et puis au Sanderson Hotel à Londres. Mais je voulais voir des nouveaux horizons et j'ai pris la responsabilité de Chef Pâtissier au Morton's Club sur Berkley Square avant de rejoindre The Greenhouse.

Ensuite, j'ai intégré le groupe MARC en tant que Corporate Pastry Chef. J'ai beaucoup aimé la poste car j'ai eu l'occasion de voyager, j'ai pu avoir un aperçu des différentes mentalités dans les établissements à travers le monde et j'ai eu, à l'hôtel, l'occasion d'exprimer toute ma créativité.

5 ans plus tard, je suis venu au Dorchester. J'y suis depuis 6 ans. Le travail est parfois dur, mais je suis heureux de travailler dans un hôtel incroyable avec une équipe de pâtissiers si talentueux.



Ludwig Hely

Chef pâtissier
chez The Savoy

Né à Caen en Normandie, j'ai fait mes études au lycée d'hôtellerie et de tourisme de Toulouse où j'ai découvert un intérêt pour la cuisine.

J'ai voulu passer par une voie plus rapide et j'ai donc passé mon CAP Cuisine en candidat libre. Après l'obtention de mon CAP j'ai fait plusieurs années de saisons à la mer et à la montagne. Je me suis assez vite rendu compte que j'avais une vraie passion pour la pâtisserie donc j'ai doucement fait la transition entre cuisine et pâtisserie. Finalement la première expérience professionnelle marquante dans ma carrière a été à l'hôtel de Mougins sur la Côte d'Azur où j'ai découvert la cuisine gastronomique; une cuisine qui jouait beaucoup sur les sens avec des produits frais du marché et des fruits gorgés de soleil.

Je suis arrivé à Londres à l'âge de 21 ans pour prendre un poste de chef pâtissier dans un restaurant italien de Chelsea où je suis resté pendant deux ans et ensuite je suis rentré au Square à Mayfair (2* Michelin) où je suis resté un an. Au Square je suis devenu plus technique et j'ai appris à travailler avec beaucoup d'exigence. J'ai ensuite eu la chance de travailler comme chef pâtissier à Singapour pour le chef Daniel Boulud (3* Michelin à New York). Après 2 ans à Singapour j'ai eu l'immense chance de rejoindre l'équipe de pâtisserie du Savoy en tant que 'Assistant Executive Pastry Chef' pour ensuite être promu au poste de 'Executive Pastry Chef' 7 mois après. Ça fait maintenant 5 ans que je suis à la tête d'une équipe de 30 pâtissiers répartie sur 7 sections (afternoon tea, banquet, 2 restaurants, 2 boutiques, boulangerie). C'est une maison magnifique qui m'a beaucoup apporté professionnellement et une équipe exceptionnelle de pâtissiers.



Heather Kaniuk

Chef pâtissière
chez Shangri-La at The Shard

Avec 14 années passées dans les cuisines et dans les pâtisseries les plus prestigieuses de Londres, des États-Unis et du Canada, la chef pâtissière, Heather Kaniuk, dirige une équipe talentueuse au Shangri-La Hotel, At The Shard (Londres).

Heather est responsable de toute la pâtisserie et de la confiserie de cet hôtel de luxe. Cette activité comprend les gâteaux emblématiques élaborés pour le LANG at Shangri-La Hotel, le thé de l'après-midi et les offres de desserts pour le TING restaurant and lounge, ainsi que les événements privés, les mariages et les dîners en chambre.

Heather était auparavant pâtissière au Mandarin Oriental, Hyde Park (Londres) où le Rosebery Lounge reçut le prix du «Best Contemporary Afternoon Tea 2016». Avant cet établissement, elle s'occupait de la conception générale des desserts, de petits gâteaux, de macarons et de bonbons pour les restaurants Yauatcha de Londres (trois étoiles au Michelin) et leur pâtisserie indépendante. Elle a aussi travaillé à la création de desserts et de pains pour quelques-uns des meilleurs restaurants de Londres dont The Providores and Tapa Room Marylebone et Maze de Gordon Ramsay.

Heather a deux passions: créer des pâtisseries inventives de qualité et faire progresser les membres de son équipe. Elle est fermement engagée à développer leurs compétences, à la former pour lui donner le meilleur départ possible dans le secteur et aider à attirer de nouveaux chefs à promouvoir son art.



Mourad Khiat

Chef pâtissier
chez The Berkeley

Mourad Khiat est maître-pâtissier primé et travaille au Berkeley Hotel (Londres).

Mourad est le génie créatif qui se cache derrière le Pret-a-Portea; ce thé de l'après-midi mondialement connu est une interprétation culinaire des tout derniers défilés impliquant les meilleurs créateurs de la scène londonienne.

Ce maître-pâtissier a grandi dans la pâtisserie de son propre père et a les méthodes et les goûts de la pâtisserie française chevillés au corps. Ayant énormément voyagé au début de sa carrière, Mourad possède un style unique et innovant ancré dans un éventail de techniques culinaires et de saveurs venus du monde entier. Il s'inspire de Michel Roux Sr., Pierre Hermé et Christophe Michalak avec qui il a eu la chance de pouvoir travailler dans le passé. Il travaille régulièrement avec Pierre Koffman et Marcus Wareing.

Mourad a récemment publié son premier livre de pâtisserie. En collaboration avec The Berkeley and Laurence King Publishing, il a réalisé un superbe livre sur l'emblématique et convoité «Pret-a-Portea». L'ouvrage est sorti en septembre 2016 pour fêter les 10 ans de ce thé de l'après-midi.

Les Chefs



Gabriel Le Quang

Chef pâtissier
chez The Lanesborough Hotel



Kelly Nadjarian

Chef pâtissière
chez Duck and Waffle



Daniel Pearse

Chef pâtissier exécutif
chez Hakkasan Group UK



Joakim Prat

Chef pâtissier et fondateur
chez Maître Choux

J'ai découvert ma passion pour la pâtisserie pendant un stage de cuisine réalisé au Carré des Feuillants (Paris).

Les desserts, le pain fait maison, les petits fours et l'esprit d'équipe m'avaient fait très forte impression. J'ai alors décidé de commencer un apprentissage en pâtisserie à Paris (Delmontel, Stéphane Glacier, Arnaud Laher, un Dimanche à Paris). J'ai eu l'opportunité d'intégrer l'École Valrhona en tant qu'assistant où je suis resté pendant 1 an et demi. J'ai fait mes premiers pas dans un palace lorsque j'ai rejoint Julien Alvarez au Peninsula Paris, puis à l'Hôtel du Cap Eden Roc et au Lanesborough Hotel. Ma vision est de travailler avec passion, simplicité et surtout de recevoir et de donner du bonheur. Tel était l'esprit d'équipe de Lilian Bonnefoi et Paul Occhipinti à l'Eden Roc et je veux garder tout le temps cette vision. J'aime travailler sur des gâteaux classiques, en changer la forme et le goût sans perdre de vue le dessert initial.

«J'ai été attirée pour la première fois par Duck & Waffle en tant qu'invitée il y a deux ans. C'était avant que je commence à travailler ici. L'ambiance et le personnel étaient très accueillants. Le personnel prend vraiment le temps de servir. J'ai appris que la même attention et que le même soin existent dans la cuisine. Et, c'est génial.»

Du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouant à l'âge de 16 ans à l'apprentissage aux côtés du chef Jean George Vongerichten (Paris), aux deux médailles d'argent remportées au concours du Meilleur apprenti de France, la passion pour la pâtisserie de Kelly Nadjarian s'est rapidement déclarée et ne s'est jamais atténuée.

Après avoir obtenu un diplôme de pâtisserie et de cuisine classique au Majestic Hôtel-Spa (Paris) sous la direction du chef Paul L'Homme, Kelly est chargée de concevoir l'intégralité du menu des pâtisseries. Elle travaille peu de temps après au Royal Monceau aux côtés de Pierre Hermé, l'un des chefs-pâtisseries les plus respectés du monde. Kelly s'est découverte une passion pour les macarons, passion qui perdure jusqu'à aujourd'hui. «Pierre Hermé est mon idole.» explique Kelly. «Il restera le maître de la pâtisserie et celui qui a inventé la diversité que nous avons aujourd'hui dans les macarons.»

Kelly quitte Paris à 21 ans pour rejoindre Londres. Elle souhaite en effet faire évoluer sa carrière et apprendre l'anglais. Elle se retrouve au Mandarin Oriental et développe le menu des desserts du Bar Boulud. Kelly passe ensuite à la création d'un programme culinaire centré sur les macarons pour le compte de Selfridges' Belle Époque Pâtisserie. Elle travaille aussi à Londres dans la création du premier menu de cocktails-bar et de desserts du Basement State (en tant que maître-pâtissière). Dans cet établissement, Kelly met en place des cours de pâtisserie vivants destinés aux professionnels, mais aussi au grand public. Kelly a travaillé plus récemment avec le chef Jason Atherton au London Edition & Berners Tavern Restaurant où elle a développé le menu des pâtisseries pour le thé de l'après-midi du Scandal Water.

Kelly rejoint Duck & Waffle en juillet 2017. Elle met son expertise à contribution dans la sélection des biscuits faits maison du restaurant; son Peanut Butter Finger est un favori, ainsi que ses glaces et ses sorbets. Sa créativité éclate dans son Chocolate Fondant (ganache au beurre de cacahuète avec glace à la vanille et crunch à la praline) et sa Banoffee Pie (caramel salé, banane, rhum et noisette), sans oublier le Rhubarb & Custard Pavlova (poivre rose et sorbet rhubarbe) et son White Chocolate and Popcorn Birthday Cake au caramel salé.

«Tout m'inspire.» explique Kelly. «que ce soit la lecture de Vogue ou la balade au marché pour voir les fruits et les légumes. J'adore les musées comme la National Gallery ou le Tate. J'y ramène toute la couleur et l'art qui m'inspirent pour ensuite les intégrer aux desserts que je prépare au Duck & Waffle.»

Daniel rejoint le Groupe Hakkasan en 2011 comme maître-pâtissier pour Hakkasan Londres et participe à l'installation de nouvelles pâtisseries aux États-Unis, en Europe et en Asie.

