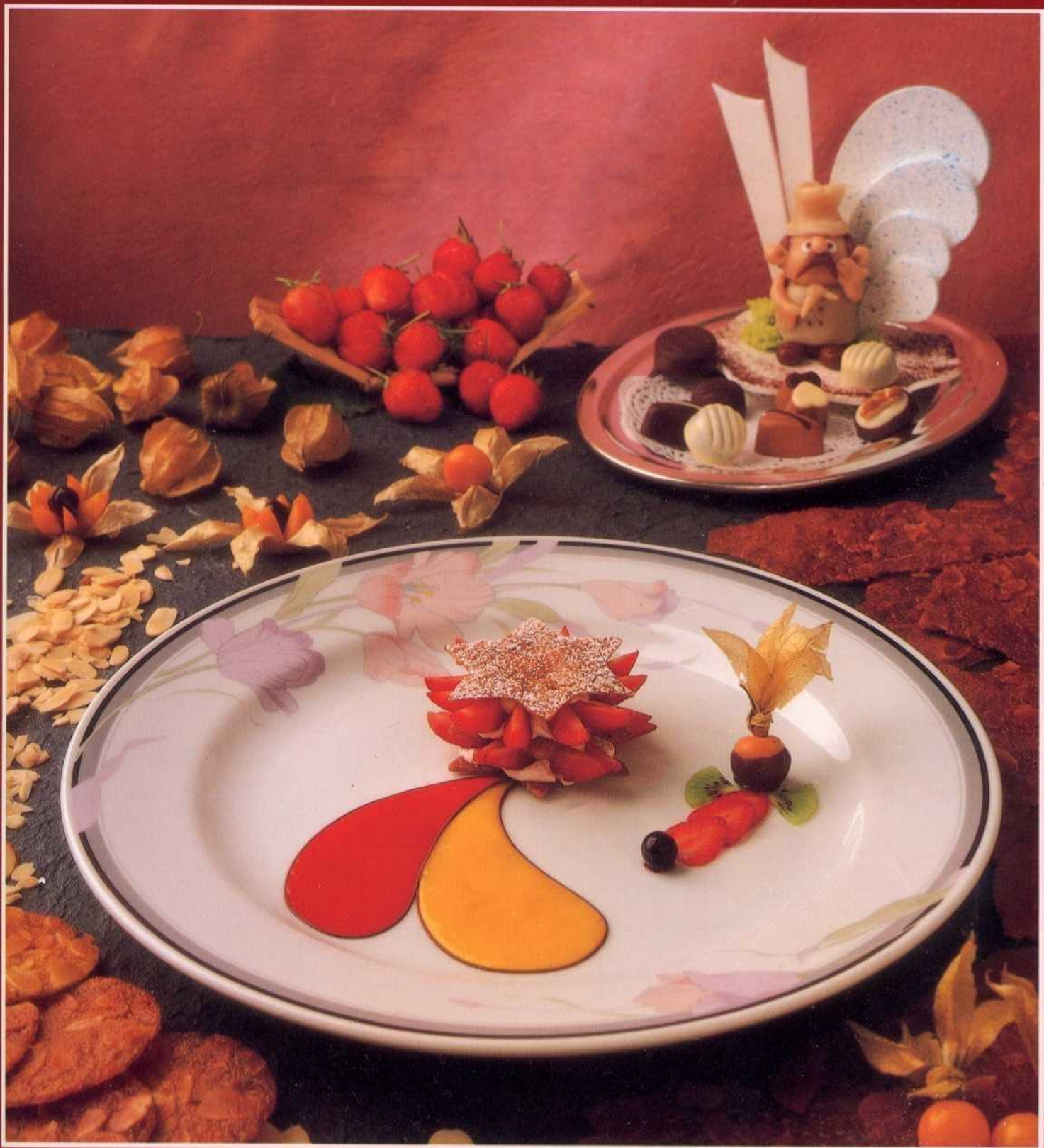


# DESSERT

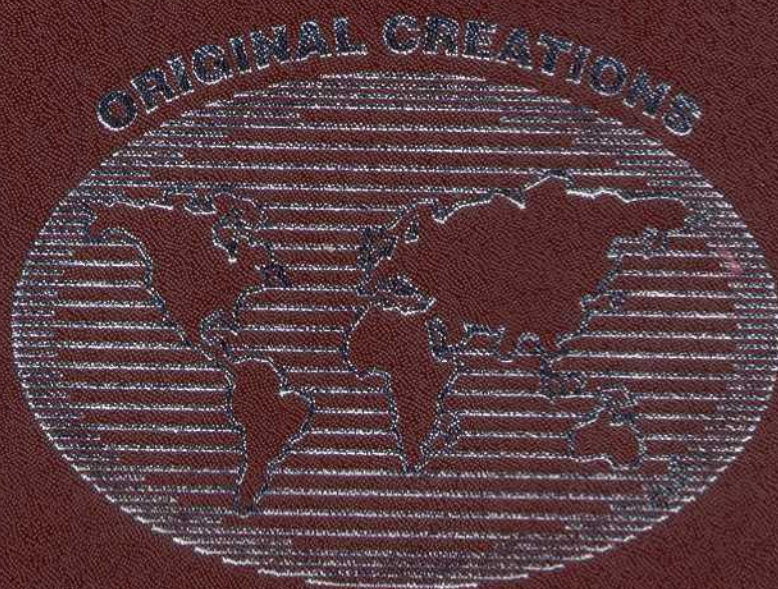
AU CREUX DE L'ASSIETTE



Lionel Raiffort • Francois Tatté

# DESSERT

AU CREUX DE L' ASSIETTE



Lionel Raiffort · François Tatté

Published by Marsfield Trading Ltd.  
Copyright © 1992 : François Tatté & Lionel Raiffort  
ISBN 974-88778-0-9  
Dépôt légal : Mai 1992  
Editorial and production by K P Publishing Services Co., Ltd.  
Layout and design by Kit Amorn  
Photography by Tony Hanscomb, First Frame Productions  
Printed in Thailand  
by  
SIRIVATANA INTERPRINT CO., LTD.

ALL RIGHTS RESERVED.

No part of this publication may be reproduced, translated, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means - electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of the publisher.

# DESSERT

AU CREUX DE L'ASSIETTE

Lionel Raiffort • François Tatté

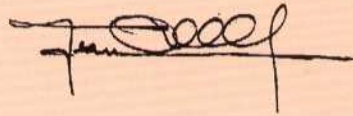
C'est un plaisir pour moi que d'avoir à préfacier ce superbe ouvrage, réalisé par deux jeunes pâtisseries français expatriés à l'autre bout du monde.

La recherche et l'habileté professionnelle, dont ont fait preuve ces deux Compagnons du Devoir du Tour de France, témoignent d'une formation et d'un perfectionnement de haut niveau.

Outre l'originalité des recettes, la finesse des présentations, ce livre a surtout le mérite de faire renaître l'art oublié des prestigieux desserts à l'assiette. Magnifiquement illustré et de consultation aisée, l'ouvrage retiendra indubitablement l'attention de tout professionnel débutant ou expérimenté, soucieux d'enrichir ses connaissances afin de mieux satisfaire la clientèle.

Je souhaite très sincèrement que cette publication bilingue remporte le succès que ses auteurs sont en droit d'espérer.

**Jean Millet**  
*Président de la Confédération Nationale  
de la Pâtisserie Confiserie Glacerie  
de France  
M.O.F.*



It gives me great pleasure to preface this book by two young pastry chefs working far from their homeland. The high level of research and professionalism, demonstrated by the two authors - both Compagnons du Devoir du Tour de France, is a testimony to their dedication in achieving the highest standards.

The great merit of this book is that together with excellent presentation and original recipes, it provokes new interest in the neglected art of the plate dessert.

Superbly illustrated for easy references, the book will hold the attention of both the amateur and professional keen to increase their knowledge.

I sincerely hope that this dual language publication achieves the success that the authors hope for.

---

# *Contents*

INTRODUCTION .....	6
INTRODUCTION .....	7
ABOUT THE AUTHORS	
LES AUTEURS.....	8
PLATE DESSERTS, PETITS-FOURS DISPLAY, FRUIT AND ICE CARVING	
LES DESSERTS A L'ASSIETTE, LES PRESENTATIONS DE PETITS-FOURS, LES FRUITS ET GLACES SCULPTES.....	11
TROPICAL FRUITS	
LES FRUITS TROPICAUX.....	165
BREAD FOR THE TABLE	
LE PAIN EN RESTAURATION.....	181
APPENDIX : BASIC RECIPES .....	192
ANNEXE : RECETTES DE BASE .....	200
INDEX : ENGLISH .....	210
INDEX : EN FRANÇAIS .....	211

---

# *Introduction*

**W**e have always been conscious of the need to combine artistry, visual appeal, finesse, and indeed, flavour in the end results of our professional efforts. Dedication to these principles in the creation of the "Dessert à l'Assiette" will encourage its greater appreciation.

So far, our speciality has achieved only limited success in culinary competitions. Its ultimate wider recognition and value of its contribution to our profession as a whole, continue to inspire our work.

In producing this book we have given free rein to our creative expression but with minimal text, supported by the highest standards of full colour photography demanded by the subject. Each dessert described in the following pages has been judged and costed in various proportions for between 10 and 200 guests.

Our travels opened new horizons, providing us with fresh insights and a clearer perception of the great diversity and essentially international nature of cuisine in general, and the Dessert à l'Assiette, in particular. Topics such as Tropical Fruits, Fruit and Ice Carving and Petits Fours Display have all been inspired by our journeys of culinary discovery.

The full creative potential of pastry chefs in world cuisine has yet to be realised. This book is dedicated to providing encouragement and perhaps inspiration to their efforts.

To those who are thus encouraged to explore its epicurean ideas and travel its culinary countries, we wish 'Bon Voyage' and all power to their spatulas.

## THE AUTHORS

François Tatté

Lionel Raiffort

---

# *Introduction*

**P**artant de l'adage que nous devons impérativement allier la beauté, la finesse et le goût dans notre travail, le dessert à l'assiette devient par excellence un nouveau pôle d'attraction.

Cette spécificité de notre profession ayant encore peu fait l'objet de concours culinaires, grandes peuvent être nos inspirations.

Nous avons donc laissé courir notre imagination dans l'exécution de ce livre, richement illustré et de compréhension aisée, nous imposant uniquement de toujours considérer les impératifs de temps et de service. A cette fin, chaque assiette aura été réalisée pour des réceptions de 10 à 200 convives, de façon proportionnelle aux critères de difficulté et de qualité de prestation en fonction des coûts alloués.

Le voyage à l'étranger nous ouvre de nouveaux horizons par une plus grande diversification des marchés, des parfums et des décors. Vous découvrirez sans doute, certaines denrées méconnues, nous avons donc jugé opportun l'adjonction de chapitres tels que "Les Fruits Tropicaux", "Les Glaces et Fruits Sculptés" et "Les Présentations de Petits Fours".

Conscients et persuadés de l'essor que prend actuellement la restauration dans l'univers du pâtissier contemporain; désireux d'apporter notre pierre à l'édification du beau métier qui est le nôtre. Nous espérons sincèrement que ce livre, destiné à tous, répondra à vos attentes et viendra enrichir les connaissances de chacun, par une idée, ou un tour de main ignoré jusqu'à ce jour.

Bonne lecture, bon courage, à vos spatules.

LES AUTEURS

Tatté François

Raiffort Lionel

# About The Authors

**A** book, by definition requires an author. *Dessert au Creux de l'Assiette* is the result of the culinary skills and creative inspiration of two young French pastry chefs, Lionel Raiffort and François Tatté, Compagnons du Devoir du Tour de France.

From similar backgrounds of family involvement in baking and pâtisserie, the two Frenchmen have pursued careers that have crossed and coincided and taken them from Brussels to Bangkok, Paris to Phuket, Montpellier to Marseille. On the cruise ship *Mermoz* they were exposed to the cultures and cuisines of a host of diverse countries. Time ashore in China, South Korea, Tanzania and Togo provided the two chefs a vital counterpoint to the European perspective that came from their early travels.

It was in Marseille in 1981 as members of the "Association Ouvrière des Compagnons du Devoir du Tour de France" that they first met and their friendship began.

**Lionel Raiffort** Born in Nantes in November, 1964, Lionel has already acquired an impressive diversity of professional experience and qualifications. His all-round training in the technicalities of his trade has been supplemented by a creative flair and a passion for perfection. Fired by the inspiration of different cultures and the possibility of applying new methods and techniques to his work, Lionel, a recipient of a European Masters Degree, is convinced that future development in his own speciality will be based on international innovation and cooperation.

**François Tatté** A young man with organizational skills in addition to comprehensive training and experience in all aspects of his profession, François was born in Reims in March, 1963. In 1987 he was awarded the Master Pastry Chef diploma.

A natural advocate, François has passed on his skills to students at night school and in 1986 produced a demonstration video on the technique of making chocolate Easter eggs. His co-authorship of this book, a celebration of two young men's pride in their profession, is an ideal opportunity to display his many talents and help to create perhaps, an international "culinary tour de force".

**U**n livre requiert, par définition, un auteur. *Dessert au Creux de l'Assiette* est le résultat de l'habileté culinaire et de l'inspiration créative de deux jeunes chefs pâtisseries français, Lionel Raiffort et François Tatté, Compagnons du Devoir du Tour de France.

De milieux familiaux semblables, établis dans l'alimentation, ces deux français ont poursuivi des carrières qui se sont croisées, les emmenant de Nantes à Strasbourg, de Reims à Marseille ainsi que dans quelques pays européens. Des croisières sur le paquebot *Mermoz*, ils ont été influencés par la culture et la cuisine d'une foule de pays divers.

Leur retour à terre fait également rêver : la Chine, la Tanzanie, le Togo et la Corée du Sud leur ont fourni un contrepoint vital de leurs précédentes perspectives européennes. C'est à Marseille, en 1982, au sein de l'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir qu'ils se sont rencontrés pour la première fois et que débuta une indissociable amitié.

**Lionel Raiffort** Né à Nantes en novembre 1964, Lionel a déjà acquis une impressionnante diversité d'expériences professionnelles. A sa formation technique sont venus s'ajouter un flair créatif et une passion de la perfection. Inspiré par différentes cultures et la possibilité d'appliquer

*François Tatté (left) and  
his friend Lionel Raiffort  
in Bangkok, September,  
1991.*

*François Tatté (à gauche)  
et son ami Lionel Raiffort  
à Bangkok, Septembre,  
1991.*



de nouvelles méthodes et techniques à son travail, Lionel, participant au tout premier Brevet de Maîtrise Européen, est convaincu que le futur développement de sa propre spécialité reposera sur l'innovation et la coopération internationale.

**François Tatté** possède à la fois des talents d'organisateur et une connaissance étendue dans tous les aspects de sa profession. Né à Reims en mars 1963, François est diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier en 1987.

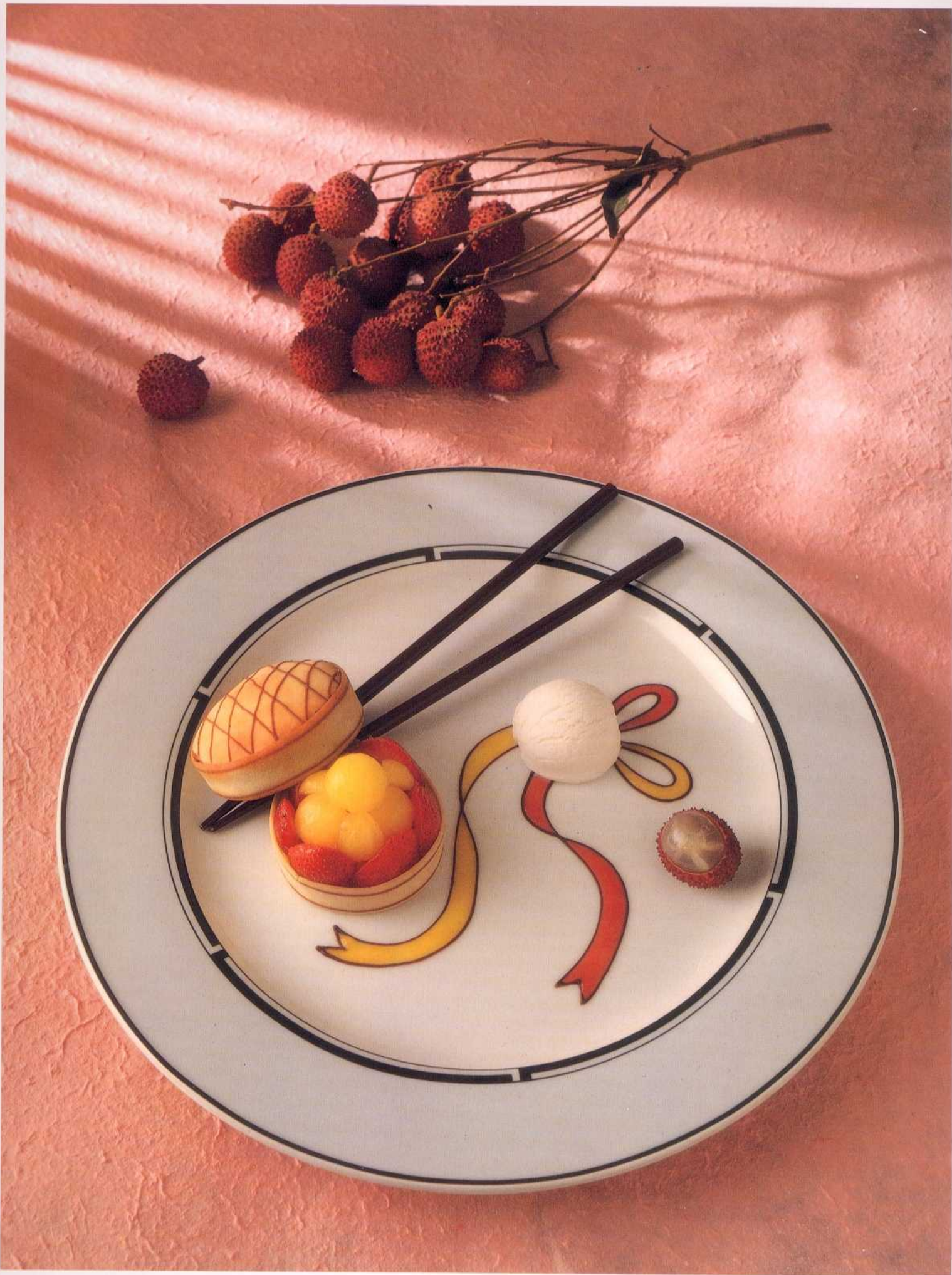
Prosélyte, François a transmis son savoir en cours du soir et a également produit, en 1986, une cassette vidéo de démonstration sur les procédés et techniques de confection des moulages de Pâques.

Célébration de deux jeunes hommes fiers de leur métier, ce livre offre à tout professionnel la possibilité de profiter de leurs talents et de contribuer à un tour de force culinaire international.

*Plate Desserts*



*Les Desserts  
à l'Assiette*



## ■ *Hong Kong Steam Pot*

### Ingredients

Steam pot in white and dark tulipan dough\*  
Lychee mousse \*  
Fresh strawberries  
Yellow watermelon  
White sponge cake

Lychee sherbet \*  
Apricot gel  
Fresh lychee  
Strawberry and peach sauces  
Two dark chocolate chopsticks

### Method

Arrange a layer of sponge cake in the steam pot, make a dome of lychee mousse and top with the strawberries and yellow watermelon. Glaze lightly.

## ■ *L'Assiette de Hong-Kong*

### Ingrédients

Timbale et couvercle en pâte à cigarette blanche et noire \*  
Mousse au litchi \*  
Fraises  
Pastèque jaune  
Génoise blanche

Sorbet au litchi \*  
Nappage abricot  
Litchi  
Coulis à la fraise et à la pêche  
Deux baguettes en couverture noire

### Procédé

Dans la timbale disposer un fond de génoise. Sur le centre monter un dôme de mousse au litchi et disposer les fraises et la pastèque jaune sur le dessus. Napper légèrement.

**Note** To achieve a good, thin chocolate piping you must use couverture. The chocolate coating has to be excluded. The chocolate piping can sometimes whiten on the surface after a few days when temperature is too high. When the sauce is added however, it will regain its shine.

**Note** Afin de réaliser un beau décor au cornet, il est impératif d'utiliser de la couverture et non de la pâte à glacer. Si celle-ci venait légèrement à blanchir, sacher qu'en versant la sauce dans le décor, celui-ci retrouvera son brillant d'origine.



## ■ *Grandmother's Gratinated Fruits*

Diet Cake

**Calorie Content** - Approximately 100g of fruit and 100g of cream = 130 calories.

### **Ingredients**

Assorted fresh fruits : strawberries, raspberries, apricots, peaches, pineapples etc.

Hazelnut cream \*

### **Method**

Arrange the peeled and cut fruit on the plate. Top with the cream and place in the oven or heat under the salamander to add a slight colour.

## ■ *Fruits Gratinés Façon Grand-Mère*

Dessert de Régime

130 calories pour 100g de fruits et 100g de crème

### **Ingrédients**

Assortiment de fruits frais : fraises, framboises, abricots, pêches, ananas, etc.  
Crème à la noisette \*

### **Procédé**

Disposer les fruits préalablement pelés et découpés dans l'assiette, napper de crème, passer au four très vif ou directement à la salamandre.

## ■ *Rhubarb Mille-Feuilles in Fillo Dough*

### Ingredients

Fillo dough \*  
Rhubarb  
Butter  
Caramel and peach sauces  
Cinnamon icecream \*  
Angélic  
Icing sugar

### Method

Layer three leaves of fillo dough

brushed with melted butter. Cut into a square shape and bake at the last minute in a hot oven. Alternate three squares of the baked dough with the rhubarb filling which has been macerated in sugar and simmered with a little butter and cinnamon without creating a purée. Sprinkle the top with icing sugar.

## ■ *Mille-Feuilles de Brick à la Rhubarbe*

### Ingrédients

Feuilles de brick \*  
Rhubarbe  
Beurre  
Sauce caramel et coulis de pêche  
Glace à la cannelle \*  
Angélique  
Sucre glace

### Procédé

Superposer trois feuilles de brick, chaque couche ayant été beurrée

finement au pinceau. Découper à la forme voulue et cuire à four chaud au dernier moment. Alternier trois épaisseurs cuites avec l'appareil à la rhubarbe, qui a dégorgé dans du sucre et mijoté avec un peu de beurre et de cannelle, sans la réduire à l'état de purée. Saupoudrer le dessus de sucre glace.





## ■ *Day and Night*

### Ingredients

Marbled Ladies Fingers biscuit  
White chocolate mousse \*  
"Kahlua" sauce

Peach, strawberry and kiwi  
sauces  
Apricot gel

### Method

Layer a thin Ladies Fingers biscuit with the white chocolate mousse. Roll, and to prevent aeration of the mousse, press into a plasticised sheet. Store in a cool place. Glaze and cut as required for serving.



### *Sweet Box*

*Sweet box in pastillage filled with jelly fruit bonbons.\* Marguerite in pulled sugar.\**

### *Bonbonnière*

*Bonbonnière en pastillage garnie d'un assortiment de pâtes de fruits.\* Marguerite en sucre tiré.\**

## ■ *Le Jour et Nuit*

### Ingredients

Biscuit cuillère marbré  
Mousse au chocolat blanc \*  
Sauce au Kahlua

Coulis de pêche, fraise et kiwi  
Nappage abricot

### Procédé

Garnir un biscuit cuillère marbré assez fin d'une mousse au chocolat blanc. Rouler et serrer dans un plastique permettant d'éviter les vides éventuels. Réserver au froid. Napper et couper à la demande.

## ■ *Sushi Plate*

### Ingredients

Glutinous rice  
Assorted fresh fruits : papaya, mango, kiwis, jackfruit  
Aloe vera simmered with brown sugar  
Arbutus fruit sauce  
Banana leaf

### Method

Shape the rice around the fruits as for sushi. Roll some rice around a piece of mango and deep fry. Cut the banana leaves. Arrange the plate and serve.

### Note

This dessert is a combination of ideas from Thailand and Japan.

## ■ *Sushi aux Fruits*

### Ingredients

Riz glutineux  
Assortiment de fruits frais : papayes, mangues, kiwis, jaques  
Aloé vera bouilli avec du sucre roux  
Sauce à l'arbutose  
Feuille de bananier

### Procédé

Mettre en forme le riz avec les fruits découpés, faire frire une boule de riz autour d'un morceau de mangue. Découper la feuille de bananier, disposer et servir.

### Information

Cette assiette est le résultat d'un mélange d'origines thaïlandaise et japonaise.

JAPAN



## ■ *Chocolate Feuillant*

### Ingredients

Tears of dark and white chocolate  
White chocolate mousse \*  
Soft dark chocolate mousse \*  
Cherries  
Mint leaves  
Mint sauce

### Method

Alternate the dark and white chocolate mousse between the chocolate tears. Cover at the last minute to avoid the effects of humidity.



## ■ *Feuillant au Chocolat*

### Ingrédients

Larmes de chocolat blanc et noir  
Mousse de chocolat blanc \*  
Mousse moelleuse au chocolat \*  
Cerises  
Feuilles de menthe  
Sauce à la menthe

### Procédé

Alterner la mousse au chocolat noir et la mousse au chocolat blanc entre les larmes. Mettre le dessus au dernier moment pour éviter l'humidité.

## ■ *Baklava*

### Ingredients

Three sheets of fillo dough \*  
Mixture 1/3 almond, 1/3 walnut powder, 1/3 breadcrumbs  
Melted butter  
Syrup at 28 degrees beaume  
Nougat sauce  
Walnut and almond  
Mint leaves

### Method

Superpose three sheets of buttered fillo dough brushed with melted butter. Sprinkle the mixture all over except along one side. Roll it. Butter the top. Cut or pre-cut as needed. Sprinkle the top lightly with cold water. Bake in a mold with high edges and greaseproof paper at 420° F until golden brown. Immediately after baking pour over the hot syrup to half height. Allow to cool. Strain and arrange the plate.



## ■ *Baklava*

### Ingrédients

Trois feuilles de brick \*  
Mélange de 1/3 de chapelure, 1/3 de poudre d'amande, 1/3 de noix en poudre  
Beurre fondu  
Sirop à 1240 degrés densité  
Sauce nougatine  
Amandes et noix  
Feuilles de menthe

### Procédé

Superposer trois couches de feuilles de brick collées entre elles par du beurre fondu étalé au pinceau. Parsemer du mélange précité, rouler à la façon d'un pain au raisin, rebeurrer le dessus. Prédécouper ou couper. Humidifier légèrement le dessus à l'eau froide. Cuire dans un candissoire (chemise de papier sulfurisé) dans un four à environ 215° C, pendant 15 minutes. Dès la sortie du four verser le sirop chaud jusqu' à mi-hauteur. Après refroidissement (ne pas mettre en chambre froide) égoutter et servir.



## *Trio*

Watermelon and cantaloupe carving

## *Le Trio*

Pastèques et cantaloup sculptés



### *Swan Lake*

Miniature pineapples and their sherbet \* on an ice carved swan

### *Le Lac Des Cygnes*

Ananas miniatures et leur sorbet \* sur cygne en glace sculptée



## ■ *Gooseberry and Redcurrant Soufflé*

### Ingredients

Layered biscuit	Green gooseberry and redcurrant fruits and sauces
Iced redcurrant soufflé *	Apricot gel
Iced green gooseberry soufflé *	

### Method

Cover the whole mold completely with a thin layer of the biscuit and successively fill with the two soufflés. Freeze. Remove and slightly glaze. Make an attractive arrangement of gooseberry and redcurrant strings.

### Note

Despite their pleasant taste, gooseberries are used less often by the pastry chefs who prefer the more colourful redcurrants.

## ■ *Soufflé Glacé aux Groseilles et aux Maquereaux*

### Ingédients

Biscuits superposés	Fruits et sauces aux groseilles et aux maquereaux verts
Soufflé aux groseilles *	Nappage abricot
Soufflé aux maquereaux verts*	

### Procédé

Chemiser un moule de biscuits superposés très fins, garnir successivement des deux appareils à soufflé, laisser prendre au congélateur. Démouler au moment du service et napper légèrement. Disposer harmonieusement l'arrangement de fruits frais dans l'assiette.

### Remarque

Malgré sa saveur exceptionnelle le maquereau de nos jardins reste un fruit peu utilisé par les pâtisseries, préférant les groseilles plus colorées.

**Note** When making a geometric design it's a good idea to make lines longer than necessary. Cool it and remove the surplus pieces keeping your plate clean with a tissue impregnated with alcohol.

**Note** Pour un joli décor au cornet il est recommandé de le faire plus grand que désiré, de le laisser prendre au réfrigérateur avant de supprimer les parties en trop et nettoyer l'assiette à l'aide d'un coton imbibé d'alcool.



