


veliche
GOURMET CHOCOLATE

Euphoria
Caramel

UNE COLLECTION DE RECETTE







Table des matières

Recettes

PROPOSÉES PAR LE CHEF Peter Remmelzwaal

| | |
|-------------------------------------|----|
| Gâteau de voyage toffee à la banane | 6 |
| Paris Brest au caramel | 12 |
| Gâteau au caramel onctueux | 18 |
| Dessert à l'assiette euphorisant | 26 |
| Barre chocolat caramel | 34 |

PROPOSÉES PAR LE CHEF David Redon

| | |
|------------------------------|----|
| Petits pains briochés glacés | 38 |
| Latte caramel | 44 |
| Mer, soleil & chocolat | 48 |
| Spinner | 52 |
| Douceur de feuille | 56 |
| Alicante | 62 |

Euphoria Caramel

Laissez le goût, la texture et la touche de nostalgie vous plonger dans un amour profond pour notre premier caramel : Euphoria.

Sa texture veloutée, sa saveur riche et intense avec des notes de biscuits et un soupçon de salinité, ainsi qu'un sucre caramélisé équilibré en fin de bouche, créent un crescendo gustatif harmonieux.

Euphoria se présente sous forme de pastilles de chocolat blanc au caramel, pour vous permettre de créer les gourmandises de votre souhait. Laissez libre cours à votre imagination, et laissez vous inspirer par ce livret de recettes.

Nous vous proposons 11 recettes, allant de glaces savoureuses à d'élégants gâteaux, en passant par des confections au chocolat raffinées détaillées et de délicieux desserts. Découvrez les recettes des chefs Peter Remmelzwaal et David Redon.





Euphoria offre une saveur complexe de caramel avec des notes de biscuits, un soupçon de sel et des épices subtiles, pour un goût véritablement intéressant. Il y a tant de choses à explorer avec le caramel Euphoria, je suis vraiment impatient de le voir utilisé dans de nouvelles recettes ».

François Galtier

Chocolatier, consultant international en pâtisserie et propriétaire de KKO Belgium

Le chef François Galtier a confectionné une boîte à musique vintage en chocolat Veliche et en caramel Euphoria pour le lancement de notre caramel Euphoria.

Gâteau de voyage

Toffee à la banane

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 4 gâteaux

Moule à cake de 20 x 5,5 cm

Cette recette se compose de cinq éléments :

01

Gâteau à la banane

02

Ganache au caramel

03

Praliné aux noix de
macadamia

04

Caramel Euphoria 31 %
Veliche (enrobage)

05

Décoration en caramel



01 Gâteau à la banane

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|-------------------|------|--|
| 110 g | de sucre de canne | 3 g | de levure chimique |
| 50 g | de cassonade | 75 g | de cerneaux de noix |
| 135 g | de beurre | 5 g | de mélange d'épices (cannelle, anis, clou de girofle) |
| 2 g | de sel | | |
| 140 g | de farine | | |
| 185 g | d'œuf | | |
| 200 g | de banane (mûre) | | |

PRÉPARATION

- 01 Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- 02 **Mélangez** le beurre ramolli à l'aide du robot mélangeur jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et mélangez avec le sucre de canne, la cassonade et le sel. Après avoir combiné les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, ajoutez la banane écrasée (mûre) et mélangez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 03 **Ajoutez** l'œuf et **incorporez** délicatement au beurre.
- 04 **Tamisez** la farine, la levure et les épices et **incorporez** à la pâte.
- 05 Enfin, **ajoutez** les cerneaux de noix.
- 06 **Répartissez** la pâte dans les 4 moules à cake.
- 07 **Enfournez** à 160 °C pendant environ 25 minutes.

Astuce

Vous pouvez ajouter plus de banane à l'étape 5. Le gâteau contiendra ainsi davantage de morceaux de banane une fois cuit, lui conférant un goût et une texture agréable.



02 Ganache au caramel

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 125 g | de crème 35 % MG |
| 30 g | de sirop de glucose |
| 250 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 60 g | de beurre |
| 1 g | de sel de mer |
| 2 g | de vanille |

PRÉPARATION

- 01 Faites chauffer** la crème, le sirop de glucose, le sel et la vanille jusqu'à porter le mélange à ébullition.
- 02 Ajoutez** la crème au chocolat au caramel et mélangez bien.
- 03 Incorporez** le beurre ramolli et mélangez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
- 04 Versez** la ganache sur une plaque et laissez-la cristalliser à température ambiante (une nuit) avant utilisation.



Astuce

Pour davantage de contraste entre l'enrobage et la ganache sur le dessus du gâteau, vous pouvez utiliser du chocolat au lait 35 % et du chocolat au caramel à parts égales.

Le goût du cacao se combine parfaitement bien avec l'arôme de caramel.



03 Praliné aux noix de macadamia

INGRÉDIENTS

200 g de noix de macadamia grillées
175 g de sucre
60 g d'eau
1 g de sel de mer

PRÉPARATION

- 01 Portez à ébullition** le sucre, l'eau et le sel.
- 02 Ajoutez** les noix de macadamia et faites caraméliser le sucre avec les noix.
- 03** Après la caramélisation, placez les noix sur un tapis de cuisson en silicone et **laissez-les refroidir** complètement.
- 04 Passez** les noix au robot jusqu'à l'obtention d'un praliné onctueux.

04 Caramel Euphoria 31 % Veliche (enrobage)

INGRÉDIENTS

500 g de caramel Euphoria 31 % Veliche
40 g de beurre de cacao Veliche
75 g de noix de macadamia

PRÉPARATION

- 01 Faites fondre** le chocolat et le beurre de cacao à 45 °C et **incorporez** les de noix de macadamia.
- 02** Une fois le gâteau de voyage congelé, **plongez-le** dans le chocolat.





05 Décoration en caramel

INGRÉDIENTS

Disques chocolat caramel de 4 cm
Noix de macadamia
Pralin

PRÉPARATION

- 01 Lorsque les recettes sont prêtes, commencez par **couper** le gâteau deux fois (dans la longueur).
- 02 À l'aide d'une poche à douille, **étalez** la ganache au caramel sur les bords.
- 03 **Fourrez** le centre du gâteau de praliné aux noix de macadamia.
- 04 **Placez** une nouvelle couche de gâteau sur la première et répétez l'étape précédente.
- 05 **Terminez** le gâteau avec la dernière couche et recouvrez les côtés du gâteau de ganache.
- 06 **Mettez** le gâteau au congélateur.
- 07 **Plongez** le gâteau congelé dans l'enrobage (recette 4).
- 08 **Utilisez** une petite douille pour pocher la ganache sur le dessus du gâteau.
- 09 **Décorez** le gâteau tel qu'indiqué sur la photo.

