

BISCUIT

Les ingrédients

Crème Flora 31%	350g
Sucre semoule	100g
Sucre cassonade	50g
Huile de pépins de raisin	50g
Farine	220g
Sel fin	1g
Baking powder	8g

La préparation

- ✦ Dans la cuve du batteur, mélanger l'ensemble des poudres à l'aide du fouet.
- ✦ Ajouter ensuite le mélange crème Flora et huile.
- ✦ Une fois le mélange homogène, couler en flexipan puis cuire au four ventilé à 145°C pendant 20 minutes.
- ✦ Puis rajouter 5 à 10 minutes si nécessaire.

MOELLEUX



CROUSTILLANT RECONSTITUÉ



Les ingrédients

Couverture white 38% (Linnolat *1)	208g
Huile de pépins de raisins	63g
Crème Flora 31%	78g
Sucre semaule	21g
Sel fin	2g
Farine de riz	224g
4 épices	4g
Praliné amandes	120g
Beurre de cacao	37g
Couverture white 38% (Linnolat *2)	43g

La préparation

- ⚡ Dans une casserole, chauffer la crème Flora avec l'huile, le sucre et le sel. À ébullition, verser en 3 fois sur la couverture Linnolat*1.
- ⚡ Mixer, puis débarrasser la ganache à plat au froid positif. Après 24 heures, incorporer la farine de riz et le 4 épices à la ganache à l'aide d'un batteur électrique.
- ⚡ Donner une texture crumble à la pâte sucrée, avant de la cuire au four ventilé 15 minutes à 165°C.
- ⚡ Mixer ensuite le crumble à froid jusqu'à la texture souhaitée. Attention à ne pas trop mixer afin de ne pas faire ressortir l'huile de la pâte.
- ⚡ Fondre le beurre de cacao avec la couverture Linnolat*2.
- ⚡ Ajouter le praliné amandes.
- ⚡ Finir par le crumble.

AMANDE



PÂTE SUCRÉE

Les ingrédients

Couverture white 38 % (Linnolat)	208g
Huile de pépins de raisins	63g
Crème Flora 31 %	78g
Sucre semoule	21g
Sel fin	2g
Farine de riz	224g
Extrait de vanille	5g

La préparation

- ⚡ Dans une casserole, chauffer la crème Flora avec l'huile, le sucre et le sel. À ébullition, verser en 3 fois sur la couverture Linnolat et l'extrait de vanille.
- ⚡ Ajouter la farine de riz et former une boule.
- ⚡ Étaler la pâte à l'épaisseur souhaitée, avant de la cuire au four ventilé 15 minutes à 165°C.

VANILLE



CAKE

👥 6 personnes ⌚ 1h15

Les ingrédients

Farine	300g
Crème Flora 31%	250g
Sucre cassonade	200g
Huile neutre	100g
Levure	8g
Gousse de vanille	1 pcx

La préparation

- ✦ Gratter la gousse de vanille puis mettre dans la crème.
- ✦ Mélanger la crème et la cassonade.
- ✦ Ajouter la farine, la levure et enfin l'huile.
- ✦ Prendre des petits moules à cake et les chemiser avec du papier sulfurisé graissé.
- ✦ Peser 400g par moule puis enfourner à 170°C pendant 1h.
- ✦ Vérifier à 45 minutes en plantant la lame d'un couteau, si elle ressort sèche, il est cuit.
- ✦ Démouler et c'est prêt à être dégusté.
- ✦ Tip : au lieu d'utiliser une gousse de vanille, on peut l'aromatiser avec un zeste de citron, ou un peu de fleur d'oranger.

CRÈME

BRÛLÉE

👥 6 personnes ⌚ 2h20

Les ingrédients

Crème Flora 31 %..... 1L

Sucre..... 150g

Gousses de vanille..... 2 pcs

Sucre cassonade..... 40g

Maizena..... 80g

La préparation

- ⚡ Dans une casserole, chauffer la crème avec le sucre et les gousses de vanille grattées.
- ⚡ Faire infuser au moins 20 minutes, voire une nuit pour un goût plus prononcé.
- ⚡ Porter à ébullition puis verser sur la maizena tamisée, remettre le tout dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière.
- ⚡ Verser cette crème à 180g par ramequin et laisser refroidir minimum 2 heures.
- ⚡ Saupoudrer de sucre cassonade et brûler-la au chalumeau juste avant la dégustation.