## ■ *Sherbet Trilogy*

### Ingredients

One scoop of sherbet kiwi \*, apricot \* and zalacca \*

Tulipan \*

Fresh fruits : plum, peach, banana, kiwi, apple, raspberry, blackberry

Mint leaves

### Method

Organise three scoops of sherbets into a tulipan. Arrange the fruits as shown in the photograph.

## ■ *Trilogie de Sorbets*

### Ingredients

Une boule de sorbet kiwi \*, abricot \* et salak \*

Tulipe en pâte à cigarette \*

Fruits frais : prunes, pêches, bananes, kiwis, pommes, framboises, mûres

Feuilles de menthe

### Procédé

Disposer les trois boules de sorbets dans une tulipe. Présenter les fruits comme sur la photographie.

## ■ *Dora Yaki*

### Ingredients

Japanese waffle \*  
Red bean paste \*  
Green tea sherbet \*  
Mint leaves

### Method

Cook both sides of the waffle on an oiled iron griddle.  
Be aware of the rapid spread of the

paste colouration. After cooling make a sandwich of two waffles and red bean paste. Make a ball from the paste and circle with beans. This dessert can also be eaten slightly warm with cream cheese or a marmalade filling. Store refrigerated in a plastic bag.

## ■ *Dora Yaki*

### Ingrédients

Gauffres japonaises \*  
Pâte de haricot rouge \*  
Sorbet au thé vert \*  
Feuilles de menthe

### Procédé

Cuire à feu moyen les gauffres des deux côtés sur une plaque en fonte huilée, prêter attention à la coloration rapide de cette pâte. Mettre à

refroidir sur une grille. Assembler les gauffres deux à deux d'une pâte de haricot rouge. Faire une boule avec le même appareil et appliquer les haricots autour. Ce dessert peut-être dégusté tiède avec une garniture à la crème de fromage ou une marmelade. Peut être conservé au frais dans un sac en plastique.



## ■ Opéra Cake

### Ingredients

Opéra cake \*

Vanilla icecream

"Pâte à choux" triangle

Mint leaves

Coffee and vanilla sauces

Gold leaf

### Method

Set up the diamond shaped Opéra cakes. Finalise the decoration with the sauce, icecream, the "pâte à choux" triangle and the gold leaf on top of the Opéras.

### Cornucopia

Blow sugar cornucopia, \* rose and ribboned bow in pulled sugar, \* assorted caramelized "fruits" and cracked macaroons. \*



### La Corne d'abondance

Corne réalisée en sucre soufflé, \* rose et ruban en sucre tiré, \* assortiment de fruits déguisés et de macarons craquelés. \*

## ■ Le Grand Opéra

### Ingredients

Opéra \*

Glace à la vanille

Sauces au café et à la vanille

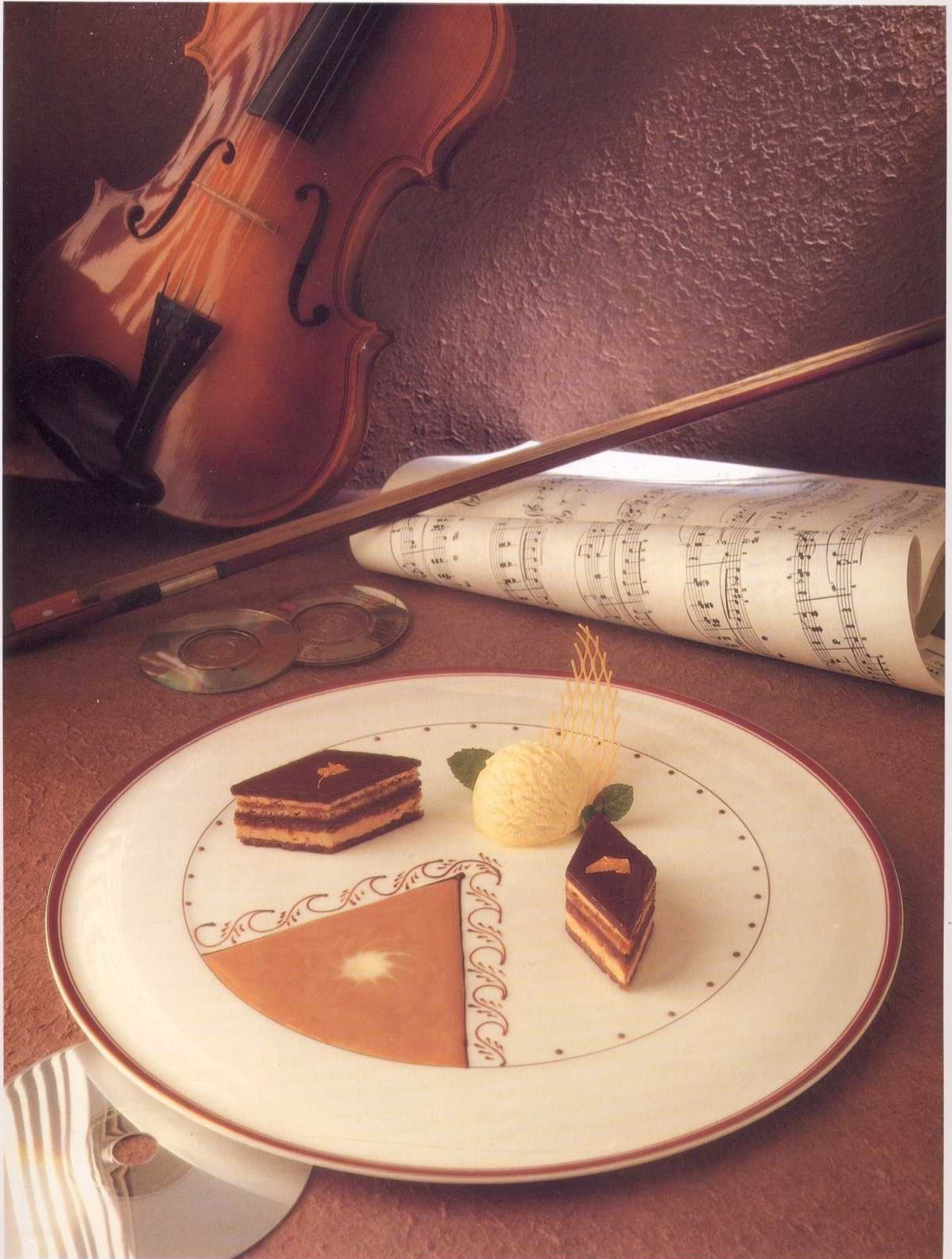
Triangle en pâte à choux

Feuille de Menthe

Feuille d'or

### Procédé

Disposer les Opéras en losange comme sur la photographie. Finir par la sauce, la glace et la décoration en pâte à choux. Apposer la feuille d'or.



## ■ *Frou-Frou*

### Ingredients

Almond meringue \*  
Marquise mixture \*  
Black and white chocolate  
Truffle \* and coffee sauce  
Mint leaves

### Method

Superpose two slices of almond meringues in a circular mold and fill with the marquise mixture. Remove and on a sheet of plastic, place a chocolate stripe all around. Remove the plastic just before serving. Arrange the chocolate fans on the top.



## ■ *Le Frou Frou*

### Ingredients

Meringue aux amandes \*  
Appareil à marquise \*  
Couvertures ivoire et noire  
Sauce et truffes au café \*  
Feuilles de menthe

### Procédé

Dans un cercle, superposer deux couches de meringue aux amandes intercalées de l'appareil à marquise. Démouler, ceinturer d'une bande de chocolat couchée sur un papier plastique à ne retirer que sur commande. Poser le frou-frou deux couleurs sur le dessus.

## ■ *Pineapple Cristalline*

### Ingredients

Six crispy pineapples \*  
Chestnut cream \*  
Pineapple sherbet \*  
Dark rum and coffee sauces  
Mint leaves

### Method

Pipe the two layers of chestnut cream in the pineapple and arrange on the plate.

### Serving Suggestions

Store the crispy pineapples in a dry place and use them at the last possible moment to avoid softening.



## ■ *Cristallines d'Ananas*

### Ingredients

Six cristallines d'ananas \*  
Crème au marron \*  
Sorbet à l'ananas \*  
Sauces au vieux rhum et au café  
Feuilles de menthe

### Procédé

Garnir les cristallines de crème au marron, les placer dans l'assiette avec le sorbet.

### Conseil

La garniture doit s'effectuer au dernier moment, l'originalité du dessert étant principalement la surprenante consistance croustillante de l'ananas.



MALAYSIA

## ■ *Mangosteen Charlotte :* *"The Queen of Fruits"*

### Ingredients

Mangosteen mousse *	Chocolate stem and leaves
Layered biscuit	Raspberry sauce
Sponge cake	Banana leaf
Mangosteen	Syrup

### Method

Fill an alveole mold to the 3/4 level with mangosteen mousse. Add the sponge cake. After the mixture has cooled add the layered biscuit and top up completely, finishing with a sponge cake. Remove from the mold adding the leaves and stem.

## ■ *Charlotte au Mangoustan :* *"La Reine des Fruits"*

### Ingrédients

Mousse au mangoustan *	Queue et feuilles en chocolat
Biscuit superposé	Coulis à la framboise
Génoise	Feuille de bananier
Mangoustan	Sirop

### Procédé

Garnir au 3/4 une timbale à alvéoles d'une mousse au mangoustan et d'une fine épaisseur de génoise. Après reprise, disposer le biscuit superposé et remplir complètement. Finir par une seconde couche de génoise. Démouler et disposer les feuilles et la queue.



## *Winter*

Mint granite<sup>®</sup> on a bird in flight

## *L'Hiver*

Granité à la menthe<sup>®</sup> sur son oiseau en vol

## ■ THE COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

The ability of the artisan to transform material, the ambition to embrace the great universal trilogy of precepts, Manual, Intellectual and Spiritual, forms the very basis of the Compagnonage itself.

Over the centuries, and from its inception, the Compagnonage has left its mark on history. Even through difficult times its dedication to humanitarian and honourable principles, combined with its initiative in chartering the rights of all workers, together with its instigation of the first workers' mutual insurance scheme, has been of lasting benefit to society. It also provides an understanding of the title accorded to the Compagnonage: "The Workers Representative".

More even than colleges and technical institutions, the Compagnonage plays a fundamental role in the teaching and promulgation of basic values. Concepts such as the preservation and promotion of the profession, together with a deep respect for the work ethic, an appreciation and understanding of nature and a love of life itself. These are all ideals, which, once achieved, lead the Compagnons to a gentle understanding and a basic tranquility. There is the eventual satisfaction and pride of a life lived according to the highest principles.

The struggle to achieve these high standards is symbolised by the image of the labyrinth a long and difficult road with many obstacles, but one which can be negotiated by those with perseverance and of brave heart.

Believing in the fundamental goodness of man and the eventual triumph in the struggle against self-interest, the Compagnons do not seek to follow the common course, but rather to pursue their own way, according to the maxim: "Be not a slave, nor take advantage of others, but serve society."

## ■ L'IDEAL DES COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

Donner à l'ouvrier transformant la matière, la possibilité d'accéder à la grande trilogie universelle:

Manuel - Intellectuel - Spirituelle, tel est le but du Compagnonage. A travers les siècles et quelque soit l'origine que nous leur attribuons, les Compagnons toujours présents malgré des temps difficiles, ont souvent marqué l'histoire par leurs chefs-d'oeuvre et leurs attachements aux valeurs humanitaires (charité ouverte et société mutualiste entre autres). Leur souci de se remettre sans cesse en question afin de mieux remplir leurs devoirs envers le métier et la société, a suffi à leur attribuer le titre de "Chevalerie Ouverte". Plus qu'une école ou qu'un lycée technique, l'ordre du Compagnonage s'est imposé dans ses valeurs fondamentales, la transmission professionnelle mais aussi le respect de la matière, de la nature, du goût de l'effort et de l'amour de la vie.

A l'image du labyrinthe pris pour symbole d'un cheminement long et difficile à parcourir, les Compagnons se sont tracés une ligne de conduite rigoureuse, devant les armer de persévérance, de bonté et de courage.

C'est cette tranquillité d'âme durement acquise au long des années qui leur donne la satisfaction et la fierté d'une oeuvre de vie bien accomplie.

Société d'hommes, convaincus d'une évolution perpétuelle possible en luttant ardemment contre le narcissisme, les Compagnons préservent non pas les bonnes ou les mauvaises, mais leurs traditions, leurs idéaux et leurs maximes tel que : ni se servir, ni s'asservir, mais servir.



## ■ *Pear and Blackcurrant Mousse*

### Ingredients

White sponge cake	William pear syrup
Pear mousse *	Stem and leaf in chocolate
Blackcurrant mousse *	Apricot gel
Blackcurrant sauce	Pears in syrup
Kiwis fruits and strawberries	

### Method

Place a layer of soaked sponge in a pear-shaped mold and half fill with pear mousse. Add another biscuit slightly smaller than the mold. Allow to cool then top up with blackcurrant mousse. Glaze and remove. Decorate as illustrated.

## ■ *Mousse au Cassis et à la Poire*

### Ingrédients

Génoise blanche	Sirop à la poire William
Mousse à la poire *	Queue et feuille en chocolat
Mousse au cassis *	Nappage
Sauce au cassis	Poires au sirop
Kiwi et fraises	

### Procédé

Dans un moule en forme de poire, alterner successivement les couches de génoise imbibées à la poire william, la mousse poire et la mousse cassis. Réserver au frais. Glacer, démouler et décorer comme sur la photographie.

## ■ *Guava Wontons*

### Ingredients

Wonton casings 8.5cm x 8.5cm  
(From specialist oriental shops)  
Guava purée  
Poached guava

Custard apple sherbet \*  
Pandan sabayon  
Pandan leaves  
Icing sugar

### Method

Garnish three wonton casings with the guava puree. Brush the edges with water and fold in triangles.

Prepare the pandan sabayon and deep-fry the wonton in hot oil (350° F) to achieve a golden colour.

Drain on paper towels and dust with icing sugar. Arrange on the plate with the sabayon, the sherbet and the fan of poached guava.

## ■ *Wontons de Goyave*

### Ingrédients

Feuilles de wontons 8,5 cm x 8,5 cm  
(magasins spécialisés asiatiques)  
Purée de goyave  
Goyave pochée

Sorbet au corossol \*  
Sabayon au pandan  
Feuilles de pandan  
Sucre glace

### Procédé

Garnir trois feuilles de wonton avec de la purée de goyave, les bords ayant été préalablement mouillés à l'eau. Plier en triangle.

Préparer le sabayon et frire les wontons à 180°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Poser sur papier absorbant. Saupoudrer légèrement de sucre glace et arranger sur l'assiette avec le sabayon, le sorbet et l'éventail de goyave pochée.

ANTILLES



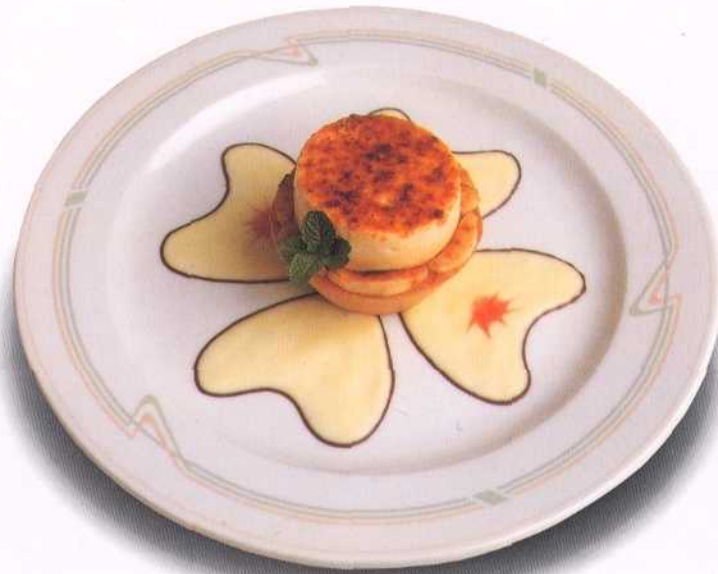
## ■ Imperial Jujube Tart

### Ingredients

Sugar dough  
Egg mix  
Jujubes  
Chiboust cream \*  
Mixture 50% brown 50% white sugar  
Calvados and strawberry sauces  
Mint leaves

### Method

Bake the peeled, buttered and sugared jujube. Garnish a mold lined with sugar dough and the baked jujubes. Pour on the egg mix. Bake and cool. Place a slightly smaller ring on the top filled with chiboust cream. Keep cool. Remove as needed and caramelize the top as well as the baked jujubes for decoration.



## ■ Tarte Impériale à la Jujube

### Ingredients

Pâte sucrée  
Appareil aux œufs  
Jujubes  
Crème chiboust \*  
Mélange de sucre roux et sucre blanc à 50 %  
Sauces calvados et fraise  
Feuilles de menthe

### Procédé

Après avoir cuit au four la jujube beurrée et sucrée, disposer avec l'appareil aux œufs dans un fond en pâte, cuire et laisser refroidir. Poser un cercle sur le dessus et le garnir de crème chiboust. Démouler sur commande et caraméliser le dessus de même que les tranches de jujubes cuites, devant servir à la décoration.

## ■ Sacher

### Ingredients

Sacher biscuit \*  
Apricot marmalade  
Ganache  
Opera cake coating \*  
Apricot and vanilla sauces  
Custard cream fan \*  
Sweet whipping cream  
Mint leaves

### Method

Successively coat two layers of biscuits with apricot marmalade and cut another layer of biscuit in a square. Spoon a thin layer of ganache all around. Cool and glaze with chocolate coating. Decorate and arrange the plate.



## ■ Le Sacher

### Ingredients

Sacher \*  
Marmelade à l'abricot  
Ganache  
Glaçage Opéra \*  
Sauces à l'abricot et à la vanille  
Copeaux de crème pâtissière \*  
Chantilly  
Feuilles de menthe

### Procédé

Monter en alternant par deux fois le biscuit Sacher et la marmelade à l'abricot. Masquer avec de la ganache. Après complet refroidissement glacer sur une grille, décorer et servir.

## ■ *Black Forest*

### **Ingredients**

Chocolate sponge cake  
Chocolate sultane cream \*  
Sweet whipping cream  
Kirsch syrup

Amarena cherries macerated in kirsch  
Vanilla and cherry sauces  
Black and white chocolate chips

### **Method**

Trace the circumference in black and white chocolate with a stencil. Alternate the 3 layers of sponge soaked with the kirsch syrup. First with the chocolate sultane cream and secondly with the whipped cream, both layers garnished with ammarena cherries. Dot with the chocolate chips.

### *Harmonium*

An original display of iced bonbons\* on a paraffin base with bamboos in a glass filled with warm green water and dry ice.



### *Harmonium*

Façon originale de présenter des bonbons glacés\* sur un socle en paraffine et en bambou recouvrant de l'eau tiède verte et de la neige carbonique.

## ■ *Forêt Noire*

### **Ingrédients**

Génoise chocolat  
Crème sultane au chocolat \*  
Chantilly  
Sirop au kirsch

Cerises amaréna macérées au kirsch  
Sauces vanille et cerise  
Copeaux blanc et noir

### **Procédé**

Réaliser le pourtour en chocolat à l'aide d'un pochoir. Alternier les trois épaisseurs de génoise préalablement imbibées au sirop de kirsch, d'une part avec la crème sultane puis la chantilly. Terminer par les copeaux en chocolat blanc et noir.



GERMANY



FRANCE

## ■ *Colombier*

### Ingredients

Colombier \*  
Pink and green marzipan  
Blackberry and vanilla sauces

Roasted almond slices  
Apricot gel

### Method

When the cake has cooled after baking, glaze it slightly to provide a good adhesive surface for the marzipan. Inscribe the name and arrange the almonds carefully around the base. Pour the sauce as illustrated.

### Note

This is a traditional dessert from the south of France for the young bride-to-be.

## ■ *Colombier*

### Ingredients

Colombier \*  
Pâte d'amande rose et verte  
Sauces aux mûres et vanille

Amandes effilées grillées  
Nappage à l'abricot

### Procédé

Une fois le gâteau cuit et froid, le napper très légèrement afin de faire adhérer la pâte d'amande. Apposer l'écriture et verser les sauces.

### Information

Ce dessert de tradition est destiné aux jeunes fiancés du sud de la France.

## ■ *Blancmange*

### Ingredients

Blancmange \*  
Blueberries  
Blackcurrants  
Blueberry sauce  
Redcurrants  
Mint leaves

### Method

Shape the blancmange in square molds. Cool in a refrigerator, remove and arrange the plate. Decorate with the sauces and the sprigs of redcurrants and blackcurrants.

## ■ *Le Blanc-manger*

### Ingédients

Blanc-manger \*  
Groseilles  
Myrtilles  
Cassis  
Coulis de myrtilles  
Feuilles de menthe

### Procédé

Mouler le blanc-manger dans des moules carrés. Après un passage au réfrigérateur pour faciliter la prise, démouler et disposer dans l'assiette. Décorer de grappillons de fruits frais et servir.





## *Elegance*

An arrangement of a two-coloured scooped watermelon

## *Elégance*

Arrangement de boules de pastèques de couleurs

**T**he plate dessert is a fairly recent phenomenon in the catering and patisserie arena. At one time leading establishments promoted the dessert trolley as a means of delighting their clients with a variety of superb displays to tempt the eyes and tastebuds of the gourmand.

Today a considerable number of chefs are owners of their own restaurants and tend to place little emphasis on the tradition of the grandly presented dessert trolley. They refer to the difficulty of maintaining a fresh and appetizing selection and also cite the problems of presentation and service.

The professional initiative of certain restaurateurs however has resulted in the rebirth of a new speciality in the catering profession, the plate dessert.

The traditional master of this specialist field, the pastry chef, is accustomed to working to an almost scientific discipline and sometimes needs to seek creative inspiration from his colleague the cook, who is far less constrained by technical demands.

The final artistic decoration and presentation, the freshness of the dessert itself, and the effect of surprise created by the finished dessert, combine to ensure a taste and presentation which will delight the consumer.

The plate dessert will, we believe, join those other great culinary traditions and create for itself a permanent place in the annals of international cuisine.

**L**e dessert à l'assiette est un phénomène assez récent dans le domaine de la restauration et de la pâtisserie. En effet il y a peu de temps que nous en parlons, les maisons de grande renommée ayant pendant longtemps privilégié les chariots de sucreries venant flatter l'œil du client gourmand.

Aujourd'hui un nombre considérable de chefs de cuisine sont maître de leur propre établissement et tendent à supprimer ce côté apparat en revendiquant un réel problème pour maintenir en permanence un assortiment frais et appétissant ainsi que des raisons de présentations et de services.

C'est donc par le résultat d'une conscience professionnelle aiguë de certains restaurateurs que nous avons vu naître ou renaître une nouvelle spécialisation dans l'univers des métiers de bouche.

Héritier naturel de ce département, le pâtissier dit de boutique, possesseur d'une science exacte, manque parfois de créativité et doit faire appel à son collègue le cuisinier, beaucoup moins cloisonné par les impératifs technologiques.

Le fini du décor, la fraîcheur du met et l'effet de surprise auprès du consommateur viennent assurément satisfaire sa curiosité gustative.

A l'instar de toutes les grandes tendances culinaires, tout porte à croire que ce nouvel attrait de la profession se réserve une longue vie dans l'histoire de la cuisine internationale.



## ■ *Pear Grenoble*

### Ingredients

One carefully selected poached pear	Blackcurrants
Walnut financier *	Mint leaves
Whipped egg whites	
Flavoured blackcurrant pastry cream	

### Method

Poach the pear and remove the pips at the base. After cooling garnish with the blackcurrant cream. Arrange a bed of blackcurrants in the individual dish and place the pear in the middle. Pour the mix of egg whites and financier around. Bake for 15 minutes at 425° F. Add the mint and serve.

### Advice

Always very well received and easy to make, this dessert is ideal for serving to a large number of people.

## ■ *Poire à la Grenobloise*

### Ingredients

Une belle poire pochée au sirop léger	Cassis
Appareil à financier aux noix *	Feuilles de menthe
Blancs d'œufs montés bien fermes	
Crème pâtissière parfumée au cassis	

### Procédé

Pocher la poire, puis l'évider par le fond après complet refroidissement pour la garnir de la crème pâtissière. Disposer sur le fond du ramequin un lit de cassis et la poire au centre. Couler le mélange financier aux noix et blancs d'œufs. Cuire environ 15 minutes dans un four à 220° C. Disposer les feuilles de menthe et servir rapidement.

### Conseil

Très bon dessert chaud et simple à réaliser, peut facilement se servir pour un grand nombre de personnes.

**Note** When making very elaborate plate decoration, always have a good mise en place of ready decorated plates covered with plastic film.

**Note** Le décor de certaines assiettes étant assez élaboré, il est fortement conseillé d'avoir une bonne mise en place d'assiettes décorées et recouvertes d'un film plastique à l'avance.

## ■ *The Durian - King of Asia*

### Ingredients

Durian biscuit *	Chocolate stem and leaf
Durian mousse *	Apricot gel
Vanilla syrup	Italian meringue
Vanilla sauce	

### Method

Half fill a 8 cm half-egg mold with the durian mousse. Cover with a durian biscuit of slightly smaller proportions which has been soaked with vanilla syrup. Top up the mold with more durian mousse and finish off with another durian biscuit.

Glaze the top at half height with apricot gel, pipe the Italian meringue and flash it slightly.



### *Golden Cup*

*Cup in pastillage entirely covered with gold leaves. Served with small florentines.\*Orchid in pulled sugar.\**

### *Coupe d' Or*

*Coupe en pastillage recouverte entièrement à la feuille d'or. Présentation de petits florentins.\* Orchidées en sucre tiré.\**

## ■ *Le Dourian-Roi de l'Asie*

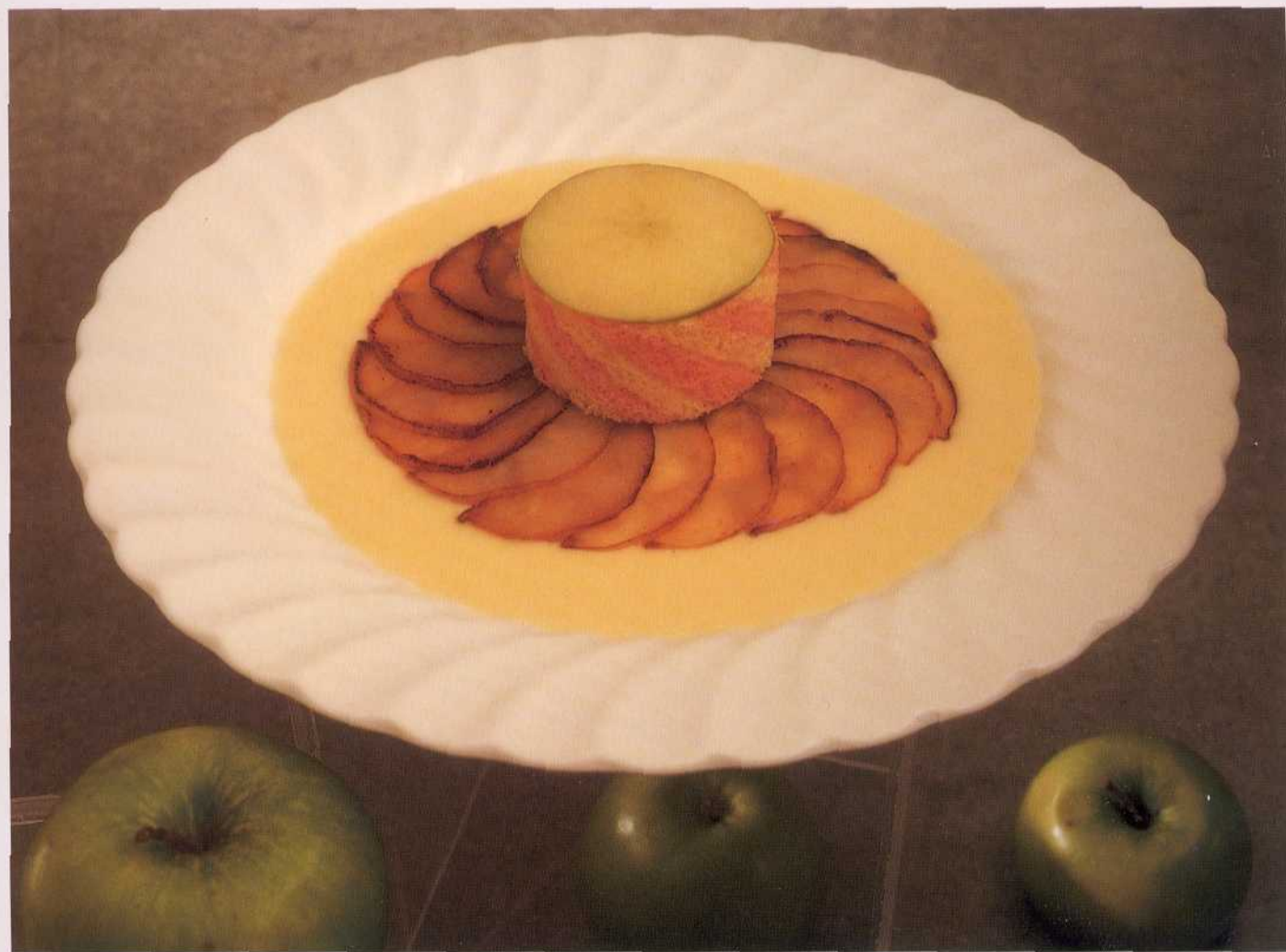
### Ingredients

Biscuit au dourian *	Feuille et queue en chocolat
Mousse au dourian *	Nappage abricot
Sauce anglaise vanille	Meringue italienne
Sirop à la vanille	

### Procédé

Dans un moule à œuf de 8cm de diamètre mouler successivement la mousse au dourian à mi-hauteur et le biscuit imbibé au sirop vanille. Finir de remplir de mousse et terminer par un biscuit. Après reprise, démouler, napper légèrement le sommet, meringuer et passer au chalumeau.