Il supervise les six activités de pâtisserie de la capitale britannique et se construit rapidement une excellente réputation sur la scène de la pâtisserie londonienne. En 2016, Daniel a la chance d'ouvrir et de diriger Ling Ling, une nouvelle enseigne de restaurant membre du Groupe Hakkasan. Il a ainsi ouvert depuis trois restaurants très fréquentés dans certaines parties de l'Europe et d'Afrique du nord.

En janvier 2017, Daniel est promu Executive Pastry Chef du Groupe Hakkasan au Royaume-Uni. Il gère actuellement le programme des desserts pour le compte des restaurants londoniens de Hakkasan, supervisant ainsi 35 chefs au sein du Groupe (Londres). Daniel travaille étroitement avec ses chefs-responsables et s'efforce ainsi de garantir que ses plats évoluent en permanence et sont à la hauteur de la concurrence; il utilise pour ce faire des produits locaux afin de créer de nouveaux plats attirants.

Avant d'intégrer le groupe, Daniel a été sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental Hyde Park (Londres). Il a aussi dirigé la pâtisserie du Foliage restaurant, détenant officiellement 1* et 5 AA rosettes au sein du Mandarin Oriental Hyde Park (Londres) et a contribué en partie à l'ouverture du Bar Boulud et Dinner by Heston.

Daniel est fortement impliqué dans des démonstrations et événements comme Who's Cooking Dinner and Taste of London. En juin 2015, il reçoit le titre de chef-pâtissier de l'année à l'occasion des Craft Guild of Chefs Awards. Daniel est en train de rapidement devenir une étoile montante de la pâtisserie britannique, ainsi qu'un membre d'équipe apprécié au sein du groupe Hakkasan.

Âgé de tout juste 33 ans et avec déjà 15 ans d'expérience à son actif, le CV de Joakim est impressionnant et parle pour lui-même.

Il a pris en effet les fonctions de Chef pâtissier dans quelques-uns des meilleurs restaurants du monde, des établissements totalisant pas moins de neuf étoiles Michelin:

- The Greenhouse – 2 étoiles Michelin (Londres - Royaume-Uni)
- L'Atelier de Joel Robuchon – 2 étoiles Michelin (Londres - Royaume-Uni)
- Sauc – 1 étoile Michelin (Barcelone - Espagne)
- Can Fabes – 3 étoiles Michelin (Barcelone - Espagne)
- Hofman – 1 étoile Michelin (Barcelone - Espagne)

Malgré son jeune âge, Joakim est considéré comme l'un des pâtisseries les plus expérimentés du Royaume-Uni. En 2014, il remporte une médaille d'or pour le meilleur dessert du Royaume-Uni, récompense qui rejoint son Rising Talent Award (Royaume-Uni) et son prix pour l'excellence des normes d'hygiène alimentaire décerné par le Chartered Institute of Environmental Health.

Alors que traditionnellement, les restaurants les plus prestigieux sont les seuls à proposer les meilleures pâtisseries, Joakim et Maître Choux ont créé une tempête à Londres avec la première boutique qui ne vend rien que des choux ... mais les éclairs les plus artistiques et les plus délicieux que vous n'avez jamais goûté !



Chris Seddon

Chef pâtissier
chez Coutts Bank

Chris est maître-pâtissier chez Coutts bank (Londres), un établissement où les clients sont habitués au haut-de-gamme.

Il a travaillé pendant plusieurs années dans quelques-uns des meilleurs hôtels de Londres: Claridges, The Savoy et The Connaught, notamment. Ses expériences avec des chefs-pâtissiers talentueux et sa mise en scène accompagnées de sa touche personnelle lui ont permis de devenir le talent qu'il est aujourd'hui. Chris met fortement l'accent sur l'utilisation de produits saisonniers dans ses menus qui évoluent en permanence; cette tendance se prête donc parfaitement au jardin et aux herbes aromatiques qui se trouvent sur le toit du Coutts. Les fruits et les fleurs sont souvent à l'honneur.

Chris intègre le Pastry Open (Royaume-Uni), le tour national de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (sucre, chocolat et glace).

Il était membre suppléant de l'équipe de pâtisserie britannique lors de l'édition 2017, faisant preuve d'ouverture d'esprit et ayant soif de connaître différents domaines du secteur de la pâtisserie.



Michael Wignall

Ancien Chef exécutif
chez The Latymer at Pennyhill
Hill et Gildeigh Park

L'expérience de Michael Wignall en matière d'aliments fraîchement cuisinés et de cuisine multiculturelle commence dès son plus jeune âge. Il voyage alors énormément à partir de l'Extrême-Orient pour aller aux États-Unis et parcourir l'Europe.

Même s'il a été confronté à une variété de styles gastronomiques internationaux, vouloir devenir un grand chef n'était pas la volonté première de Michael.

Adolescent, il est promis à une belle carrière de biker BMX professionnel, mais ses parents le poussent à intégrer une école hôtelière. Au bout de trois ans, Michael s'installe en Espagne pour avoir de l'expérience en salle et connaître la cuisine authentique et l'art culinaire que le pays a à offrir.

À son retour au Royaume-Uni, la carrière de Michael commence à Broughton Park sous la direction de Paul Heathcote. Il part alors avec ce dernier dans son restaurant de Longbridge (Preston) puis travaille un temps avec John Burton Race à L'Ortolan. Michael dirige ensuite le Old Beams (Staffordshire), Waldo's Restaurant (Cliveden Hotel), Michael's Nook et le Burlington Restaurant at The Devonshire Arms, gagnant une étoile Michelin dans chaque établissement.

Il rejoint le groupe Exclusive Hotels en novembre 2007. Avec déjà une riche expérience à son actif et ainsi la découverte de son propre style et identité, Michael permet au Latymer de devenir l'un des meilleurs restaurants du pays. L'établissement reçoit sa première étoile Michelin et gagne cinq AA rosettes en 2011, puis une seconde étoile Michelin en 2012. En dehors du Latymer, Michael est aussi stagiaire dans d'excellents restaurants en France et en Espagne, dont Pierre Gagnaire à Paris.

Il réalise des plats incroyablement complexes et techniquement aboutis. Son sens du détail et son engagement envers la perfection en matière de goût, de texture et d'apparence ne connaissent aucune limite. Il est connu pour travailler directement avec des fournisseurs et des producteurs, pour s'assurer que tous ses ingrédients soient d'une fraîcheur irréprochable et de sources écologiquement durables. Cette exigence ajoute au caractère sans égal de ses plats.

En dehors de la cuisine, Michael est toujours passionné par les sports extrêmes, notamment par le wakeboard, une activité qui occupe une part très importante de sa vie. Il parcourt également le monde pour trouver de nouvelles inspirations et idées à associer à des produits d'origine britannique.

En janvier 2016, Michael passe du Latymer (Pennyhill Park) au Gildeigh Park (Chagford). Ce changement a été célébré comme la plus grande «prise culinaire» de 2016 par des personnes comme Jay Rayner. En l'espace de 10 mois, Michelin a annoncé que ses deux étoiles seraient conservées.

En 2017, Michael remporte cinq AA rosettes: la première fois en 61 ans d'existence que l'Automobile Association attribue cinq rosettes en milieu d'année.



Lewis Wilson

Chef pâtissier
chez The Ritz London

Après avoir fait son apprentissage moderne à Cannizaro House (Wimbledon), Lewis intègre l'Auberge de l'Île (Lyon). C'est son premier aperçu de la vraie pâtisserie et de la vie dans un restaurant étoilé au Michelin.

Lewis retourne ensuite en Angleterre et passe 3 ans chez Deca sous la direction de Jeremy Brown qui est maintenant chef-cuisinier à l'Hotel Café Royal.

Puis, il intègre le Mirabelle, le restaurant de Marco Pierre White, et travaille sous la supervision de Yannick Le Jalle. Il parfait alors ses compétences et apprend de nouveaux savoir-faire.

C'est dans cet établissement qu'on lui lance un ultimatum: la cuisine principale ou la pâtisserie !

Rétrospectivement, Lewis explique que la décision a été facile à prendre; il a simplement pensé à ce qu'il aimait réellement et s'est décidé.

Après une année passée avec Yannick, Lewis prend le poste de Boulanger/Tourrier au Ritz de Londres, ce qui a plutôt été un choc culturel en termes d'horaires de travail. Lewis est désormais responsable du pain, des scones et des feuilletés. Ce poste implique de devoir commencer à 2h tous les matins pour qu'il y ait toujours des produits frais et délicieux à proposer aux clients de l'hôtel.

Revenons à aujourd'hui : Lewis est maintenant Chef pâtissier au Ritz de Londres. Il dirige une équipe de 20 chefs et supervise un restaurant étoilé, ainsi que le fameux thé de l'après-midi du Palm Court.

Bien sûr, ses activités ne s'arrêtent pas là : vous pouvez profiter d'une fondue au chocolat au Rivoli Bar ou d'un buffet proposant des desserts qui sont de vrais péchés mignons dans l'une des superbes salles à manger privées du Ritz de Londres.

Il met certainement la main à la pâte!



