



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

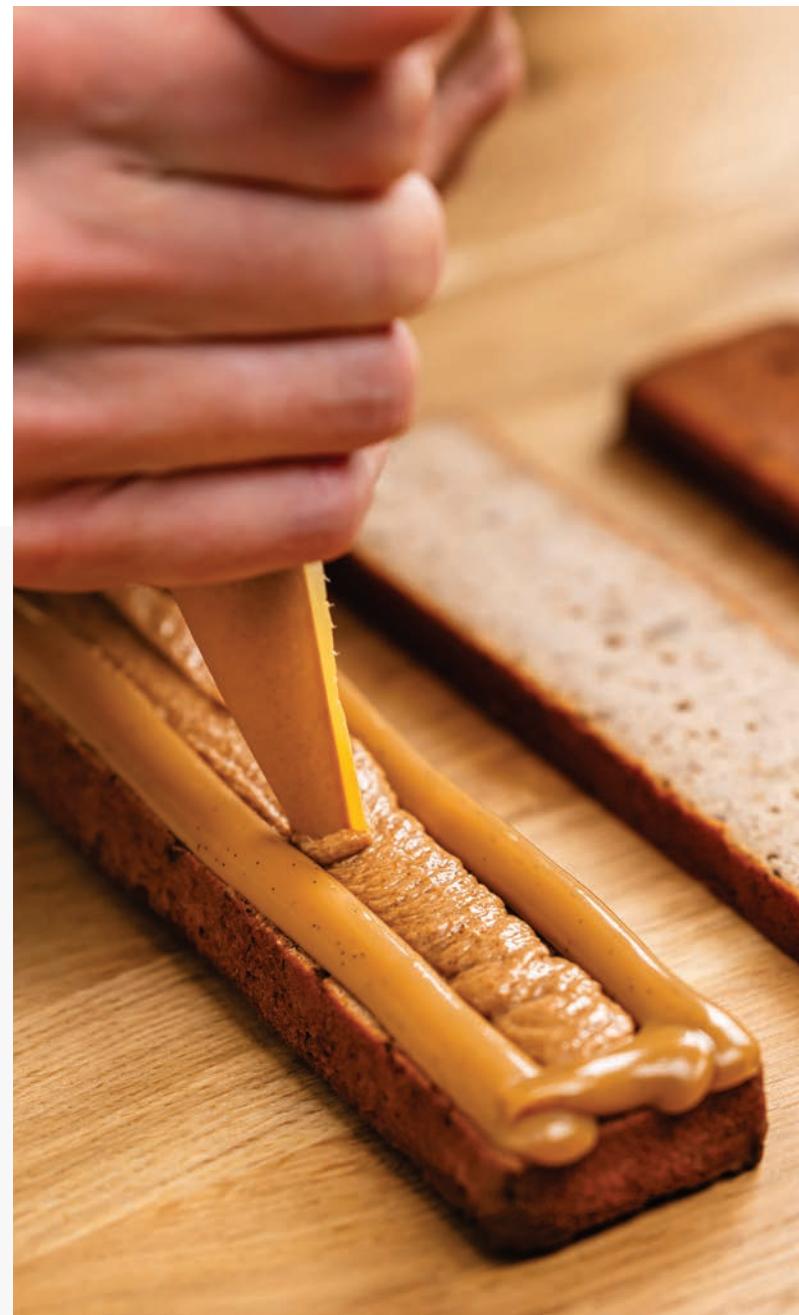
110 g	de sucre de canne	3 g	de levure chimique
50 g	de cassonade	75 g	de cerneaux de noix
135 g	de beurre	5 g	de mélange d'épices (cannelle, anis, clou de girofle)
2 g	de sel		
140 g	de farine		
185 g	d'œuf		
200 g	de banane (mûre)		

## 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	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
60 g	de beurre
1 g	de sel de mer
2 g	de vanille