## ■ *Apple Doily*

### Ingredients

Bi-coloured biscuits  
Caramel Bavarian \*  
Syrup with calvados

Fresh apples (Granny Smith)  
Calvados sauce  
Apricot gel

### Method

Line a mold with the biscuits, the bottom soaked with calvados. Top up with caramel mousse. After setting arrange the slices of apple slightly poached in a lemonsyrup. Glaze the buttered apple slices in the oven until a golden colour.

Arrange and serve quickly.

### Advice

Care should be taken when cooking the caramel. The taste should be strong but not bitter.

## ■ *Dentelle de Pommes*

### Ingredients

Biscuit bicolore  
Bavaroise au caramel \*  
Sirop d'imbibage au calvados  
Pommes fraîches (Granny Smith)

Sauce au calvados  
Nappage

### Procédé

Chemiser un cercle de biscuit bicolore, disposer le fond imbibé au sirop de calvados, garnir de bavaroise au caramel. Après reprise poser sur le dessus une rondelle de pomme légèrement pochée dans un sirop citronné et napper. Dorer au four les tranches de pommes beurrées, disposer et servir rapidement.

### Conseil

Attention à la cuisson du caramel, celui-ci devant être assez fort sans prendre d'amertume.

## ■ Surprise

### Ingredients

Banana cake with brazil nut \*  
Surprise tulipan dough \*  
Two coloured chocolate ribbon  
Coffee sauce  
Custard cream fan \*  
Sweet whipped cream

### Method

Wrap the banana cake in a tulipan dough. Arrange the sauce, the whipped cream and the custard cream fan together with the ribboned bow.

## ■ La Surprise

### Ingrédients

Cake à la banane et aux noix du Brésil \*  
Pâte à paquet \*  
Ruban bicolore en chocolat  
Sauce café  
Copeaux de crème pâtissière \*  
Chantilly

### Procédé

Envelopper le cake à la banane dans une feuille de pâte à cigarette. Verser les sauces et disposer le ruban sur le côté.





## ■ *Prune and Pine Kernel Terrine on Pistachio Sabayon*

### Ingredients

Prune terrine *	Pine kernel
Pistachio sabayon	Melon and kiwi fruits
Prunes	Mint leaves
Physalis	

### Method

Prepare the terrine in a triangular mold. Cut and place a slice in the centre of the pre-arranged fruits. Serve with a pistachio sabayon dotted with pine kernel.

## ■ *Terrine de Pruneaux aux Pignons et Sabayon à la Pistache*

### Ingrédients

Terrine de pruneaux *	Pignons
Sabayon à la pistache	Melon et kiwi
Pruneaux	Feuilles de menthe
Physalis	

### Procédé

Confectionner la terrine dans un moule triangulaire. Couper et disposer une tranche au milieu de l'arrangement de fruits. Servir avec un sabayon pistache parsemé de pignons.



## *Sherbet Flow*

Rhubarb sherbet\* in ice carved cornucopia

## *L'Abondance*

Sorbet à la rhubarbe\* dans sa corne en glace sculptée



*First Class*

Selected carved fruit

*Attention de Luxe*

Assiette de fruits sculptés



## ■ *Mandarin Pancakes Chaud-Froid*

### Ingredients

Three pancakes

Mandarin zests filling \*

Mandarin sherbet \*

Mandarin sauce \*

Skinless mandarin quarters

### Method

Fill 3 small pancakes with the mandarin filling and coat with the very hot sauce. Dot with the mandarin quarters and sprinkle with lightly coloured zests. Finish off with the pre-prepared mandarin sherbet quenelles.

## ■ *Chaud-Froid de Crêpes à la Mandarine*

### Ingrédients

Trois crêpes

Garniture de zestes confits \*

Sorbet à la mandarine \*

Sauce à la mandarine \*

Quartiers de mandarine à vif

### Procédé

Garnir les petites crêpes de zestes confits. Napper de la sauce très chaude. Disposer les quartiers de mandarine à vif parsemés de zestes légèrement colorés. Finir par trois quenelles de sorbet préalablement confectionnées.

## ■ *Lovers' Dessert*

### Ingredients

Rose parfait *	Rose jelly
Almond meringue *	Mint jelly
Poached thyme meringue	

### Method

Place a piece of the almond meringue in a heart shaped mold and fill completely with rose parfait. Harden in the freezer and then glaze the top. Arrange the dessert and the poached meringue in the plate.



### *Majestic*

*Blow sugar swan* \* set up with smooth raspberry, chocolate and coffee macarons. \*

### *Le Majestueux*

*Cygne en sucre soufflé*,\* garni d'un assortiment de macarons lisses, chocolat, framboise et café. \*

## ■ *Parfait à la Rose*

### Ingredients

Parfait à la rose *	Gelée à la rose
Meringue aux amandes *	Gelée menthe
Meringue pochée au thym	

### Procédé

Dans des moules en forme de cœur, placer un fond de meringue aux amandes, puis garnir complètement de parfait à la rose. Laisser durcir puis glacer. Disposer la meringue pochée et le dessert comme sur la photographie.



## ■ *Green Apple Crown*

### Ingredients

"Pâte à choux" crown  
Green apples (Granny Smith)  
Green apple sherbet \*  
Corinthe raisins

Butter  
Sugar  
Calvados and calvados sauce

### Method

Simmer the green apple dices with a small piece of butter. Sweeten as required. When the apples are cooked before becoming a purée, add the raisins previously macerated in calvados. Baste with calvados and flame. Garnish the "pâte à choux" crown and arrange the slices of apple, first baked in the oven, on greased aluminium foil or cook in a greased saucepan, on top. Place the sherbet and the apple fan in the centre before serving.

### Serving Suggestions

The garnish mixture can be prepared in advance and warmed and flamed as required

## ■ *Couronne de Pommes Vertes*

### Ingrédients

Couronne de pâte à choux  
Sorbet à la pomme verte \*  
Pommes vertes (Granny Smith)  
Raisins secs de corinthe

Beurre  
Sucre semoule  
Calvados et sa sauce

### Procédé

Faire mijoter les dés de pommes vertes dans une noix de beurre. Sucrer au besoin. Quand les pommes sont cuites sans être réduites en purée, ajouter les raisins gonflés au calvados. Arroser de calvados et flamber. Garnir la couronne de pâte à choux. Sur le dessus disposer les tranches de pommes, cuites préalablement au four sur papier aluminium graissé ou dans une poêle bien beurrée. Disposer le sorbet et l'éventail de pommes au moment et servir.

### Suggestion de service

La garniture de pommes peut être préparée en avance et réchauffée à la commande.



## ■ *Poached Pears Soup in Citrus and Blackcurrant Wine*

### Ingredients

Soup with citrus and blackcurrant wine\*  
Pears  
Mint leaves

### Method

Bring the soup to the boil. Continue to simmer whilst the pears are being poached. Strain and keep in cool place. If the consistency of the soup is too liquid, cook it again after removing the pears.

## ■ *Soupe de Poires au Vin d'Agrumes et de Cassis*

### Ingrédients

Soupe de vin d'agrumes et de cassis\*  
Poires  
Feuilles de menthe

### Procédé

Amener la soupe de vin à ébullition. Maintenir à frémissement durant le pochage des poires. Chinoiser et réserver au frais. Si le mélange est trop liquide, réserver les poires et poursuivre la cuisson.





## ■ Pavlova

### Ingredients

Pavlova meringue  
(poached in hot oven)  
Sweet whipping cream

Fresh plums  
Kiwi  
Peach Sauce

### Method

Cover the dome of the meringue completely with whipped cream. Arrange the kiwi slices around the base and the plum quarters on top.

## ■ Pavlova

### Ingrédients

Meringue pavlova  
(pochée dans un four chaud)  
Chantilly

Prunes  
Kiwis  
Sauce à la pêche

### Procédé

Masquer le dôme de chantilly, disposer les tranches de kiwi tout autour. Décorer avec des segments de prune.



## ■ *Provence Delight*

### Ingredients

Lavender icecream \*  
Blackberries  
Blackberry sauce

Pâte à choux decoration  
Mint leaves

### Method

Mold the icecream in small bevelled rings. After freezing remove and arrange as illustrated.

### Making the "Pâte à Choux" Decorations

The decorations are formed from a slightly hard "pâte à choux" (Possibility to add some flour to a cold pâte à choux and then sieve it). Pipe with a cone on greased aluminium foil or directly onto a greased stainless steel form. These decorations keep well in a dry place. Avoid careless handling. This particular decoration is dedicated to the celebrated "Popelini" the originator of "pâte à choux".

## ■ *Glace de Provence*

### Ingrédients

Glace à la lavande\*  
Mûres  
Coulis de mûres

Décors en pâte à choux  
Feuilles de menthe

### Procédé

Mouler les glaces dans des moules ronds bisautés. Congeler, démouler et assembler les différents ingrédients au moment.

### Réalisation des Décors en Pâte à Choux

Ces décors très fins se réalisent à partir d'une pâte à choux un peu ferme (Possibilité d'ajouter de la farine dans une pâte à choux froide, puis la passer au tamis) dressée au cornet sur papier aluminium graissé ou directement sur une forme en inox graissé. Ces décors élégants se conserve bien à l'abri de l'humidité et des chocs.

Un hommage au célèbre pâtissier "Popelini", inventeur de la pâte à choux.



*Back from the Market*

Orange granité \* in ice carved basket

*Retour du Marché*

Granité à l'orange \* dans son panier en glace sculptée

**C**ulinary offerings that combine sweetness of taste and a high visual appeal have long been a source of great temptation to the human palate.

The dessert arouses the same keen interest in cooking in general and in consequence sometimes provokes a certain rivalry amongst chefs whose knowledge of this speciality is limited.

It's certainly true that the responsibility to provide a fitting conclusion to the meal in the form of a dessert, lies with the pastry chef. And it is his inspiration which will create a final and long lasting effect, the memory of which will remain always with the consumer.

The profession of the pastry chef is not one which can easily be classified, whatever criteria are applied, nor can its popularity be judged with any accuracy, since all professions maintain a degree of solidarity and no one speciality takes precedence over another.

The special importance of the dessert however can perhaps best be summarised by quoting the words of one particular chef, "As every good drama leads the audience to an exciting and satisfying conclusion, so every fine meal is not complete without a dessert of appropriate quality."

**S**ource de tentation et d'excitation, le sucre a toujours apporté une satisfaction particulière à l'homme. Il y a certainement de cela si le dessert suscite un aussi vif intérêt au sein de la cuisine en général.

De cette situation naît parfois quelques jalousies de la part de cuisiniers n'ayant que peu de connaissance dans ce domaine. Il est vrai que c'est au pâtissier qu'échoit la responsabilité de conclure le repas par cet apport de douceur restant souvent plus facilement gravé dans la mémoire du consommateur. D'aucun critère il ne serait être fait de classification de métier et cela d'autant moins sur celui de son taux de popularité, car tous les métiers sont solidaires et n'ayons pas de préséance.

L'importance du dessert est assez bien illustrée par l'affirmation de cet ancien chef qui comparait parfois une agape de fête avec un beau récit en ces termes : "Comme toute belle histoire menant le lecteur impatient à sa fin heureuse, tout bon repas ne serait se clotûrer sans un dessert de qualité généreuse."



## ■ *Pink Grapefruit and Champagne Bavaroise*

### Ingredients

Layered pistachio biscuit  
Marc champagne Bavarian \*  
Pink grapefruit mousse \*  
Marc de champagne syrup

Mint leaves  
Strawberry and pistachio sauces  
Peeled grapefruit quarters  
Apricot gel

### Method

This dessert must be made inverted on a rhodoid (plastic sheet). Apply a thin layer of slightly coloured grapefruit mousse. Before it sets, comb and keep cool. Place the rings and pour on the bavaroise. After setting place the biscuit all around and then pour on the grapefruit mousse. End with a layer of biscuit.

## ■ *Bavaroise au Pamplemousse Rose et au Champagne*

### Ingrédients

Biscuit superposé à la pistache  
Bavaroise au marc de champagne \*  
Mousse au pamplemousse rose \*  
Sirop au marc de champagne  
Coulis de fraises et sauce à la pistache

Suprêmes de pamplemousse  
Feuilles de menthe  
Nappage à l'abricot

### Procédé

Pour ce dessert, le montage doit s'effectuer à l'envers. Sur un rhodoïd appliquer une fine couche de mousse au pamplemousse légèrement colorée. Avant la prise complète passer au peigne et réserver au froid. Poser les cercles et garnir à la moitié de la bavaroise. Après reprise, disposer le biscuit, la mousse au pamplemousse et compléter d'une épaisseur de biscuit.

**Note** Quite a lot of desserts require the sauce or coulis to be served on the side in a sauceboat.

**Note** Nombreux sont les desserts à l'assiette nécessitant l'accompagnement de la sauce ou du coulis en saucière.



USA

## ■ *Marble Cheese Cake*

### Ingredients

Marble cheese cake \*  
Vanilla and chocolate sauces  
Kiwi fruit

### Note

This is a typical American cheese cake and originates in California.

## ■ *Gâteau de Fromage Marbré*

### Ingredients

Gâteau de fromage marbré \*  
Sauces vanille et chocolat  
Kiwis frais

### Information

Ce gâteau au fromage typiquement américain est originaire de l'Etat de Californie.

## ■ *Empress Rice with Pink Banana*

### Ingredients

Empress rice\*  
Pink banana  
Raspberry Sherbet\*  
Mixture half castor, half brown sugar

### Method

Mold the rice in a savarin mold. Caramelize the banana slices with the mixture, set up the slices and the sherbet.



## ■ *Riz Impératrice à la Banane Rose*

### Ingredients

Riz à l'impératrice\*  
Bananes roses  
Sorbet à la framboise\*  
Mélange moitié sucre roux, moitié sucre blanc

### Procédé

Mouler le riz dans un moule à savarin, caraméliser les tranches de bananes au chalumeau et placer le sorbet.

## ■ *Fresh Fruit Mousseline Terrine*

### Ingredients

Layered pistachio biscuit  
Mousseline cream\*  
Kirsch syrup  
Strawberries, kiwis, peaches and their sauces  
Pistachios

### Method

Make the terrine in the traditional way in a curved mold. Sprinkle some diced fruit several times. Cool and remove from the mold and slice with a hot knife.



## ■ *Mousseline aux Fruits Frais*

### Ingredients

Biscuit à la pistache  
Crème mousseline\*  
Sirop d'imbibage parfumé au kirsch  
Fraises, kiwis et pêches ainsi que leurs coulis  
Pistaches

### Procédé

Effectuer le montage de la mousseline de façon traditionnelle dans un moule en gouttière. Parsemer à plusieurs reprises la crème de petits dés de fruits, laisser prendre, démouler, trancher à l'aide d'un couteau chaud et servir.

## ■ *Raspberry and Chocolate Puff Pastry*

### Ingredients

Chocolate puff pastry \*  
Raspberry sabayon  
Raspberries  
Mint leaves  
Icing sugar  
Cocoa powder

### Method

Prepare a chocolate puff pastry and cut into oval shapes with a pastry cutter. Cut and fill the baked pastry with raspberry sabayon (half white wine, half raspberry liquor). Arrange the raspberries and the mint and sprinkle the cover with icing sugar and cocoa powder.

## ■ *Feuilleté au Chocolat et à la Framboise*

### Ingédients

Feuilletage au chocolat \*  
Sabayon à la framboise  
Framboises  
Feuilles de menthe  
Sucre glace  
Poudre de cacao

### Procédé

Dans le feuilletage au chocolat

découper les bouchées à l'emporte-pièce ovale. Après cuisson, dégager le couvercle et garnir de sabayon framboise (moitié vin blanc, moitié liqueur de framboise). Disposer les framboises et la menthe. Saupoudrer le couvercle de sucre glace et de poudre de cacao.





## ■ *Fresh from the Forest*

### Ingredients

Almond praline icecream \*  
Wild strawberry sherbet \*  
Strawberry liquor

Wild strawberry fruit and  
sauce  
50% dark chocolate and  
50% cocoa butter mixture

### Method

Place the praline icecream in a mold after setting up the wild strawberry sherbet. Maintain a hole in the centre in which to pour the liquor and freeze again. Finish with the icecream to close the base. Remove and when hardened use the gun to spray on the previously mentioned chocolate mixture (at 100°F).

## ■ *Sous-Bois*

### Ingredients

Glace au praliné amande \*  
Sorbet à la fraise des bois \*  
Liqueur de fraise

Fraises des bois et leur coulis  
Couverture : mélange de  
chocolat noir 50 %  
beurre de cacao 50 %

### Procédé

Chemiser un petit moule de glace au praliné puis de sorbet à la fraise des bois. Couler la liqueur et refermer avec de la glace après durcissement. Démouler, repasser au froid et pulvériser le mélange précité (à 38°C) à l'aide d'un pistolet.



## ■ *Timbale of Coconut and Raspberry*

### Ingredients

Marble chocolate cup

Coconut succès biscuit \*

Raspberry mousse \*

Coconut Bavarian \*

"Pâte à choux" triangles

Raspberries

Dry coconut

Apricot gel

Raspberry and vanilla sauces

### Method

Mold the cup and its cover then set up the coconut succès, raspberry mousse, succès, coconut Bavarian in that order.

Place the raspberries and the roasted and dry coconut in the centre as required.

## ■ *Timbale de Noix de Coco aux Framboises*

### Ingrédients

Timbale en chocolat marbré

Succès à la noix de coco \*

Mousse à la framboise \*

Bavaroise à la noix de coco \*

Triangle en pâte à choux

Framboises

Noix de coco séchée

Nappage abricot

Sauces à la vanille et à la framboise

### Procédé

Mouler la timbale et son couvercle. Monter successivement : succès coco, mousse framboise, succès, bavaroise noix de coco. Disposer les framboises à la demande, puis la noix de coco séchée et grillée au centre.



*Moonlight Vision*

Pineapple "tourné" and papaya carving

*Vision Lunaire*

Ananas tournés et papaya sculptée

## ■ *TRAVEL - A SOURCE OF KNOWLEDGE AND WISDOM*

In every age and on numerous occasions, history's travellers have extolled the benefits and great rewards of travel and exploration.

The result of this spirit of discovery has been a whole array of new intellectual and human experiences. The traveller can gain wisdom beyond his years. Understanding need not be a prerogative of the old. It can often come from the experience of, and exposure to, different mores and cultures and can result from the simple exchange of ideas between individuals.

The wisdom of youth can more easily be accepted if one considers the old proverb "Valour waits not for the passing years."

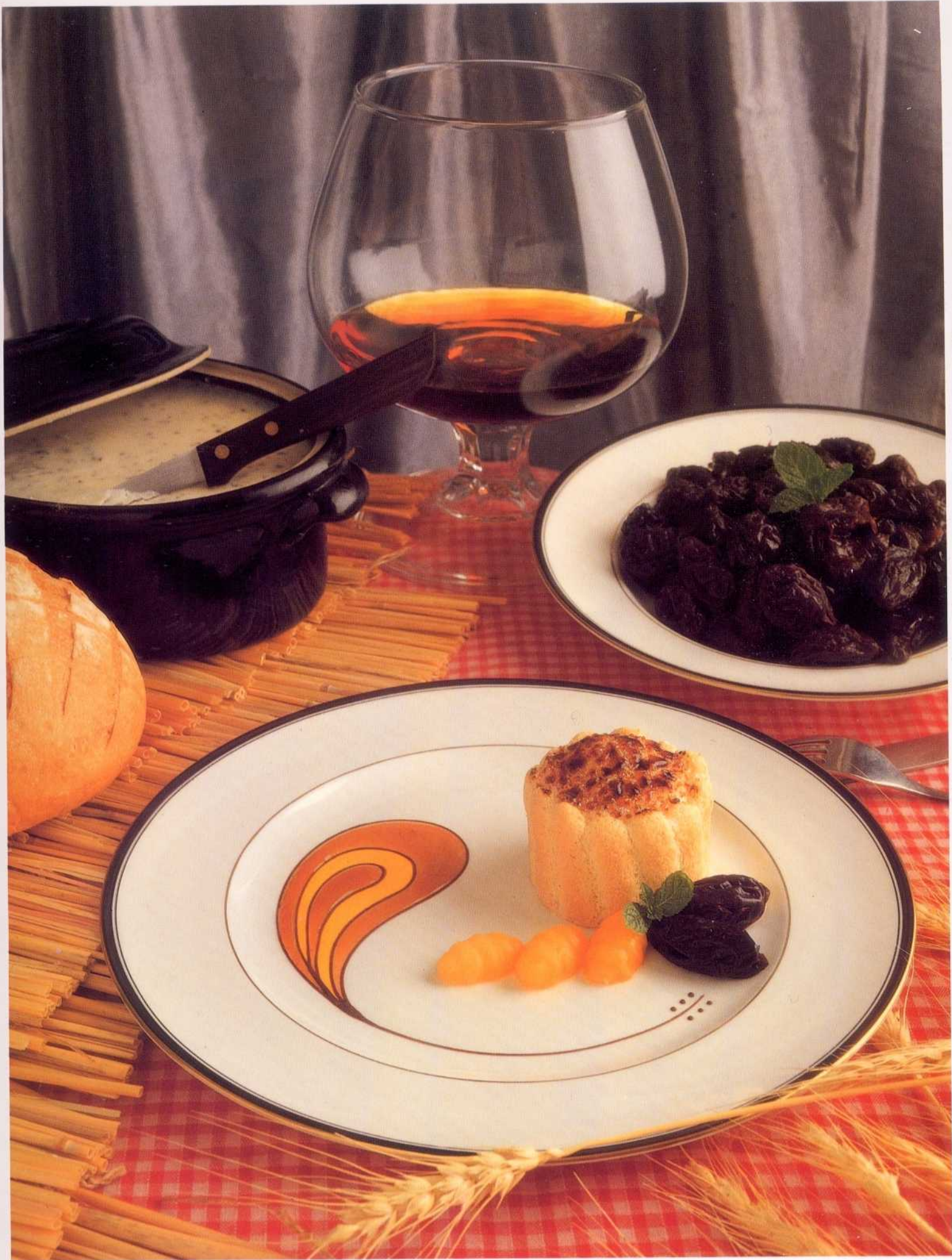
## ■ *LA SAGESSE DU VOYAGE*

De tous temps, de nombreux, grands hommes se sont accordés à célébrer les bienfaits du voyage, générateur pour qui le souhaite, de richesses morales et spirituelles.

Grâce à sa plus large ouverture d'esprit, ses nouvelles découvertes humaines et intellectuelles, le voyageur expérimenté peut prétendre accéder à une certaine forme de sagesse et cela quel que soit son âge.

Non-sens absolu que de vouloir associer sagesse à vieillesse, en vérité, il n'est pas d'âge pour la sagesse, comme il n'est pas d'âge pour la jeunesse: c'est avant tout le résultat d'exercices de la réflexion et l'application d'un esprit de synthèse à une masse culturelle acquise, plus ou moins rapidement, selon l'éducation familiale, le vécu, les relations amicales de chacun.

Jeunesse et sagesse, ayant d'ailleurs toujours été concevable comme vient en témoigner le proverbe: La valeur n'attend pas le nombre des années.



## ■ *Charlotte d'Agen*

### Ingredients

Ladies fingers biscuits *	Prune sauce
Armagnac Bavarian *	Prunes
Armagnac Chiboust cream *	Melon
Armagnac syrup	Mint leaves

### Method

Arrange a row of ladies fingers in a circle and successively add the biscuit soaked with Armagnac syrup, Bavarian cream, pitted prunes puffed in a light tea syrup and macerated in Armagnac. Finish with a chiboust cream dome to be caramelized with a flash blowtorch using a mixture of equal parts of white and brown sugar.

## ■ *La Charlotte d'Agen*

### Ingrédients

Biscuit cuillère *	Sauce aux pruneaux
Bavaroise à l'armagnac *	Pruneaux
Crème Chiboust à l'armagnac *	Melon
Sirop à l'armagnac	Feuilles de menthe

### Procédé

Disposer une bande de biscuit cuillère à l'intérieur d'un cercle. Garnir successivement avec un biscuit cuillère imbibé au sirop à l'armagnac, bavaroise, pruneaux dénoyautés et gonflés dans un sirop léger au thé, et macérés à l'armagnac. Finir par un dôme de crème chiboust qui sera caramélisée au chalumeau avec un mélange à part égale de sucre blanc et de sucre roux.

### **Wheelbarrow**

Chocolate wheelbarrow served with flavoured marzipan fruits. The apricot and the pear are molded around a liqueur shell. \*



### **Brouette**

Brouette en chocolat accompagnée de fruits en pâte d'amande parfumée. L'abricot et la poire sont modelés autour d'un bonbon liqueur. \*

## ■ **Chocolate Parfait and Iced Physalis Mousse**

### **Ingredients**

Mosaic biscuit *	Apricot gel
Chocolate parfait *	Kiwi and physalis sauces
Iced physalis mousse *	Physalis
Chocolate sponge cake	Butterfly in black and white
Syrup with creme de cacao	chocolate couverture

### **Method**

Arrange the mosaic biscuit inside the ring. Alternate the soaked sponge cake with the chocolate parfait and the iced physalis mousse. After freezing, glaze and remove.

## ■ **Mousse Glacée aux Physalis et Parfait au Chocolat**

### **Ingrédients**

Biscuit mosaïque *	Nappage abricot
Parfait chocolat *	Sauces au kiwi et au physalis
Mousse glacée aux physalis *	Physalis
Génoise au chocolat	Papillon en couverture noire et blanche
Sirop à la crème de cacao	

### **Procédé**

Chemiser un petit cercle d'un biscuit mosaïque, alterner la génoise imbibée au sirop de crème de cacao avec le parfait chocolat et la mousse aux physalis. Après congélation, napper et démouler.





ITALY

## ■ *Tiramisu*

### Ingredients

White sponge cake  
Mascarpone mix \*  
Blueberry, strawberry and kiwis  
fruit sauces

Cocoa powder  
Strong black coffee  
Maraschino cherries  
Sour cream

### Method

Soak the first layer of sponge cake thoroughly with the coffee. Garnish with the mascarpone mix and repeat the process twice. Sprinkle with cocoa powder just prior to serving.

**Note** In this example, gelatine has been added. The traditional Italian recipe contains no gelatine and is served directly in a glass.

## ■ *Tiramisu*

### Ingredients

Génoise blanche  
Appareil au mascarpone \*  
Coulis de kiwis, de myrtilles et de fraises  
Poudre de cacao

Cerises au marasquin  
Crème double  
Imbibage très fort au café  
Sauces vanille et chocolat

### Procédé

Après avoir fortement imbibé la première couche de génoise, étaler environ 1 cm d'appareil. Renouveler l'opération deux fois, laisser raffermir au froid. Au moment de servir, saupoudrer légèrement de poudre de cacao.

**Remarque.** Dans l'exemple photographié il a été incorporé un peu de gélatine. Certains Italiens crieront au scandale : en effet la recette traditionnelle n'en contient pas. Dans ce cas le tiramisu est directement servi dans un verre.

## ■ Iced Green Apple Soufflé

**Diet Cake** - Portion 120g = 78 calories

### Ingredients

Red apple  
Iced green apple souffle\*  
Spun sugar  
Cocoa powder  
Lemon

### Method

Pierce an apple with a spoon. Brush lightly with lemon juice to prevent

the apple turning black. Place a circular mold on the top edge of the apple and fill with frozen soufflé. Allow to freeze and remove the mold. Place an apple-shaped stencil on the top and sprinkle with cocoa powder.

### Advice

Keep a good mise en place of sugar nets. Store in a frost-free freezer or in a container with silica gel.