Forêt Woodland



Une recette
Sarah Barber

- 300 g Chocolat Manjari 64% (1)
- 260 g Beurre non salé
- 260 g Amandes en poudre
- 160 g Jaunes d'œufs
- 70 g Farine tendre T55
- 240 g Blancs d'œufs
- 260 g Sucre en poudre
- 80 g Chocolat Manjari 64% (2)

- 150 g Fruit'IQF Cassis Capfruit
- 30 g Sucre confiture (avec pectine)
- 5 g Violettes
- 1 g Acide citrique

- 65 g Lait entier
- 65 g Crème 35% M.G (1)
- 30 g Jaunes d'œufs
- 40 g Sucre
- 3 g Essence de violette
- 3 g Gélatine
- 150 g Crème 35% M.G (2)

- 200 g Lait
- 15 g Thym citronné
- 2 g Fruit'Zest Citron jaune Capfruit
- 30 g Jaunes d'œufs
- 20 g Sucre en poudre
- 12 g Préparation pour crème renversée
- 180 g Beurre

- 225 g Fruit'Purée Cassis Capfruit
- 7 g Gélatine
- 1 g Acide citrique
- 30 g Lait entier

- 280 g Chocolat noir Manjari 64%
- 90 g Sucre
- 30 g Eau
- 45 g Œufs entiers
- 35 g Jaunes d'œufs
- 12 g Gélatine
- 225 g Fruit'Purée Cassis Capfruit
- 280 g Crème 35% M.G

- 150 g Chocolat noir Manjari 64%
- 75 g Beurre de cacao
- 2 g Poudre dorée

Base éponge Sacher

Faire fondre le chocolat à 40 °C. Faire fondre le beurre à 35 °C. Mélanger les deux ensemble. Faire une meringue française avec les blancs d'œufs et le sucre en poudre en ajoutant le sucre en trois fois. Fouetter aux pics fermes. Ajouter les jaunes d'œufs au mélange beurre/chocolat et bien fouetter. À vitesse faible, ajouter le mélange de chocolat pour faire une meringue au chocolat. Tamiser les amandes en poudre et la farine, puis les incorporer progressivement à la meringue au chocolat. Etaler sur 2 x moules ronds en silicone et faire cuire à 165 °C pendant 8 minutes. Tempérer le chocolat et utiliser pour chablonner un des cercles.

Confiture Cassis Violette

Mettre tous les ingrédients dans une casserole pour faire cuire jusqu'à 62 Brix avec réfractomètre, laisser refroidir. Etaler sur la base éponge Sacher.

Crème de violette

Porter le lait et la crème (1) à ébullition, battre les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le liquide sur le mélange de jaunes, remettre sur le feu et cuire à 75 °C. Ajouter la gélatine trempée et l'essence de violette et bien remuer. Passer au chinois fin et laisser refroidir à 20 °C. Fouetter la crème (2) en pics mous et incorporer. Mettre dans une poche.

Crèmeux au thym citronné

Porter le lait, le thym citron et Fruit'Zest Citron jaune Capfruit à ébullition, recouvrir d'un film et laisser infuser pendant 40 minutes. Battre ensemble les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et la préparation pour crème renversée, ramener le lait à ébullition. Verser le lait à travers un chinois fin au-dessus du mélange d'œufs et bien fouetter, remettre sur le feu ramener à ébullition. Mettre dans un bol, couvrir la surface d'un film alimentaire pour prévenir la formation d'une peau. Une fois que la base est à 30 °C, incorporer progressivement au fouet le beurre ramolli, et une fois l'émulsion faite, transférer dans une poche.

Gelée de cassis

Porter le lait entier et Fruit'Purée Cassis à ébullition avec l'acide citrique, ajouter la gélatine trempée et bien remuer. Laisser refroidir, une fois à 20 °C, décorer à la poche dans les moules de la préparation.

Mousse cassis chocolat

Faire fondre le chocolat à 40 °C. Faire une pâte à bombe avec les œufs entiers, les jaunes et le sirop de sucre en faisant cuire le sirop jusqu'au frémissement. Porter Fruit'Purée Cassis à ébullition, y ajouter la gélatine trempée, bien remuer. Fouetter la crème au stade de ruban. Incorporer Fruit'Purée Cassis dans la pâte à bombe, ajouter le chocolat fondu et mélanger avec une maryse. Incorporer enfin la crème fouettée. Décorer à la poche la mousse dans les moules de la préparation.

Glaçage chocolat

Faire fondre le chocolat à 40 °C. Faire fondre le beurre de cacao à 45 °C, ajouter la poudre dorée au beurre de cacao. Mélanger ensemble et filtrer à travers un linge de mousseline. Mettre dans le pistolet de cuisine et utiliser à 35 °C.

Montage

Dans un moule circulaire 20 cm en diamètre, mettre la couche chablonnée d'éponge Sacher, ajouter 50 g de Confiture cassis violette et la deuxième couche d'éponge. Laisser chaque couche se figer au congélateur avant d'ajouter la prochaine ajouter 200 g de Gelée de cassis, 200 g de Crème de violette, 200 g de Crèmeux au thym citronné et la Mousse cassis chocolat. Congeler puis pulvériser avec le Glaçage chocolat et décorer.



Dôme fraise et yuzu



Une recette
Alistair Birt

10 g Gélatine de poisson en poudre
60 g Eau
500 g Crème 35% MG
200 g Fruit'Purée Fraise Capfruit
150 g Fruit'Purée Yuzu Capfruit
100 g Sucre

345 g Blanc d'œuf
350 g Sucre
90 g Trimoline
420 g Jaune d'œuf
40 g Eau
350 g Farine
165 g Huile végétale
1/2 Gousse de vanille
1 Citron

130 g Eau (1)
300 g Sucre
300 g Glucose
200 g Lait condensé
160 g Eau (2)
25 g Gélatine
300 g Chocolat blanc
10 Power Flowers - rouges

100 g Fruit'Purée Fraise Capfruit
100 g Fraises
1/2 Gousse de vanille
15 g Sucre
4 g Pectine NH
1 g Gélatine
15 g Eau

500 g Beurre de cacao
8 Power flowers - rouge

400 g Chocolat blanc
1 Power flowers - jaune
8 Power flowers - rouge

Mousse fraise et yuzu

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Faire chauffer Fruit'Purée Yuzu avec le sucre jusqu'à sa dissolution, ajouter la gélatine hydratée et la dissoudre. Ajouter Fruit'Purée Fraise et refroidir légèrement. Incorporer la crème fouettée en pics mous.

Génoise (2 plaques de 60x40 cm)

Faire une meringue ferme avec le blanc d'œuf, le sucre et la trimoline. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs. Combiner ensemble l'huile végétale, l'eau, les graines de la gousse de vanille et le zeste du citron avec 1/3 de meringue, mélanger pour obtenir une consistance homogène. Incorporer doucement dans le reste de la meringue.

Tamiser la farine dans le mélange et l'incorporer délicatement. Diviser la préparation en deux et étaler soigneusement sur les plaques Silpat. Faire cuire à 150 °C pendant 10 à 15 minutes. Laisser refroidir. Découper des disques de 5 cm.

Glaçage rouge

Hydrater la gélatine avec l'eau (2). Faire bouillir le sucre, le glucose, le lait condensé et l'eau (1). Retirer du feu et ajouter la gélatine. Ajouter le chocolat et le colorant. Combiner tous les ingrédients et homogénéiser avec un mixeur.

Compote de fraise

Mélanger le sucre et la pectine. Hydrater la gélatine avec l'eau. Porte à l'ébullition Fruit'Purée Fraise et les fraises hachées. Incorporer au fouet le sucre et la pectine. Faire cuire la pectine pendant environ 2 minutes. Ajouter la gélatine.

Verser dans de petits moules sphériques et congeler.

Spray rouge

Faire fondre le beurre de cacao. Ajouter le colorant rouge et mélanger. Utiliser à 35 °C.

Bande de chocolat rouge

Faire fondre le chocolat et Power Flowers à 45 °C et mélanger. Tempérer le chocolat selon la méthode que vous préférez. Étaler finement sur une feuille de plastique. Découper des bandes d'un cm. Couvrir d'un morceau de papier sulfurisé et former la bande autour d'un tube du même diamètre que votre moule. Utiliser du scotch pour maintenir le tout en place et laisser cristalliser toute la nuit.

Montage

Remplir le moule aux 3/4 avec la Mousse de fraise et de yuzu. Ajouter la sphère de Compote de fraise. Rajouter de la mousse si nécessaire. Finir par un disque d'éponge et congeler. Démouler et pulvériser avec au moins deux couches de Spray rouge. Passer délicatement le chalumeau sur la surface pour créer l'effet souhaité. Pocher quelques lignes de Glaçage rouge sur le côté droit. Ajouter la Bande de chocolat rouge et finir par une feuille d'argent



Croissant aux amandes



Une recette
Denis Drame

500 g Farine de gruau T55
500 g Farine T55
25 g Sel
100 g Sucre
15 g Miel
480 g Lait entier
50 g Levure fraîche
200 g Beurre
400 g Beurre sec

500 g Fruit'Elite « Fruits
Secs » purée
Amande crue
Capfruit
400 g Sucre
50 g Sucre inverti
50 g Concentré d'orange

150 g Fruit'Elite Orange
Capfruit
50 g Concentré d'orange
400 g Sucre glace
20 g Liqueur d'orange

QS Amandes effilées
torréfiées

Pâte

Dans un bol, mettre les farines, le sel, les sucres, le lait, la levure et le beurre coupé en dés et travailler à la première vitesse pendant 5 minutes, puis 5 minutes à la vitesse 2. Température de la pâte, 24 °C. Laisser lever la pâte 30 minutes à température ambiante. Conserver ensuite au réfrigérateur pendant toute la nuit. Le lendemain, étaler la pâte et y incorporer le beurre sec. Faire tourner deux fois puis une fois la pâte et la laisser reposer avant d'étaler au rouleau sur une épaisseur de 3 mm.

Fourrage amande

Mettre tous les ingrédients dans un robot ménager et mélanger jusqu'à la formation d'une pâte. Couvrir d'un film alimentaire et réserver. Le lendemain, étaler au rouleau sur 1,5 mm et découper des triangles de 6 x 18 cm.

Glaçage

Mélanger tous les ingrédients ensemble et fouetter.

Montage

Découper la pâte en triangles de 8x28 cm, placer un triangle de pâte d'amande puis rouler en forme de croissant. Laisser les croissants lever 2 heures à 25 °C, badigeonner d'œuf, puis faire cuire dans un four à convection à 160 °C, environ 15 minutes. Une fois les croissants cuits, verser le glaçage par-dessus et parsemer d'amandes.