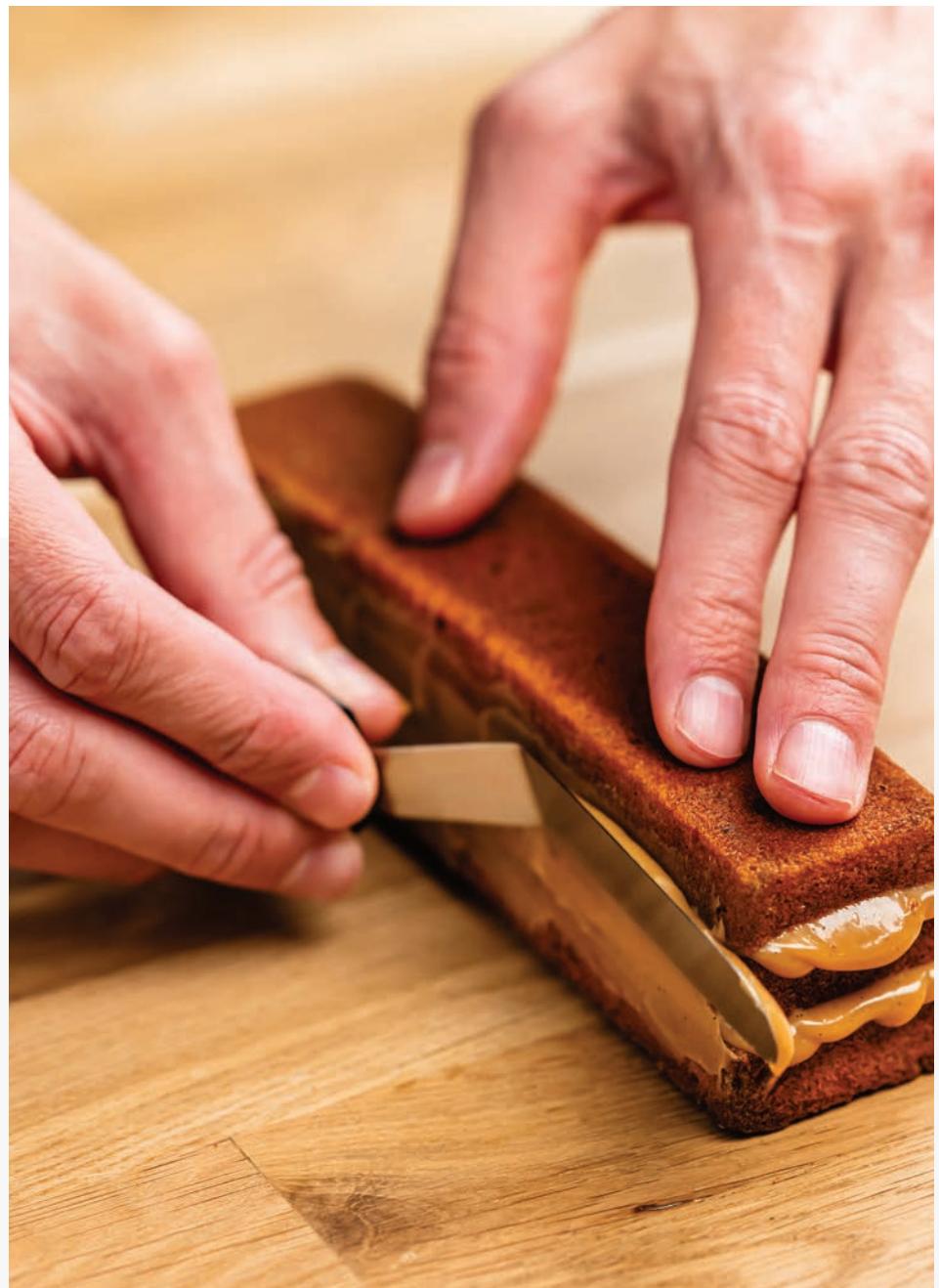
### PRÉPARATION

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 caramélation, placez les noix sur un tapis de cuisson en silicium 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 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 féculle 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 féculle 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