## ■ Soufflé Glacé à la Pomme Verte

**Dessert de Régime** - 120g = 78 calories

### Ingredients

Une pomme rouge  
Soufflé glacé à la pomme verte\*  
Nid en sucre filé  
Poudre de cacao  
Citron

### Procédé

Creuser une pomme à l'aide d'une cuillère à entremets. Citronner légèrement afin d'éviter le

noircissement. Déposer un cercle sur la bordure de la pomme et couler votre soufflé glacé. Laisser prendre au congélateur. Démouler à la commande et servir après avoir saupoudré un pochoir en forme de pomme sur le dessus.

### Conseil

Il est préférable de confectionner les nids auparavant et de les conserver soit dans un congélateur sans givre, soit dans une boîte hermétiquement fermée et munie d'un dessiccatif.





## ■ *From Paris to Bangkok*

### Ingredients

Chocolate and hazelnut biscuit *	Physalis
Gianduja mousse *	Raspberries
Cointreau Bavarian *	Small chocolate sword
Honey	Decorations in pâte à choux
Raspberry sauce	Mint leaves
Caramelized hazelnuts	

### Method

Alternate two layers of biscuit with the Gianduja and Cointreau Bavarian. Follow the decoration as illustrated in the photograph.

### Note

The complete set consists of the ice carving basket "Back From the Market" (page 60), "Krathong" (page 122).

## ■ *De Paris à Bangkok*

### Ingrédients

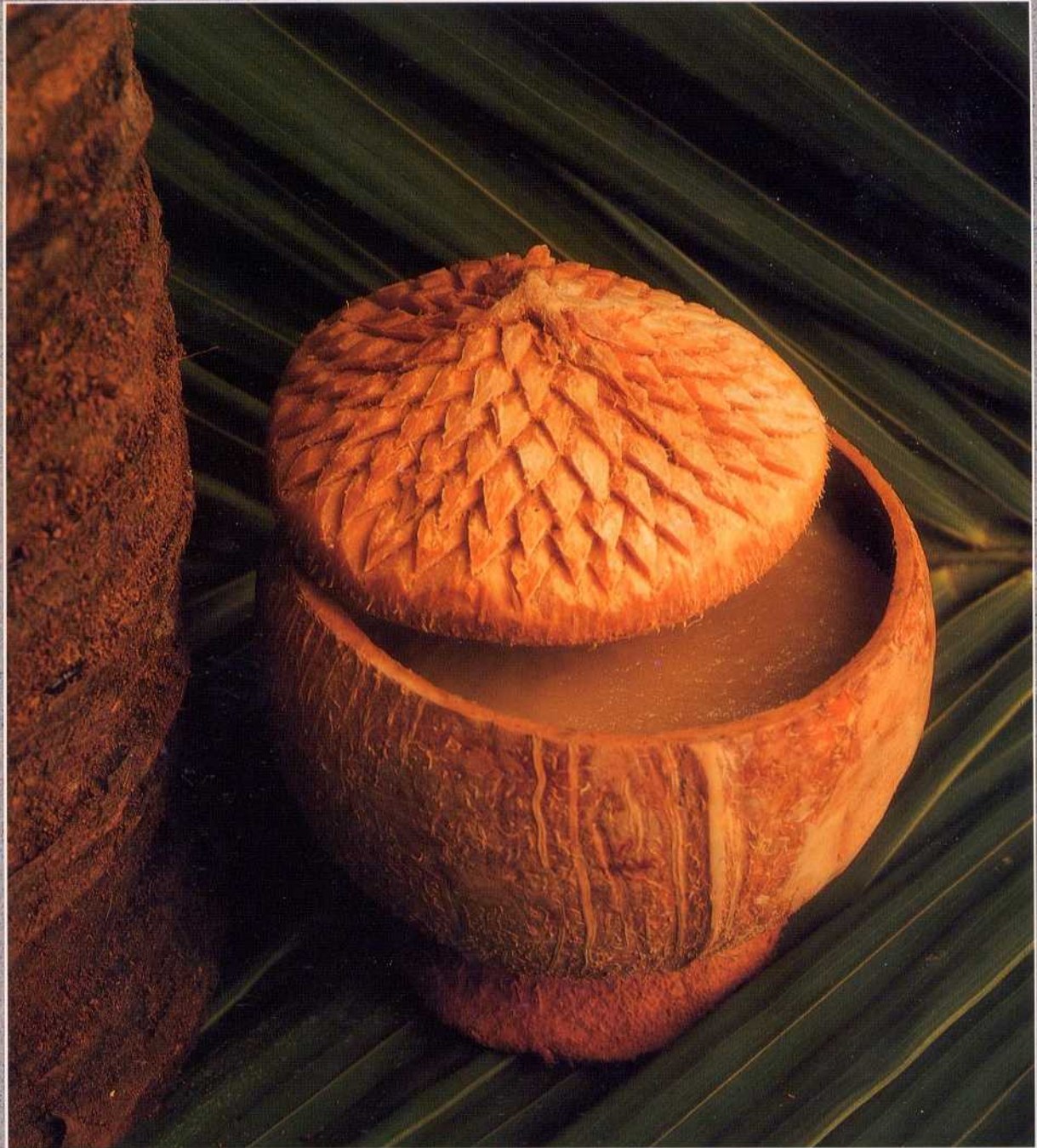
Biscuit-chocolat noisette *	Physalis
Mousse au gianduja *	Framboises
Bavaroise au Cointreau *	Petit glaive en chocolat
Miel	Décors en pâte à choux
Coulis à la framboise	Feuilles de menthe
Noisettes caramélisées	

### Procédé

Intercaler entre deux couches de biscuit, la mousse au gianduja et la bavaroise au cointreau. Se référer à la photographie pour les décorations.

### Information

Ensemble comprenant : panier en glace sculpté "Retour du Marché" (page 60), "Krathong" (page 122).

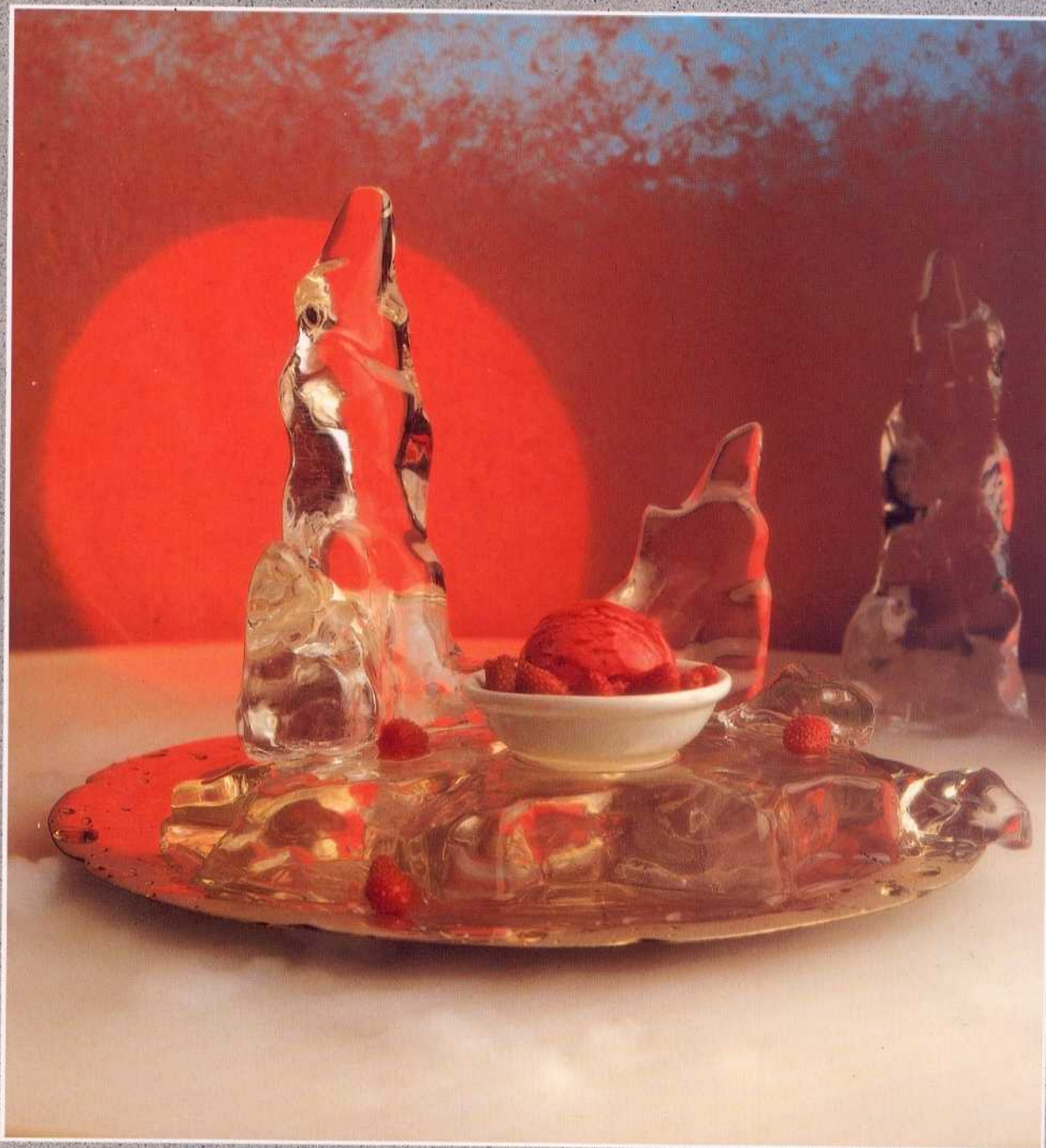


*Paradise Island*

Fruit carving filled with coconut custard

*Douceur des Iles*

Noix de coco sculptée, et sa crème



*Midnight Sun*

Wild strawberry sherbet<sup>®</sup> on an ice floe

*Le Soleil de Minuit*

Sorbet à la fraise des bois<sup>®</sup> sur banquise

## ■ Assorted Small Soufflés

### Ingredients

Three flavoured pastry cream : la Grande Passion, chocolate and hazelnut praline  
Icing sugar

### Method

Prepare the three different flavoured pastry cream mixtures, whip the egg whites and separate into three and mold in the normal way.

### Advice

The choice of flavours is important. The mixtures with different consistency will need different filling quantities and baking time. Some experiments are thus needed.

## ■ Assortiment de Petits Soufflés

### Ingrédients

Crèmes pâtisseries parfumées à la Grande Passion, au chocolat, praliné noisette  
Sucre glace

### Procédé

Préparer les trois masses de crèmes pâtisseries parfumées. Monter les blancs bien fermes, diviser en trois et mouler à la manière de tous les soufflés.

### Conseils

Le choix des parfums est assez important dans ce cas bien précis d'un mélange de soufflés. En effet trois masses de consistances différentes ne réagissent pas de la même façon au four. Des essais sont donc nécessaire afin de déterminer les quantités de remplissage et les temps de cuisson de chacun.





## ■ *Pistachio Profiteroles*

### Ingredients

"Pâte à choux"	Raspberries
Pistachio icecream *	Roasted pistachios
Vanilla and chocolate sauces	Icing sugar

### Method

Cut three small choux and fill each with a scoop of pistachio icecream. Sprinkle the lids with icing sugar. Coat a heated plate with the hot chocolate sauce and add the vanilla sauce as decoration with the three profiteroles arranged in a triangular pattern. Finally and, of course artistically, add the raspberries and pistachios.

## ■ *Profiteroles à la Pistache*

### Ingredients

Pâte à choux	Framboises
Glace à la pistache *	Pistaches grillées
Sauces à la vanille et au chocolat	Sucre glace

### Procédé

Couper trois petits choux et les garnir d'une boule de glace pistache. Saupoudrer les couvercles et les disposer sur le dessus. Napper une assiette chaude de sauce chocolat, décoration à la sauce vanille. Disposer les profiteroles en triangle. Terminer par les framboises et les pistaches grillées.



## ■ *Peach Mignon*

### Ingredients

Tri-coloured biscuit  
(white, coffee, chocolate)  
White peach mousse \*  
Syrup with peach alcohol.

Raspberry and chocolate sauces  
Two-coloured chocolate ribbon  
Gold leaf

### Method

Set up the biscuit in a ring according to the photograph. Place a circle of biscuits in the bottom and carefully top up with the mousse. Place the mosaic biscuit on the top and arrange the sauces and the ribbon. Decorate with gold leaf.

## ■ *Péché Mignon*

### Ingrédients

Biscuit tricolore (blanc, café, chocolat)  
Mousse à la pêche blanche \*  
Sirop à l'alcool de pêche

Sauces framboise et chocolat  
Ruban bicolore en chocolat  
Feuille d'or

### Procédé

Effectuer le montage décoratif identiquement à la photographie. Disposer un fond de biscuit et garnir avec précaution de mousse à la pêche. Poser le biscuit mosaïque avant la prise complète de la mousse. Arranger les sauces et le ruban, décorer à la feuille d'or.



## ■ *Asia Flavour*

### Ingredients

Small rambutans  
Almond cream  
Deep fry dough \*

Mango  
Mint leaves

### Method

Pit the rambutans by slicing the edge and substitute a mango stick. Encase the rambutans in a thin layer of almond cream. Keep cool. Dip the rambutans in the deep fry dough using small chopsticks and fry in oil at 360°F. Slice the mango and roll into a cone shape.

### Advice

Use only fruits with a firm consistency.

## ■ *Saveur d'Asie*

### Ingredients

Petits rambutans  
Crème d'amande  
Pâte à frire \*

Mangue fraîche  
Feuilles de menthe

### Procédé

Dénoyauter les rambutans en incisant légèrement un côté et farcir d'un morceau de mangue. Envelopper les rambutans d'une fine épaisseur de crème d'amande froide, réserver au frais. Utiliser des piques en bois pour l'enrobage de la pâte et frire dans une huile à 180° C. Former les cornets en mangues émincées.

### Conseil

Veiller à employer des fruits de consistance ferme.

## ■ *Black Poppy Seed Soufflé*

### **Ingredients**

Soufflé mix  
Black poppy seed

### **Method**

Carefully add the poppy seed to the soufflé mix. Pour in a buttered and sugared soufflé mold. Bake and serve quickly.

### **Advice**

Use the poppy seed sparingly to avoid making the soufflé heavy. In general, when baking a soufflé it's a good idea to carry out the operation in two stages. First in a hot oven to ensure that the top of the soufflé is smooth and then at a slightly lower temperature to allow it to bake without burning.

## ■ *Soufflé aux Graines de Pavot*

### **Ingrédients**

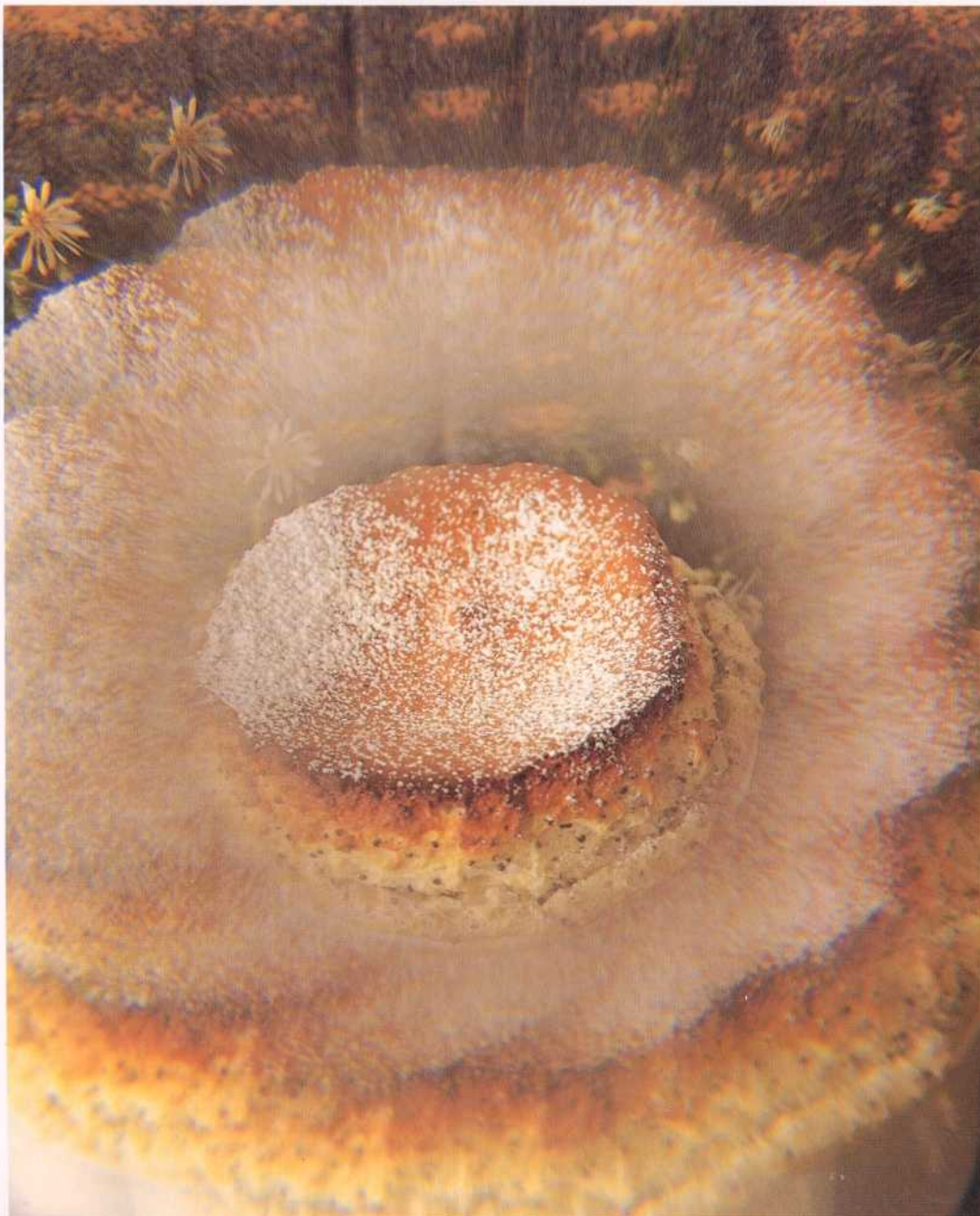
Appareil à soufflé  
Graines de pavot

### **Procédé**

Mélanger délicatement l'appareil aux graines de pavot. Verser dans un moule à soufflé préalablement beurré et sucré. Passer au four et servir rapidement après cuisson.

### **Conseil**

Il ne faut pas trop exagérer sur la quantité des graines de pavot, celles-ci alourdissant le soufflé et le rendant plus délicat et fragile. En règle générale la cuisson de tous les soufflés doit s'effectuer en deux parties - four assez chaud pour lui permettre de rester bien lisse, puis baisser la température pour faciliter un développement maximum et éviter trop de coloration.



## ■ **EXPATRIATION**

A word that evokes the very essence of escaping from the daily routine, the fascination of travel, a promise of adventure, expatriation in fact is often all of these and provides a wealth of memories and a fund of human and professional experiences.

Far from lazing on exotic beaches as many might imagine, the more than 1,400,000 expatriates throughout the world are frequently appointed to highly responsible posts. Their work can involve responsibilities from management, training, education, to personnel and staff consultation.

Introducing ideas, methods and skills to people whose culture and traditions are quite different from one's own, is no easy task.

For the pâtissier it means adapting recipes to overcome the problems encountered with the varying quality of local products and learning to live and work in a completely different climate.

And these climatic differences directly affect the work of the pastry chef. Fermentation time, sugar conservation, cooling times, these all have to be taken into account.

Moving outside our own environment creates a need to adapt our techniques to new situations and inspires new approaches to conventional problems.

It is perhaps to be regretted that with his reputation of expertise in the gastronomic world, the French professional chef has not seen the full possibilities of international travel and made more attempt to widen his horizons.

## ■ **L'EXPATRIATION**

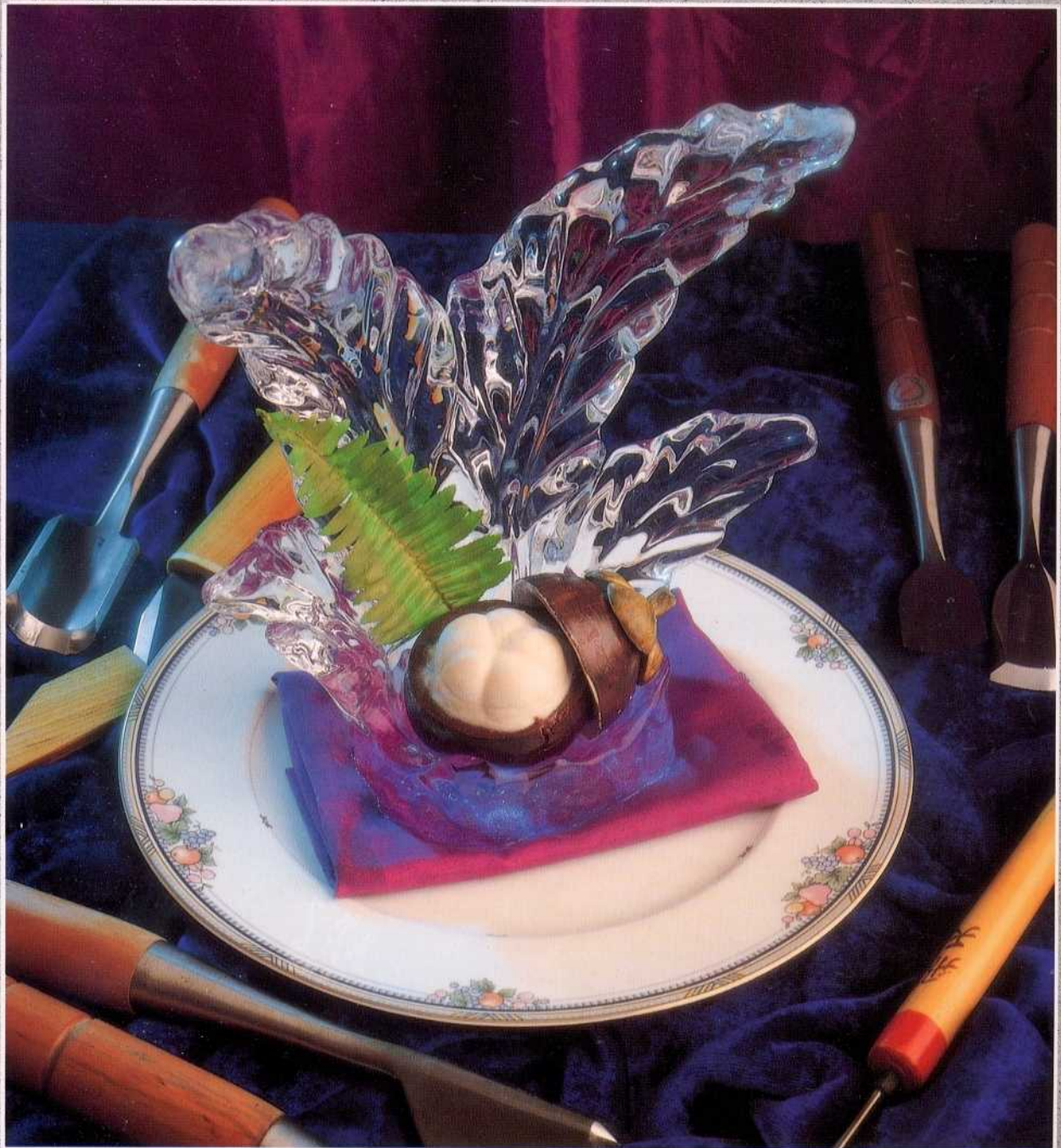
Termé d'une fuite de la vie quotidienne, fascination du voyage ou goût de l'aventure, l'expatriation se solde la plupart du temps, par une somme de souvenirs fantastiques et une expérience humaine et professionnelle à la clef.

Les expatriés, au nombre d'environ 1,400,000 à travers le monde, ont souvent des postes à responsabilités concernant : l'encadrement, la formation, la consultation des entreprises et de leurs personnels.

Transplanter des raisonnements, des méthodes, des tours de mains, à des peuples aux cultures et aux mœurs si distincts des nôtres, n'est pas une tâche aisée; adapter les recettes à des produits de qualité très irrégulière, le tout sous des latitudes aux climats inconnus l'est encore moins. Transformant des matières vivantes, le boulanger-pâtissier est directement lié à ces changements influents sur le travail de base, les temps de fermentations, la conservation des sucres, pour ne citer que ceux-là.

Travailler hors de nos frontières nécessite donc une connaissance professionnelle et technologique certaine mais également une facilité à s'adapter à bons nombres de situations pour le moins étranges et particulières.

Il est dommage que malgré notre réputation pour la gastronomie, les professionnels français des métiers de bouche ne manifestent que si peu d'intérêt aux possibilités du voyage international.



*Neptune's Crown*

Mangosteen sherbet \* in a shell ice carving display

*La Couronne de Neptune*

Mangoustan givré \* présentation sur glace sculptée

## ■ *Peanut Delight*

### Ingredients

Dacquois biscuit \*  
Peanut butter cream  
Milk couverture coating  
Peanut sauce

Cocoa powder  
Fresh peanuts  
Sweet whipping cream  
Mint leaves

### Method

Arrange two layers of dacquois biscuit in a rectangular frame with a layer of peanut butter cream in the middle and a thin layer on the top. Allow to cool and coat with the milk chocolate coating. Apply the cocoa powder in strips. Arrange the plate and serve.

## ■ *Délice aux Cacahuètes*

### Ingrédients

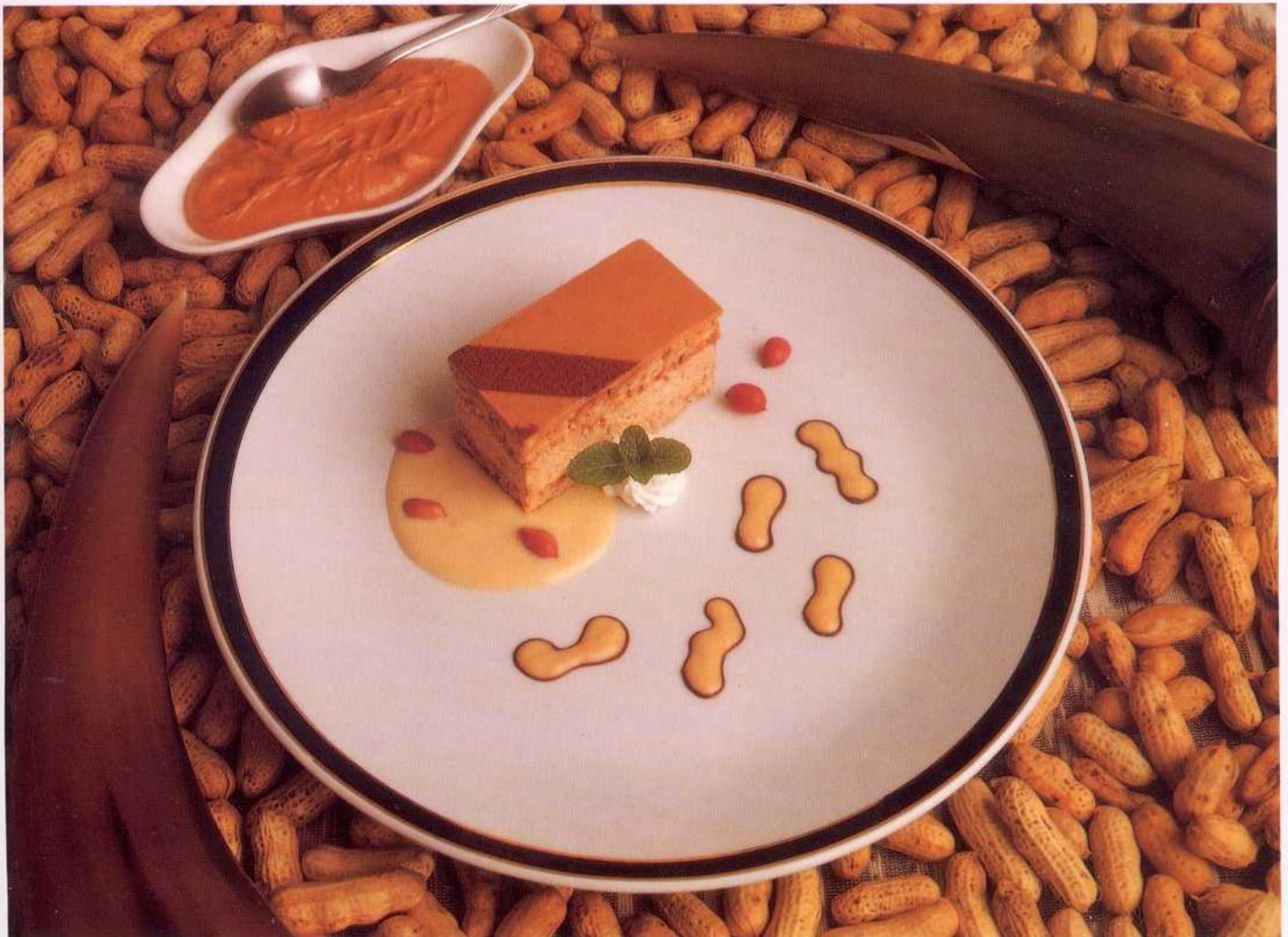
Dacquois \*  
Crème au beurre à la cacahuète  
Glaçage à la couverture lactée  
Sauce à la cacahuète

Poudre de cacao  
Cacahuètes fraîches  
Chantilly  
Feuilles de menthe

### Procédé

Le montage se fait en caisse à partir de deux épaisseurs de biscuit dacquois séparées par une couche de crème à la cacahuète. Lisser le dessus avec la même crème. Glacer. Saupoudrer au moment du service.