Fruit'Elite «Fruits Secs» purée Amande crue Capfruit

L'amande compose l'une des 3 créations «Fruits Secs» exclusives Capfruit avec la pistache verte et la noisette torréfiée. Après avoir sélectionné les fruits sur un terroir spécifique, nous les avons débarrassés de leur coque, blanchis à la vapeur puis pressés. Ce processus permet, entre autres particularités, de garantir une purée sans colorant ni conservateur mais également sans arômes artificiels. L'onctuosité de la purée naturelle, ainsi obtenue, permet d'utiliser le produit dans toutes sortes de remises en œuvre (préparations pâtisseries, crèmes glacées, bonbons, ganaches, sauces, farces). La purée est sans sucres ajoutés autres que ceux naturellement présents dans le fruit et non pasteurisée.



Mille-Feuille Mangue Passion



Une recette
David Girard

750 g	Farine T55
250 g	Farine de gruau
450 g	Eau froide
20 g	Vinaigre
23 g	Sel
300 g	Beurre
800 g	Beurre sec
175 g	Chocolat blanc
QS	Gousses de vanille
200 g	Crème (1)
6 g	Gélatine Or
600 g	Crème (2)
500 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso
	Capfruit
½	Piment vert
5 g	Agar-agar
7 branches	Coriandre fraîche
10 g	Sucre
20 g	Jus de citron vert
220 g	Fruit'Purée Fruit de la Passion Capfruit
3 g	Gélatine Or
15 g	Jus de citron vert
600 g	Crème 35% M.G
175 g	Chocolat blanc
1	Mangue
½	Citron vert
1 kg	Fruit'Purée Mandarine Capfruit
285 g	Sucre
100 g	Glucose atomisé
260 g	Eau

Pâte feuilletée

Faire fondre le beurre. Mélanger les ingrédients secs, puis ajouter les liquides et le beurre fondu. Mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à former une boule, mais ne travailler pas trop la pâte. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer. Ramollir le beurre sec avant de l'incorporer. Faire 2 tours et puis laisser reposer. Répéter cette opération 3 fois. Étaler sur 1,9 mm. Réfrigérer. Badigeonner de jaunes d'œufs puis laisser reposer. Faire cuire à 180 °C.

Ganache fouettée à la vanille

Faire une ganache avec la crème chauffée (1), la vanille et le chocolat. Ajouter la gélatine trempée puis faire une émulsion avec un mixeur. Ajouter la crème froide (2) et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, fouetter la ganache.

Mangue épicée et coriandre

Chauffer la Fruit'Purée Mango Alphonso avec le piment (sans les graines) et le jus de citron vert. Ajouter l'agar-agar mélangé avec le sucre et porter à ébullition. Ajouter la coriandre et refroidir. Une fois refroidi, mixer.

Ganache fouettée passion

Préparer une ganache avec Fruit'Purée Fruit de la Passion et le chocolat. Ajouter la gélatine trempée puis faire une émulsion au mixeur. Ajouter le crème froide et réfrigérer. Le lendemain, fouetter la ganache.

Poudre mangue/citron vert

Peler la mangue. Zester le citron vert mais ne pas enlever la peau blanche. Couper la mangue en tranches très fines. Mettre les peaux de mangue et citron vert dans un déshydrateur toute la nuit à 70 °C. Pulvériser pour obtenir une poudre.

Sorbet à la mandarine

Mélanger les ingrédients et turbiner.

Montage

Sur une première tranche de pâte feuilletée froide, pocher en alternance des boules des ganaches (vanille et passion) avec entre chaque boule de la mangue épicée et coriandre. Déposer une deuxième couche de pâte et répéter l'opération. Pocher les tranches de mangue dans un sirop de citron vert tiède, refroidir, égoutter et arranger sur la troisième couche de pâte. Badigeonner la mangue avec le sirop et parsemer avec la poudre mangue/citron vert. Ajouter une quenelle de Sorbet à la mandarine et décorer.



Afternoon Tea



Une recette
Baptiste Frement

Doigts Cherrymome

135 g	Amandes en poudre
45 g	Sucre (1)
75 g	Pâte de pistache
225 g	Œuf entier
45 g	Farine
135 g	Blanc d'œuf
90 g	Sucre (2)
70 g	Beurre fondu
35 g	Huile végétale
155 g	Lait
54 g	Glucose
40 g	Jaunes d'œuf
0,5 g	Graines d'une gousse de vanille
180 g	Mascarpone
22 g	Masse de gélatine
47 g	Meringue italienne
450 g	Fruit'Elite 'Saveurs de Saison' purée Cherrymome Capfruit
24 g	Sucre inversé
12 g	Pectine NH
17 g	Sucre

Biscuit éponge Joconde aux pistaches

Dans un bol, mélanger les amandes en poudre, le sucre (1) et la pâte de pistache. Ajouter l'œuf entier par petites quantités, puis battre le mélange pendant environ 10 minutes. Ajouter la farine tamisée. Monter les blancs d'œuf en neige avec le sucre (2) sans trop les serrer. Mélanger délicatement les deux préparations et ajouter le beurre fondu et l'huile. Étaler sur une plaque de 60x40 cm. Cuire à 200 °C pendant 8 minutes. Couper en 3 bandes de 20x40 cm.

Crème vanille mascarpone

Dans une casserole, faire une crème anglaise avec le lait, le glucose, les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille. Faire cuire à 85°C, puis verser sur la masse de gélatine. Bien mélanger le tout et refroidir à 4°C. Dans un bol, battre ensemble la crème anglaise à 4°C avec le mascarpone. Enfin, incorporer délicatement la meringue italienne. Utiliser aussitôt.

Coulis cherrymome

Dans une casserole, faire chauffer Fruit'Elite «Saveurs de saison» purée Cherrymome avec le sucre inversé à 40 °C. Ajouter le mélange de la pectine et le sucre en poudre et faire cuire le tout pendant 2 minutes. Utiliser aussitôt.

Montage

Dans un cadre 20 x 40 cm, poser une couche d'Éponge Joconde, puis ajouter 250 g de Coulis Cherrymome, congeler pendant quelques minutes. Ajouter ensuite 250 g de Crème vanille mascarpone et l'étaler, ajouter à nouveau une couche d'éponge puis le Coulis Cherrymome et la Crème vanille mascarpone. Finir avec une couche d'éponge à la pistache et congeler. Une fois congelé, faire autant de tranches que l'on veut.

Scones à l'orange

360 g	Farine T55
25 g	Levure chimique
0,6 g	Sel
54 g	Beurre
70 g	Sucre en poudre
70 g	Œuf entier
116 g	Lait
16 g	Fruit'Zest Orange Capfruit

Mettre la farine, le sel, le beurre et le sucre dans le bol d'un mixeur et mélanger 6 min. Puis ajouter la levure chimique, le lait, l'œuf entier et Fruit'Zest Orange et mélanger à nouveau 5 min. Étaler et découper vos scones. Faire deux fois une dorure à l'œuf, laisser reposer pendant 40 min à température ambiante (n'excedant pas 20°C), puis faire cuire à 165°C pendant 12 min.

Macaron à l'abriconilla

125 g	Poudre d'amande
125 g	Sucre glace
46 g	Blancs d'œuf (1)
2 g	Colorant jaune citron
2 g	Colorant rouge framboise
125 g	Sucre en poudre
46 g	Blancs d'œuf (2)
31 g	Eau
1 g	Blancs d'œuf en poudre
137 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Abriconilla Capfruit (1)
50 g	Jaunes d'œuf
75 g	Œufs entiers
60 g	Sucre en poudre
12 g	Gélatine masse
98 g	Beurre de tourage
29 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Abriconilla Capfruit (1)(2)

Coques des macarons

Mélanger ensemble la poudre d'amande et le sucre glace, les passer au Robot Coupe pendant quelques secondes. Verser ensuite dans un grand bol, ajouter le blanc d'œuf et les colorants puis mixer. Faire une meringue italienne à 117 °C. Une fois que la meringue a atteint 40 °C, mélanger avec le sucre/amandes. Temps de cuisson 12 min à 165 °C.

Ganache d'Abriconilla

Porter à ébullition Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Abriconilla (1), faire blanchir le jaune d'œuf avec le sucre en poudre et remuer. Verser dans la purée chaude et faire cuire à 82 °C. Ajouter la masse de gélatine, puis Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Abriconilla (2), laisser refroidir à 35 °C, ajouter le beurre et émulsifier.

Tartelette mangue passion et noix de coco

100 g	Beurre
63 g	Sucre glace
20 g	Amandes en poudre
1 g	Sel marin
1	Graines d'une gousse de vanille
38 g	Œuf entier
166 g	Farine
133 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Capfruit
80 g	Crème
55 g	Jaune d'œuf
55 g	Sucre
16 g	Masse de gélatine
80 g	Mangue hachée
1	Gousse de vanille
250 g	Fruit'Elite « Grand Cru » purée Noix de Coco Capfruit
50 g	Jaune d'œuf
44 g	Sucre
20 g	Préparation crème pâtissière
10 g	Beurre
2,65 g	Gélatine de poisson
16 g	Eau
117 g	Crème 35% M.G
250 g	Eau
400 g	Sucre (1)
250 g	Glucose
100 g	Sucre (2)
6 g	Pectine NH
1375 g	Nappage neutre

Pâte sucrée

Tout verser dans un bol de mélange à l'exception de l'œuf entier et de la farine. Faire un crumble, puis ajouter l'œuf entier et finir par la farine. Refroidir avant de les faire cuire.

Crèmeux exotique

Porter à ébullition Fruit'Elite « Grand Cru » purée Noix de Coco et la crème, incorporer le jaune d'œuf blanchi avec le sucre, remettre le tout dans la casserole pendant 1 minute, ajouter la masse de gélatine et mélanger. Répartir la mangue hachée sur les fonds de tarte et verser le crèmeux dessus.

Diplomate noix de coco

Préparer une crème pâtissière avec Fruit'Elite « Grand Cru » purée Noix de Coco, les jaunes d'œuf, le sucre et la poudre crème pâtissière. Une fois cuite, ajouter le beurre et la gélatine et mélanger. Laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain, mélanger à nouveau. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement dans la crème coco. Utiliser aussitôt.

Nappage

Mélanger la pectine avec le sucre (2). Faire chauffer l'eau, le sucre (1) et le glucose à 40 °C. Ajouter le mélange pectine/sucre et amener à ébullition. Verser sur le nappage neutre et mélanger. Réserver au frigo.

