

CRÈME PÂTISSIÈRE

Les ingrédients

Crème Flora 15 %	330g
Maizena	65g
Sucre cassonade	65g
Gousse de vanille	1/2 pce

La préparation

- ↳ Infuser la vanille dans la crème 24 heures avant.
- ↳ Mélanger la crème 15% avec la cassonade et la maizena.
- ↳ Porter à ébullition tout en remuant.
- ↳ Débarrasser et stocker au frigo.



VANILLE

GANACHE

Les ingrédients

Crème Flora 31% 300g

Couverture chocolat
noir 64% 65g

La préparation

- ↳ Chauffer la crème et la verser en trois fois sur le chocolat puis mixer pour parfaire l'émulsion.
- ↳ Laisser tirer au froid positif.



NOIR 64%

CHOCOLAT



MOUSSE

VANILLE

Les ingrédients

Couverture blanche (Linnolat)	200g
Gousse de vanille	1 pce
Crème Flora 31%	800g
Vegan mousse (sosa)	20g

La préparation

- ⚡ Chauffer 300g de crème avec la vanille, puis laisser infuser quelques minutes et retirer la gousse.
- ⚡ Verser en pluie le Vegan Mousse⁽¹⁾ dans la crème infusée. Porter le tout à ébullition sans cesser de fouetter.
- ⚡ Verser ensuite sur la couverture Linnolat afin de réaliser une émulsion.
- ⚡ Tempérer la ganache à 40°C, puis réaliser le mélange avec le reste de la crème Flora (500g) mousseuse.
- ⚡ Attention la mousse fige rapidement!

⁽¹⁾Vegan Mousse est un gélifiant de la marque SOSA (c'est un mélange d'agar agar et d'amidon, spécialement conçu pour les mousses végétales).

MOUSSE CHANTILLY

Les ingrédients

Crème Fleurs 35% 100g

Chocolat 25g

La préparation

- Chauffer 10% de la crème, puis verser sur le chocolat fondu.
- Bêcher une émulsion.
Ajouter le reste de la crème froide.
- Mettre la mousse au frais pendant 2 heures.
- Monter au fouet pour obtenir une texture de chantilly.



CHOCOLAT



MOUSSE

TIRAMISU

👥 6 personnes ⌚ 1h30 +12h00

Les ingrédients

Biscuit moelleux	(voir p22)
Café	250g
Amaretto	3g
Tofu soyeux	200g
Sirap d'érable	50g
Crème Flora 31%	50g
Cacao en poudre	50g

La préparation

- ↳ Imbiber les biscuits avec le café.
- ↳ Les disposer au fond d'un plat.
- ↳ Monter la crème Flora au fouet.
- ↳ Fouetter vivement le tofu avec le sirap d'érable. Ajouter l'amaretto dans ce mélange.
- ↳ Puis mélanger le tout avec la crème Flora délicatement à la maryse.
- ↳ Verser le mélange sur les biscuits imbibés et laisser prendre au froid minimum 12 heures.
- ↳ Juste avant de déguster, saupoudrer généreusement de cacao.

CRÉMEUX NOISETTE



Les ingrédients

Crème Flora 31%	200g
Chocolat Araguani noir	100g
Praliné noisette	25g

La préparation

- ✦ Fondre le chocolat puis ajouter le praliné.
- ✦ Chauffer la crème puis réaliser une ganache en versant la crème sur le chocolat.
- ✦ Mélanger puis stocker au frigo pendant 6 heures.
- ✦ Utiliser directement.

CHOCOLAT

CRÉMEUX

Les ingrédients

Crème Flora 31%.....	150g
Fécule de maïs.....	35g
Sucre cassonade.....	65g
Purée de passion.....	50g
Purée de mangue.....	150g

La préparation

- ❖ Dans une casserole, chauffer les purées de passion et mangue.
- ❖ Dans un cul de poule, mixer la crème Flora avec la fécule et le sucre cassonade préalablement mélangés.
- ❖ Ajouter les purées chaudes sur le mélange.
- ❖ Recuire le tout dans la casserole en fouettant énergiquement jusqu'à ébullition.
- ❖ Débarrasser à plat au froid positif.



MANGUE