RIZ AU

LAIT

👥 4 personnes ⌚ 0h30 +2h00

Les ingrédients

Riz rond	200g
Crème Flora 31 %	800g
Sucre semoule	60g
Gosses de vanille	2 pcs

La préparation

- ❖ Blanchir le riz dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes puis égoutter.
- ❖ Verser de l'eau bouillante dessus et recouvrir d'un film alimentaire, le laisser gonfler 10 minutes.
- ❖ Porter à ébullition la crème avec le sucre et la vanille, ajouter le riz bien égoutté dedans et cuire à petite ébullition encore 5 minutes.
- ❖ Verser dans un récipient et laisser bien refroidir avant de déguster !
- ❖ Si le riz au lait est trop consistant, il est possible de le défaire avec un peu de crème Flora liquide.
- ❖ Tip: ajouter un filet de miel avant dégustation.

VANILLE

CRÈME AU

👥 6 personnes ⌚ 0h15 + 2h00

Les ingrédients

Crème Flora 31 %	400g
Sucre semoule	100g
Chocolat noir	250g

La préparation

- ❖ Dans une casserole, chauffer la crème et le sucre jusqu'à frémissement puis verser sur le chocolat.
- ❖ Mélanger bien l'ensemble puis mixer le tout avec un mixeur plongeant.
- ❖ Débarrasser à 125g par verrine et laisser prendre au frais 2 heures minimum.
- ❖ Tip: Émietter par-dessus un sablé cacao pour apporter un peu de texture.



👥 4 personnes ⌚ 0h30 +1h00

Les ingrédients

Crème Flora 37% 500g

Agar-agar 4g

Gousse de vanille 1 pce

Sucre 50g

La préparation

- ⚡ Porter à ébullition la crème, ajouter en pluie le sucre et l'agar agar mélangés ensemble ainsi que la gousse de vanille fendue.
- ⚡ Porter à nouveau à ébullition.
- ⚡ Débarrasser à 125g par verrine.
- ⚡ Faire figer au frais pendant 1h.
- ⚡ Sortir la panna cotta du frigo et ajouter un coulis ou des fruits en brunoise.



PANNA

COTTA

PÂTE SUCRÉE



MOUSSE
CHANTILLY

GANACHE CHOCOLAT

🍰 25 mignardises ⌚ 1h30

La préparation

- ✎ Étaler la pâte sucrée (voir p.32) à épaisseur de 5mm.
- ✎ Cuire entre deux toiles de cuisson Silpain.
- ✎ Mettre la ganache (voir p.16) dans des moules palets de 4,5cm puis mettre au congélateur.
- ✎ Démouler la ganache puis la tremper dans le nappage à 27-28°C pour donner un effet brillant.
- ✎ Avec la crème chantilly (voir p.20), dessiner une rosace sur le dessus avec une douille cannelée.

CHOCOLAT

BISCUIT MOELLEUX

👥 8 personnes ⌚ 1h00 + 12h00

La préparation

- ❖ Dans un moule en silicone de 4cm de diamètre sur 2cm de hauteur, couler le crémeux mangue (voir p.28) puis placer au congélateur.
- ❖ Dans un moule de 7cm de diamètre sur 5,5cm de hauteur, mettre la mousse vanille (voir p.19) puis l'insérer mangue congelé et remettre de la mousse.
- ❖ Incorporer le biscuit (6cm de diamètre) puis lisser et placer au congélateur.
- ❖ Démouler puis tremper dans le nappage à l'aide d'un pic à brochette et égoutter.
- ❖ Placer quelques cubes de mangue et de pousses de coriandre.

Recette du nappage

Passion 1L

Sucre 150g

Pectine NH 15g

Gousses de vanille 2 pcs

- ❖ Faire chauffer la purée et la vanille. Ajouter en pluie le sucre et la pectine bien mélangés ensemble.
- ❖ Porter à ébullition 1 minute avant de chinoiser et mixer. Tiédir et utiliser à 50°C.
- ❖ Bien remixer avant d'utiliser et glacer sur des entremets bien congelés.

MOUSSE
VANILLE