Montage

Mettre 5/6 morceaux de mangue fraîche dans chaque tartelette. Couvrir avec le Crèmeux exotique. Réserver au froid pendant 3 h. Une fois la tarte bien prise, pocher dessus la Diplomate noix de coco. Pulvériser avec le Nappage et décorer.

Choux à la framboise avec compotée à la framboise

150 g	Beurre
187 g	Farine
187 g	Sucre Cassonade
9 g	Oxyde de titane
155 g	Eau chaude
155 g	Lait
125 g	Beurre
3 g	Sel
3 g	Sucre
190 g	Farine
312 g	Œufs entiers
150 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Framboise Capfruit
8 g	Sucre inverti
6 g	Pectine NH
9 g	Sucre
250 g	Lait
250 g	Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Framboise Capfruit
100 g	Sucre
63 g	Jaunes d'œuf
23 g	Farine
23 g	Préparation en poudre pour crème pâtissière à chaud
23 g	Beurre
100 g	Fondant
150 g	Beurre
2 g	Colorant rouge

Crumble blanc

Tout mélanger jusqu'à obtention d'une bonne texture, puis étaler entre deux feuilles de cuisson pour obtenir une épaisseur de 2 mm. Congeler pendant 1 h, puis découper et mettre au sommet des choux.

Pâte à choux

Faire une pâte à choux. Faire cuire à 160 °C dans un four à sol pendant 30 minutes.

Compotée à la framboise

Dans une casserole, chauffer Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Framboise avec le sucre inverti jusqu'à 40 °C. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine. Faire cuire ensemble pendant 2 minutes. Puis conserver au réfrigérateur.

Crème à la framboise

Porter à ébullition le lait et Fruit'Elite « Saveurs de Saison » purée Framboise. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre et la préparation en poudre pour crème pâtissière. Verser une partie du liquide bouillant sur le mélange, bien remuer et reverser dans la casserole, faire cuire 1-2 minutes. Ajouter le beurre et mélanger. Refroidir dans un congélateur ventilé pendant 15 minutes et conserver au réfrigérateur pendant 12 heures.

Glaçage rose au beurre

Tout mélanger et faire chauffer si nécessaire.



Pamplemousse glacé



Une recette
Ludwig Hely

- 115 g Fruit'Purée Citron vert Capfruit
- 570 g Fruit'Purée Calamondin Capfruit
- 340 g Fruit'Purée Orange Capfruit
- 340 g Fruit'Purée Mandarine Capfruit
- 630 g Mascarpone
- 330 g Sucre glace
- 120 g Masse de gélatine
- 188 g Sucre
- 350 g Beurre
- 25 g Earl Grey en poudre
- 563 g Farine tendre
- 300 g Mélange de segments d'agrumes (pamplemousse, clémentine, orange sanguine...)
- 50 g Fruit'Purée Orange sanguine Capfruit
- 50 g Absolu Cristal nappage neutre
- 300 g Œufs entiers
- 300 g Sucre
- 300 g Fruit'Purée Citron jaune Capfruit
- 40 g Masse de gélatine
- 9 g Fruit'Zest Citron jaune Capfruit
- 360 g Beurre ramolli
- 250 g Glucose en poudre
- 1260 g Sucre
- 18 g Super Neutrose
- 1730 g Eau
- 1750 g Fruit'Purée Pamplemousse rose Capfruit

Espuma d'agrumes

Mélanger le sucre glace tamisé au mascarpone. Faire chauffer Fruit'Purée Citron vert et ajouter la masse de gélatine. Ajouter les autres purées froides et finir par incorporer le mascarpone. Transférer dans un siphon à Chantilly chargé de 3 cartouches de gaz.

Crumble au thé Earl Grey

Battre le sucre et le beurre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'Earl Grey et la farine tendre tamisée. Mélanger jusqu'à ce que la pâte commence à former. Émietter le mélange au-dessus d'une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures. Faire cuire à 160 °C dans un four ventilé avec la vanne ouverte. Remuer le crumble au cours de la cuisson afin d'obtenir une couleur dorée uniforme.

Cocktail d'agrumes

Faire chauffer Fruit'Purée Orange sanguine et y incorporer le nappage neutre. Mélanger les segments d'agrumes avec la sauce d'orange sanguine et conserver au réfrigérateur.

Crème de citron

Mélanger Fruit'Zeste Citron, Fruit'Purée Citron, les œufs et le sucre. Faire cuire à 85 °C. Ajouter la gélatine. Laisser refroidir à 45 °C et incorporer le beurre ramolli avec un mixeur. Laisser reposer toute la nuit.

Sorbet pamplemousse rose

Mélanger le sucre, la poudre de glucose et le Super Neutrose ensemble. Chauffer l'eau à 40 °C et y incorporer les ingrédients secs. Porter le mélange à 85 °C et maintenir pendant 2 minutes à cette température pour permettre au stabilisateur une hydratation complète. Refroidir le sirop à 4 °C et y ajouter Fruit'Purée Pamplemousse rose. Laisser mûrir au réfrigérateur toute la nuit. Turbiner le sorbet le lendemain et utiliser pour garnir l'intérieur des pamplemousses.

Montage

Couper le sommet d'un pamplemousse et enlever la pulpe. Conserver les coques de pamplemousse au congélateur. Turbiner le sorbet et garnir les parois des pamplemousses congelés. Remettre au congélateur et les terminer sur commande. Remplir environ à moitié avec l'Espuma d'agrumes. Recouvrir d'une couche de segments d'agrumes et d'un peu de jus. Ajouter une généreuse quantité de Crumble dessus, pour laisser juste assez de place pour pocher un peu de Crème de citron. Refermer le pamplemousse avec une tuile au miel. Couronner le tout avec un gros morceau de barbe à papa. Servir sur de la glace pilée ou un bloc de glace sculpté.



Tarte ananas & calamondin



Une recette
Heather Kaniuk

200 g Beurre ramolli
160 g Sucre glace, tamisé
80 g Œufs entiers
400 g Farine
2 g Sel marin fin
Zeste 1 citron

400 g Ananas frais
60 g Sucre cassonade
20 g Sucre muscovado
1 Gousse de vanille
2 g Agar-agar
1 c à c Sucre

50 g Fruit'Purée Ananas
Capfruit
90 g Fruit'Purée Calamondin
Capfruit

220 g Œufs entiers
120 g Sucre
120 g Crème 48% M.G
3 g Gélatine

50 g Blancs d'œufs
100 g Sucre

125 g Jus d'ananas
125 g Fruit'Purée Calamondin
Capfruit
2,5 g Hy-foamer (MSK)
2,5 g Gomme xanthan
40 g Sucre

250 g Fruit'Purée Ananas
Capfruit

250 g Fruit'Purée Calamondin
Capfruit
15 g Agar-Agar
125 g Sucre

Pâte sucre au citron

Battre ensemble le beurre et le sucre. Ajouter doucement les œufs au mélange, bien racler les parois du bol. Ajouter la farine et le sel, mélanger le tout. Étaler à 2 mm, réserver des feuilles au congélateur. Foncer des cercles à tarte de 5 cm de diamètre. Refroidir. Faire cuire les tartes à blanc à 160 °C, 8 - 12 minutes en retirant les poids de cuisson aux 2/3 de la cuisson. Après la cuisson, chablonner les coques de tarte avec du beurre de cacao fondu.

Confiture d'ananas

Dans une casserole, faire fondre les sucres comme pour faire un caramel sec, en veillant à ce que les sucres ne tournent pas au-delà d'un caramel blond. Ajouter l'ananas coupé en dés de 0,5 cm, remettre à mijoter. Couvrir la casserole et faire cuire jusqu'à ce que l'ananas soit tendre (environ 30 minutes). Ajouter l'agar-agar et porter de nouveau à ébullition. Refroidir.

Crème d'ananas et calamondin

Battre ensemble les œufs et le sucre. Porter Fruit'Purée Calamondin et Fruit'Purée Ananas à ébullition. Verser par-dessus les œufs, bien fouetter. Ajouter la crème. Racler le mélange dans un bol, ajouter la gélatine. Couvrir de film alimentaire en contact avec la surface de la crème. Laisser refroidir, puis mélanger avant de mettre dans une poche à douille.

Meringue italienne

Battre les blancs d'œufs à vitesse 3/10. Mettre le sucre dans une casserole et porter à frémissement. Verser le sirop de sucre en un mince filet sur les blancs d'œufs, continuer de fouetter à vitesse 3/10 jusqu'à la formation d'une meringue.

Espuma ananas calamondin

Mélanger tous les ingrédients et les fouetter jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

Gel calamondin

Mélanger l'agar-agar et le sucre. Porter Fruit'Purée Calamondin et Fruit'Purée Ananas à ébullition. Verser le sucre et l'agar-agar, mélanger et porter de nouveau à ébullition. Continuer de faire bouillir pendant 5 minutes. Verser dans une plaque de cuisson revêtue d'un Silpat et laisser refroidir. Après refroidissement, mélanger dans un Thermomix pour obtenir une consistance lisse.

Montage

Remplir à moitié les fonds de tarte de confiture d'ananas. Pocher dessus la Crème d'ananas & calamondin et aplatir le mélange à la spatule. Pocher la Meringue italienne au sommet à l'aide d'une douille numéro 10 ; brûler légèrement au chalumeau. Pocher l'espuma ananas calamondin et de petits points de gel calamondin pour recouvrir la tarte. Garnir de décor en chocolat et de fleurs Tagète (*Tagetes patula*).