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

- Faites tremper** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- Faites chauffer** la crème à 60 °C.
- Faites fondre** la gélatine au micro-onde et incorporez-la à la crème.
- Incorporez** les pastilles de chocolat à la crème et mélangez bien.
- Laissez refroidir** le mélange au réfrigérateur pendant 12 heures avant de l'utiliser.
- 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 choux 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 %

**06**  
Veliche

**07**  
Glaçage  
chocolat  
caramel

**08**  
Crème au caramel



# 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

- Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- Mélangez** le sucre et la pectine.
- Faites chauffer** la purée, les morceaux d'abricot et la cannelle à 40 °C.
- Incorporez** le mélange de sucre et de pectine et portez à ébullition (2 minutes).

- Incorporez** le jus de citron et la masse gélatine au mélange chaud et mélangez bien.
- 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

- Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- Portez à ébullition** la crème, le lait et la vanille.
- Mélangez** le jaune d'œuf et le sucre.
- Incorporez** la crème à ce mélange, **mélangez** bien et **chauffez** à 84 °C.
- Retirez** la casserole du feu et **incorporez** la gélatine au mélange.



## 05 Mousse au caramel Euphoria 31 % Veliche

### INGRÉDIENTS

<b>960 g</b>	de crème 35 % MG (1)
<b>485 g</b>	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
<b>185 g</b>	de jaune d'œuf pasteurisé
<b>185 g</b>	de sucre
<b>70 g</b>	d'eau
<b>200 g</b>	de lait
<b>15 g</b>	de gélatine en poudre
<b>75 g</b>	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	<b>de praliné aux noisettes 65 %</b>
5 g	de gélatine en poudre		<b>Veliche</b>
25 g	d'eau	10 g	d'amaretto (facultatif)
150 g	<b>de caramel Euphoria 31 %</b>	2 g	de gousse de vanille

**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. 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	<b>de caramel Euphoria 31 %</b>	135 g	de sucre
	<b>Veliche</b>	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 :**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>01</b><br>Crumble                           | <b>05</b><br>Mousse au caramel<br>Euphoria 31 % | <b>08</b><br>Sauce caramel             |
| <b>02</b><br>Génoise aux<br>noisettes          | <b>06</b><br>Crème au caramel                   | <b>09</b><br>Décoration en<br>chocolat |
| <b>03</b><br>Crème aux fruits<br>de la passion | <b>07</b><br>Glaçage chocolat<br>caramel        |  |
| <b>04</b><br>Choux                             |   |  |



# 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

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

## PRÉPARATION

- Mélangez** la gélatine en poudre dans de l'eau froide.
- Portez à ébullition** la purée et le sucre.
- Combinez** l'œuf entier et le jaune d'œuf.
- Incorporez** la purée chaude à ce mélange, **mélangez** bien et **chauffez** à 84 °C.
- Retirez** la casserole du feu et **incorporez** la gélatine au mélange.
- 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.
- Utilisez** immédiatement et remplissez quelques moules à quenelle. Vous utiliserez le reste pour fourrer les choux.

# 04 Pâte à choux

## INGRÉDIENTS

<b>80 g</b>	d'eau	<b>5 g</b>	de sucre
<b>80 g</b>	de lait	<b>140 g</b>	d'œufs
<b>80 g</b>	de beurre (coupé en morceaux)	<b>80 g</b>	de farine
<b>2 g</b>	de sel		

## PRÉPARATION

- Portez à ébullition** l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
- Incorporez** la farine tamisée et **mélangez** la pâte en la faisant cuire à feu vif.
- Versez** la pâte dans un robot à l'aide d'une spatule et **mélangez** à basse vitesse.
- Ajoutez** progressivement le blanc d'œuf (en trois fois).
- Pochez** la pâte à choux (pour former des choux de petite taille) à l'aide d'une poche à douille.
- Enfournez** la pâte à choux à 165° C pendant 30 minutes environ.
- 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	<b>de caramel Euphoria 31 %</b>	100 g	de lait
	<b>Veliche</b>	7,5 g	de gélatine en poudre
90 g	de jaune d'œuf pasteurisé	38 g	d'eau
90 g	de sucre		

## 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.

## 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 caramélation.
- 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.