Paris Brest

Caramel

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 10 Paris Brest au caramel

Cette recette se compose de six éléments :

01
Pâte à choux

02
Craquelin

03
Crème pâtissière
au caramel

04
Noisettes
caramélisées

05
Crème au
caramel

06
Décoration en
boucles de caramel



01 Choux

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|-------------------------------|
| 160 g | d'eau |
| 160 g | de lait |
| 160 g | de beurre (coupé en morceaux) |
| 4 g | de sel |
| 10 g | de sucre |
| 280 g | d'œufs |
| 160 g | de farine |

PRÉPARATION

- 01 **Portez à ébullition** l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
- 02 **Ajoutez** la farine tamisée et mélangez la pâte en la faisant cuire à feu vif.
- 03 **Versez** la pâte dans un robot à l'aide d'une spatule et mélangez à basse vitesse.
- 04 **Ajoutez** progressivement le d'œuf (en trois fois).
- 05 **Pochez** la pâte à choux (comme pour former un donut de 8 cm) à l'aide d'une poche à douille.

02 Craquelin

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|-------------------------------|
| 140 g | de beurre |
| 90 g | de sucre de canne non raffiné |
| 180 g | de farine |
| 40 g | de poudre de noisettes |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** tous les ingrédients.
- 02 **Abaissez** entre deux feuilles de cuisson en plastique sur une épaisseur d'environ 1,5 mm.
- 03 **Mettez** au congélateur.
- 04 **Découpez** tel que requis (emporte-pièce de 8 cm à l'extérieur, 3 cm à l'intérieur).
- 05 **Placez** un disque de craquelin de chaque chou.
- 06 **Enfournez** à 165 °C pendant environ 40 minutes.



03 Crème pâtissière au caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|------------|-------|-------------------|
| 20 g | de glucose | 30 g | de sucre |
| 80 g | de sucre | 35 g | de fécule de maïs |
| 400 g | de lait | 100 g | de jaune d'œuf |
| 100 g | de crème | 50 g | de beurre |

PRÉPARATION

- 01 Portez** le lait et la crème à ébullition.
- 02 Caramélisez** le sucre avec le sirop de glucose jusqu'à obtenir un joli caramel foncé.
- 03 Versez** le lait chaud sur le caramel et portez à ébullition pendant 1 minute.
- 04 Mélangez** le sucre (2) et la fécule de maïs et incorporez le jaune d'œuf.
- 05 Incorporez** le lait au caramel chaud au mélange de jaune d'œufs et portez à ébullition en mélangeant sans cesser de remuer.
- 06** Une fois que le mélange arrive à ébullition, sortez-le du feu et **laissez refroidir**, puis ajoutez le beurre ramolli.
- 07 Mélangez** bien et versez cette crème dans un bol, recouvrez-le directement de film plastique et **laissez refroidir** au réfrigérateur.
- 08 Utilisez** un fouet ou une spatule pour bien mélanger la crème pâtissière avant de l'utiliser.



04 Noisettes caramélisées

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|-------------------------|
| 250 g | de noisettes torréfiées |
| 167 g | de sucre |
| 42 g | d'eau |
| 2 g | de gousses de vanille |
| 1 g | de sel de mer |

PRÉPARATION

- 01 **Portez à ébullition** le sucre, l'eau, le sel de mer et les gousses de vanille.
- 02 **Incorporez** les noisettes grillées et faites-les caraméliser.
- 03 Une fois les noisettes caramélisées, **placez**-les sur un tapis de cuisson en silicone.
- 04 **Prélevez** la moitié des noisettes de la recette et coupez-les en petits morceaux (pour le croquant).
- 05 **Passez** les noisettes restantes au robot jusqu'à l'obtention d'un praliné croquant.
- 06 **Laissez refroidir** avant utilisation.

Astuce

Assurez-vous que le praliné aux noisettes ne soit pas trop onctueux, afin de conserver la texture des morceaux de noisette. Utilisez le praliné noisette 65 % Veliche pour la texture onctueuse. Commencez par pocher un cercle de praliné aux noisettes, puis ajoutez le praliné onctueux Veliche. La combinaison de ces deux textures est un véritable délice. Ajoutez des morceaux de noisettes caramélisées pour le croquant.

05 Crème au caramel

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 766 g | de crème 35 % MG |
| 5 g | de gélatine en poudre |
| 25 g | d'eau |
| 250 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |

PRÉPARATION

- 01 **Faites tremper** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02 **Faites chauffer** la crème à 60 °C.
- 03 **Faites fondre** la gélatine au micro-onde et incorporez-la à la crème.
- 04 **Incorporez** les pastilles de chocolat à la crème et mélangez bien.
- 05 **Laissez refroidir** le mélange au réfrigérateur pendant 12 heures avant de l'utiliser.
- 06 **Fouettez** la crème jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

06 Décoration en boucles de caramel

Commencez par **tempérer** le chocolat au caramel. **Versez-le** en couche très fine sur une surface plate. Lorsque le chocolat est presque cristallisé, utilisez un emporte-pièce rond de 4 à 5 cm pour **créer** des boucles de chocolat.

PRÉPARATION

- 01 **Pour commencer**, suivez les instructions ci-dessus, puis suivez les instructions suivantes.
- 02 Une fois que les choux sont cuits, **coupez**-les en deux.
- 03 Commencez par **pocher** un cercle de crème pâtissière au caramel sur la partie inférieure de chaque chou.
- 04 À l'intérieur de ce cercle, **pochez** le praliné onctueux (recette 4).
- 05 **Ajoutez** une partie des noisettes caramélisées sur cette couche.
- 06 Après avoir fouetté la crème au caramel (recette 5), **utilisez** une douille cannelée à 16 points pour intégrer le joli design à la crème. **Utilisez** un plateau tournant pour faciliter le pochage.
- 07 **Placez** la partie supérieure des choux sur la crème.
- 08 **Décorez** le chou avec le sucre neige, le praliné et les boucles de caramel.





Onctueux *Gâteau au Caramel*

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 4 gâteaux

Cercle à crumble : Ø18 cm + Ø16 cm

Moule : cercle à pâtisserie rond Ø16 cm

Intérieur du gâteau : Ø14 cm

Cette recette se compose de six éléments :

01

Crumble

02

Génoise aux
noisettes

03

Compotée d'abricots

04

Crème anglaise
caramel/vanille

05

Mousse au caramel
Euphoria 31 %
Veliche

06

Crème au caramel

07

Glaçage
chocolat
caramel

08

Décoration



01 Crumble

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---------------------------------|
| 300 g | de cassonade blonde |
| 300 g | de farine T55 |
| 150 g | de poudre d'amande |
| 150 g | d'éclats d'amandes (concassées) |
| 3 g | de fleur de sel |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** les amandes, le sel, le sucre et la farine dans le bol du robot.
- 02 **Incorporez** le beurre à vitesse élevée. **Arrêtez** le robot avant que le mélange ne soit complet (la consistance doit être celle d'un crumble).
- 03 **Versez** 140 g de pâte à crumble dans le cercle à pâtisserie de 18 cm de Ø. **Placez** un cercle à pâtisserie de 16 cm de Ø au centre.
- 04 **Enfournez** à 165° C.