SENEGAL



## Banana Concorde Cake

### Ingredients

Chocolate meringue \*  
Bitter chocolate mousse \*  
Banana mousse \*  
Banana  
Lime zests  
White rum and chocolate sauces  
Icing sugar

### Method

Pour a layer of chocolate mousse in a domed timbale mold. After it has cooled and set, pour in the banana mousse and finish with a layer of meringue. Keep cool. At the last minute remove and set up small meringue sticks all around and sprinkle lightly with icing sugar. Serve with shredded banana sprinkled with lemon zests.



## Concorde à la Banane

### Ingredients

Meringue au chocolat \*  
Mousse au chocolat mi-amer \*  
Mousse à la banane \*  
Banane  
Zestes de citron vert  
Sauces au rhum blanc et au chocolat  
Sucre glace

### Procédé

Dans une timbale bombée, verser une épaisseur de mousse au chocolat. Après reprise au froid, mettre la mousse à la banane. Terminer par un fond de meringue. Réserver au froid. Au dernier moment le démouler et coller les meringuettes sur toute la surface. Saupoudrer et servir avec des tranches de bananes parsemées de zestes de citron vert.

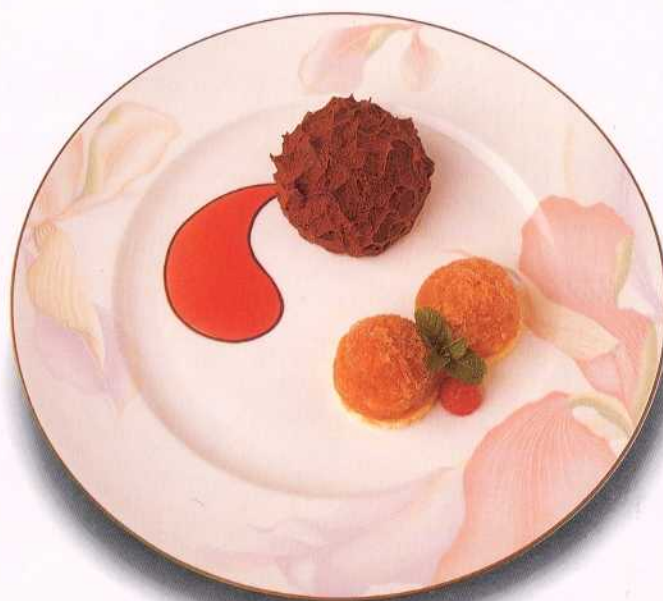
## Spiked Cocoa

### Ingredients

American biscuit (with crackers) \*  
Ganache  
Cocoa cream granite \*  
Raspberry sauce  
Cocoa powder  
Mint leaves

### Method

Alternate the layers of biscuits and ganache in a semi-spherical mold. Allow to cool. Use some of the ganache to create the spikes with the aid of a spatula and sprinkle with cocoa powder.



## Hérisson

### Ingredients

Biscuit Américain (aux crackers) \*  
Ganache  
Granité à la crème de cacao \*  
Coulis de framboise  
Poudre de cacao  
Feuilles de menthe

### Procédé

Dans un moule demi-sphérique alterner couche de biscuit et ganache, passer au froid. Remettre un peu de ganache pour réaliser les pointes à l'aide d'une spatule. Saupoudrer de poudre de cacao.

## ■ *Raspberry Summer Pudding*

### Ingredients

Thin slices of toast	Raspberries
Raspberry mousse *	Raspberry and vanilla sauces
Sugar	Dark chocolate stars
	Mint leaves

### Method

Overlap the slices of toast in a circular mold. Saturate with the raspberry sauce and top up with a mousse finishing with a piece of toast. Cool, remove and arrange the plate at the last minute. Pour on a thick raspberry sauce

### Note

Although an American speciality, English origins are also claimed for this dessert.

### *Sweet Box*

#### *Lincoln Hat*

*Abraham Lincoln style American hat in pastillage with American cookies. Left to right (Top row left: Almond cookies, small brownies, peanut cookies Centre: Walnut cookies, Virginia brownies Bottom: Cream cheese brownies, Uncle Sam's cookies)*



### *L'Amérique*

*Chapeau réalisé en pastillage, assortiment de cookies américains. De gauche à droite (En haut à gauche: Cookies amandes, brownies aux pépites de chocolat, cookies au beurre de cacahuète; au centre: Cookies aux noix, brownies de Virginie Bas: Brownies au fromage, cookies de l'oncle Sam)*

## ■ *Summer Pudding à la Framboise*

### Ingédients

Quelques fines tranches de pain de mie	Framboises
Mousse framboise *	Sauces vanille et framboise
Sucre	Etoiles en chocolat
	Feuilles de menthe

### Procédé

Chevaucher des quartiers de tranches de pain de mie autour et à l'intérieur d'un moule rond, imbiber copieusement au coulis de framboise, garnir le centre de mousse, couvrir d'une épaisseur de biscuit punché. Laisser prendre au froid. Après démoulage napper de coulis, disposer l'arrangement et servir.

### Information

Rien ne peut réellement faire plus américain que ce dessert dont même les Anglais contestent l'origine.



## ■ Carrot Cake

**Diet Cake** : portion 70g of cake and 40g sauce : 155 calories

### Ingredients

Carrot cake \*  
Red dates  
Carrots in marzipan  
Vanilla sauce  
Mint leaves

### Note

An old French saying has it that carrots have the virtue of inducing good humour and character in those who eat these crunchy vegetables. Perhaps it's simply the sweet side of this vegetable which endears it to so many people.

## ■ Gâteau aux Carottes

**Dessert de Régime** : 155 calories pour une portion de 70g de gâteau et de 40g de sauce

### Ingredients

Gâteau aux carottes \*  
Dattes rouges  
Carottes en pâte d'amande  
Sauce à la vanille  
Feuilles de menthe

### Information

Une vieille expression française attribue aux carottes des vertus bienfaisantes sur l'humeur et le caractère des personnes. Peut-être est-ce simplement par son côté doux que ce végétal, plus souvent apprécié comme légume, pourrait effectivement surprendre agréablement le consommateur.





ITALY

## ■ *Panforte Casereccio*

### Ingredients

Panforte Casereccio *	Walnut, almond
Orange and caramel sauce *	Icing sugar
Mixed fruit peels	

### Method

Dust the panforte lightly with icing sugar. Arrange all the ingredients as illustrated in the photograph.

### Suggestion

This dessert is at its best when served warm after having been placed for a very short time in the micro-wave which renders it deliciously soft.

## ■ *Panforte Casereccio*

### Ingredients

Panforte Casereccio *	Amandes, noix
Sauce caramel-orange *	Sucre glace
Fruits confits	

### Procédé

Saupoudrer légèrement le panforte de sucre glace. Placer les différents éléments dans l'assiette et servir.

### Suggestion

Peut également être servi tiède en le passant quelques instants au four micro-ondes, ce qui le rend plus moelleux.



## ■ *Honey and Walnut Icecream in Tulipan*

### **Ingredients**

Honey and walnut icecream *	Honey
Tulipan flower shape *	Vanilla sauce
Crystallised orange zests candies	Blueberry sauce
Three small orange madeleines *	Mint leaves

### **Method**

Warm the madeleines in the oven and arrange the icecream scoops in the tulipan biscuit. Arrange the madeleines and serve.

## ■ *Glace Miel Noix en Tulipe*

### **Ingredients**

Glace au miel et aux noix *	Miel
Fleur en pâte à cigarette *	Sauce anglaise
Zestes d'orange confits	Coulis de myrtille
Trois petites madeleines à l'orange *	Feuilles de menthe

### **Procédé**

Réchauffer les madeleines au four. Disposer les boules de glace dans la tulipe. Arranger les madeleines puis servir.

## ■ CHINA

On the other side of the world lies the continent of Asia and the vast land mass which consists of China. Can we find there similarities to our own society? Very few. Analogies? Rarely. Certain comparisons? Very unlikely. Only in small ways does their society conform to our values.

In China you will find everything imaginable. What do we know about this enormous country? The Great Wall, the popular revolution, acupuncture, its celebrated traffic jams and the film "The Last Emperor". And then there are inventions and discoveries which have benefitted the whole world such as the decimal system, gunpowder, matches, the wheel and petrol as well as natural gas.

But China is first of all home to the most numerous race of people on earth. This great mass of humanity, skilled in many fields - sculpture, painting, their great tradition of acupuncture and herbal medicine, can however, only accomplish change at its own pace.

Can we imagine that this country with such a vast economic potential will ever take its place alongside the world's leading industrial nations. In this continuing situation, faced with daily economic restraints, the Chinese worker understandably follows the maxim "Take full advantage of today, tomorrow things may change completely."

## ■ LA CHINE

L'autre bout du monde, le continent des Asiatiques. Peut-on y trouver des similitudes avec notre société? Peu! Quelques analogies? Rares! Certaines comparaisons? Très éloignées! Seulement de petites conformités à nos valeurs. La Chine, est au-delà de toute imagination et de toutes vraisemblances. Qu'en connaissons-nous? sa Grande Muraille, sa révolution populaire, son riz, l'acupuncture et le film *Le Dernier Empereur*, ainsi que quelques inventions dont l'humanité entière a su tirer profit comme le système décimal, la poudre, l'allumette, la brouette, le pétrole ou bien encore le gaz naturel.

Mais la Chine est beaucoup plus que cela et avant tout la terre la plus peuplée du globe. Cette masse humaine impressionnante rend toute évolution lente et délicate, malgré leurs connaissances avancées dans des domaines tels que la sculpture ou la peinture.

De cette situation durable, découle l'exclusion des facteurs temps, le coût restreint de la main-d'œuvre et une maxime dont le Chinois moyen s'est faite sienne: "Abusons aujourd'hui de ce que l'on aura peut-être plus demain." Pourrait-on s'imaginer l'autre bout du monde entrant dans le serpent monétaire et le gigantesque marché que représenterait son entrée au club des pays les plus industrialisés.



*Cinderella in the Sonde Isles*

Chilled pumpkin and sago soup

*Cendrillon aux Iles de la Sonde*

Mini citrouille, soupe glacée au potiron et au sagou

## ■ *Avocado Terrine*

### Ingredients

Avocado terrine \*  
Citrus fruit sauce \*  
Avocado  
Orange and pink grapefruit segments  
Candied and coloured orange zests  
Mint leaves

### Method

Arrange the avocado terrine artistically with the unskinned orange and grapefruit segments. Add the sauce and decorate with the crystallized zests.



## ■ *Terrine d'Avocat*

### Ingredients

Terrine d'avocat \*  
Sauce aux agrumes \*  
Avocat  
Suprêmes d'orange et de pamplemousse rose  
Zestes d'orange confits et colorés  
Feuilles de menthe

### Procédé

Arranger harmonieusement la terrine et les suprêmes, verser la sauce et disposer les zestes confits.

## ■ *Sago and Fruit Chartreuse*

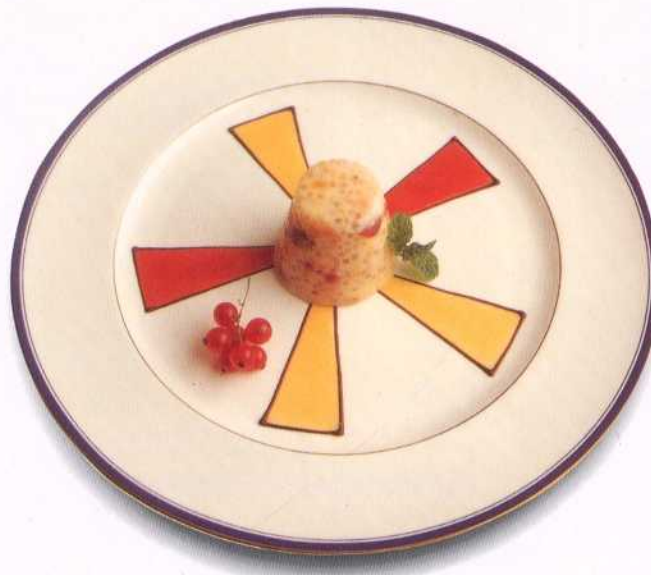
Calorie Content - approximately  
100g of sago cake and 40g of  
sauces = 95 calories.

### Ingredients

Sago filling \*  
Redcurrants  
Assorted fresh fruits  
Orange and strawberry sauces with sweetener \*  
Mint leaves

### Method

Mix the diced fresh fruit in the hot sago mixture. Mold in non-adhesive "Dariole" molds. Finish by cooking in a bain-marie. After cooling, remove and arrange on the plate complete with decoration.



## ■ *Chartreuse de Fruits au Sagou*

### Dessert de Régime

Portion de Calories - environ 100g  
de gâteau au sagou et 40g de sauce  
pour un total de 95 calories.

### Ingredients

Appareil au sagou \*  
Groseilles rouges  
Assortiment de fruits frais  
Coulis d'orange et de fraise au sucre de régime \*  
Feuilles de menthe

### Procédé

Mélanger les fruits frais coupés en dés dans l'appareil chaud au sagou. Mouler dans des moules à "Darioles" anti-adhésifs. Finir la cuisson au bain-marie. Après complet refroidissement, démouler et disposer dans l'assiette avec la décoration.

## ■ *Great Wall of China*

### Ingredients

Oiled puff pastry \*

Red bean paste \*

Fresh arbutus (wild strawberry tree berry) and peach sauces

### Method

Wrap a scoop of red bean paste in a layer of oiled puff pastry which has been cut from a circle, and dampen the edge. Use the cutter to fashion the upper portion, taking care each petal is completely separated. Dip in oil at 140° F to facilitate the opening of the lotus and then in 360° F to achieve the desired colouration. This dessert must be served hot.

## ■ *Délice de la Grande Muraille*

### Ingredients

Feuilletage à l'huile \*

Pâte de haricot rouge \*

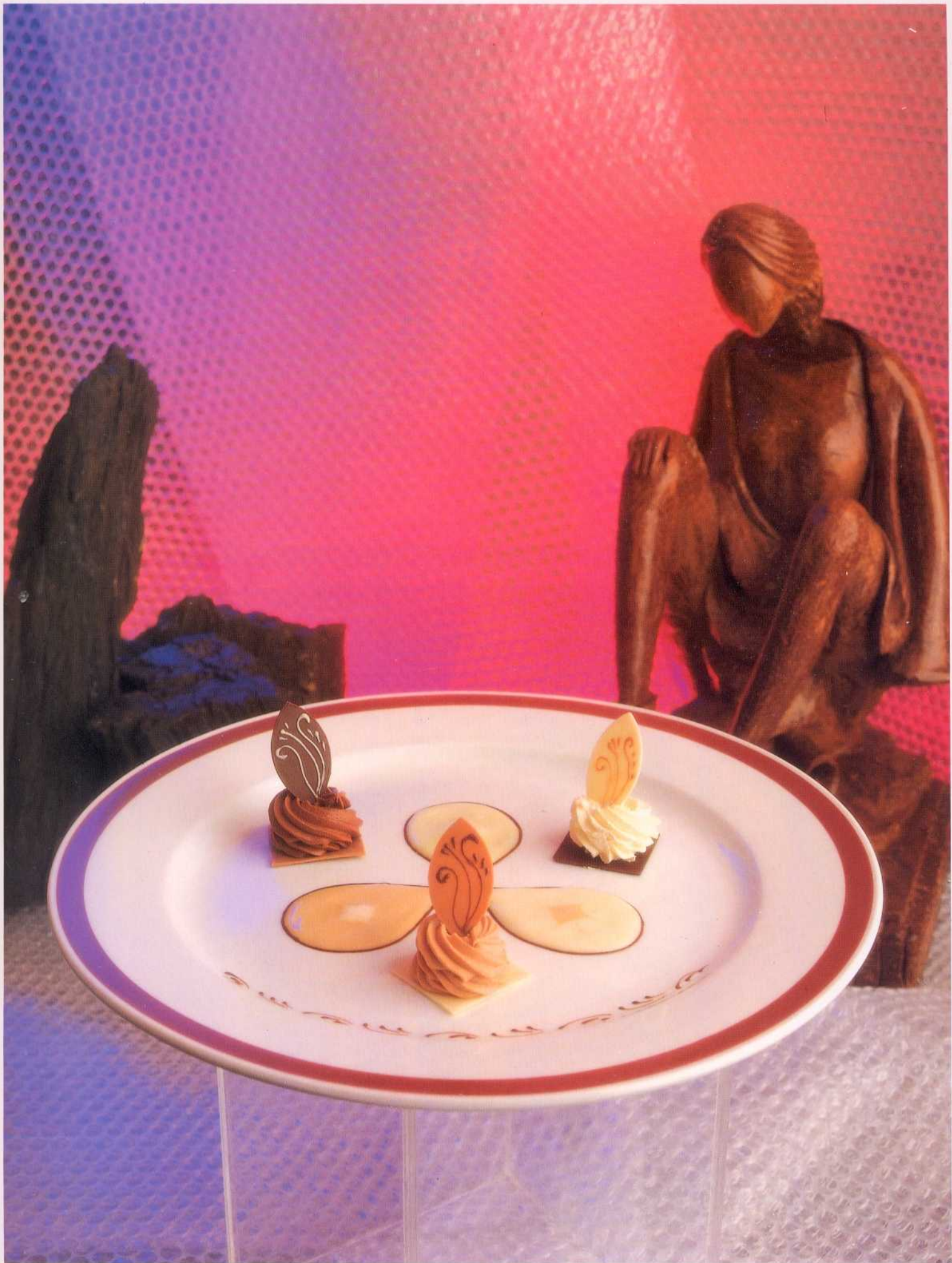
Sauces à l'arboise fraîche et à la pêche

### Procédé

Envelopper une boule de pâte de haricot dans une abaisse de feuilletage découpée à l'emporte-pièce rond et légèrement humidifiée sur son pourtour. Inciser le dessus en huit à l'aide d'un couteau tranchant puis dégager délicatement chaque pétale. Les plonger une première fois dans une huile à 60° C pour les faire s'épanouir, puis une seconde fois à 180° C afin d'obtenir une belle coloration. A manger impérativement chaud.

CHINA





### ***The Pinnacle of Pleasure***

*Chocolate sweetbox filled with homemade chocolates. (Montélimar nougat...)* \*



### ***Plaisir du Palais***

*Bonbonnière en chocolat, assortiment de chocolats maison. (Nougat de Montélimar...)* \*

## **■ *Chocolate Mousse Trio***

### **Ingredients**

White, milk and dark chocolate  
Three chocolate mousses \*  
Vanilla, coffee and pistachio sauces

### **Method**

Form the base and the decoration from the three different chocolates.  
Arrange the sauces with a cone and pipe the three mousses.

## **■ *Trio de Mousses au Chocolat***

### **Ingédients**

Chocolat ivoire, chocolat au lait, chocolat noir  
Mousses aux trois chocolats \*  
Sauces vanille, pistache et café

### **Procédé**

Confectionner les bases et les décorations avec les différents chocolats. Au cornet arranger les sauces et garnir les mousses à la poche.



## ■ *Fresh Fig Soup*

### **Ingredients**

Fresh figs  
Grapefruit and gentian sauce \*

Mint leaves

### **Method**

Set up the sliced figs on the plate and in the centre, place one roasted and buttered fig. Pour on the chilled sauce and serve.

## ■ *Soupe de Figues Fraîches*

### **Ingrédients**

Figues fraîches  
Coulis de pamplemousse à la gentiane \*

Feuilles de menthe

### **Procédé**

Disposer dans l'assiette l'arrangement de figues tranchées. Placer au centre une figue préalablement beurrée et rotie au four. Napper du coulis glacé et servir.

## ■ Coconut Soufflé

### Ingredients

Coconut  
Coconut pastry cream \*  
Egg whites  
Ground coconut

### Method

Make the soufflé mix with a base of coconut custard cream and add firm whipped egg whites. Sprinkle with ground coconut, bake and serve.

### Advice

It is vital to place the coconut directly into the baking sheet to ensure correct baking. If desired some coconut meat may be retained. In both cases, butter and sugar the inside of the coconut shell. If the meat is retained, the soufflé will be moist all around but very tasty and present no baking problem.

## ■ Noix de Coco Soufflée

### Ingrédients

Une noix de coco  
Crème pâtissière à la noix de coco \*  
Blancs d'œufs  
Noix de coco en poudre

### Procédé

Préparer l'appareil à soufflé à partir de la crème pâtissière et des blancs d'œufs montés bien fermes. Garnir la noix de coco. Saupoudrer de noix de coco en poudre. Cuire et servir.

### Conseil

Pour rendre la cuisson possible vous devez impérativement poser la noix de coco à même la plaque. Vous pouvez garder la chair ou la retirer auparavant, mais dans les deux cas, beurrer et sucrer l'intérieur à la façon habituelle des moules à soufflé. En conservant la chair, le pourtour du soufflé devient légèrement liquide mais apporte une saveur très agréable sans l'empêcher de cuire convenablement.





## ■ *Coffee Parfait*

### Ingredients

Biscuit succès \*

Coffee parfait \*

Opéra coating \*

Vanilla and coffee sauces

Two-coloured chocolate ribbon

Mint leaves

### Method

Mold the parfait and cover with almond succès, freeze. Remove by dipping the mold in hot water. Freeze again. Coat it, set up the chocolate ribbon and serve.

### Note

This is a truly classic dessert but one which is always appreciated.

## ■ *Parfait au Café*

### Ingrédients

Succès \*

Parfait au café \*

Glaçage Opéra \*

Sauces vanille et café

Ruban deux couleurs en chocolat

Feuilles de menthe

### Procédé

Mouler et recouvrir le parfait du succès, laisser prendre au congélateur. Démouler en trempant le moule dans l'eau chaude, remettre au froid. Poser sur grille et glacer. Déposer le ruban en chocolat à la commande et servir rapidement.

### Remarque

Dessert très classique mais toujours apprécié de tout public.



### *Morning Haze*

Boysenberry sherbet \* on an ice carved leaf

### *Brume Matinale*

Sorbet aux mûres \* géantes sur feuille en glace

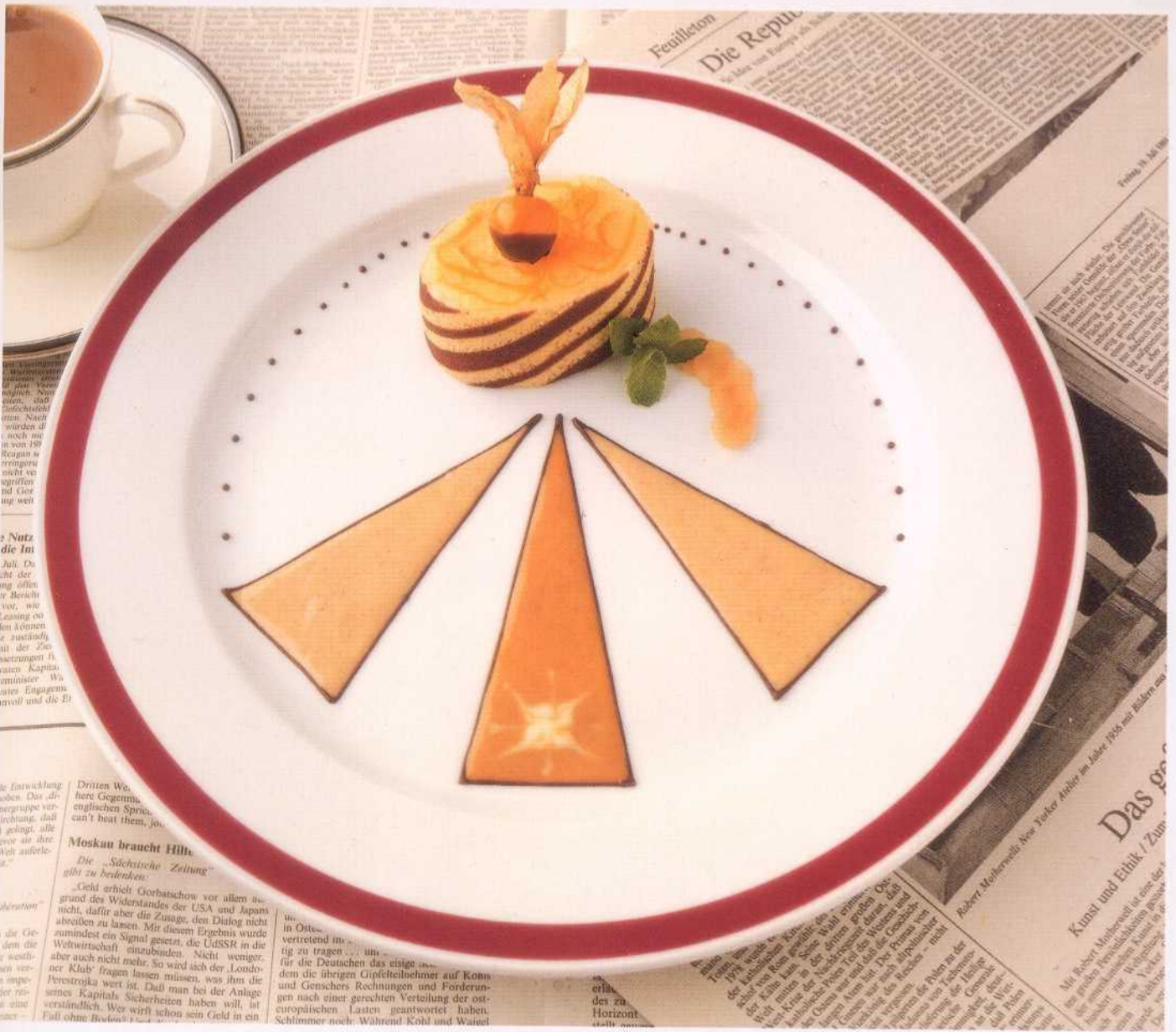


*Samourai*

Japanese apple with exotic fruit salad

*La Samourai*

Pomme du Japon, salade de fruits exotiques



GERMANY

## ■ *Mixed Spices Bavarian*

### Ingredients

Mosaic biscuit \*  
Ginger and chocolat Genoa biscuit \*  
Cinnamon Bavarian \*  
Mixed spices Bavarian \*  
Cinnamon and mixed spices sauces

Physalis  
Ginger candy  
Mint leaves

### Method

Place a mosaic biscuit inside an oval mold. Alternate the Genoa biscuit with the mixed spice Bavarian followed by the cinnamon Bavarian. Allow to cool and after setting sprinkle some ginger candy zests on the top and glaze. Remove and serve with a physalis semi-coated with chocolate placed on the top.

## ■ *Bavaroise aux Epices*

### Ingredients

Biscuit mosaïque \*  
Pain de Gênes au chocolat et au gingembre \*  
Bavaroise à la cannelle \*  
Bavaroise aux épices \*  
Sauces aux épices et à la cannelle

Physalis  
Gingembre confit  
Feuilles de menthe

### Procédé

Chemiser un moule ovale d'un biscuit mosaïque. Alterner le pain de Gênes avec d'une part la bavaroise aux épices et d'autre part la bavaroise à la cannelle. Après reprise, disposer les zestes de gingembre confits. Glacer, démouler. Servir avec un physalis trempé à moitié dans la couverture et disposer sur le dessus.

## ■ *Mirabelle Whirl*

### Ingredients

Two wafers\*  
Sultane cream\* with mirabelle alcohol  
Mirabelle plums  
Pomegranate fruit sauce  
Angelica  
Mint leaves

### Method

Fill the wafers with the cream and set up the fruits and cover. Arrange the sauce before serving.

### Note

For this dessert the wafers must be crisp and the fruits ripe.

## ■ *Gaufrette de Saison*

### Ingrédients

Deux gaufrettes\*  
Crème sultane\* à l'alcool de mirabelle  
Quelques prunes et mirabelles  
Coulis de jus de grenade  
Angélique  
Feuilles de menthe

### Procédé

Garnir à la commande la gaufrette de fruits et de crème parfumée. Disposer l'arrangement dans l'assiette, verser le coulis et servir.

### Remarque

Deux conditions principales sont requises pour une dégustation parfaite : croustillant des gaufrettes, fraîcheur des fruits.



## ■ *Crispy Strawberries- Feuillantine*

### Ingredients

Three almond feuillantines \*  
Strawberry sultane cream \*  
Strawberries and kiwis

Peach and strawberry sauces  
Physalis  
Icing sugar

### Method

Fill two slices of feuillantine with the strawberry sultane cream and quarters of strawberries and place one above the other. Sprinkle the third feuillantine with icing sugar and place it on top.