## 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, **sordez-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  | <b>Caramel Euphoria 31 % Veliche</b> |
| 20 g  | de beurre                            |
| 1 g   | de sel                               |

### PRÉPARATION

- 01 **Portez à ébullition** le sucre, l'eau et le sirop de glucose jusqu'à caramélation.
- 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  
**500 g** d'œuf  
**150 g** de sucre  
**22 g** de sel de mer  
**140 g** de lait entier  
**45 g** de levure fraîche  
**450 g** de beurre

**Pour la dorure à l'œuf**  
**50 g** de lait entier  
**100 g** d'œuf

## 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> 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 cercles 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 % Véliche**

### 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 maturer** 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 Véliche**

### 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**

## 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.

### 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.





## *Astuce*

Les petits pains briochés peuvent être servis légèrement chauds.

# Caramel latte



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 %
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	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
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

**04**  
Gel de  
sudachi

**02**  
Coquillages  
chocolat caramel

**05**  
Ganache au  
caramel

**03**  
Base croustillante

**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 tempérage 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 ( $\pm 4$  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	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
26	g	<b>de beurre de cacao Veliche</b>

### 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 d'effeuille

PAR LE CHEF DAVID REDON

Recette pour 30 biscuits

**Cette recette se compose de quatre éléments :**

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| <b>01</b><br>Biscuit au thé<br>oolong | <b>03</b><br>Feuille au<br>caramel |
| <b>02</b><br>Chocolat au<br>caramel   | <b>04</b><br>Assemblage            |



# 01 Biscuit au thé oolong

## INGRÉDIENTS

<b>400</b>	<b>g</b>	de farine	<b>70</b>	<b>g</b>	de poudre d'amande
<b>15</b>	<b>g</b>	de thé oolong	<b>1,5</b>	<b>g</b>	de sel de mer
<b>6</b>	<b>g</b>	de zestes de citron	<b>240</b>	<b>g</b>	de beurre
<b>4</b>	<b>g</b>	de levure chimique	<b>100</b>	<b>g</b>	d'œuf
<b>100</b>	<b>g</b>	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	<b>g</b>	de sucre
153	<b>g</b>	de sirop de glucose
57	<b>g</b>	de lait concentré non sucré
268	<b>g</b>	de crème UHT 35 % MG
1,9	<b>g</b>	de sel de mer
144	<b>g</b>	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
203	<b>g</b>	de beurre

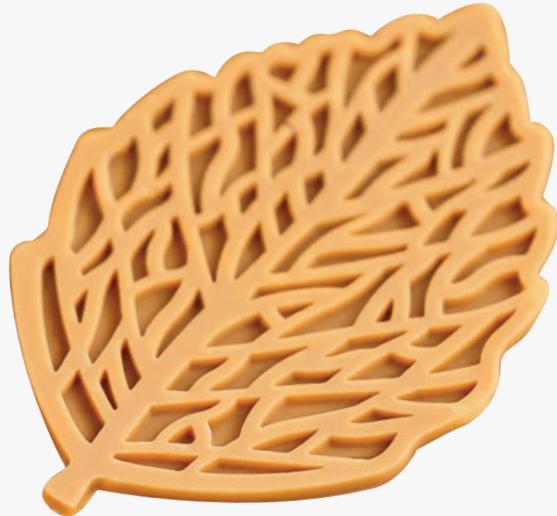
### PRÉPARATION

- 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.



# Alcarte

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

## PRÉPARATION

- 01 **Faites griller** les amandes à 160 °C pendant 12 minutes, puis laissez refroidir.
- 02 Au robot, **mezquez** 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.	<b>de caramel Euphoria 31 % Veliche</b>
------	---

## 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.

Cocod

[www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)

[veliche.com](http://veliche.com) | [info@veliche.com](mailto:info@veliche.com)

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

Powered by Cargill®