02 Génoise aux noisettes

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 plaque de cuisson de 60 x 40 cm

| | | | |
|-------|-----------------------|-------|--------------|
| 180 g | d'œuf | 28 g | de beurre |
| 30 g | de jaune d'œuf | 125 g | blanc d'œuf |
| 150 g | de sucre (1) | 30 g | de sucre (2) |
| 170 g | de poudre de noisette | 2 g | de sel |
| 50 g | de farine | | |

PRÉPARATION

- 01 **Montez** les blancs en neige avec le sucre (1) jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
- 02 **Battez** séparément l'œuf entier, le sucre (2) et la poudre d'amande.
- 03 **Incorporez** le beurre fondu au mélange de poudre d'amande.
- 04 **Incorporez** les blancs en neige au mélange d'amandes à l'aide d'une spatule.
- 05 **Ajoutez** la farine et le sel. Mélangez bien.
- 06 **Versez** ce mélange sur deux tapis de cuisson et enfournez à 215 °C.
- 07 **Laissez refroidir** au congélateur. Utilisez un emporte-pièce de 14 cm de Ø pour découper le biscuit. Deux biscuits au total pour un gâteau.

03 Compotée d'abricots

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|-----------------------|-------|-----------------------|
| 160 g | de purée d'abricots | 2 g | de cannelle |
| 62 g | de sucre | 20 g | de jus de citron |
| 3 g | de pectine NH | 1,5 g | de gélatine en poudre |
| 125 g | d'abricots dénoyautés | 8 g | d'eau |

PRÉPARATION

- 01 **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02 **Mélangez** le sucre et la pectine.
- 03 **Faites chauffer** la purée, les morceaux d'abricot et la cannelle à 40 °C.
- 04 **Incorporez** le mélange de sucre et de pectine et portez à ébullition (2 minutes).
- 05 **Incorporez** le jus de citron et la masse gélatine au mélange chaud et mélangez bien.
- 06 **Versez**-en une couche sur la génoise aux noisettes.

04 Crème anglaise caramel/vanille

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|-----------------------|------|---|
| 300 g | de crème 35 % MG | 25 g | d'eau |
| 100 g | de lait | 80 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 2 g | de vanille | 30 g | de chocolat au lait Intense 35 % Veliche |
| 85 g | de jaune d'œuf | | |
| 60 g | de sucre | | |
| 5 g | de gélatine en poudre | | |

PRÉPARATION

- 01 **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02 **Portez à ébullition** la crème, le lait et la vanille.
- 03 **Mélangez** le jaune d'œuf et le sucre.
- 04 **Incorporez** la crème à ce mélange, **mélangez** bien et **chauffez** à 84 °C.
- 05 **Retirez** la casserole du feu et **incorporez** la gélatine au mélange.
- 06 Laissez la crème refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 45 °C, puis **ajoutez** le chocolat. **Mélangez** brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 07 **Versez** la crème anglaise sur la génoise aux noisettes, et **mettez** au congélateur.



05 Mousse au caramel Euphoria 31 % Veliche

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 960 g | de crème 35 % MG (1) |
| 485 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 185 g | de jaune d'œuf pasteurisé |
| 185 g | de sucre |
| 70 g | d'eau |
| 200 g | de lait |
| 15 g | de gélatine en poudre |
| 75 g | d'eau |

PRÉPARATION

- 01 **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02 **Préparez** une « pâte à bombe » avec les jaunes d'œufs, **portez à ébullition** l'eau et le sucre jusqu'à 120 °C.
- 03 **Fouettez** la crème (1) jusqu'à l'obtention d'une chantilly onctueuse.
- 04 **Portez à ébullition** le lait, **ajoutez** la masse gélatine et incorporez au chocolat. Laissez la ganache refroidir à 35 °C.
- 05 **Incorporez** la « pâte à bombe » à la ganache au chocolat.
- 06 **Incorporez** la crème fouettée au mélange et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte (parfaitement) lisse.
- 07 **Versez** la mousse dans le cercle à tarte, et **versez** le fourrage.
- 08 **Mettez** les gâteaux au congélateur.



06 Crème au caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|--------------|---|-------------|--|
| 500 g | de crème 35 % MG | 50 g | de praliné aux noisettes 65 % Veliche |
| 5 g | de gélatine en poudre | 10 g | d'amaretto (facultatif) |
| 25 g | d'eau | 2 g | de gousse de vanille |
| 150 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche | | |

PRÉPARATION

- 01** **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide (masse gélatine).
- 02** **Grattez** la gousse de vanille et **faites chauffer** la crème à 60 °C.
- 03** Faites fondre la masse gélatine (au micro-onde) jusqu'à ce que l'eau frémisses.
- 04** **Incorporez** la masse gélatine à la crème. Après avoir ajouté la masse gélatine, ajoutez le praliné aux noisettes.
- 05** **Faites fondre** le chocolat blanc (45 °C) et incorporez la crème.
- 06** **Utilisez** un mixeur plongeant pour combiner tous les ingrédients.
- 07** Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. **Ajoutez** la liqueur d'Amaretto lorsque vous fouettez la crème jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

07 Glaçage chocolat caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|--------------|---|--------------|---------------------|
| 12 g | de gélatine | 90 g | de lait concentré |
| 60 g | d'eau (1) | 135 g | de sirop de glucose |
| 170 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche | 135 g | de sucre |
| | | 65 g | d'eau (2) |

PRÉPARATION

- 01** **Mélangez** la gélatine dans de l'eau froide.
- 02** **Portez à ébullition** l'eau (2) et le sucre. **Ajoutez** le sirop de glucose dès que l'eau bout.
- 03** **Retirez** la casserole du feu et **incorporez** la gélatine.
- 04** Après avoir ajouté la gélatine, **incorporez** le lait concentré et le chocolat.
- 05** **Mélangez** à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un glaçage onctueux.
- 06** **Laissez refroidir** avant utilisation. Faites chauffer à nouveau et utilisez à 35 °C.

08 Décoration en chocolat

INGRÉDIENTS

Après le tempérage du chocolat au caramel en suivant la courbe de tempérage du chocolat blanc indiquée sur l'emballage, créez trois pétales de fleur et placez-les ensemble comme une flamme (voir la photo du produit).

ASSEMBLAGE

- 01 **Préparez** la recette et suivez les instructions indiquées.
- 02 **Préparez** le fourrage du gâteau séparément, dans un cercle à pâtisserie de 14 cm.
- 03 **Commencez** par la génoise aux noisettes. Ajoutez une couche de compote d'abricot sur la génoise aux noisettes.
- 04 **Placez** une autre couche de génoise sur la compote et versez une couche de crème anglaise à la vanille et au caramel. Vérifiez que le fourrage ne dépasse pas 3,5 cm de hauteur. Placez le fourrage au congélateur.
- 05 **Confectionnez** la mousse au caramel. Préparez un cercle à pâtisserie de 16 cm avec une feuille/bande de cuisson en plastique et remplissez-le à moitié de mousse.
- 06 **Insérez** le fourrage congelé au milieu du cercle à pâtisserie. Aplatissez-le (4,5 cm de hauteur). Placez le cercle à pâtisserie au congélateur.
- 07 **Fouettez** la crème caramel et utilisez une douille Saint Honoré pour faire la décoration à la crème (disque rond de 12 cm).