### Serving Suggestions

To ensure the feuillantines remain crispy, store them in a dry place and prepare at the last minute.

### *The Little Chef*

Figure formed with a marzipan base embellished in pastillage and an assorted chocolate display. (Coffee thistle ...) \*



### *Le Petit Chef*

Personnage en pâte d'amande, socle et décors en pastillage. Assortiment de chocolats. (Chardon au café...) \*

## ■ *Feuillantine Croustillante Aux Fraises*

### Ingredients

Trois feuillantines aux amandes \*  
Crème sultane à la fraise \*  
Fraises et kiwis

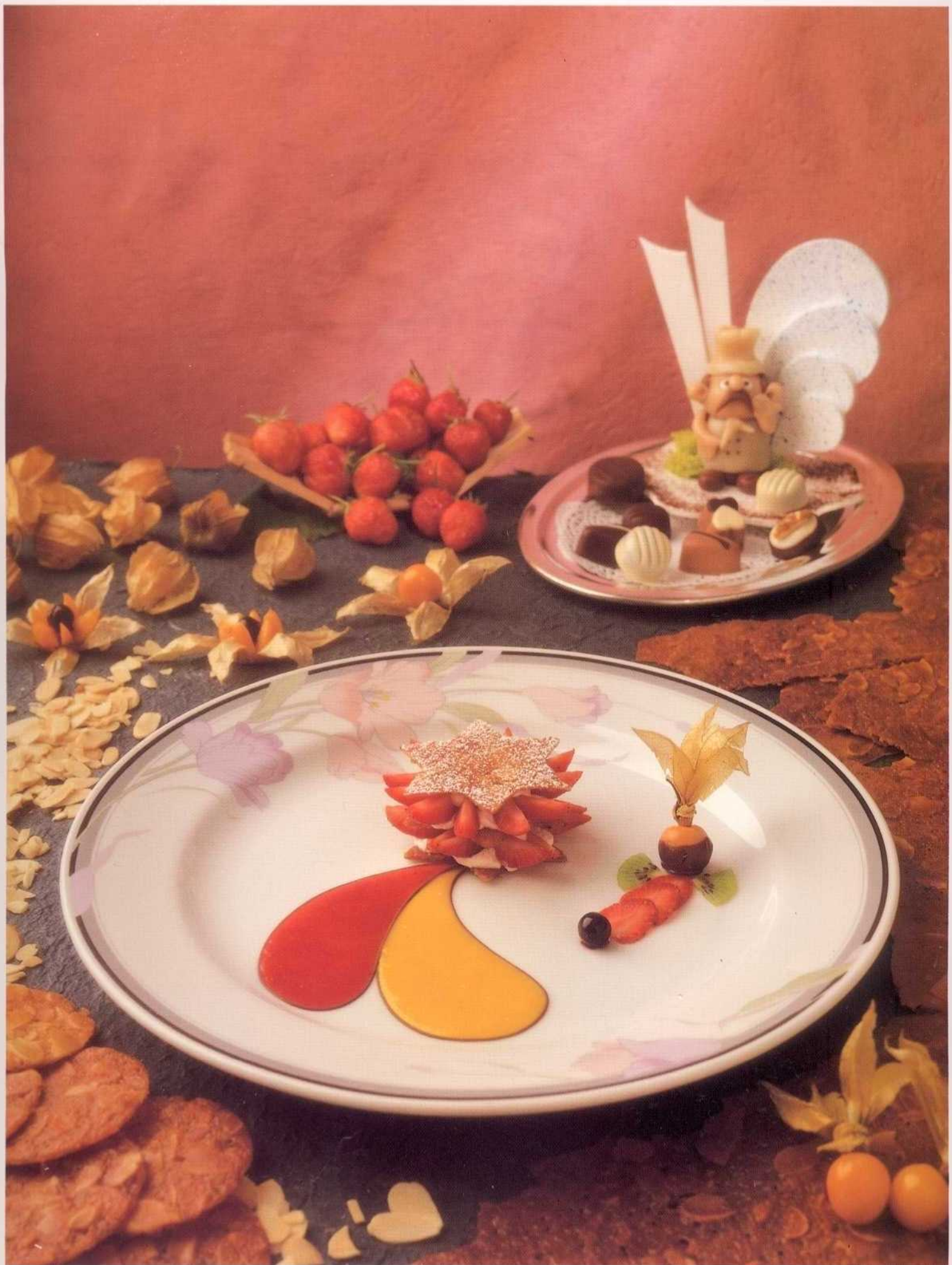
Coulis à la fraise et à la pêche  
Physalis  
Sucre glace

### Procédé

Garnir deux épaisseurs de feuillantine de crème sultane et de quartiers de fraises, les superposer et poser la troisième feuillantine saupoudrée de sucre glace.

### Suggestion de service

Afin de conserver les feuillantines croustillantes, gardez - les dans un endroit sec jusqu' à leur utilisation.



## ■ *Anise Baba*

### Ingredients

Savarin \*  
Syrup at 15° Beaume  
Assorted fresh fruits  
Vanilla custard  
Vanilla sauce with anise liqueur  
Physalis  
Apricot gel

### Method

Simmer the savarin in syrup flavoured with anise. Allow to cool and garnish with custard. Glaze and decorate with assorted fruits.

## ■ *Baba à l'Anis*

### Ingrédients

Savarin \*  
Sirop à 1115 densité  
Assortiment de fruits frais  
Crème pâtissière  
Sauce vanille à l'anis  
Physalis  
Nappage abricot

### Procédé

Tremper délicatement le baba dans le sirop frémissant aromatisé à l'anis. A froid, garnir avec la crème pâtissière. Napper et décorer avec les fruits.



## ■ *Chilled Blackberry and Tapioca Soup*

### Ingredients

Blackberry and tapioca soup \*  
Mango sherbet \*  
Pate a choux decoration  
Mint leaves

### Method

Half freeze the ingredients in the icecream machine. Keep in freezer and serve as needed in a soup plate. Place the mango sherbet in the centre and add the decoration.



## ■ *Soupe Glacée de Tapioca aux Mûres*

### Ingredients

Soupe de tapioca aux mûres \*  
Sorbet à la mangue \*  
Décor en pâte à choux  
Feuilles de menthe

### Procédé

Faire un semi-turbinage de la préparation juste avant le service et repasser au congélateur. Servir à la demande en assiette creuse, mettre la boule de sorbet au centre ainsi que la décoration.

## ■ *Pear Puff Pastry*

### Ingredients

Triangular shaped puff pastry  
Sultane cream \*  
Macerated pears in williamine  
Caramel sauce (Make a caramel and decuire with butter and fresh cream)  
Raspberry  
Icing sugar  
Sweet whipped cream  
Mint leaves

### Method

Cut the top and the base of the puff pastry and garnish with the sultane cream. Shred the pears in a fan shape as illustrated. Pour the sauce over the pears, arrange the puff pastry cover and sprinkle with icing sugar. Finally rose pipe the whipped cream with the raspberry and mint.



## ■ *Feuilleté de Poires*

### Ingredients

Feuilleté de forme triangulaire  
Crème sultane \*  
Poires macérées dans l'alcool de poire  
Sauce caramel (faire un caramel décuit avec du beurre et de la crème fraîche)  
Framboise  
Chantilly  
Sucre glace  
Feuilles de menthe

### Procédé

Oter le couvercle, couper la plus grosse partie du triangle et garnir de crème sultane. Emincer les poires et disposez-les semblablement à la photographie. Verser la sauce chaude. Finir par la rosace de chantilly, la framboise et les feuilles de menthe.



## ■ *Layered Crispy Nougatine*

### Ingredients

Three layers of crispy nougatine  
Praline butter cream

Physalis  
Praline and pistachio sauces

### Method

Make a nougatine and cool it. Finely crush and sift on greaseproof paper. Bake at 430°F. When golden brown, remove from the oven and cut. Superimpose the layers of nougatine with the butter cream. Finish the set-up as illustrated in the photograph.

### Advice

This method of serving the nougatine is usually greatly appreciated by the customer. The dessert must be stored in a dry place such as a box with silica gel.

## ■ *Croustillant de Nougatine*

### Ingredients

Trois triangles en nougatine pilée  
Crème au beurre praliné

Physalis  
Sauces pistache et praliné

### Procédé

Réaliser une nougatine, laisser refroidir. Broyer finement et tamiser sur un papier sulfurisé. Passer quelques instants au four (220° C). Découper dès que possible. Superposer les couches de nougatine et de crème dressée à la poche. Présenter suivant la photographie.

### Conseil

Cette façon de servir la nougatine est généralement beaucoup plus appréciée de la clientèle grâce à sa facilité de consommation. A conserver impérativement dans une boîte fermée et munie d'un dessiccateur.



## *Eternal Spring*

Persimmon granite <sup>†</sup> in a frozen globe of flowers and leaves

## *Printemps Pétrifié*

Granité au kaki <sup>†</sup> sur son globe de fleurs et feuilles prises en glace

What, we ask, are the three principal forms of matter  
And the four vital elements  
So essential to mankind  
Their identity easy to discover  
Their use difficult to find

To man fell the task  
Of this elusive pursuit  
Every effort he made  
Knowledge was within his grasp  
But complete understanding  
Does not follow suit  
By simply being master of your trade

Que ce soit les trois matériaux principaux  
Ou bien encor les quatre éléments vitaux  
Leur découverte leur contact fut facile  
Leur maniement beaucoup plus difficile

A l'homme cette tâche fut attribuée  
Il donna de son mieux afin d'y arriver  
De peu il effleura le pouvoir du savoir  
La maîtrise du travail n'étant qu'un espoir



## ■ *Liquorice and Apricot Ravioli*

### Ingredients

Ravioli paste *	Liquorice extract
Apricot purée flavoured with liquorice	Wild strawberries
Fresh apricots	Mint leaves
Liquorice and apricot butter sauce	

### Method

Make the ravioli with the apricot and liquorice purée and stick with water. Cook in slightly buttered water. Strain and cover with the butter sauce and arrange the mint and wild strawberries.

### Note

Because of the nature of the sauce it is strongly advised to prepare to order.

## ■ *Ravioli d'Abricot au Réglisse*

### Ingrédients

Pâte à ravioli *	Extrait de réglisse
Purée d'abricot au réglisse	Fraises des bois
Abricots frais	Feuilles de menthe
Beurre monté à partir de la purée	

### Procédé

Confectionner les ravioli collés à l'eau avec le mélange abricot-essence de réglisse réduits ensemble. Cuisez - les dans une eau frémissante et légèrement beurrée. Disposer et verser le beurre monté, déposer les feuilles de menthe et les fraises des bois.

### Conseil

Le beurre monté étant une sauce tranchant assez rapidement, il est fortement conseillé de le confectionner à la commande.

## ■ *Baked Alaska*

### Ingredients

Ladies fingers biscuit \*  
Kalamansi sherbet \*  
Italian meringue  
Grand Marnier syrup  
Grand Marnier

### Method

Arrange the biscuit in a semi-spherical mold. Fill with sherbet followed by the biscuit on the top. Soak with Grand Marnier syrup.

Freeze and decorate with a plain piping nozzle. Keep frozen. As needed brown in a very hot oven. Set the dessert on the plate and flame with the alcohol of your choice.

### Note

Although this dessert is well known it is still appreciated as an example of the more flamboyant aspect of the chefs art.

## ■ *Omelette Norvégienne*

### Ingredients

Biscuit à la cuillère \*  
Sorbet au kalamansi \*  
Meringue italienne  
Sirop au Grand Marnier  
Grand Marnier

### Procédé

Monter l'omelette dans un moule demi-sphérique préalablement chemisé de biscuit à la cuillère, laisser prendre au froid, imbiber le biscuit de sirop au Grand Marnier. Décorer de meringue à l'aide d'une

poche et d'une douille unie. Replacer au grand froid. A la commande, passer quelques instants dans un four vif, disposer et flamber devant le client.

### Remarque

Les flambés, bien que largement connus, sont toujours appréciés des clientèles et contribuent à animer ce côté spectaculaire que certains regrettent de ne plus trouver dans nos restaurants.



## ■ *Iced Pineapple Soufflé*

### Ingredients

Iced pineapple soufflé  
Pineapple and strawberry sauce  
White rum sauce and syrup

Leaves and stem in chocolate  
Dark chocolate mousse \*  
Biscuit

### Method

Make the pineapple eyes with dark chocolate mousse in an 8 cm high egg-shaped mold. Fill with the soufflé mixture alternated with two layers of soaked biscuit. Brush the leaves with couverture, remove, and at the last minute set up the plate. Serve quickly.



### *Krathong*

*Banana leaves folded in accordance with a Thai traditional celebration*

### *Krathong*

*Réalisé en feuilles de bananier (Pliage comme sur la photographie)*

## ■ *Soufflé Glacé à l'Ananas*

### Ingédients

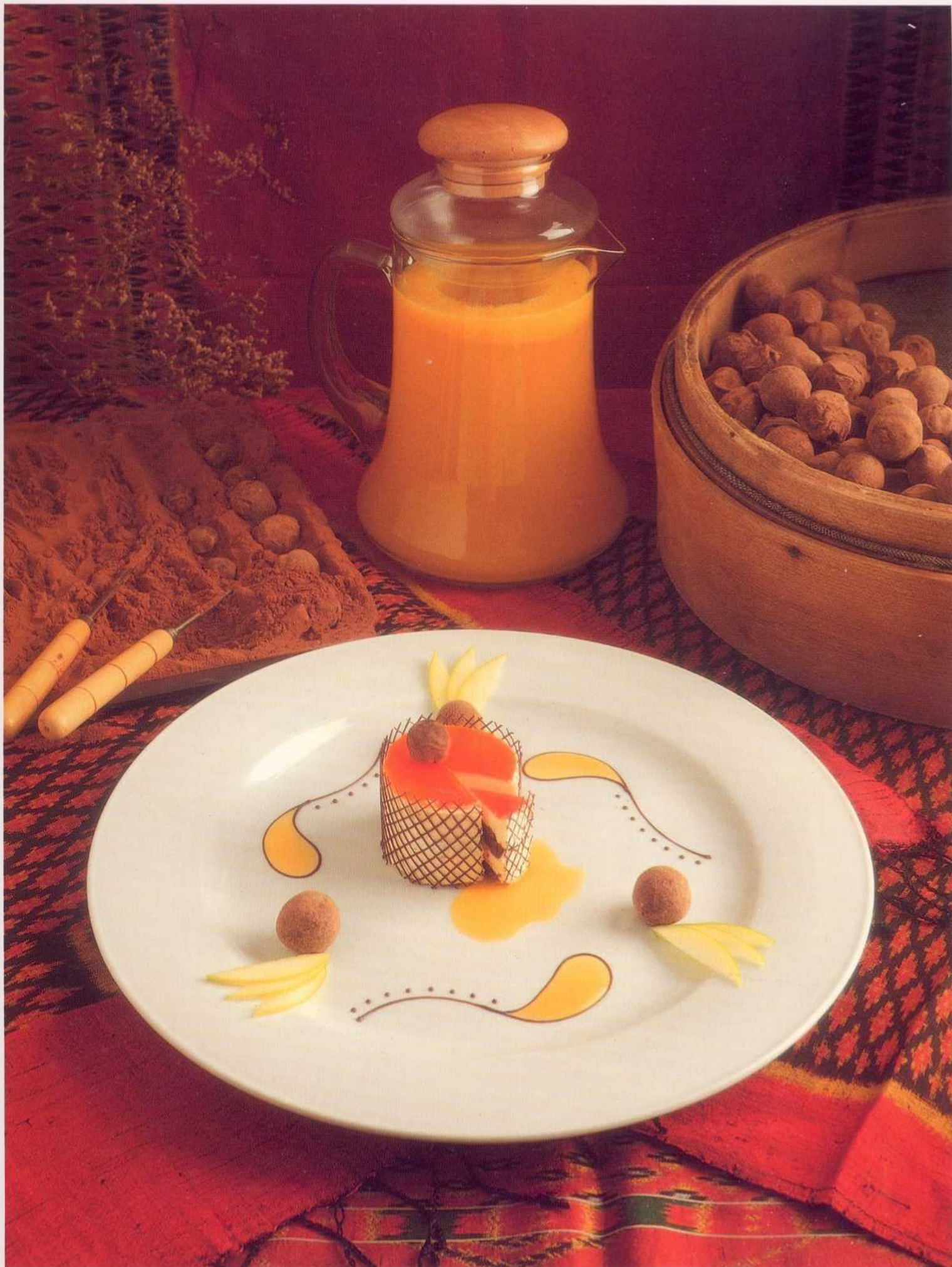
Soufflé à l'ananas  
Coulis à l'ananas et à la framboise  
Sauce et sirop au rhum blanc

Feuilles et queue en chocolat  
Mousse au chocolat mi-amer \*  
Biscuit

### Procédé

Dans un demi-moule à œuf de 8 cm de haut faire les yeux de l'ananas en mousse de chocolat noir. Garnir de l'appareil à soufflé et intercaler par deux fois d'un biscuit imbibé. Mouler au pinceau de réelles feuilles d'ananas, démouler et effectuer le montage de l'assiette au dernier moment. Servir rapidement.





## ■ *Napoléon Mousse*

### Ingredients

Mandarine mousse *	Apricot gel
Chocolate sponge cake	Mandarine caramel sauce *
Bitter chocolate truffles *	Dark chocolate grilling
"Mandarine Napoléon" syrup	

### Method

Garnish a circular mold with a layer of sponge cake followed by the mandarine mousse. Repeat the process. After cooling, glaze and keep cool. At the last minute, pipe the grilling on a plastic sheet and just before it sets, roll it around the mousse.

## ■ *Mousse Napoléon*

### Ingrédients

Mousse à la mandarine *	Nappage abricot
Génoise au chocolat	Sauce caramel-mandarine *
Truffes au chocolat amer *	Grillage en chocolat noir
Sirop à la "Mandarine Napoléon"	

### Procédé

Garnir un cercle d'un fond de génoise, puis de la mousse mandarine. Répéter l'opération. Après reprise glacer et réserver. Au dernier moment, réaliser le grillage sur une feuille de plastique et avant complet durcissement, apposer autour de la mousse.



## *The Apprentice*

Simple assortment of carved fruits

## *Apprentissage*

Simple assortment de fruits sculptés

## ■ AFRICA

Mother of rhythm, easygoing, spontaneous but also a continent that knows real poverty. The traveller to Mount Kilimanjaro, the explorer of the Casamance forests, the Egyptologist, the businessman in Kenya and the missionary in Malawi, all of them are confronted with this astonishing, sprawling continent and can only observe helplessly as it continues to evolve in its own chaotic fashion.

Villagers, even those who now possess television sets, still cling to their traditional beliefs in the power of the witch doctor and the tribal rituals associated with their ancestors. But over this continent there is a wide range of society represented by many peoples and beliefs which together make up the African people as a whole.

And traditions can be as varied and unusual as the people themselves. The wailing of bereaved women, the use of water in religious rites, the pleasure taken in bargaining, these are customs from Africa's past and are likely to remain so in the future.

To understand Africa and its people it's necessary also to know something of its culture and traditions. Individuals are often keen to explain to expatriate visitors something of the spirit of their country. Issa was one such kindly person. A gentle and friendly character, he dubbed one foreign friend "The Senegal Toubab" and the "Yovo from Togo."

In answer to the often posed question of Africa, "What's it like?" The reply from many people is "Go there, see for yourself."

## ■ L'AFRIQUE

Mère du rythme, de l'allégresse spontanée mais aussi de la réelle pauvreté: l'Afrique. Qu'ils soient voyageurs dans les montagnes du Kilimandjaro, explorateurs des forêts de Casamance, historiens des pyramides de Gizeh, hommes d'affaires en Tunisie ou missionnaires au Malawi, tous sont aussi stupéfiés face à ce continent dont nul puissance ne pourra circonscrire l'évolution désordonnée.

Nombreux, sont encore les villages détenteurs d'une télévision mais vivant à l'ère du gri-gri et des concoctions salvatrices de crâne de singe ou de queue de crocodile...

Aussi diversifiées puissent-elles exister, toutes les classes sociales, toutes les ethnies et toutes les croyances s'y côtoient, pour donner naissance à l'Africain.

L'eau versée au sol en mémoire des ancêtres, les hurlements des femmes aux funérailles d'un proche, le plaisir du marchandage... sont autant de faits témoignant que l'Afrique de l'avenir sera probablement calquée sur son passé.

Il ne nous est plus permis d'ignorer l'impact historique et l'environnement social et culturel de l'homme, afin d'envisager une approche de sa compréhension.

Malgré tout et en dépit de tant de différences, que de souvenirs avec Issa, un collègue de travail qui essayait d'expliquer son pays et ses difficultés: il y a certainement de cela, de cette gentillesse simple et sincère pour qu'après avoir été le toubab au Sénégal ou le Yovo au Togo, à la question: L'Afrique comment était-ce? Beaucoup répondent: Allez-y!



## ■ *Old Souvenirs*

### Ingredients

One small Berlin doughnut  
Bugnes lyonnaises \*  
Fresh deep-fried fig \*  
Blackcurrant sauce

Blackcurrant jam  
Fig marmalade  
Mint leaves  
Icing sugar

### Note

The aim of this dessert is to assemble three kinds of deep fried desserts : deep fried fruit, a traditional fritter filled with jam and the bugne lyonnaise (fotimasson or merveille) depending on the province or country of origin.

## ■ *Souvenirs d'Antan*

### Ingrédients

Petite boule de Berlin  
Bugnes lyonnaises \*  
Figue fraîche frite en pâte à frire \*  
Coulis de cassis

Confiture de cassis  
Feuilles de menthe  
Marmelade de figues  
Sucre glace

### Remarque

Ayant pour ambition de réunir quelques-unes des nombreuses variétés de beignets, cette assiette nous propose donc : un fruit frit, un beignet traditionnel fourré à la confiture et la bugne (fotimasson, merveille, etc, selon la province ou le pays d'origine).

## ■ *Red Gooseberry Puff Pastry*

### Ingredients

Puff pastry case  
Creamed champagne sabayon \*  
Red and green gooseberries  
Redcurrants

### Method

Whilst preparing the sabayon, warm the puff pastry and arrange it on the plate. Cover with the sabayon and arrange the gooseberries and the skewers.

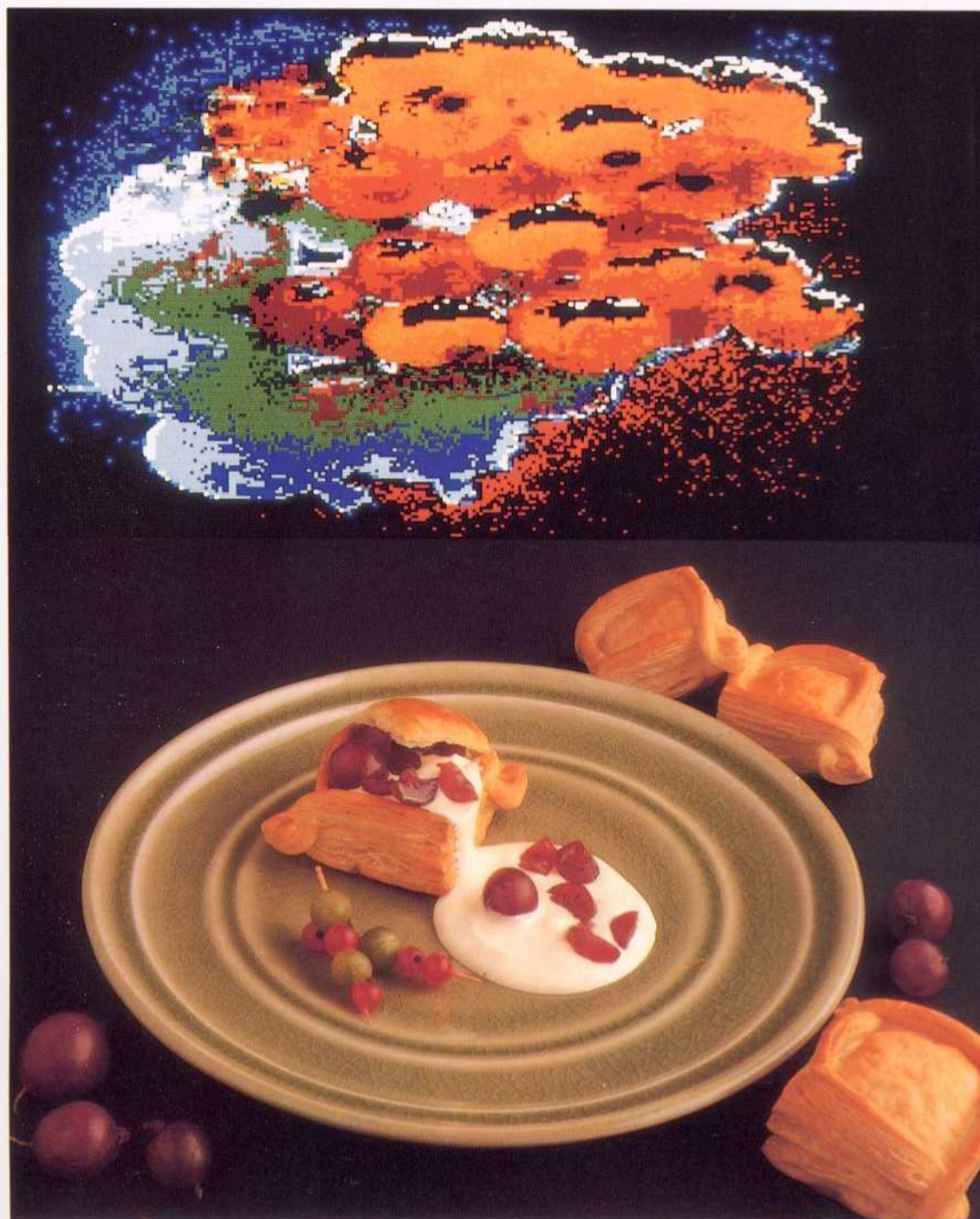
## ■ *Feuilleté aux Maquereaux Rouges*

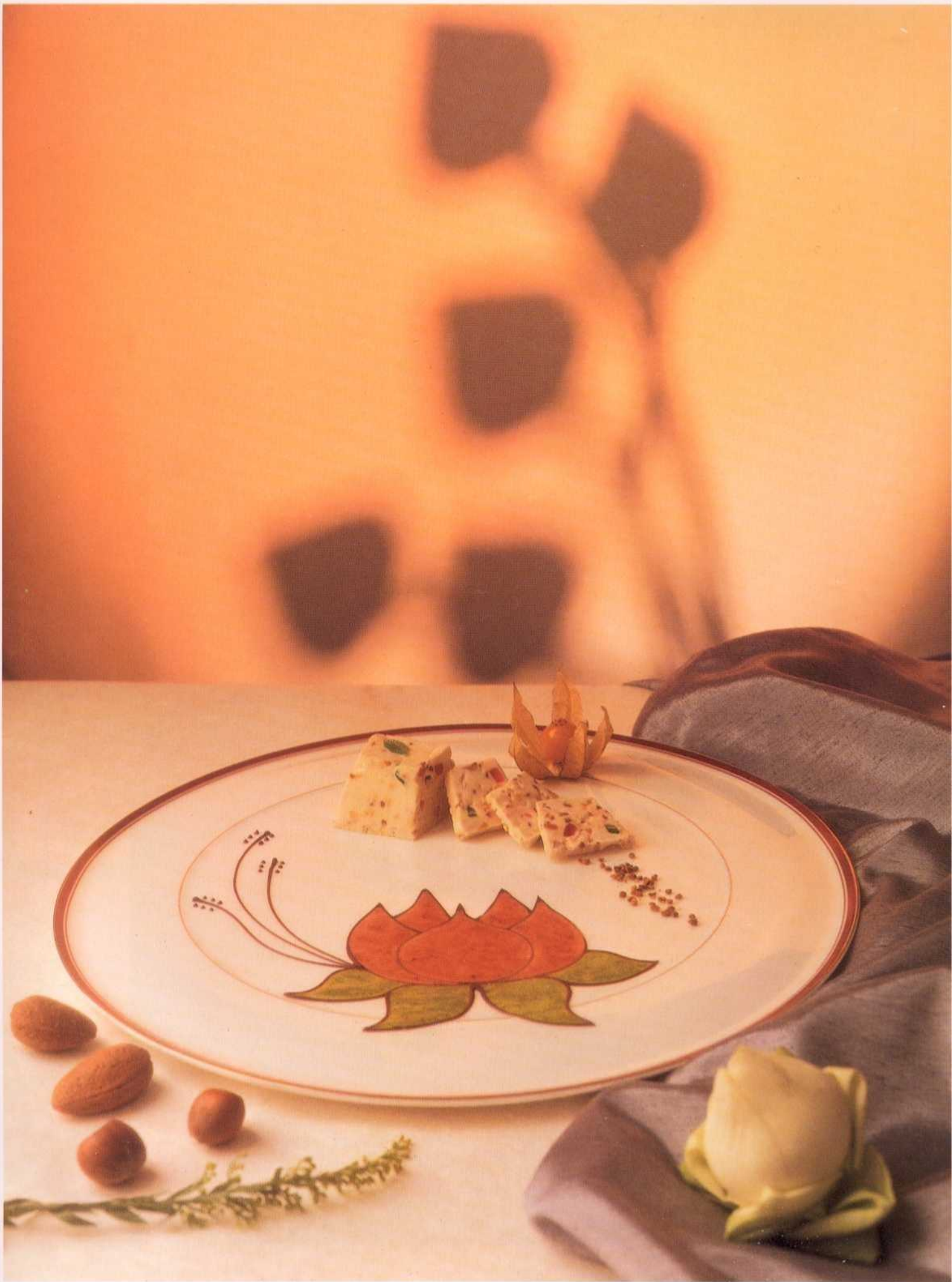
### Ingrédients

Feuilleté  
Sabayon crémeux au champagne \*  
Groseilles à maquereaux rouges et vertes  
Groseilles

### Procédé

Pendant la préparation du sabayon, passer le feuilleté quelques minutes au four afin de le rendre plus savoureux. Verser le sabayon, arranger les fruits et les deux brochettes.