Mousse pomme cassis



Une recette
Mourad Khat

Pour 30 portions

260 g	Sucre glace
260 g	Noisettes en poudre
325 g	Blancs d'œufs
3 g	Crème de tartare
78 g	Sucre
130 g	Noisettes hachées
398 g	Fruit'Purée Cassis Capfruit
200 g	Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » Capfruit
100 g	Glucose
100 g	Sucre
4 g	Pectine
4 g	Gélatine
200 g	Cubes de pommes Granny Smith
200 g	Fruit'Purée Cassis Capfruit
10 g	Glucose
300 g	Opalys chocolat blanc Valrhona
20 g	Liqueur Manzana
30 g	Masse de gélatine
550 g	Crème
300 g	Chocolat Ivoire
80 g	Huile de pépins de raisins
2 g	Colorant blanc liposoluble
14 g	Framboises lyophilisées
275 g	Beurre
4 g	Sel
90 g	Sucre glace
10 g	Jaunes d'œufs cuits
250 g	Farine T55
50 g	Fécule de maïs
2	Gousse de vanille

Dacquoise à la noisette

Battre les blancs d'œufs avec la crème de tartare et ajouter lentement le sucre en poudre pour faire une meringue. Incorporer le sucre glace tamisé et les noisettes en poudre. Étaler dans un moule de 28 x28 cm, puis parsemer avec les noisettes hachées et saupoudrer du sucre glace supplémentaire avant de mettre au four. Faire cuire à 210 °C pendant environ 10-15 min.

Compote pomme cassis

Faire chauffer Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith », Fruit'Purée Cassis et le glucose à 45 °C. Ajouter la pectine mélangée avec le sucre ainsi que la gélatine. Faire bouillir pendant 2 minutes. Ajouter les cubes de pomme et refaire bouillir. Verser sur une plaque de cuisson pour refroidir, puis étaler le mélange sur la dacquoise et congeler.

Ganache fouettée ivoire et cassis

Chauffer Fruit'Purée Cassis et le glucose. Verser lentement sur le chocolat fondu et la masse de gélatine puis émulsifier. Ajouter la crème liquide froide et mixer. Conserver toute la nuit au réfrigérateur.

Glaçage au chocolat blanc

Faire fondre le chocolat à 45 °C, ajouter l'huile de pépins de raisins et le colorant, mélanger au mixeur, puis ajouter les framboises lyophilisées.

Pâte sablée

Faire cuire les jaunes d'œufs au four à micro-ondes. Ajouter le beurre et le sel aux ingrédients ci-dessus et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse. Étaler au rouleau jusqu'à 2,5 mm. Découper une forme ovale et faire cuire à 180 °C jusqu'à ce que ce soit doré.

Assemblage

Fouetter la ganache pour obtenir des pics très mous et la déposer à la poche dans des moules à boudoirs jusqu'à la moitié environ puis découper la dacquoise / compote pomme cassis à la taille du moule et la presser sur la ganache fouettée, égaliser au sommet. Mettre au réfrigérateur pendant quelques heures, puis les démouler et les faire tremper dans le glaçage. Mettre un sablé au-dessus de la mousse en forme de boudoir et décorer d'une ligne de ganache fouettée selon ses désirs.



Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » Capfruit

Capfruit a sélectionné une pomme verte, de la variété « Granny Smith », cultivée en France, dans la région Rhône-Alpes. Ce fruit possède une chair croquante, juteuse, acidulée et peu sucrée. Non pasteurisée, la purée offre une saveur exceptionnellement fraîche et désaltérante, ainsi qu'une couleur pastel acidulée. Elle est sucrée avec 10 % de sucre cristal.



Tartelettes Citron



Une recette
Gabriel Le Quang

200 g	Blanc d'œuf frais
4 g	Poudre de blanc d'œuf
200 g	Sucre
200 g	Sucre glace
4 g	Acide citrique
4 g	Fruit'Zest Citron vert
	Capfruit
250 g	Fruit'Purée Citron jaune
	Capfruit
31 g	Fruit'Purée Yuzu Capfruit
5 g	Fruit'Zest Citron jaune
	Capfruit
52 g	Dextrose en poudre
37 g	Sucre
292 g	Œufs entiers
275 g	Chocolat Ivoire
30 g	Beurre de cacao en pépites
25 g	Masse de gélatine
50 g	Segments de citron vert frais
250 g	Sirop 30 °B
1/2	Gousse de vanille
100 g	Jaune d'œuf
255 g	Beurre
70 g	Sucre glace
2 g	Sel
50 g	Poudre d'amande
300 g	Farine
7 g	Levure chimique
300 g	Crème
25 g	Sucre
QS	Fruit'Zest Citron vert
	Capfruit
20 g	Masse de gélatine
150 g	Mascarpone
1/2	Gousse de vanille
10 g	Jus de citron vert

Meringue au citron vert

Sur un bain-marie, faire chauffer à 60 °C le blanc d'œuf frais et le sucre. Ajouter la poudre de blanc d'œuf et fouetter en continuant jusqu'à refroidissement complet. Ajouter le sucre glace tamisé avec une maryse, ainsi que Fruit'Zest Citron vert et l'acide citrique. Pocher dans des moules Flexipan de 5 cm de diamètre et faire cuire 50 minutes à 70 °C. Démouler délicatement et creuser la meringue avec une cuillère à pomme parisienne. Conserver la meringue une nuit dans un endroit frais et sec.

Crème de citron

Porter à ébullition Fruit'Purée Citron jaune, Fruit'Purée Yuzu et Fruit'Zest Citron jaune. Fouetter les œufs entiers avec le sucre et le dextrose, verser le tout dans la purée bouillante et faire cuire à 85 °C. Égoutter au-dessus d'un bol et ajouter la masse de gélatine. Ajouter en trois fois le chocolat et le beurre de cacao pour obtenir une émulsion. Mixer sans air à l'intérieur comme un glaçage et laisser refroidir légèrement dans un Gastro-cool. Conserver une nuit au réfrigérateur pour qu'il se cristallise.

Confit de citron vert

Faire chauffer à 60 °C le sirop avec la gousse de vanille; ajouter les segments de citron vert frais et conserver une nuit au réfrigérateur.

Sablé Linger

Faire cuire les jaunes d'œufs au micro-ondes et les passer au tamis pour obtenir 60 g de jaunes d'œufs cuits. Crémer le beurre et le sucre, ajouter la poudre d'amande et le jaune d'œuf. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique, mélanger à la première vitesse et arrêter une fois la pâte devenue homogène. Étaler sur 2 mm et mettre au frais. Découper avec un cutter de 4 cm et le faire cuire pendant 12 minutes à 150 °C.

Chantilly vanille et citron vert

Faire chauffer la moitié de la crème avec le sucre, la vanille et Fruit'Zest Citron vert. Laisser infuser 15 minutes. Ajouter la masse de gélatine, filtrer sur le mascarpone et la deuxième partie de la crème. Mélanger avec un mixeur plongeant et conserver au réfrigérateur pendant 12 heures. Ajouter le jus de citron vert avec une maryse une fois que la Chantilly est déjà fouettée.

Montage

Chablonner la meringue avec une couche très fine composée de 50% chocolat ivoire / 50% beurre de cacao. Coller-la sur du papier et mettre sur une plaque. Déposer à la poche 10 g de crème de citron dans la meringue, ajouter un morceau de citron vert confit coupé en trois et compléter avec la chantilly vanille et citron vert. Poser le sablé Linger pour finir la coque et ajouter trois points de chantilly et trois points de crème de citron. Ajouter quelques gestes de citron vert et décorer avec un papillon en sucre.



Banoffee pie



Une recette
Kelly Nadjarian

- 200 g Fruit'Purée Banane
- Capfruit
- 60 g Jaune d'œuf
- 75 g Œufs
- 3,5 g Feuilles de gélatine
- 50 g Beurre
- 1 Gousse de vanille
- 3 g Rhum brun
- 50 g Sucre

- 100 g Crème 35% M.G
- 44 g Mascarpone
- 12 g Sucre glace
- 1 Gousse de vanille
- 3 g Extrait de vanille

- 160 g Sucre
- 80 g Beurre
- 180 g Crème 35% M.G
- 2,5 g Sel de Maldon
- 1 Gousse de vanille

- 50 g Beurre
- 50 g Sucre
- 50 g Amandes en poudre
- 50 g Farine sans gluten
- 2 g Sel

- 200 g Crème 35% M.G
- 100 g Lait
- 100 g Azelia 35% Valrhona

- 35 g Lait
- 80 g Beurre
- 35 g Sirop de glucose
- 100 g Sucre
- 2 g Pectine NH
- 100 g Grué de cacao

Crèmeux Banane

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Batre ensemble les œufs, jaunes et sucre. Amener Fruit'Purée Banane à l'ébullition avec le rhum et les graines grattées de la vanille, verser sur les œufs, remettre dans la casserole et ramener le tout à l'ébullition, en fouettant constamment. Égoutter la gélatine et faire fondre dans le mélange. Transférer la crème dans un grand bol, et quand la température atteint 45 °C, y mélanger le beurre, utilisant un mixeur plongeant. Réserver au frigo toute la nuit.

Chantilly à la vanille

Couper la gousse en deux et enlever toutes les graines. Les mettre dans un bol avec la crème, sucre glace, mascarpone et extrait de vanille et monter la crème Chantilly.

Sauce au caramel

Porter la crème, les graines grattées de la gousse de vanille et le sel à l'ébullition. Couvrir avec du film alimentaire et laisser infuser. Dans une grande casserole, chauffer un tiers du sucre. Laisser le colorer avant d'ajouter le deuxième tiers et ainsi de suite. Ajouter le beurre quand tout le sucre a caramélisé, mélangeant avec une maryse. Ajouter la crème et bien mélanger.

Crumble sans gluten

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Mettre des petits morceaux sur une plaque et cuire à 160 °C pendant 12 minutes.

Espuma Azelia

Porter à ébullition le lait et la crème. Verser sur le chocolat. Laisser 2 minutes puis mélanger en utilisant un mixeur plongeant. Réserver au frigo toute la nuit. Transférer dans un siphon, charger avec une cartouche de gaz, secouer pendant 30 secondes et utiliser.

Tuiles au grué de cacao

Chauffer le beurre, lait et sirop de glucose à 45 °C. Mélanger le sucre avec la pectine, ajouter dans la casserole et cuire à 106 °C. Ajouter le grué de cacao. Étaler sur une plaque et cuire à 160 °C pendant 12 minutes.