- 08 **Vaporisez** le colorant rouge avec la vaporisation caramel chocolat une fois le disque congelé.
- 09 **Recouvrez** le gâteau du glaçage au caramel et insérez le gâteau directement au centre du crumble cuit (recette 1).
- 10 **Finissez** le gâteau avec la décoration en chocolat au caramel, des morceaux d'abricot et des dés de caramel.



Euphorisant

Dessert à l'assiette

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Moule : cercle 8,5 cm Pavoni - Moule à quenelles

Cette recette se compose de neuf éléments :

01

Crumble

02

Génoise aux
noisettes

03

Crème aux fruits
de la passion

04

Choux

05

Mousse au caramel
Euphoria 31 %
Veliche

06

Crème au caramel

07

Glaçage chocolat
caramel

08

Sauce caramel

09

Décoration en
chocolat



01 Crumble

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---------------------------------|
| 50 g | de beurre |
| 50 g | de cassonade blonde |
| 50 g | de farine T55 |
| 25 g | de poudre d'amande |
| 25 g | d'éclats d'amandes (concassées) |
| 1 g | de zests d'orange |
| 0,5 g | de fleur de sel |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** les amandes, le sel, le sucre, les zests d'orange et la farine dans le bol du robot.
- 02 **Incorporez** le beurre à vitesse élevée. Arrêtez le robot avant que le mélange ne soit complet (la consistance doit être celle d'un crumble).
- 03 **Enfournez** à 165° C.

02 Génoise aux noisettes

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 plaque de cuisson de 60 x 40 cm

| | | | |
|-------|------------------------|-------|----------------|
| 180 g | d'œufs | 125 g | de blanc d'œuf |
| 30 g | de jaune d'œuf | 30 g | de sucre (2) |
| 150 g | de sucre (1) | 2 g | de sel |
| 170 g | de poudre de noisettes | | |
| 50 g | de farine | | |
| 28 g | de beurre | | |

PRÉPARATION

- 01 **Montez** les blancs en neige avec le sucre (1) jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
- 02 **Battez** séparément l'œuf entier, le sucre (2) et la poudre d'amande.
- 03 **Incorporez** le beurre fondu au mélange de poudre d'amande.
- 04 **Incorporez** les blancs en neige au mélange d'amandes à l'aide d'une spatule.
- 05 **Incorporez** la farine et le sel. **Mélangez** bien.
- 06 **Versez** ce mélange sur deux tapis de cuisson et enfournez à 215 °C.
- 07 **Laissez refroidir** au congélateur. **Utilisez** un emporte-pièce rond en forme de donut pour découper la génoise. Un « disque » de génoise pour un gâteau.



03 Crème aux fruits de la passion

INGRÉDIENTS

| | | | |
|--------------|----------------------------------|--------------|-------------------------------|
| 110 g | de purée de fruits de la passion | 3,5 g | de gélatine en poudre |
| 45 g | de purée de mangue | 17 g | d'eau |
| 84 g | de sucre | 45 g | de beurre |
| 140 g | d'œufs | 45 g | de chocolat blanc |
| 70 g | de jaune d'œuf | | Obsession 30 % Veliche |

PRÉPARATION

- 01 Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02 Portez à ébullition** la purée et le sucre.
- 03 Combinez** l'œuf entier et le jaune d'œuf.
- 04 Incorporez** la purée chaude à ce mélange, **mélangez** bien et **chauffez** à 84 °C.
- 05 Retirez** la casserole du feu et **incorporez** la gélatine au mélange.
- 06** Laissez la crème **refroidir** à 38 °C, puis ajoutez le chocolat blanc fondu et le beurre ramolli. **Mélangez** brièvement à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 07 Utilisez** immédiatement et remplissez quelques moules à quenelle. Vous utiliserez le reste pour fourrer les choux.

04 Pâte à choux

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------------|-------------------------------|--------------|-----------|
| 80 g | d'eau | 5 g | de sucre |
| 80 g | de lait | 140 g | d'œufs |
| 80 g | de beurre (coupé en morceaux) | 80 g | de farine |
| 2 g | de sel | | |

PRÉPARATION

- 01 Portez à ébullition** l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
- 02 Incorporez** la farine tamisée et **mélangez** la pâte en la faisant cuire à feu vif.
- 03 Versez** la pâte dans un robot à l'aide d'une spatule et mélangez à basse vitesse.
- 04 Ajoutez** progressivement le blanc d'œuf (en trois fois).
- 05 Pochez** la pâte à choux (pour former des choux de petite taille) à l'aide d'une poche à douille.
- 06 Enfourez** la pâte à choux à 165° C pendant 30 minutes environ.
- 07** Lorsque les choux ont refroidi, **plongez**-les dans le caramel chaud, avant de les remplir de crème aux fruits de la passion.

05 Mousse au caramel Euphoria 31 % Veliche

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|---|-------|-----------------------|
| 480 g | de crème 35 % MG (1) | 30 g | d'eau |
| 240 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche | 100 g | de lait |
| 90 g | de jaune d'œuf pasteurisé | 7,5 g | de gélatine en poudre |
| 90 g | de sucre | 38 g | d'eau |

PRÉPARATION

- 01** **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- 02** **Préparez** une « pâte à bombe » avec les jaunes d'œufs, **portez à ébullition** l'eau et le sucre jusqu'à 120 °C.
- 03** **Fouettez** la crème (1) jusqu'à l'obtention d'une chantilly onctueuse.
- 04** **Portez à ébullition** le lait, **incorporez** la masse gélatine et incorporez au chocolat. Laissez la ganache refroidir à 35 °C.
- 05** **Incorporez** la « pâte à bombe » à la ganache au chocolat.
- 06** **Incorporez** la crème fouettée au mélange et **mélangez** jusqu'à l'obtention d'une pâte (parfaitement) lisse.
- 07** **Versez** la mousse dans le cercle à tarte, et **versez** le fourrage.
- 08** **Mettez** les gâteaux au congélateur.