## **Drum**

Drum in pastillage, assorted petits fours, castel,\* wild strawberry tartlet; swan filled with whipped cream and walnut financier.\*



## **Tambourin**

Tambourin en pastillage, assortiment de petits fours frais, castel,\* tartelette aux fraises des bois et fruits frais; cygne chantilly et financier aux noix.\*

## ■ ***Iced Nougat with Bee Pollen***

### **Ingredients**

Iced nougat \*

Wild strawberry and kiwi sauces

Physalis

Bee pollen

### **Method**

Remove and slice the iced nougat and arrange on the plate.

## ■ ***Nougat Glacé au Pollen d'Abeille***

### **Ingredients**

Nougat glacé \*

Coulis de fraises des bois et de kiwis

Physalis

Pollen d'abeille

### **Procédé**

Démouler, trancher le nougat glacé et disposer dans l'assiette.

## ■ *Mirabelle Plums and Greengage "Clafoutis"*

### Ingredients

Sugar dough  
"Clafoutis" sauce \*  
Mirabelle plums and greengages  
Mirabelle plums and  
greengage sauces  
Mint leaves

### Method

Line a small mold with sugar dough. Arrange the pitted fruits inside, cover with the clafoutis sauce and bake.

### Serving Suggestions

This dessert can be served either hot or cold.

## ■ *Clafoutis aux Reines-Claude et aux Mirabelles*

### Ingredients

Pâte sucrée  
Appareil à clafoutis \*  
Mirabelles et reines-Claude  
Coulis aux deux fruits  
Feuilles de menthe

### Procédé

Foncer un petit moule avec la pâte sucrée. Disposer les fruits dénoyautés et coupés, verser l'appareil et cuire au four.

### Conseil

Peut aussi bien être servi chaud que froid.



## ■ *Lime Cream Soufflé*

### Ingredients

Lime cream soufflé \*  
Lemon zests and sauce  
Mint leaves

### Method

Place the cream soufflé in a buttered mold. Freeze. Poach for 15 minutes in the bain marie as needed in a 390°F oven. Allow the cream to retract slightly from the mold. Remove to a hot plate. Pour the sauce, add the mint and serve.

### Note

This method permits a good mise en place of hot desserts, making service easier.



## ■ *Crème Soufflée au Citron Vert*

### Ingredients

Crème soufflée au citron vert \*  
Sauce au citron et zestes  
Feuilles de menthe

### Procédé

Mouler l'appareil dans un moule beurré, congeler. A la demande, pocher 15 minutes au bain-marie dans un four à 200°C. Laisser la crème se décoller légèrement du moule et démouler sur assiette chaude. Verser la sauce et servir rapidement.

### Remarque

Ce procédé permet une mise en place facilitant le service et peut augmenter la variété des desserts chauds.

## ■ *Honey Eggs in Papaya Egg Cups*

### Ingredients

One small papaya  
Three pineapple fingers  
Two eggs  
Deep fried dough \*  
Honey and honey mead  
Mint leaves

### Method

Scoop out the papaya to receive the hollowed out and washed egg shell cups. When ready make the honey mead scrambled eggs and fill the egg cups. Deep fry the pineapple fingers and arrange on the plate. At the last minute pour a little honey on top of the eggs.



## ■ *Coquetiers Tropicaux*

### Ingredients

Une petite papaye  
Trois frites d'ananas  
Deux œufs  
Pâte à frire \*  
Miel et hydromel  
Feuilles de menthe

### Procédé

Tailler les coquetiers en papaye et les frites dans de l'ananas. Evider les œufs, laver les coquilles. A la demande, faire frire les frites et effectuer les œufs brouillés avec de l'hydromel. Au moment du service napper de miel liquide.



## ■ *Planteur Mousse*

### Ingredients

Coconut and ginger biscuit \*  
Chocolate milk mousse \*  
Opera cake coating\*  
Small meringues

White rum syrup  
Chocolate and white rum sauces  
Three small profiteroles filled  
with bitter chocolate mousse \*

### Method

In a small ring, alternate the soaked biscuit with the milk chocolate mousse. Keep the whole cool and then coat the top. Remove and place the small meringues completely around.

### Serving Suggestions

To avoid softening, brush the back of the meringues with chocolate.

## ■ *Planteur des Iles*

### Ingrédients

Biscuit coco gingembre \*  
Mousse de chocolat au lait \*  
Glaçage Opéra\*  
Sirop au rhum blanc  
Meringuettes

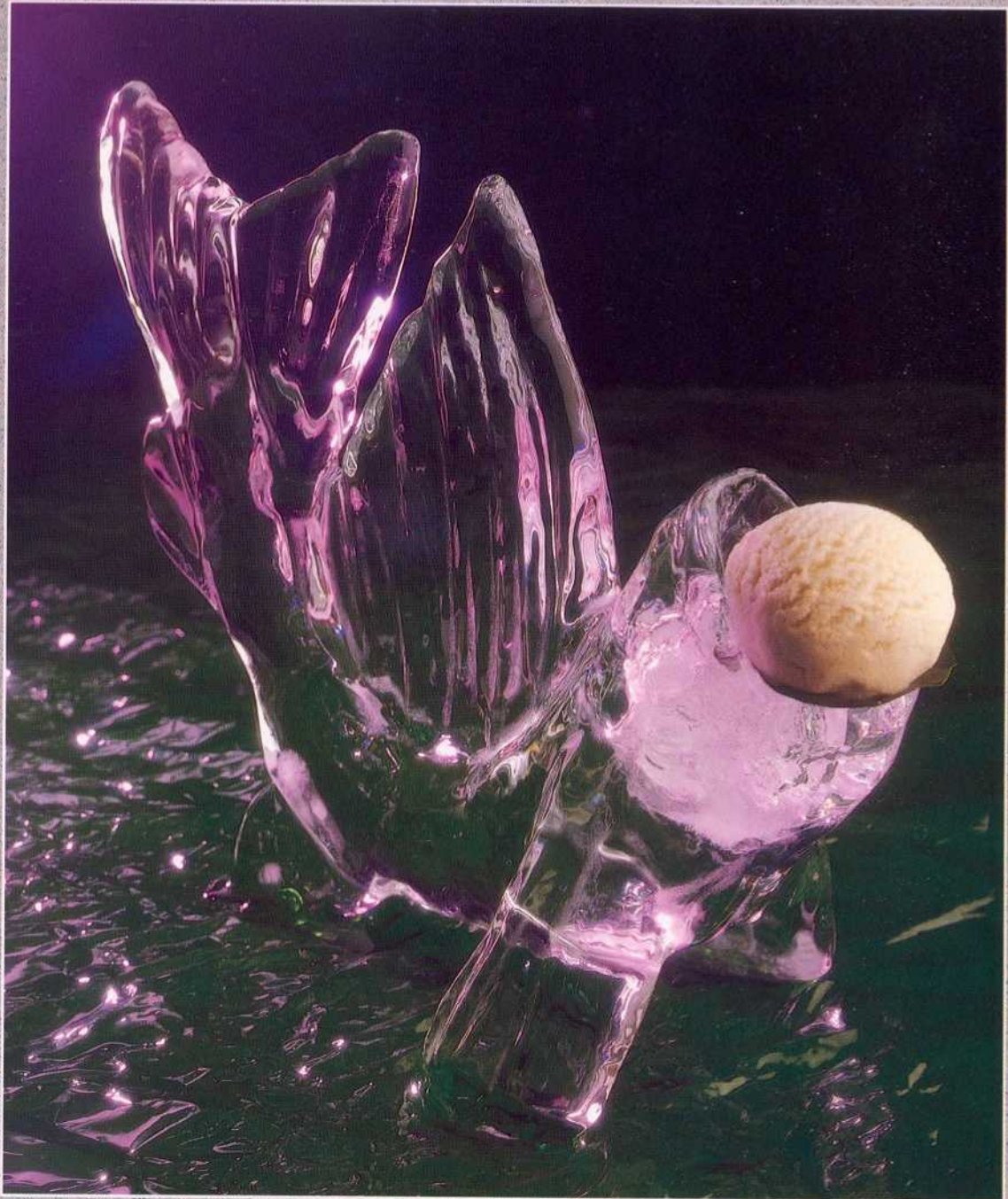
Sauces au rhum blanc et au  
chocolat amer  
Trois profiteroles fourrées de  
mousse au chocolat mi-amer \*

### Procédé

Le montage s'effectue en cercle. Alternier les couches de biscuit imbibées au sirop de rhum blanc avec la mousse au chocolat au lait. Réserver au froid, glacer et coller les meringuettes sur le pourtour.

### Conseil

Coller de préférence les meringuettes au chocolat afin de ralentir leur ramollissement.



*Andaman Delight*

Tamarind sherbet \* on a carved flying fish

*Plaisir d'Andaman*

Sorbet au tamarin \* poisson volant en glace sculptée



*Ben Hur*

Pineapple carving with assorted fresh fruits

*Ben Hur*

Ananas sculpté, assortiment de fruits frais

## ■ *Pumpkin Tart*

### Ingredients

Sugar dough  
Pumpkin mix \*  
Apricot gel  
Pistachios  
Sweet whipping cream  
Strawberry and kiwis  
Vanilla sauce  
Mint leaves

### Method

Place the sugar dough in a tart mold. Fill with the pumpkin mix and bake. Cool, glaze with apricot gel and arrange the pistachio. Serve at room temperature.

## ■ *Tarte au Potiron*

### Ingrédients

Fond de pâte sucrée  
Appareil au potiron \*  
Nappage abricot  
Pistaches  
Chantilly  
Fraises et kiwis  
Sauce vanille  
Feuilles de menthe

### Procédé

Cuire la tarte garnie de l'appareil au potiron. Après refroidissement napper la tarte et disposer les pistaches. Servir à température ambiante.





## Iced Meringue Cake

### Ingredients

Raspberry sherbet *	Passion fruit sauce
Passion fruits sherbet *	Sponge cake
Small meringues	Physalis
Sweet whipping cream	Mint leaves

### Method

Make a "mise en place" of the two sherbets molded in a ring with a sponge cake bottom. As needed, set up the small meringues and decorate with whipped cream.

## Vacherin

### Ingredients

Sorbet framboise *	Coulis au fruit de la Passion
Sorbet fruit de la Passion *	Génoise
Petites meringues	Physalis
Chantilly	Feuilles de menthe

### Procédé

Monter les deux couches de sorbet sur un fond en biscuit et remettre au froid. A la commande, coller les meringues sur le pourtour. Recouvrir de chantilly à la minute.



## ■ *Sauternes Fruit Terrine*

### Ingredients

Sauternes jelly *	Kiwi fruit, peach and strawberry sauces
Assorted fresh fruits : raspberries, peaches, blueberries, kiwis, physalis, blackberries	Chocolate bicycle for decoration

### Method

Successively alternate layers of jelly and fruits on a dome mold, ensuring that the fruit do not touch the mold. Allow time between each layer for setting.

### Note

Some types of firm fruit may have to be poached in order to avoid a fragile terrine.

## ■ *Terrine de Fruits au Sauternes*

### Ingredients

Gelée de sauternes *	Coulis de kiwi, pêche et fraise
Assortiment de fruits frais : framboises, pêches, myrtilles, kiwis, physalis, mûres etc.	Un tricycle en chocolat pour la décoration

### Procédé

Alterner successivement les couches de fruits et de gelée (s'assurer que les fruits ne touchent pas le moule), prener soin de légèrement les laisser prendre entre chaque étape.

### Conseil

Il faut parfois pocher certains fruits trop fermes afin d'éviter une terrine fragile.

## ■ *Oven-Baked Custard*

### **Ingredients**

Oven-baked custard \*  
Mixture half castor sugar half brown sugar  
Semi-candied orange and lemon zests (or caramelized chopped walnut)

### **Method**

Place the caramelized walnut or the zests in a shallow dish and cover with the sauce.. Bake in a medium hot oven. Allow to cool. Sprinkle with sugar and caramelize with the blowtorch.

### **Note**

This is essentially an "interim" dessert usually served when the actual dessert requires a long time to prepare.

## ■ *Crème Brûlée*

### **Ingredients**

Crème brûlée \*  
Mélange de sucre roux et de sucre cristallisé blanc  
Noix caramélisées hachées, zestes d'orange et de citron semi-confits

### **Procédé**

Disposer les noix caramélisées ou les zestes confits dans une petite assiette creuse et verser la crème. Cuire à four doux. Refroidir. Saupoudrer du mélange de sucres et caraméliser au chalumeau.

### **Conseil**

Nous suggérons la crème brûlée comme un avant-dessert dans le cas de préparation imposant une longue attente au client.



## ■ *Halvas*

### Ingredients

Halvas \*  
Homemade yoghurt \*  
Mixture half icing sugar and cinnamon powder  
Assorted fresh fruits  
Walnuts and almonds  
Cinnamon sauce

### Method

Sprinkle the icing sugar and cinnamon mixture over the halvas. Pour the yoghurt in the middle and arrange the fruits on top.



## ■ *Halvas*

### Ingredients

Halvas \*  
Yoghourt maison \*  
Mélange moitié sucre glace moitié cannelle en poudre  
Assortiment de fruits frais  
Noix et amandes  
Sauce à la cannelle

### Procédé

Saupoudrer l'halvas du mélange précité, verser le yoghurt au milieu et disposer l'arrangement de fruits.

## ■ *Almond and Green Pepper Brownie*

### Ingredients

Chocolate brownies \*  
(see Virginia brownie)  
Dark chocolate  
Almond sticks  
Green pepper sauce \*  
Mint leaves

### Method

Bake the brownies in a spherical mold. Cool and place the almond sticks as illustrated. Coat with the dark chocolate.



## ■ *Brownie aux Amandes et au Poivre Vert*

### Ingredients

Brownie au chocolat \*  
(voir brownies de Virginie)  
Bâtonnets d'amandes  
Sauce au poivre vert \*  
Couverture noire  
Feuilles de menthe

### Procédé

Cuire le brownie dans un moule demi-sphérique. Après refroidissement, piquer les bâtonnets comme sur la photographie et glacer.

## ■ *BREAD*

From Pompei to the construction of the pyramids, almost since time began, bread has been a basic necessity of life and a religious symbol. Now it has been introduced to almost every corner of the world by the massive spread of international tourism.

Its diversity is limited only by the imagination of bakers and restaurateurs. Certainly hundreds of varieties can be seen every day on the tables of our restaurants.

In our presentation of bread we have included only the most popular, those varieties most suited to a well-chosen meal. We cannot always agree with the choice of some fancy breads offered in certain restaurants and disapprove of the fashion for warmers, whose use in fact, detracts from the original taste of the bread.

It is worth bearing in mind that old-fashioned bread, white or brown is enough on its own, and goes with a meal of any kind.

## ■ *LE PAIN*

De Pompéi, à la construction des pyramides, depuis la nuit des temps... le pain, symbole religieux ou produit de première nécessité a été l'objet d'un essor considérable dans le monde dû en partie à l'avènement du tourisme intercontinental.

La diversité augmentant sans cesse au gré de l'imagination de chacun, c'est quelques centaines de variétés qui sont servis chaque jour sur les tables de nos restaurants.

Nous nous contenterons dans cet ouvrage de présenter les plus appréciés d'entre eux et les mieux adaptés aux repas. Nous restons en effet sceptiques sur l'apport gustatif de pains très originaux proposés dans certains établissements ainsi que l'utilisation de chauffe-pains tendant tous deux à dénaturer le goût des mets dégustés.

Conservons à l'esprit qu'un bon pain à l'ancienne, blanc ou bis, se suffit à lui-même et s'accommode parfaitement à toutes les cuisines.

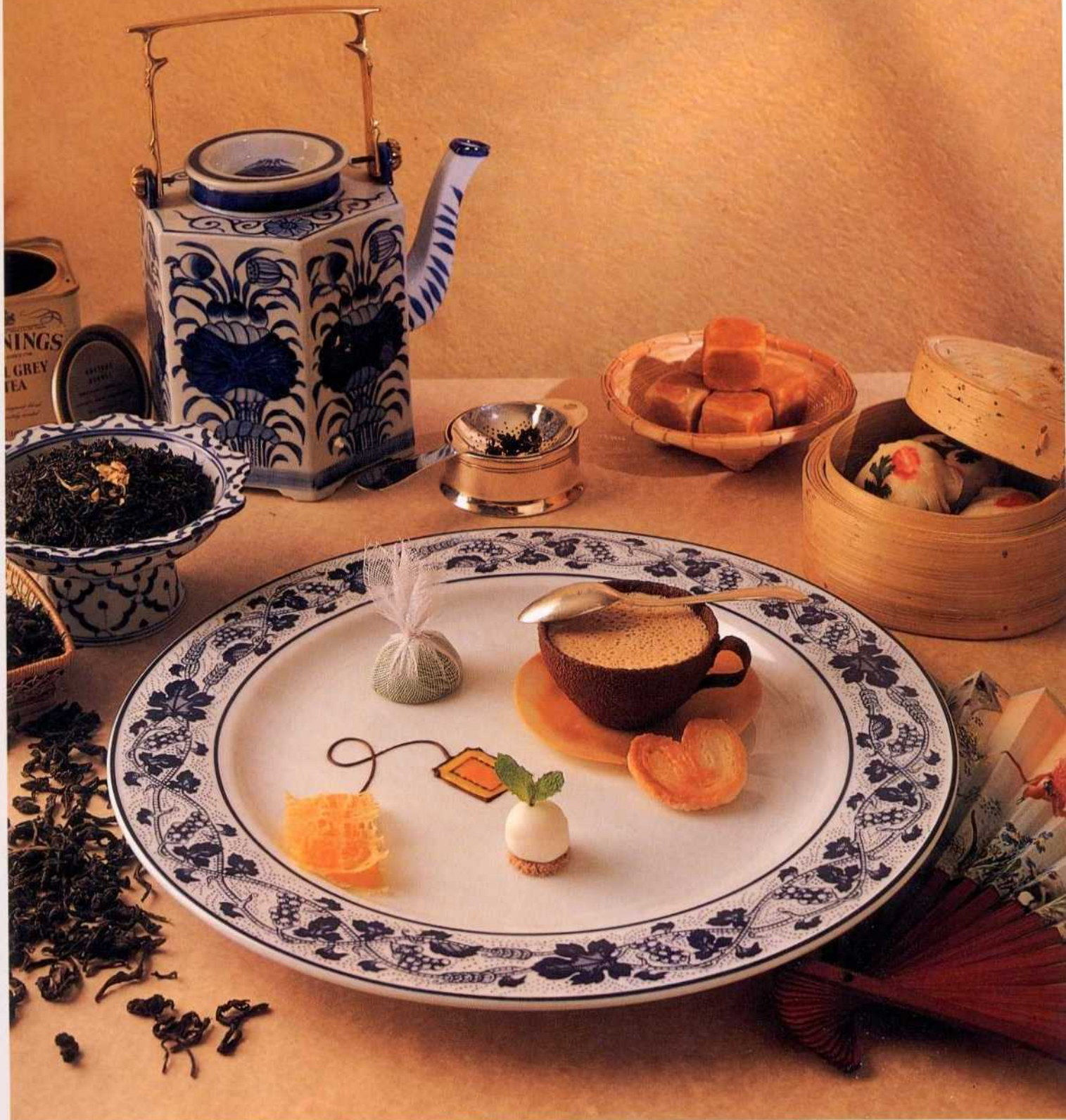


### *Angel Chalice*

Angel chalice and its pink grapefruit sherbet \*

### *Calice des Anges*

Calice des anges et son sorbet au pamplemousse rose \*



## ■ *Cup of Tea*

### Ingredients

Chocolate cup	Lemon sherbet *
Orange cream *	Unskinned orange quarters
Tea mousse *	Lime
Tea and Grand Marnier syrups	Egg net
Tulipan saucer *	Butterfly cookie
Sponge cake	Mint leaves
Orange and peach sauce	

### Method

Mold a chocolate cup, giving it a velvety appearance with a sprayed-on mixture of 50% cocoa butter and 50% dark couverture. Successively fill with Grand Marnier syruped sponge, orange cream, tea syruped sponge and tea mousse. Complete with tea mousse which has been foamed in a blender. To make the egg net, use eggs as in an omelette and in the same fashion as spun sugar, cooking quickly in a hot, oiled pan.



### *Steam Pot*

*Steam pot in pastillage filled with tea truffles. \**

### *Steam Pot*

*Steam pot en pastillage garni de truffes au thé. \**

## ■ *Tasse de Thé*

### Ingredients

Tasse en chocolat	Sorbet au citron *
Crème à l'orange *	Quartiers d'oranges à vif
Mousse au thé *	Citron vert
Sirops au thé et au Grand Marnier	Filet d'œuf
Soucoupe en pâte à cigarette *	Palmier
Génoise	Feuilles de menthe
Coulis à l'orange et à la pêche	

### Procédé

Mouler une tasse en chocolat et la velouter au pistolet (50% beurre de cacao et 50% couverture noire). Garnir successivement d'une génoise imbibée au sirop de Grand Marnier, crème à l'orange, génoise imbibée au sirop au thé et mousse au thé. Finir par la mousse au thé passée au mixeur afin de donner un aspect mousseux.

Les filets d'œufs sont réalisés à partir d'œufs battus en omelette et sur le principe du sucre filé cuit rapidement dans une poêle huilée bien chaude.

## ■ Prune Pancake Soufflés

### Ingredients

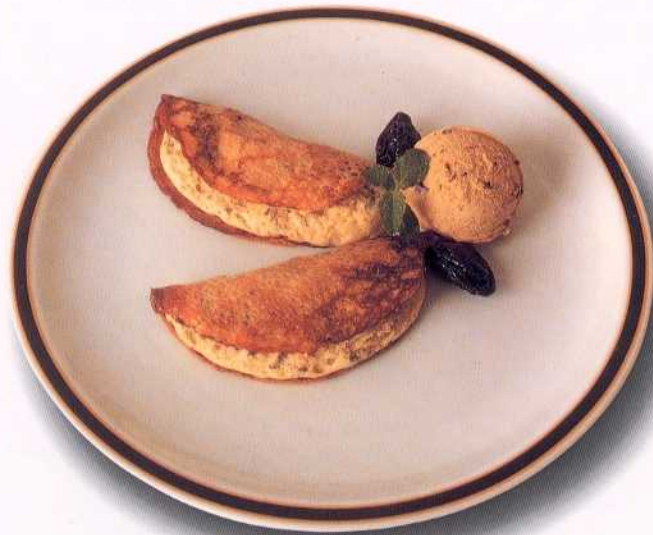
Two buckwheat pancakes \*  
Soufflé mix  
Prunes and Armagnac icecream \*  
Prunes  
Mint leaves

### Method

Fill the pancakes with the soufflé mix together with chopped, macerated prunes in Armagnac. Bake on buttered aluminium foil. After baking arrange on the plate with the icecream. Serve immediately.

### Advice

To prevent this dessert looking like a main course, don't overfill the pancake.



## ■ Crêpes Soufflées aux Pruneaux

### Ingredients

Deux crêpes de farine de sarrasin \*  
Appareil soufflé aux pruneaux  
Une boule de glace pruneaux-armagnac \*  
Quelques pruneaux  
Feuilles de menthe

### Procédé

Garnir les crêpes de l'appareil à soufflé mélangé à quelques pruneaux hachés et macérés dans de l'armagnac. Passer au four sur papier aluminium. Après cuisson disposer dans l'assiette avec la boule de glace.

### Conseil

Trop garnir les crêpes ferait de ce dessert agréable un véritable plat de résistance.

## ■ Walnut Cake

### Ingredients

Walnut cake \*  
Milk chocolate walnut praline  
Walnut dipped in white chocolate  
Vanilla and coffee sauces  
Mint leaves

### Advice

This dessert, normally served at room temperature, can also be enjoyed warm. In this case the aroma will be stronger.



## ■ Gâteau aux Noix

### Ingredients

Gâteau aux noix \*  
Noix en couverture lactée, intérieur praliné  
Cerneaux de noix trempés dans de la couverture ivoire  
Sauces vanille et café  
Feuilles de menthe

### Conseil

Ce dessert servi à température ambiante peut également se déguster tiède. Il dégage alors plus d'arôme.



CAMBODIA

## ■ *Banana Skewers*

### Ingredients

Two dry bananas  
Two small and fresh bananas  
Tulipan dough \*  
Bergamotte sherbet \*

Vanilla beans  
Banana leaf  
Cooking juice : honey,  
butter, orange juice

### Method

Heat some butter with a tablespoon of honey. "Decuire" with orange juice. Simmer the fresh bananas followed by the dry ones and arrange on the vanilla beans. Place on the plate together with the sherbet in the tulipan dough and pour the cooking juice over the skewers.

### Serving Suggestions

Dry the vanilla beans carefully and perforate the dry bananas prior to use.

## ■ *Brochettes de Bananes*

### Ingredients

Deux bananes séchées  
Deux petites bananes fraîches  
Tulipe en pâte à cigarette \*  
Sorbet bergamote \*

Deux gousses de vanille  
Feuille de bananier  
Jus de cuisson : miel, beurre,  
jus d'orange

### Procédé

Cuire un peu de beurre avec une cuillère de miel, décuire avec un jus d'orange, faire revenir les bananes fraîches puis les bananes séchées. Monter les brochettes sur les gousses de vanille, disposer dans l'assiette, avec la boule de sorbet.

### Conseil

Prendre soin de faire sécher les gousses de vanille et faire des avant-trous dans les bananes séchées.



## ■ *Irish Mousse*

### Ingredients

Succès biscuit \*

Irish mousse \*

Chocolate imitation wood

Whiskey sauce

Caramel sauce

(Make a caramel and décuire with butter and fresh cream

### Method

Using a wooden comb, fashion the chocolate log onto a rhodoid plastic sheet. Before it cools, set it in a curved mold and successively garnish with irish mousse and "succès biscuit" before the chocolate finally hardens. Crushed candy chestnuts may also be added.

After cooling, cut into portions with a hot knife and ensure a smooth appearance.

## ■ *Mousse Irlandaise*

### Ingrédients

Biscuit succès \*

Mousse irlandaise \*

Faux-bois en chocolat

Sauce whiskey

Sauce caramel

(Faire un caramel décuit au beurre fin et à la crème fraîche)

### Procédé

A l'aide d'une boiserie, effectuer un faux bois sur rhodoïd, le disposer dans une gouttière avant refroidissement. Garnir successivement avant rétractation de la mousse et du biscuit succès.

Possibilité d'ajouter des débris de marrons confits. Après reprise au froid, découper les portions au couteau chaud. Lisser les extrémités.



BELGIUM

## ■ *Krick and Cherries* *Gratinated Sabayon*

### Ingredients

Fresh cherries  
Cherry krick sabayon

Krick sherbet \*

### Method

Place the pitted cherries in a copper "gratin" dish. Pour the sabayon carefully on the top. Gratinate at the salamander and serve with a scoop of Krick sherbet.

## ■ *Gratin de Cerises à la Krick*

### Ingredients

Cerises fraîches  
Sabayon monté à la Krick cerise

Sorbet à la Krick \*

### Procédé

Disposer les cerises dénoyautées dans un plat à gratin, les napper copieusement avec le sabayon à la krick. Grätiner. Au moment de servir, disposer la boule de sorbet.

## ■ Cheese Cake Duo

### Ingredients

Swiss cheese cake \*  
Fillo dough \*  
Cheese cream (1/3 custard cream,  
2/3 cream cheese)  
Butter  
Blueberries  
Orange zests  
Vanilla sauce  
Blueberry sauce  
Gold leaf  
Apricot gel

### Method

Superimpose three leaves of fillo dough, each brushed with melted butter. Cut in a circular shape and fill with the cheese cream mixed with blueberries.