Montage

Remplissez la première demi-sphère en chocolat avec la chantilly à la vanille puis continuer avec le crèmeux banane. Ajouter aux dessus des brisures de Tuiles de grué de cacao, ainsi que le crumble sans gluten. Ajouter une cuillère de glace vanille. Terminer par l'espuma Azelia. Fermer la sphère en plaçant votre deuxième demi-sphère sur une plaque chaude et coller-la sur l'autre. Chauffer votre sauce au caramel et verser la dessus a la dernière minute au moment de servir le dessert.



Heure du thé



Une recette Daniel Pearse

60 g	Noix de pécan moulues
62 g	Fécule de pomme de terre
200 g	Farine tendre
1 g	Sel
108 g	Sucre
115 g	Beurre pour croissant
62 g	Œufs entiers
233 g	Crème excellence Elle & Vire 35% MG
7 g	Thé Earl Grey
3 g	Gélatine Or
47 g	Chocolat blanc Zéphyr Valrhona
3	Citrons
100 g	Sucre
150 g	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
150 g	Fruit'Purée Mandarine Capfruit
2	Mandarines
100 g	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
3 g	Agar-agar
25 g	Sucre
178 g	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
107 g	Sucre
152 g	Œufs
6 g	Gélatine
45 g	Beurre de cacao
196 g	Beurre
30 g	Sucre
120 g	Eau
6 g	Thé Earl Grey
10 g	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
2 feuilles	Gélatine
50 g	Blancs d'œufs pasteurisés
50 g	Sucre
7 g	Thé Earl Grey
50 g	Sucre glace
85 g	Crème
187 g	Eau
66 g	Sucre
65 g	Glucose sec
38 g	Dextrose
4 g	Super Neutrose
55 g	Lait en poudre
110 g	Fruit'Purée Bergamote Capfruit
6 g	Fruit'Zest Citron jaune Capfruit

Sablé aux noix de pécan

Battre le beurre et le sucre tamisé ensemble. Ajouter les œufs au mélange, puis incorporer progressivement les ingrédients secs tamisés. Mélanger le tout, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant une heure au réfrigérateur. Étaler sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier siliconé. Réserver au réfrigérateur. Découper en morceaux de 9 x 6 cm. Faire cuire sur un tuyau en cuivre enveloppé dans un Silpat à 160 °C pendant 10-12 minutes jusqu'à ce que ce soit d'un brun doré.

Ganache fouettée au thé Earl Grey et chocolat blanc

Faire frémir $\frac{1}{2}$ de la crème et ajouter les feuilles de thé. Laisser infuser pendant 10 minutes. Chinoiser la crème et réchauffer, ajouter la gélatine et mélanger avec le chocolat blanc fondu. Mélanger avec le reste de la crème, laisser reposer toute la nuit avant de fouetter en une consistance de pics mous.

Confit de citron

Peler et couper en julienne les zestes de citron en s'assurant qu'ils ne comportent pas de peau blanche. Blanchir et rafraîchir deux fois les zestes, puis faire un sirop avec le sucre et Fruit'Purée Bergamote. Une fois que cela bout, y mettre les zestes et faire cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Gelée de mandarine et de bergamote

Mélanger l'agar-agar et le sucre. Combiner avec Fruit'Purée Mandarine et Fruit'Purée Bergamote froides et porter le tout à ébullition. Cuire pendant 2 minutes, transférer dans un bol et laisser prendre au réfrigérateur. Une fois la gelée prise, la mixer dans un Thermomix pour obtenir une consistance lisse. Passer au chinois fin pour éliminer tout grumeau.

Crème de bergamote

Porter le jus de bergamote à l'ébullition. Verser sur les œufs et le sucre. Faire cuire à 83 °C. Incorporer la gélatine et le beurre de cacao. Laisser refroidir à 40 °C avant d'ajouter le beurre ramolli dans un Thermomix.

Gelée à l'Earl Grey

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le thé et infuser pendant 2 minutes. Passer au chinois. Ajouter Fruit'Purée Bergamote et la gélatine trempée. Mettre dans un plateau peu profond et laisser prendre. Une fois la gelée prise, la découper en cubes d'un 1/2 cm.

Meringues au thé Earl Grey

Mixer le sucre avec le thé. Faire une meringue française avec le sucre et blancs d'œufs. Fouetter en pics fermes puis incorporer le sucre glace tamisé. Sur une plaque couverte de papier cuisson pocher des petits dômes avec une douille numéro 5 et faire sécher dans un four à 90 °C pendant 1 - 2 heures ou jusqu'à ce que ce soit sec.

Crème glacée à la bergamote

Faire chauffer les liquides à 40 °C et ajouter les ingrédients secs. Porter le mélange jusqu'à 80 °C, passer au chinois et laisser refroidir à 5 °C. Ajouter Fruit'Purée Bergamote et passer au mixeur. Laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur et turbiner dans un Carpigiani™ pendant 7 minutes environ.

Pour le garniture

Badigeonner l'assiette avec du beurre de cacao doré - Copeaux de noix de pécan - Bleuets - Honny®Cress.



Éclairs à la framboise



Une recette
Joakim Prat

- 750 g Eau
- 750 g Lait
- 675 g Beurre
- 24 g Sel
- 30 g Sucre
- 825 g Farine
- 1500 g Œufs

- 100 g Beurre
- 123 g Sucre cassonade
- 123 g Farine

- 400 g Fruit'Purée Framboise Capfruit
- 300 g Fruit'IQF Framboise Capfruit
- 150 g Œufs
- 180 g Jaunes d'œufs
- 150 g Sucre
- 180 g Beurre
- 12 g Gélatine
- 85 g Yaourt grec
- 60 g Chantilly

- 500 g Fruit'Purée Framboise Capfruit
- 500 g Fruit'IQF Framboise Capfruit
- 200 g Sucre
- 12 g Pectine NH
- 18 g Jus de citron
- 6 g Gélatine
- 2 g Vanille (graines grattée de la gousse)
- 2 g Extrait de vanille

- 100 g Blancs d'œuf
- 200 g Sucre

Pâte à choux

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Ajouter la farine et travailler jusqu'à la pâte sèche. Ajouter les œufs en petites quantités. Pocher en forme d'éclairs. Cuire à 180 °C pour 35 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Craquelin

Ramollir le beurre, puis travailler tous les ingrédients dans un mixeur. Étaler entre deux feuilles guitares à 2,5 mm et congeler. Une fois congelé, découper les formes pour les choux comme désirés.

Crème de framboise

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Mélanger les œufs et jaunes avec la moitié du sucre. Porter à ébullition le reste du sucre et Fruit'Purée Framboise et ajouter Fruit'IQF Framboise. Verser sur les œufs, remettre dans la casserole et cuire pendant 3 minutes. Ajouter la gélatine. Quand la crème a refroidi à 50 °C, incorporer le beurre. Refroidir à 4 °C. Ajouter le yaourt et la crème fouettée.

Compote de framboise

Porte Fruit'Purée Framboise et Fruit'IQF Framboise à ébullition. Ajouter le sucre et la pectine. Cuire pendant 3 minutes. Ajouter le jus de citron, vanille et gélatine.

Meringue Suisse

Chauffer le sucre et blancs d'œuf à 50 °C sur un bain-marie en fouettant constamment. Pocher des petits points et sécher au four pendant 12 heures à 70 °C. Réserver à 40 °C avant utilisation.



Fruit'Purée Framboise Capfruit

La Framboise est un fruit très parfumé. Le processus de transformation du fruit permet de proposer une purée de framboise conservant une couleur et un goût authentiques. La purée de framboise est sucrée à 10 % de sucre cristal et non pasteurisée.



Fruits rouges, banane et noix de pécan



Une recette
Chris Seddon

146 g	Fruit'Purée Banane Capfruit
287 g	Fruit'Purée Fraise Capfruit
400 g	Lait entier
190 g	Crème 35% M.G
165 g	Sucre
42 g	Glucose atomisé
67 g	Lait en poudre 0% M.G
5 g	Stabilisateur pour glace
50 g	Sucre inverti
317 g	Eau
25 g	Sucre inverti
50 g	Dextrose
162 g	Sucre
1.3 g	Stabilisateur pour sorbet
692 g	Fruit'Purée Framboise Capfruit
68 g	Fruit'Purée Cassis Capfruit
45 g	Dextrose
23 g	Sucre inverti
15 g	Crème de cassis
100 g	Lait entier
75 g	Praliné noix de pécan
20 g	Glucose de confiseurs
75 g	Sucre inverti
38 g	Sucre
50 g	Blancs d'œuf
150 g	Crème 35% M.G
25 g	Noix de pécan torréfiées
125 g	Jaunes d'œufs
50 g	Sucre
150 g	Fruit'Purée Cassis Capfruit
40 g	Farine faible
40 g	Fleur de maïs
150 g	Blancs d'œufs
35 g	Sucre
90 g	Farine forte
90 g	Sucre
90 g	Beurre
52 g	Amandes en poudre
3 g	Sel marin
125 g	Fruit'Purée Framboise Capfruit
250 g	Glaçage neutre
25 g	Fruit'Purée Citron jaune Capfruit
25 g	Fruit'Purée Mandarine Capfruit
130 g	Eau
50 g	Glucose
30 g	Confiture d'abricot
12 g	Dextrose

Glace fraise banane

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 40 °C. Ajouter toutes les poudres ensemble, remuer, porter à 83 °C, retirer du feu, refroidir, puis y ajouter Fruit'Purée Banane et Fruit'Purée Fraise. Mélanger et laisser reposer pendant au moins 6 heures ou toute la nuit avant de turbiner.

Sorbet à la framboise

Faire chauffer l'eau et le sucre inverti à 40 °C. Ajouter toutes les poudres ensemble et remuer. Porter juste à ébullition, retirer du feu et refroidir. Incorporer Fruit'Purée Framboise Capfruit, laisser reposer pendant au moins 6 heures ou toute la nuit avant de turbiner.

Coulis de cassis

Tout mélanger ensemble jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Parfait aux noix de pécan

Chauffer le lait et le praliné à 40 °C, mixer et refroidir. Mélanger le glucose et sucre inverti et chauffer sur un bain-marie à 50 °C. Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre. Ajouter les sucres chauds pour faire une pâte à bombe. Incorporer la crème fouettée et les noix de pécan hachées.