06 Crème au caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|-------|-------------------------------------|-----|-------------------------|
| 250 g | de crème 35 % MG | 5 g | d'amaretto (facultatif) |
| 2,5 g | de gélatine en poudre | 1 g | de gousse de vanille |
| 12 g | d'eau | | |
| 75 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche | | |
| 25 g | de praliné noisette 65 % Veliche | | |

PRÉPARATION

- 01 **Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide (masse gélatine).
- 02 **Grattez** la gousse de vanille et faites chauffer la crème à 60 °C.
- 03 **Faites fondre** la masse gélatine (au micro-onde) jusqu'à ce que l'eau **frémisse**.
- 04 **Incorporez** la masse gélatine à la crème. Une fois la masse gélatine incorporée, **ajoutez** le praliné aux noisettes.
- 05 **Faites fondre** le chocolat blanc (45 °C) et **incorporez** la crème.
- 06 **Utilisez** un mixeur plongeant pour combiner tous les ingrédients.
- 07 Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. **Ajoutez** la liqueur d'Amaretto lorsque vous **fouettez** la crème jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

07 Glaçage chocolat caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|------|-------------------------------------|------|---------------------|
| 6 g | de gélatine | 68 g | de sirop de glucose |
| 30 g | d'eau (1) | 68 g | de sucre |
| 85 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche | 32 g | d'eau (2) |
| 45 g | de lait concentré | | |

PRÉPARATION

- 01 **Faites tremper** la gélatine dans de l'eau froide.
- 02 **Portez à ébullition** l'eau (2) et le sucre. **Ajoutez** le sirop de glucose dès que l'eau bout.
- 03 Retirez la casserole du feu et **incorporez** la gélatine.
- 04 Après avoir ajouté la gélatine, **incorporez** le lait concentré et le chocolat.
- 05 **Mélangez** à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un glaçage onctueux.
- 06 **Laissez refroidir** avant utilisation. **Faites chauffer** à nouveau et utilisez à 35 °C.

08 Sauce caramel

INGRÉDIENTS

| | | | |
|--------------|------------------|-------------|------------|
| 50 g | de sucre | 1 g | de vanille |
| 120 g | de crème 35 % MG | 20 g | de beurre |
| 75 g | de miel | 1 g | de sel |
| 24 g | d'eau | | |

PRÉPARATION

- 01 Portez à ébullition** le sucre, l'eau et le sirop de glucose jusqu'à caramélisation.
- 02 Faites chauffer** la crème avec le sel et la vanille.
- 03 Utilisez** la crème chaude et versez-la dans le caramel lorsqu'il est prêt.
- 04 Mélangez** et portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange atteigne 103 °C.
- 05 Laissez refroidir** le caramel à 40 °C.
- 06 Incorporez** le beurre ramolli et mélangez le caramel jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

09 Décoration en chocolat

INGRÉDIENTS

Après le tempérage du chocolat au caramel en suivant la courbe de tempérage du chocolat blanc figurant sur l'emballage, créez un bâton en chocolat à l'aide d'un couteau. Vous pouvez réaliser les petites spirales de chocolat à l'aide d'un petit emporte-pièce.

ASSEMBLAGE

- 01 Préparez** la recette et suivez les instructions indiquées ensuite.
- 02 Faites** la mousse au caramel et remplissez le moule avec la mousse.
- 03** Une fois la mousse congelée, **sortez-la** du moule.
- 04 Vaporisez** le colorant rouge sur le cercle à pâtisserie congelé à l'aide d'un vaporisateur. Pour la vaporisation, utilisez un mélange de chocolat au caramel et de beurre de cacao.



05 **Finissez** le dessert à l'assiette tel qu'indiqué sur la photo

- Morceaux de crumble
- Quenelle recouverte de glaçage au caramel
- Points de crème au caramel
- Noisettes plongées dans du caramel chaud
- Décorations en chocolat au caramel
- Choux à la crème aux fruits de la passion
- Morceaux de mandarines fraîches



Astuce

Le fourrage de la mousse peut être de la crème aux fruits ou du coulis.

Caramel

Barre chocolat

PAR LE CHEF PETER REMMELZWAAL

Recette pour 14 barres de 25 grammes

Moule : CF0240

Cette recette se compose de cinq éléments :

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| 01 Caramel Euphoria 31 % Veliche | 02 Caramel tendre à la vanille | 03 Praliné noisette Veliche | 04 Beurre de cacao marron foncé/or à vaporiser | 05 Feuille d'or (décorations Leman) |
|---|---|--|--|--|

01 Caramel Euphoria 31 % Veliche

Suivez la courbe de tempérage du chocolat blanc (voir l'emballage) pour tempérer le chocolat au caramel.



02 Caramel tendre à la vanille

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 50 g | de sucre |
| 120 g | de crème 35 % MG |
| 75 g | de sirop de glucose |
| 24 g | d'eau |
| 1 g | de vanille |
| 85 g | Caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 20 g | de beurre |
| 1 g | de sel |

PRÉPARATION

- 01 Portez à ébullition** le sucre, l'eau et le sirop de glucose jusqu'à caramélisation.
- 02 Faites chauffer** la crème avec le sel et la vanille.
- 03 Utilisez** la crème chaude et **versez-la** dans le caramel lorsqu'il est prêt.
- 04 Mélangez** et **portez à ébullition** jusqu'à ce que le mélange atteigne 103 °C.
- 05 Laissez refroidir** le caramel à 75 °C.
- 06 Incorporez** le caramel et **mélangez** au chocolat au caramel.
- 07 Incorporez** le beurre ramolli et **mélangez** le caramel jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.
- 08 Utilisez** immédiatement (28 °C).



03 Praliné Noisette

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 300 g | de praliné noisette 65 % Veliche |
| 80 g | Crispy crunchies/pailleté feuilletine Veliche |
| 2 g | de sel |
| 160 g | de chocolat au lait Intense 35 Veliche |
| 28 g | de beurre de cacao Veliche |

PRÉPARATION

- 01 **Faites fondre** le chocolat jusqu'à ce que sa température atteigne 45 °C.
- 02 **Combinez** le chocolat fondu, le praliné, le beurre de cacao et le sel.
- 03 Enfin, **ajoutez** les crispy crunchies (écrasez-les jusqu'à l'obtention de morceaux très fins).
- 04 **Laissez refroidir** le praliné (en le tempérant) à 28 °C.
- 05 **Utilisez**-le directement et versez-en une couche sur le caramel.

04 Beurre de cacao à vaporiser

Utilisez du beurre de cacao coloré marron foncé, **incorporez**-y de la poudre d'or fine (décorations Leman) et **tempérez** à 28 °C. À l'aide d'une bombe, **vaporisez** une fine couche sur le moule.

05 Feuille d'or

Après avoir démoulé les barres, **décorez**-les de quelques feuilles d'or pour y apporter la touche finale (facultatif).



I glacés

Petits pains briochés

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 35 petits pains glacés

Cette recette se compose de cinq éléments :

01

Petits pains
briochés

03

Caramel aux
framboises

05

Assemblage

02

Glace au
caramel

04

Pistaches au
caramel



01 Petits pains briochés

INGRÉDIENTS

| | | | |
|----------------|-------------------|-------------------------------|----------------|
| 1 000 g | de farine T55 | Pour la dorure à l'œuf | |
| 500 g | d'œuf | 50 g | de lait entier |
| 150 g | de sucre | 100 g | d'œuf |
| 22 g | de sel de mer | | |
| 140 g | de lait entier | | |
| 45 g | de levure fraîche | | |
| 450 g | de beurre | | |

PRÉPARATION

- 01** **Combinez** la farine, les œufs, le sucre, le sel de mer et le lait entier en mélangeant pendant 4 minutes sur la vitesse la plus basse, en décollant les côtés de temps à autre.
- 02** **Incorporez** la levure fraîche, et **mélangez** pendant 4 minutes sur la 2^e vitesse.
- 03** **Ajoutez** le beurre légèrement ramolli pour en faciliter l'incorporation et **mélangez** jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois (sur la 2^e ou 3^e vitesse). La température finale de la pâte doit s'élever à environ 24 °C.
- 04** Une fois que la pâte est prête, **retirez-la** du bol du robot, en rabattant plusieurs fois la pâte pour lui donner plus de force et **placez-la** dans un bol recouvert d'un film plastique et **laissez reposer** à température ambiante pendant une heure.
- 05** **Démoulez la pâte, rabattez-la** à nouveau 2 à 3 fois et **placez-la** au réfrigérateur pendant 12 à 15 heures, à 4 °C.
- 06** Une fois que la pâte a reposé, **pesez** et façonnez des boules de 60 g.
- 07** **Disposez**-les sur une plaque à cuisson dans des cercles à pâtisserie en métal graissés de 8 cm de Ø et de 5 cm de hauteur, et laissez lever pendant 1h30 à 2 h à 28 °C, à une humidité de 80 %.
- 08** **Vaporisez** la dorure à l'œuf (mélange d'œufs entiers et de lait) et **enfournez** à 170 °C dans un four à convection pendant 12 minutes en **fermant** l'amortisseur de contrôle.
- 09** Après la cuisson, **retirez** les cercle à pâtisserie pendant que les petits pains sont encore légèrement chauds.
- 10** **Dorez** la partie supérieure à l'aide d'un chalumeau de cuisine.



02 Glace au caramel

INGRÉDIENTS

| | |
|---------|---|
| 1 011 g | de lait entier |
| 496 g | de crème UHT 35 % MG |
| 111 g | de sucre en poudre caramélisé |
| 23 g | de lait écrémé en poudre |
| 106 g | de sirop de glucose déshydraté |
| 4 g | de stabilisateur |
| 249 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |

PRÉPARATION

- 01 **Faites caraméliser** le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur marron clair et laissez reposer, puis **incorporez-y** la poudre.
- 02 **Combinez** la poudre de caramel, le lait en poudre, le sirop de glucose en poudre et le stabilisateur.
- 03 **Faites chauffer** le lait et la crème, ajoutez les ingrédients en poudre lorsque la température atteint environ 35-40 °C, puis pasteurisez à 85 °C.
- 04 **Laissez l'appareil mûrir** pendant 12 heures à 4 °C et turbinez.
- 05 **Versez** dans un moule en silicone Silikomart Promise 65 et **placez au congélateur**.

03 Caramel aux framboises

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 12 g | de poudre de framboise |
| 212 g | de maltodextrose |
| 2 g | de pectine NH |
| 212 g | de purée de framboise |
| 390 g | de sucre |
| 116 g | de sirop de glucose |
| 566 g | de crème UHT 35 % MG |
| 88 g | de beurre de cacao Veliche |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** les ingrédients en poudre, puis incorporez-les à la purée de framboise légèrement réchauffée pour les dissoudre.
- 02 **Faites caraméliser** le sucre et le sirop de glucose à 190 °C, **stoppez la cuisson** et **incorporez** progressivement la crème réchauffée, puis **ajoutez** la purée de framboise mélangée aux ingrédients, **portez à ébullition** et retirez du feu.
- 03 **Ajoutez** le beurre de cacao et mélangez.
- 04 **Couvrez** en contact avec du film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

04 Pistaches au caramel

INGRÉDIENTS

200 g de pistaches grillées
Q.N. de caramel Euphoria 31 % Veliche

PRÉPARATION

- 01 Dans un récipient, **mettez** les pistaches grillées froides et **ajoutez** l'équivalent d'une cuillère à soupe de chocolat au caramel Euphoria tempéré.
- 02 **Mélangez** délicatement à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le chocolat se fige autour des pistaches.
- 03 **Répétez** cette action plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une couche de 3 mm autour des pistaches.
- 04 Au moment du dernier enrobage, lorsque le chocolat vient de figer, **saupoudrez** de sucre glace. Laissez reposer.

05 Assemblage

PRÉPARATION

- 01 **Coupez** les petits pains en deux en leur centre et **placez** un anneau de glace au caramel.
- 02 **Pochez** environ 40 g de caramel à la framboise au centre et saupoudrez de pistaches.
- 03 **Posez** la partie supérieure du petit pain sur la glace et saupoudrez de poudre de framboise.





Astuce

Les petits pains briochés
peuvent être servis légèrement
chauds.

Caramel

Patte

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 30 pâtisseries individuelles

Cette recette se compose de sept éléments :

01

Sablés
bretons

02

Soft Praliné

03

Crème café
caramel

04

Ganache
montée au
caramel

05

Glaçage au
caramel

06

Meringue
aux épices

07

Assemblage

01 Sablés bretons

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|--------------------|
| 225 | g | de farine |
| 7 | g | de levure chimique |
| 160 | g | de sucre |
| 2 | g | de sel de mer |
| 160 | g | de beurre |
| 80 | g | de jaune d'œuf |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** tous les ingrédients, à l'exception des jaunes d'œufs, jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.
- 02 **Incorporez** les jaunes d'œufs pour réaliser la préparation finale.
- 03 **Laissez refroidir** et laissez reposer au réfrigérateur.
- 04 **Abaissez** sur une épaisseur de 5 mm et découpez un anneau de 4 cm de Ø.
- 05 **Enfournez** à 160 °C pendant 15 minutes.

02 Soft Praliné

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|--|
| 280 | g | de praliné noisette 65 % Veliche |
| 4 | g | de sel de mer |

PRÉPARATION

- 01 **Pochez** 10 g par moule Silikomart SF022.
- 02 **Congelez.**

03 Crème café caramel

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|--|
| 200 | g | de lait entier |
| 48 | g | de café en grain |
| 52 | g | de masse gélatine (1/5) |
| 360 | g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 400 | g | de crème UHT 35 % MG |

PRÉPARATION

- 01 **Faites chauffer** le lait avec les grains de café concassés et laissez pendant 10 minutes.
- 02 **Passez le mélange dans une passoire**, complétez la perte et réchauffez à 75 °C.
- 03 **Versez** sur le chocolat.
- 04 **Mélangez et incorporez** la crème liquide froide.
- 05 **Mélangez** et en ajouter 30 g sur le praliné congelé.

04 Ganache montée au caramel

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 500 g | de crème UHT 35 % MG |
| 38 g | de masse gélatine (1/5) |
| 238 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 500 g | de crème liquide 35 % |

PRÉPARATION

- 01 **Faites chauffer** la crème à 80 °C, **incorporez** la gélatine et **versez** sur le chocolat.
- 02 **Ajoutez** la crème liquide froide et **mélangez** jusqu'à l'obtention d'une bonne émulsion.
- 03 **Laissez reposer** une nuit au réfrigérateur.
- 04 **Fouettez** la crème juste avant de l'utiliser jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

05 Glaçage au caramel

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|---|
| 100 g | de crème UHT 35 % MG |
| 70 g | de sucre |
| 410 g | de sirop de glucose |
| 18 g | de masse gélatine (1/5) |
| 180 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 700 g | de glaçage miroir neutre |

PRÉPARATION

- 01 **Portez à ébullition** la crème, le sucre et le sirop de glucose.
- 02 **Incorporez la** masse gélatine et **versez** dans le chocolat. Mélangez bien.
- 03 **Ajoutez le** glaçage miroir à la fin.
- 04 **Mélangez et utilisez** lorsque la température atteint 35/38 °C.