Éponge au cassis

Fouetter les jaunes d'œufs et sucre au-dessus d'un bain-marie jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Incorporer délicatement la farine, fleur de maïs et Fruit'Purée Cassis Capfruit, et finalement les blancs d'œuf battus en meringue avec les sucres. Étaler sur une plaque de cuisson sur 8 mm d'épaisseur et cuire à 160 °C pendant 8 minutes environ.

Streusel

Tout mélanger ensemble jusqu'à la formation d'une pâte. Réfrigérer, puis tamiser à travers une grille de refroidissement. Réfrigérer à nouveau, puis faire cuire à 160 °C jusqu'à ce que cela soit doré. Mélanger 300 g de Streusel avec 100 g de praliné, transférer dans un cadre circulaire et réfrigérer.

Glaçage

Tout faire chauffer à 50 °C. Mélanger. Filtrer. Transférer dans un pistolet et utiliser à 25 °C.

Montage

Pour le montage, voir photo. Surgeler le parfait. Monter des couches successives de chaque préparation, terminant par le Coulis. Pulvériser l'entremets avec le glaçage et décorer.



Fruit'Purée Fraise Capfruit

La purée de fraise Capfruit est issue d'un mélange de plusieurs variétés cultivées et récoltées à pleine maturité. La purée est sucrée avec 10 % de sucre cristal et non pasteurisée.



Anguille



Une recette Michael Wignall

300 g	Chair d'anguille
80 g	Beurre
12 g	Crème 48% M.G
½	Citron
QS	Paprika
2 gouttes	Tabasco
300 g	Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » Capfruit
3.6 g	Agar-Agar
1	Échalote
100 g	Bacon d'Alsace (en dés)
1	Gousse d'ail
4	Brins de thym
300 ml	Cidre doux
100 ml	Vinaigre de Chardonnay
3	Jaunes d'œufs
60 g	Crème de raifort
15 g	Eau chaude
11 g	Vinaigre de Chardonnay
300 g	Huile de tournesol
485 g	Chocolat blanc
20 g	Huile de sésame
1	Pomme
100 ml	Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » Capfruit
3 g	Arêtes d'anguille fumée
3 l	Bouillon de volaille Blancs d'œufs
4	d'œufs
1	Carotte
1	Branche de céleri
1	Poireau (partie blanche)
1	Oignon
1	Gousse d'ail
1 brin	Thym
QS	Graines de poivre blanc
2	Blancs de poulet

Mousse d'anguille

Mettre l'anguille et la crème dans un robot-coupe et mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter lentement le beurre ramolli. Ajouter le jus du ½ citron et assaisonner avec le paprika et le Tabasco. Passer au tamis fin jusqu'à obtention d'une consistance lisse et réserver sur de la glace.

Gelée de pomme

Porter Fruit'Purée Pomme verte « Granny Smith » à ébullition et ajouter l'agar-agar. Verser dans un récipient en plastique, laisser refroidir pour qu'elle prenne. Ensuite, mettre dans un mixeur et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Réduction d'Alsace

Mettre tous les ingrédients dans une casserole, réduire doucement en un sirop. Chinoiser.

Émulsion de raifort

Mettre les jaunes d'œufs, la crème de raifort, l'eau et le vinaigre dans un Thermomix à la vitesse 4 et ajouter lentement l'huile de tournesol (méthode de la mayonnaise). Assaisonner selon son goût et ajuster la consistance par une petite quantité d'eau bouillante si nécessaire.

Aéro

Faire fondre le chocolat au-dessus d'un bain-marie. Incorporer l'huile de sésame dans le chocolat fondu. Mettre dans un siphon à Chantilly et pulvériser dans un sac Vac-Pac® placé dans un récipient en plastique rempli de glace. Sceller jusqu'à ce que l'air soit incorporé et l'espuma soit pris.

Pomme comprimée

Une grande pomme verte donne environ 8 à 10 tranches. Former des bandes de 10 x 6 cm avec une mandoline japonaise puis comprimer dans 100 ml de Fruit'Purée Pomme verte «Granny smith».

Consommé d'anguille fumée

Découper les légumes en dés fins. Faire légèrement mijoter les arêtes et le bouillon et écumer continuellement. Ajouter les légumes, les œufs et le poulet pour clarifier le consommé. Faire cuire pendant 3 heures à feu doux. Passer à l'étamine fine. Faire prendre 200 g de bouillon clarifié, avec 3 g de gélatine qualité bronze (faire gonfler la gélatine dans l'eau froide au préalable et presser tout excès d'eau.) Ajouter au consommé, mettre dans un récipient approprié et laisser prendre.

Assemblage

Rouler la Mousse d'anguille dans de la Pomme comprimée. Badigeonner avec la Réduction d'Alsace. Passer des morceaux d'anguille au chalumeau et les badigeonner d'huile. Mettre du caviar sur chaque morceau d'Aéro. Terminer par des brins de cresson (*Lepidium sativum*).



Mousse Exotique avec Mangue



Une recette
Lewis Wilson

500 ml	Crème 35% MG
200 g	Chocolat blanc
6	Citrons verts
125 g	Beurre
65 g	Sucre cassonade
150 g	Farine
20 g	Noix de coco râpée
175 g	Fruit'Purée Mangue Alphonso Capfruit
1/2	Gousse de vanille
15 g	Sucre cassonade
1,5 feuilles	Gélatine
100 ml	Crème 35% MG
175 g	Fruit'Elite « Grands Crus » purée Noix de Coco Capfruit
15 g	Sucre
1,5 feuilles	Gélatine
100 ml	Crème 35% MG
50 ml	Jus de citron vert
40 ml	Sirop
35 ml	Rhum blanc
1 feuilles	Gélatine
Zestes	3 Citrons vert
1/2	Ananas frais
2 brins	Menthe
15 ml	Jus d'ananas
60 g	Chocolat blanc
60 g	Beurre de cacao
15 g	Noix de coco râpée
2,5 g	Dioxyde de titane

Chantilly citron vert

Prélever le zeste des citrons verts et l'ajouter à la crème froide, laisser toute la nuit au réfrigérateur. Faire fondre le chocolat blanc. Porter à ébullition la crème avec le zeste de citron vert, laisser reposer 10 minutes, puis faire à nouveau chauffer, filtrer la crème et ajuster à 400 g. Mélanger doucement ceci au chocolat. Finir avec un mixeur à la main pour s'assurer que le mélange est total. Conserver dans un récipient hermétique et refroidir au réfrigérateur pendant 24 heures. Fouetter la crème et la mettre dans une poche avec une douille Wilton.

Sablé coco

Crémer ensemble le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la noix de coco et la moitié du sucre. Mélanger pour incorporer que partiellement. Faire la même chose avec la farine, transférer sur une surface propre et finir la pâte à la main. Étaler à une épaisseur de 2,4 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Conserver au réfrigérateur pendant 24 heures. Découper des disques de 45 mm et faire cuire à 160 °C pendant 9 minutes environ.

Mousse de mangue

Prendre la moitié de la Fruit'Purée Mangue Alphonso, ajouter le sucre et les graines grattées de la gousse de vanille, chauffer doucement à 45 °C et y mélanger la gélatine ramollie. Ajouter le reste de Fruit'Purée Mangue Alphonso, et fouetter la crème en pics mous. Quand le mélange a refroidi à 25 °C, incorporer un tiers de la crème, et puis le reste. Déposer à la poche dans des moules dômes de 5 cm. Lisser les dessus. Laisser au réfrigérateur. Quand la mousse s'est prise, utiliser une cuillère parisienne et creuser le centre, puis congeler.

Mousse coco

Prendre la moitié de la Fruit'Elite « Grands Crus » purée Noix de Coco, ajouter le sucre, chauffer doucement à 45 °C et y mélanger la gélatine ramollie. Ajouter le reste de Fruit'Elite « Grands Crus » purée Noix de Coco, et fouetter la crème en pics mous. Quand le mélange a refroidi à 25 °C, incorporer un tiers de la crème, et puis le reste. Déposer à la poche dans des moules dômes de 4 cm. Lisser les dessus, puis congeler.

Gelée citron vert

Enlever le zeste des citrons verts, puis ajouter le jus et le sirop et faire chauffer à 40 °C ; laisser infuser, ajouter la gélatine ramollie et le rhum, mélanger et filtrer.

Ananas comprimé

Éplucher l'ananas et faire des tranches d'environ 5 mm d'épaisseur en veillant à ne pas utiliser le centre. Mettre dans un sac sous vide Vacpak avec la menthe et le jus d'ananas, sceller et retirer tout l'air.

Glaçage au chocolat blanc et à la noix de coco

Faire fondre le beurre de cacao et chocolat. Ajouter le dioxyde de titane et mixer pendant 2 minutes. Incorporer la noix de coco. Utiliser à 35 °C.

Montage

Piquer la Mousse Mangue avec un cure-dent, plonger la mousse dans le Glaçage Chocolat Blanc, laisser couler et poser sur le sablé. Couper l'Ananas Comprimé en petits cubes, ajouter quelques cuillères de Gelée de Citron Vert et remplir le creux dans la Mousse à la mangue. Mettre un disque de chocolat blanc de 6 cm sur une petite table tournante (tourne-disque) ; mettre ensuite la Mousse à la noix de coco au centre. Allumer le tourne-disque et décorer avec la Chantilly de citron vert en continu d'une ligne partant du sommet de la mousse vers le bas. Poser ceci sur la Mousse à la mangue et finir avec du zeste de citron vert fraîchement râpé.



Portfolio



Lundi 11 juin 2018







Les Partenaires





Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France,
Chef exécutif au Plaza Athénée, Paris



Luc Armanet, producteur fruitier dans la Drôme



PARTENAIRE ENGAGÉ
DE LA TERRE À L'ASSIETTE



FRUITS
ROUGES



FRUITS
DU VERGER



FRUITS
TROPICAUX



AGRUMES



CRÉATIONS

capfruit.com