06 Meringue aux épices

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|--------------------|
| 200 g | de blanc d'œuf |
| 400 g | de sucre |
| 3 g | d'épices spéculoos |

PRÉPARATION

- 01 **Combinez** les blancs d'œufs et le sucre, **et faites chauffer** à feu doux à 40 °C.
- 02 **Incorporez les** épices et **fouettez** jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
- 03 **Pochez** un dôme de 6 cm de Ø sur le moule en silicone Silikomart Plisse SF312.
- 04 **Enfournez** à 90 °C pendant 3 heures.
- 05 **Conservez** dans un endroit sec.



07 Assemblage

PRÉPARATION

- 01 Dans un cercle à pâtisserie en inox de 6 cm de Ø et de 3,5 cm de haut, **pochez** la ganache montée au caramel.
- 02 **Poussez** à l'intérieur l'insert glacé de café crémeux au praliné onctueux.
- 03 **Versez** un peu de ganache montée au caramel et **terminez** par les sablés bretons.
- 04 **Congelez.**
- 05 **Démoulez et recouvrez** de glaçage au caramel.
- 06 **Placez** une meringue sur chaque gâteau, relief vers le haut, et râpez quelques grains de café sur le dessus.

Mer, soleil Chocolat

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 10 verres de boisson

Cette recette se compose de quatre éléments :

01

Timbale coco

03

Boisson
tropicale

02

Vaporisation de
cacao marron

04

Assemblage



01 Timbale coco

INGRÉDIENTS

Q.N. de caramel Euphoria 31 % Veliche

PRÉPARATION

- 01 **Tempérez** le chocolat en suivant la courbe de tempérage 40-45/25-26/28-29 °C.
- 02 **Versez-en** deux couches dans un moule en demi-sphère de 8 cm de Ø.
- 03 **Laissez figer, démoulez** et **collez** les deux demi-sphères pour obtenir une sphère.
- 04 **Déroulez** un morceau de film alimentaire de 40 x 40 cm, **déposez** environ 100 g de chocolat tempéré au centre, **placez** une sphère sur le dessus. Enroulez le film jusqu'au sommet, en serrant pour créer des rainures.
- 05 Une fois le chocolat durci, **retirez** le film alimentaire et, à l'aide d'un emporte-pièce rond légèrement chaud, découpez un trou de 3 cm de Ø.

02 Vaporisation de cacao couleur marron

INGRÉDIENTS

260 g de beurre de cacao Veliche
40 g de cacao en poudre Veliche

PRÉPARATION

- 01 **Faites fondre** le beurre de cacao et **incorporez** le cacao en poudre.
- 02 **Utilisez** à une température comprise entre 29 et 31 °C et **vaporisez** sur la sphère.
- 03 Une fois que le mélange a cristallisé, **grattez** à l'aide d'une brosse en métal en suivant les rainures formées par le film cellophane et **apportez** du contraste.





03 Boisson tropicale

INGRÉDIENTS

| | |
|--------|---|
| 500 g | de lait entier |
| 510 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 1100 g | de lait de coco non sucré 17 % MG |
| 60 g | de sucre caramélisé |
| 20 g | de jus de citron vert |
| 8 g | de zestes de citron vert |

PRÉPARATION

- 01 **Faites chauffer** le lait à environ 50 °C et **versez-le** sur le chocolat.
- 02 **Mélangez** et **incorporez** le reste des ingrédients.
- 03 **Mélangez** jusqu'à l'obtention d'une boisson parfaitement onctueuse.
- 04 **Laissez refroidir** au réfrigérateur.

04 Assemblage

PRÉPARATION

- 01 **Versez** la boisson froide à raz bord dans la timbale coco (± 220 ml).
- 02 **Placez** une paille de cocktail de 8 mm de Ø et de 14 cm de long.



Spinner

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 120 pralines

Cette recette se compose de six éléments :

01

Vaporisation de
cacao couleur verte

02

Coquillages
chocolat caramel

03

Base croustillante

04

Gel de
sudachi

05

Ganache au
caramel

06

Assemblage



01 Vaporisation de cacao couleur verte

INGRÉDIENTS

300 g de beurre de cacao Veliche
3 g de colorant naturel vert
2 g de colorant naturel jaune

PRÉPARATION

- 01** **Faites fondre** le beurre de cacao et incorporez le colorant.
- 02** **Utilisez** à une température comprise entre 29 et 31 °C et vaporisez une couche verte dans le moule CW 1984.

02 Coquillages chocolat caramel

INGRÉDIENTS

Q.N. de caramel Euphoria 31 % Veliche

PRÉPARATION

- 01** **Tempérez** le chocolat en suivant la courbe de tempéage 40-45/25-26/28-29 °C.
- 02** **Versez-en** deux fines couches dans le moule CW 1984 et une couche dans le moule Silikomart Degusta01-P. **Laissez cristalliser.**

03 Base croustillante

INGRÉDIENTS

240 g de caramel Euphoria 31 % Veliche
200 g de Crispy crunchy, Veliche

PRÉPARATION

- 01** **Faites** fondre le chocolat à une température comprise entre 33 et 35°C environ.
- 02** **Incorporez** le crispy crunchy et **remplissez-en** complètement le moule de base (± 4 g).
- 03** **Laissez cristalliser** et **grattez** l'excédent jusqu'à l'obtention d'une surface lisse et propre. **Réservez.**





04 Gel de sudachi

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|---------------------|
| 88 | g | de purée de sudachi |
| 130 | g | de purée d'ananas |
| 58 | g | de sirop de glucose |
| 127 | g | de maltodextrose |
| 95 | g | de sucre |
| 1,1 | g | de pectine NH |

PRÉPARATION

- 01 **Faites chauffer** la purée de fruits avec le sirop de glucose.
- 02 **Incorporez** le maltodextrose, le sucre et la pectine et **faites cuire à** environ 104 °C, la préparation doit être à 70 °Brix.
- 03 **Laissez refroidir** complètement.

05 Ganache au caramel

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|---|
| 137 | g | de crème UHT 35 % MG |
| 52 | g | de beurre |
| 54 | g | de sirop de glucose |
| 60 | g | de dextrose |
| 270 | g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 26 | g | de beurre de cacao Veliche |

PRÉPARATION

- 01 **Faites chauffer** la crème, le beurre, le glucose et le dextrose à 70-75 °C.
- 02 **Versez sur le** chocolat et le beurre de cacao.
- 03 **Mélangez** jusqu'à l'obtention d'une bonne émulsion.



06 Assemblage

PRÉPARATION

- 01 Dans le moule CW 1984, **versez** 2,5 g de gel de sudachi et **remplissez** de ganache au caramel jusqu'au sommet.
- 02 **Grattez** l'excédent de ganache jusqu'à l'obtention d'une surface plate et lisse.
- 03 **Pochez** un point de ganache et **collez** la base croustillante au contact pour refermer la praline.
- 04 Laissez **cristalliser** à 16-18 °C pendant 12 heures. Démoulez.

Durée de conservation moyenne : 70 jours



Douceur de feuille

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 30 biscuits

Cette recette se compose de quatre éléments :

01

Biscuit au thé
oolong

03

Feuille au
caramel

02

Chocolat au
caramel

04

Assemblage



01 Biscuit au thé oolong

INGRÉDIENTS

| | | | |
|--------------|---------------------|--------------|--------------------|
| 400 g | de farine | 70 g | de poudre d'amande |
| 15 g | de thé oolong | 1,5 g | de sel de mer |
| 6 g | de zestes de citron | 240 g | de beurre |
| 4 g | de levure chimique | 100 g | d'œuf |
| 100 g | de sucre glace | | |

PRÉPARATION

- 01** Dans un robot, **combinez la** farine, le thé oolong, les zestes de citron, la levure chimique, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel de mer.
- 02** **Incorporez le** beurre et mélangez jusqu'à l'obtention d'un aspect sablé.
- 03** **Incorporez les** œufs et liez les ingrédients en poudre. **Réservez** au réfrigérateur.
- 04** **Abaissez** sur une épaisseur de 4 mm et découpez un disque de 6 cm de Ø.
- 05** **Enfournez** pendant 15 min à 170 °C entre deux tapis en silicone perforés. **Réservez.**





02 Chocolat au caramel

INGRÉDIENTS

| | | |
|-----|---|---|
| 172 | g | de sucre |
| 153 | g | de sirop de glucose |
| 57 | g | de lait concentré non sucré |
| 268 | g | de crème UHT 35 % MG |
| 1,9 | g | de sel de mer |
| 144 | g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 203 | g | de beurre |

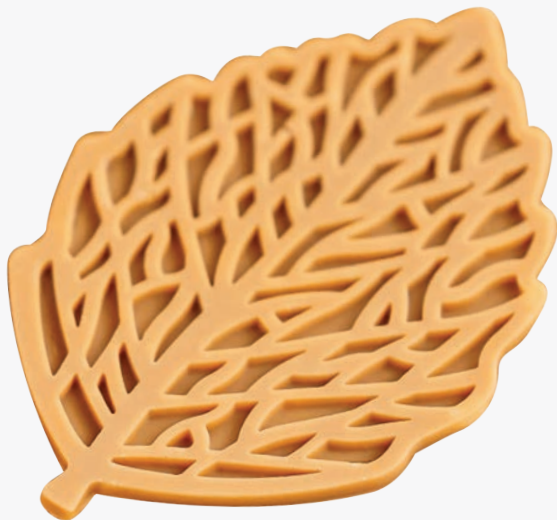
PRÉPARATION

- 01 **Faites caraméliser** le sucre et le sirop de glucose à 190°C, et pendant ce temps, **faites chauffer** le lait concentré, la crème et le sel de mer à environ 60 °C.
- 02 Arrêtez la **cuisson** en l'ajoutant au caramel.
- 03 **Portez à ébullition** et **versez sur le** chocolat et le beurre, **mélangez, couvrez** d'un film alimentaire au contact et **laissez prendre**.

Pour obtenir une texture homogène, après la cuisson, la partie liquide doit peser 410 g (pour 144 g de chocolat), à compléter éventuellement avec de l'eau.



03 Feuille au caramel



INGRÉDIENTS

Q.N. de caramel Euphoria 31 % Veliche

PRÉPARATION

- 01 **Tempérez** le chocolat en suivant la courbe de tempérage 40-45/25-26/28-29 °C.
- 02 **Étalez** environ 1 à 2 mm de chocolat entre 2 feuilles de plastique et **découpez** des cercles de 6 cm de Ø, puis laissez figer.
- 03 En utilisant le tapis silikomart Foresta, **étalez** le chocolat dans les formes de feuilles et **collez** le disque de chocolat cristallisé et brillant.
- 04 **Pochez** une goutte de chocolat et **collez** un biscuit froid dessus.
- 05 **Laissez figer** et **démoulez** pour imprimer le relief.





04 Assemblage

PRÉPARATION

- 01 **Pochez** un dôme de 15 g de chocolat au caramel au centre d'une couche de biscuit et **placez** l'autre couche présentant un motif de feuille.
- 02 **Appuyez** pour étaler le caramel jusqu'à ce qu'il soit visible sur les côtés.

Les biscuits doivent être confectionnés à l'avance pour plus de stabilité et une meilleure cohésion de la texture finale.



Alicante

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 140 pralines

Cette recette se compose de trois éléments :

01

Duja aux
amandes et à
l'orange

02

Enrobage chocolat
caramel

03

Assemblage



01 Duja aux amandes et à l'orange

INGRÉDIENTS

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 440 g | d'amandes entières crues |
| 31 g | de miel |
| 0,6 g | de cannelle en poudre |
| 0,9 g | de sel de mer |
| 352 g | de caramel Euphoria 31 % Veliche |
| 26 g | de beurre de cacao Veliche |
| 48 g | d'oranges confites finement hachées |

PRÉPARATION

- 01 **Faites griller** les amandes à 160 °C pendant 12 minutes, puis laissez refroidir.
- 02 Au robot, **mixez** jusqu'à l'obtention d'une pâte fine, puis **incorporez** le miel, la cannelle en poudre et le sel.
- 03 **Incorporez** le chocolat fondu et le beurre de cacao à 40 °C, **tempérez** à 26-28 °C.
- 04 **Incorporez** les oranges confites et **versez** dans un cadre 28 x 28 x 0,5 cm placé sur une feuille de cuisson en plastique recouverte d'un chablon de chocolat au caramel.
- 05 **Lissez** la surface et laissez cristalliser.

02 Enrobage chocolat caramel

INGRÉDIENTS

Q.N. de caramel Euphoria 31 % Veliche

PRÉPARATION

Tempérez le chocolat en suivant la courbe de tempérage 40-45/25-26/28-29 °C.

03 Assemblage

PRÉPARATION

Découpez des carrés de 2,2 cm à l'aide d'une guitare pâtissière et enrobez de caramel Euphoria Veliche tempéré, puis placez une feuille transfert **Leman, réf. : 46686**.

Durée de conservation moyenne : 90 jours





Veliche™ veut contribuer à l'avènement d'un monde meilleur pour les individus et pour la nature. C'est pourquoi nous nous procurons notre cacao de manière responsable en achetant auprès d'exploitations certifiées Rainforest Alliance.

www.rainforest-alliance.org

veliche.com | info@veliche.com

[f](#) [@](#) [in](#) @velichegourmet

Powered by Cargill®