Tie with the orange zests and bake in a hot oven. Artistically arrange the Swiss cake and the fillo dough cake. Form the sauce and serve.

## ■ Duo de Gâteaux au Fromage

### Ingrédients

Gâteau suisse au fromage \*  
Feuille de brick \*  
Crème au fromage (1/3 de crème pâtissière, 2/3 de crème de fromage)  
Beurre  
Myrtilles  
Zeste d'une orange  
Sauce à la vanille  
Coulis de myrtille  
Feuille d'or  
Nappage à l'abricot

### Procédé

Superposer trois feuilles de brick, chaque couche ayant été préalablement beurrée finement au pinceau. Découper un rond et garnir de crème au fromage mélangée aux myrtilles. Ficeler à l'aide du zeste. Cuire à four chaud. Disposer le gâteau suisse nappé et l'aumônière en feuilles de brick. Arranger les sauces et servir.



## ■ *FRUITS*

In this section we have concentrated entirely on the various fruits to be found in Asia. They are abundant, odiferous, sometimes strange and quite often almost unknown to many of us.

When presented as part of a dessert however, these same fruits can tempt and tantalize our taste buds and stimulate our curiosity. They appear again and again throughout the following pages in sherbets, mousses and as a slightly exotic garnish in some desserts, stimulating our appreciation and widening our tastes.

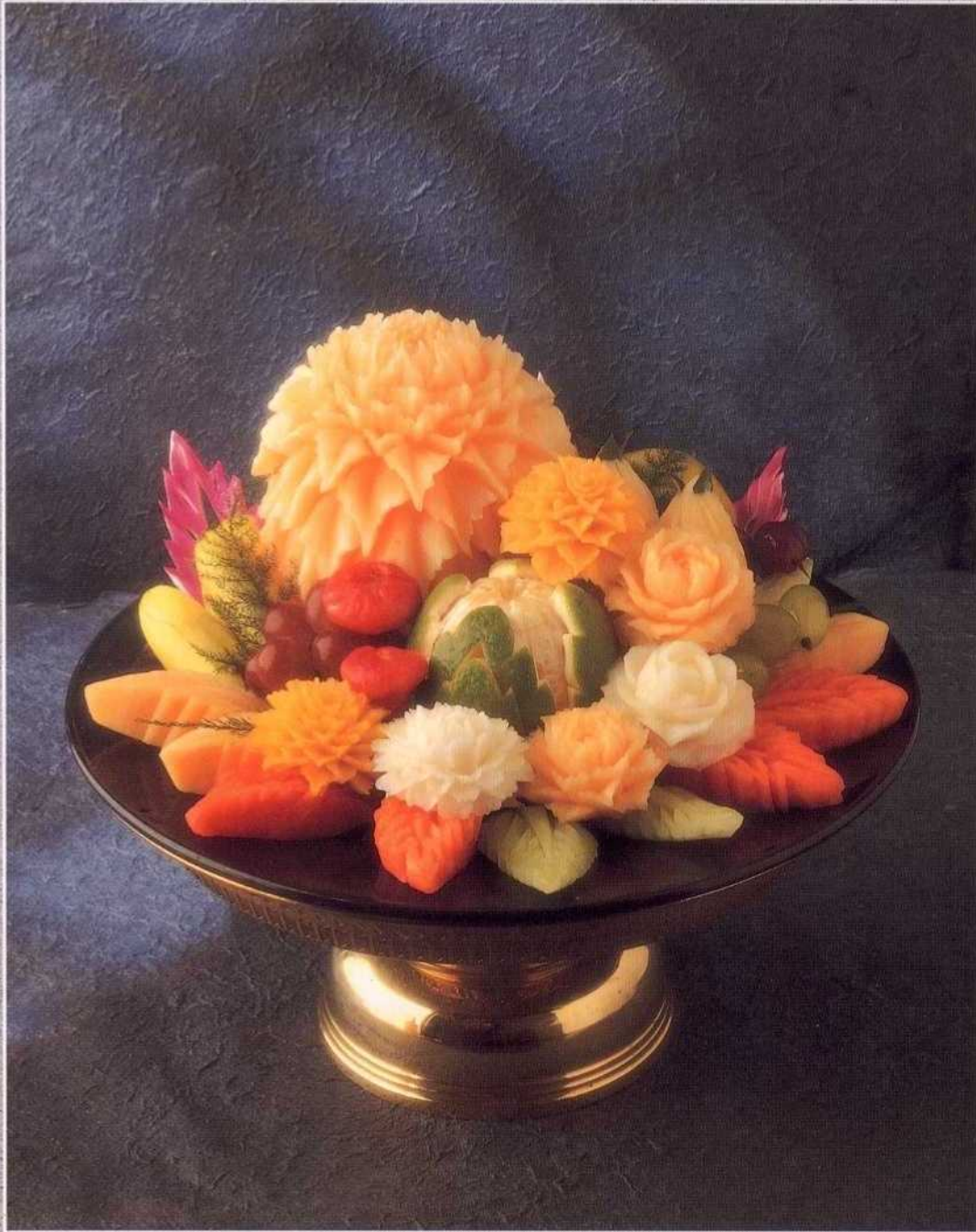
Most of the fruits are imported and can be found in big cities and are certainly well appreciated by today's customers who enjoy the exotic touch they bring to desserts without detracting from the original presentation and taste.

## ■ *LES FRUITS*

Nous avons consacré dans cet ouvrage un chapitre entier sur les fruits d'Asie, ceux-ci étant nombreux, odorants, étranges et souvent méconnus.

La finesse des fruits présentés ci-après émoustilla rapidement notre curiosité quant à leurs utilisations en pâtisserie, vous les découvrirez donc au fil des pages sous la forme de sorbets, de mousses ou bien encore en garnitures de certains desserts se voulant un tantinet exotiques afin d'élargir nos connaissances gustatives.

La plupart de ces fruits pouvant être importés de quelques grandes villes que ce soit ils contribueront sans aucun doute à mieux diversifier nos cartes de desserts, par leur apport d'originalité si prisée de nos clientèles contemporaines.



*Vision Delight*

Comprehensive presentation of fruit carving

*Plaisir des Yeux*

Large assortment de fruits sculptés

### **Cartoon Display**

Ninja turtles in turned sugar. The base is in poured sugar. Assorted soft caramels \*: vanilla, coffee, chocolate.



### **Le monde animé**

Les tortues Ninjas sont effectuées en sucre tourné et collées à un sucre coulé. Assortiment de caramels mous à la vanille, café et chocolat.\*

## ■ **Cartoon Fantasy**

### **Ingredients**

Small strawberry mousse *	Strawberry sauce
Small dark chocolate mousse *	Starfruit
Fresh fruit tartlet	

### **Method**

Decorate the plate with the coloured chocolate which has been made on a rhodoïd and arrange the three miniatures as suggested in the photograph.

## ■ **Le Monde de l'Imagination**

### **Ingredients**

Petite mousse aux fraises *	Coulis à la fraise
Petite mousse au chocolat noir *	Carambole
Tartelette aux fruits frais	

### **Procédé**

Sur un rhodoïd, réaliser les décors en chocolat de couleurs. Disposer dans l'assiette les trois petites pâtisseries "enfants".



## ■ *Mango and Glutinous Rice*

### Ingredients

White, yellow and brown sticky rice	Bamboo stick
Mango	Mint leaves
Coconut milk	Roasted chopped almonds

### Method

Peel the mango starting from the base. Remove the fillet and slice into long pieces. Place the three kinds of glutinous rice in the bisected bamboo and sprinkle with the chopped almonds topped with coconut milk thickened with starch. (Glutinous rice is a variety of rice where most of the starch has been retained and which must be steamed and is usually available in oriental outlets).

### Serving Advice

Peel the mango at the last possible moment, it soon turns black. The coconut milk also tends to sour quickly.

## ■ *Mangue et Riz Glutineux*

### Ingrédients

Mangue	Bambou
Lait de coco	Feuilles de menthe
Riz glutineux (blanc, jaune et brun)	Amandes hachées grillées

### Procédé

Peler la mangue en partant de la grosse extrémité. Dégager le filet et couper en morceaux. Disposer le bambou, le garnir des trois sortes de riz. (Variété de riz contenant tout son amidon et cuit à la vapeur. A se procurer en boutiques spécialisées asiatiques). Parsemer d'amandes et verser le lait de coco (éventuellement épaissi à la féculé) dans un autre segment de bambou.

### Conseil de service

La mangue noircissant rapidement, la peler à la dernière minute. Prêter attention au lait de coco frais qui tourne assez facilement.

THAILAND



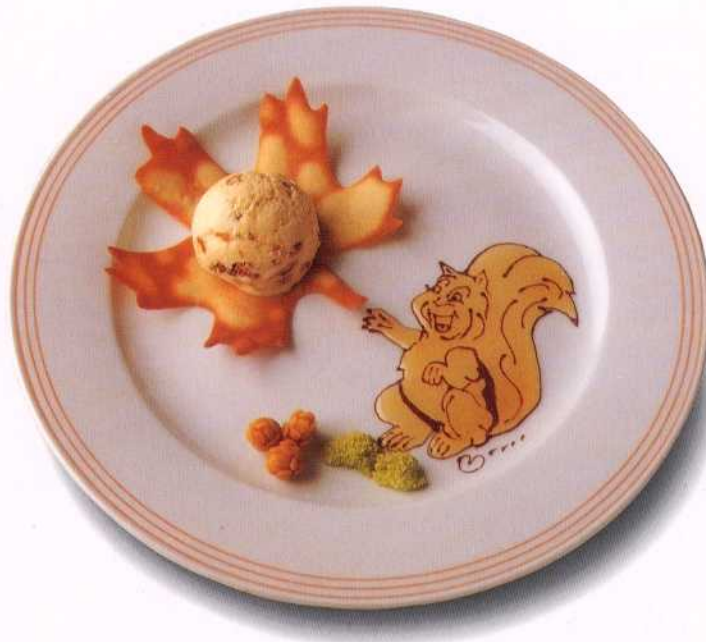
## ■ *Maple and Pine Kernel Parfait*

### Ingredients

Maple and pine kernel parfait \*  
Tulipan maple leaf dough \*  
Acacia honey  
Marzipan

### Method

Make the pine kernels and the moss from the marzipan. Fill the squirrel with honey. Place a large scoop of maple parfait on the maple leaf.



## ■ *Parfait d'Erable aux Pignons*

### Ingrédients

Parfait d'érable aux pignons \*  
Feuille d'érable en pâte à cigarette\*  
Miel d'acacia  
Pâte d'amande

### Procédé

En pâte d'amande, confectionner les pommes de pins et la mousse. Remplir l'écureuil de miel et disposer une grosse boule de parfait à l'intérieur de la feuille d'érable.

## ■ *Berries and Fresh Cheese Mousse*

### Ingredients

Mosaic biscuit \*  
Fresh cheese mousse \*  
Raspberries and blackberries  
Syrup  
Peach, raspberry and blackberry sauces  
Apricot gel  
Mint leaves

### Method

Arrange the biscuit inside the ring. Alternate two slices of soaked biscuit with the fresh cheese mousse and a small quantity of berries. Finish off with a topping of glazed berries.



## ■ *Mousse au Fromage Blanc et aux Fruits Rouges*

### Ingrédients

Biscuit mosaïque \*  
Mousse au fromage blanc \*  
Mûres et framboises  
Syrup  
Coulis de framboise, mûre et pêche  
Nappage abricot  
Feuilles de menthe

### Procédé

Chemiser un petit cercle d'un biscuit réalisé avec un pochoir. Alternier deux tranches de biscuit et la mousse au fromage blanc en prenant soin d'y incorporer quelques fruits rouges. Décorer avec les fruits et napper.

## ■ *Galangal Pineapple* *"Aumoniere"*

### Ingredients

Two pancakes  
Cocoa powder  
Pineapple mixture

Orange zests  
Ginger and chocolate sauces  
Syrup

### Method

Fill two pancakes with a mixture of pineapple cubes sauteed in butter and brown sugar. Simmer with galangal (or alternatively, ginger). Tie the pancakes with orange zests poached in a coloured syrup.

### Serving Suggestions

To prevent the powder being blown away in a cloud of cocoa, brush lightly with syrup at 30° Baume before dusting.



### *Far East Delight*

*Flower in pulled \* and blown \* sugar with assorted Asian caramels.*

### *Douceurs d'Asie*

*Fleur en sucre soufflé\* et tiré, assortiment de caramels asiatiques.\**

## ■ *Aumônieres d'Ananas au Galangal*

### Ingredients

Deux crêpes  
Appareil à l'ananas  
Crème anglaise au gingembre et au chocolat  
Poudre de cacao

Zestes d'orange  
Sirop

### Procédé

Garnir les crêpes de l'appareil aux ananas sautés au beurre et au sucre roux. Laisser mijoter avec du galangal (à défaut, utiliser du gingembre). Ficeler les aumônieres à l'aide d'un zeste poché au sirop coloré.

### Suggestion de Service

Afin d'éviter que la poudre de cacao s'envole, étaler légèrement au pinceau du sirop à 1260° de densité avant le saupoudrage.





## ■ *Farandole of Desserts*

### Ingredients

Chocolate and hazelnut biscuit \*  
Lemon mousse \*  
Frosted kiwi sherbet \*  
Ganache  
Cocoa Powder

Wild strawberry tartlet  
Fresh fruits  
Peach and vanilla sauces  
Bicoloured chocolate sheets

### Note

It is essential with this dessert to have a good mise en place as this dessert usually represents the different specialities of the house.

## ■ *Farandole de Desserts*

### Ingredients

Biscuit chocolat noisette \*  
Mousse au citron \*  
Kiwi givré\*  
Ganache  
Poudre de cacao

Tartelette aux fraises des bois  
Arrangement de fruits frais  
Sauces pêche et vanille  
Plaquettes de chocolat bicolore

### Information

Il est indispensable d'avoir une bonne mise en place pour ce type de dessert réunissant généralement les différentes spécialités de la maison.

**Note** All the recipes in this have been especially created for "plate service", accordingly gelatine has been used sparingly. For commercial use the amount of gelatine should be increased slightly.

**Note** Tous les desserts de cet ouvrage ont été mis au point pour un service à l'assiette; ce qui explique le peu de gélifiant utilisé. Il est donc nécessaire de modifier certaines recettes pour un emploi dit "de boutique".

*Tropical Fruits*



*Les Fruits  
Tropicaux*







## ■ WATERMELON

Very large, oval or round, light or dark green fruits. The flesh varies from pink, red or yellow, according to the variety.

**Weight** Up to 8kg.

**Taste and Texture** Initial crispness gives way to a soft, squelchy mouthful. Very refreshing with sweet taste, especially the red coloured flesh. The pip like seeds can also present a disposal problem.

**Advice** A mature fruit should sound hollow when tapped. The flesh should be served chilled where possible.

**Calories Per 100g** - 7

## ■ PASTEQUE

Fruit de forme ovale ou ronde variant du vert clair au vert foncé. Sa chair est rosé, rouge ou jaune, selon la variété.

**Poids** Pouvant atteindre 8kg.

**Goût et Texture** Sa chair très sucrée, juteuse et rafraîchissante n'est que peu savoureuse.

**Conseil** Un fruit bien mûr doit légèrement sonner le creux quand on le tapote de la main.

**Calories Par 100g** - 7



## ■ POMELO

Known also as 'pummelo' and 'shaddock', the pomelo with its yellow green skin is really a variety of grapefruit.

**Weight** Up to 2kg.

**Taste and Texture** Segmented flesh, yellow or pale pink with a sweeter and more aromatic taste than the tartier grapefruit.

**Calories Per 100g** - 43

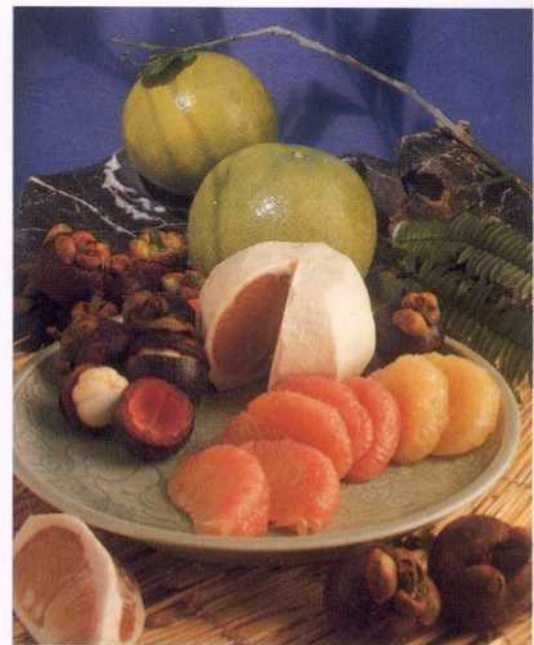
## ■ POMELO

Ce fruit à la peau verte jaunâtre parfois rosé, ne doit pas être confondu avec le pamplemousse d'apparence semblable mais de grosseur et de texture différente.

**Poids** Pouvant atteindre 2kg.

**Goût et Texture** Ces segments produisent une agréable sensation sèche et rafraîchissante tout à la fois. Son goût est plus aromatisé et sucré que le pamplemousse.

**Calories Par 100g** - 43



Pomelos

Watermelons

## ■ LYCHEE

Originally from China, this asian favourite grows in clusters of thin, pinkish shells which contain the seeded fruit.

**Taste and Texture** Very sweet with a soft, juicy texture and slightly acid.

**Calories Per 100g** - 57

## ■ LITCHI

Originnaire de Chine, ce fruit est renfermé dans une écorce rose et une fine peau blanche. Sa chair translucide contient un noyau.

**Goût et Texture** Tendre, très parfumé et légèrement acidulé.

**Calories Par 100g** - 57

## ■ TAMARIND

Originally from Africa, the large tamarind tree bears numerous cylindrical like, greenish brown bean pods from 10 - 20 cm in length and about 2 cm in circumference, which turn a greeny pink at maturity. The pods turn to a brown colour when the fruit has dried. Because of its laxative properties, tamarind should be eaten with moderation.

**Taste and Texture** There are both sweet and sour varieties of tamarind. The flesh of both kinds is green and firm when unripe, brown and soft when ripe. The sour variety is most suitable for sherbets (short conservation, its texture becomes granular after a few days).

**Calories Per 100g** - 314

## ■ TAMARIN

Originnaire d'Afrique ce fruit a l'apparence d'une gousse cylindrique de 10 à 20 cm de long sur 2 cm. Sa couleur verte devient légèrement rosée à maturité, puis brun cannelle quand le fruit est sec (sur l'arbre). Attention à sa consommation excessive, sa chair étant un puissant laxatif.

**Goût et Texture** - Il est préférable d'utiliser la variété acide qui donne un bien meilleur résultat dans la fabrication du sorbet (conservation courte, son goût et sa texture se modifiant rapidement).

**Calories Par 100g** - 314



*Tamarind and Lychee*

*Custard Apple*



## ■ CUSTARD APPLE

There are several varieties of this fruit, a native of the Indies. The dark brown variety, is known also as 'bullock's heart' and contains a sweet, reddish yellow pulp. Those commonly found in asia have a segmented white flesh in a knobby green shell. The flesh is usually full of inedible seeds. Those with 'big eyes' are the best choice.

**Taste and Texture** Sweet and slightly granular creamy white pulp.

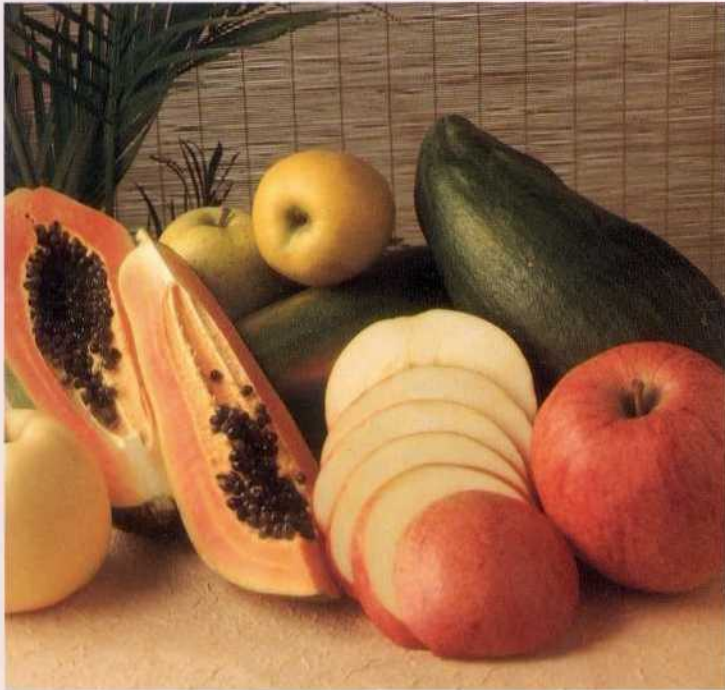
**Calories Per 100g** - 93

## **COROSSOL**

Appelé également la pomme sucrée, fruit de la famille des anones, vert d'origine le fruit passe au brun en mûrissant, certaines variétés contiennent énormément de graines. Choisir de préférence ceux aux gros yeux ou grosses écailles.

**Goût et Texture** Sa pulpe de couleur crème est sucrée et légèrement granuleuse, saveur subtile et parfumée.

**Calories Par 100g** - 93



*Papaya*

*Breadfruit*



## **BREADFRUIT**

The breadfruit tree originated in Polynesia and spread to Southeast Asia and the West Indies. Most popular today in the Southeast Asian region. Together with the durian and jackfruit, the breadfruit is considered scientifically to be a 'primitive' form, exemplifying basic fruit development. It is a cultivated fruit, oval in shape with horny, green skin. After being boiled or baked the flesh resembles freshly baked bread - hence the name..

**Weight** 0.3 to 3 kg

**Taste and Texture** The flesh is a moist pale yellow mass, consisting largely of carbohydrates. The taste, is sweet similar to that of the artichoke.

**Calories Per 100g** - 113

## **ARBRE A PAIN**

Originaire de l'archipel Polynésien, il s'étend jusque dans le sud de l'Asie et les Indes. Avec le dourian et le jaque, l'arbre à pain est scientifiquement considéré comme un fruit primitif. De forme ovoïde, plus ou moins gros suivant l'espèce il a une écorce verte irrégulière. Après cuisson, la chair ressemble à un pain fraîchement cuit d'où son nom d'arbre à pain.

**Poids** 0.3 a 3 kg

**Goût et Texture** Sa chair est blanche, humide, charnue, fibreuse et à une forte teneur en féculents. Son goût est sucré et proche de l'artichaut.

**Calories Par 100g** - 113

## **PAPAYA**

Yellowy orange or yellowy green skin, this fruit, common in Asia is also known as paw-paw.

**Weight** Around 5kg

**Taste and Texture** The soft fragrant and sweet flesh is either orange yellow or a deeper red orange colour and surrounds a soft core of small black seeds.

**Advice** The yellow orange fleshed variety is to be preferred to the other which has a disagreeable odour.

**Calories per 100g** - 51

## PAPAYE

Le fruit a une apparence vert-jaunâtre virant à l'orangé à maturité.

**Poids** Environ 5kg.

**Goût et Texture** Sa chair sucrée peut être rose-orange ou orange-jaune selon la variété. La partie centrale du fruit est creuse et contient de nombreuses petites graines noires.

**Conseil** Les fruits tirant sur le rouge possèdent une forte odeur, il est préférable de choisir les jaunes-orange qui sont sucrés, mais n'ont pas cette odeur désagréable.

**Calories Par 100g** - 151



*Mangosteen*

## MANGOSTEEN

Originally from Malaysia, this dark reddish purple fruit is the size of a small apple. The skin peels to reveal the segmented white flesh, each containing a pip.

**Taste and Texture** One of Asia's all-time favourites, the Mangosteen's inviting white segments are sweet and very juicy.

**Calories Per 100g** - 81

## MANGOUSTAN

Originaire de Malaisie ce fruit de la grosseur d'une petite pomme est de couleur bordeaux, brune voir noire. Son intérieur est divisé en plusieurs quartiers contenant chacun un noyau.

**Goût et Texture** Certainement un des fruits les plus fins d'Asie, par son goût subtil et rafraîchissant.

**Calories Par 100g** - 81



*Rambutan, Garsluria and Zalacca*

## ■ GARSLURIA

Known also in some parts of Asia as 'Mango Plum' this fruit has the appearance when ripe of a yellow orange plum.

**Taste and Texture** The soft, mushy flesh surrounds a plum-like purple-centered stone and has a sweetish taste. The thin skin can also be eaten.

**Calories Per 100g** - 60

## ■ GARSLURIA

D'apparence similaire à celle d'une belle mirabelle légèrement plus allongée et de couleur jaune orangée.

**Goût et Texture** De même que nos mirabelles, ce fruit se mange avec la peau, et sa texture ferme devient molle à pleine maturité. La chair

renferme un noyau oblongue et violet en son milieu.

**Calories Par 100g** - 60

## ■ RAMBUTAN

Very popular in certain parts of asia, especially Thailand, the red and yellow rambutan, looks something like a hairy chestnut.

**Taste and Texture** Pinch open the fruit and the inner 'ball' of the rambutan almost pops out from a white pithy inner shell. The fruit is very sweet and juicy and almost translucent.

**Calories Per 100g** - 63

## RAMBOUTAN

Ressemblant à un marron entièrement recouvert de poils, sa couleur peut aller du vert au rouge ou jaune selon de la variété. Sa peau renferme une chair translucide et tendre contenant un gros noyau.

**Goût et Texture** Sa texture est sucrée, croustillante, juteuse et légèrement acide.

**Calories Par 100g** - 63

## ZALACCA

Also known as Snake Fruit in some parts of Asia, the zalacca is a very small cone-shaped fruit with a thin skin, deep orange - red when ripe.

**Taste and Texture** A pale brown soft flesh surrounds an inedible brown seed. The taste is sweetish and very pronounced.

**Calories Per 100g** - 51

## SALAK

Appelé également le fruit serpent dans certaines parties d'Asie. La peau du salak est rouge à maturité et d'apparence légèrement conique.

**Goût et Texture** Sa chair est marron clair. Le goût est sucré et prononcé ainsi que son odeur.

**Calories Par 100g** - 51

## DURIAN

Widely considered as the king of asian fruits, the durian has a hard, spiky green shell which gives it the appearance of an armour plated rugby football. Flesh is arranged in segments, the fewer the segments, the better the fruit. Usually not less than three.

**Taste and Texture** Sweet yellow flesh with high sulphur content which no doubt accounts for the durian's pungent odour.

**Weight** 2 - 3kg, up to 5kg and more.

**Storage** In a cool and well ventilated location. The pulp can be vacuum packed and frozen to avoid the diffusion of the notorious strong smell.

**Calories Per 100g** - 129

## DOURIAN

Considéré en Asie comme le roi des fruits, il possède plusieurs enveloppes déterminant sa qualité, en effet plus son nombre est restreint et plus le fruit sera savoureux (rarement inférieur à trois).

**Poids** 2 à 3 kg.

**Goût et Texture** La pulpe dorée est tendre, sucrée, crémeuse et accompagnée d'une odeur tenace et violente.

**Conservation** Dans un endroit frais et aéré. La pulpe peut être mise sous vide et congelée afin d'éviter les fortes odeurs.

**Calories Par 100g** - 129



*Durian*

## AVOCADO

A dark green skin and yellow flesh when ripe with a large central stone. The ripe fruit is soft but feels firm when gently pressed with the fingers.

**Taste and Texture** The soft yellow flesh has a butter like consistency with a slightly sweet taste reminiscent of the hazelnut

**Advice** Puree flesh or freeze to make icecream, sherbet or cake. Avocado puree combines well with bananas.

**Calories Per 100g** - 239

## ■ AVOCAT

De chair jaune et de peau verte, le fruit est tendre à maturité, mais résiste légèrement à la pression du doigt.

**Goût et Texture** Sa pulpe a la consistance du beurre et un goût légèrement sucré qui rappelle celui de la noisette.

**Conseil** Convient très bien en purée fraîche ou congelée pour la fabrication de glace, sorbet ou gateaux. S'épouse bien avec la banane.

**Calories Par 100g** - 239

## ■ MANGO

The ripe fruit is green to reddish yellow. The good quality mangoes have a medium sized seed in relation to the fruit.

**Taste and Texture** The yellow, peach like flesh has a distinctive taste and aroma, very appealing and addictive to the discerning palate.

### *Avocados, Mangoes and Santols*



**Storage** In a cool and dark place or wrapped in newspaper. Ripened fruit will not last more than two days.

**Advice** The fruit can be successfully frozen after peeling and slicing.

**Calories Per 100g** - 81

## ■ MANGUE

De forme ovale, la mangue peut aller du vert au rouge en passant par le

jaune. Le fruit possède un noyau plat et moyennement gros pour les meilleures qualités.

**Goût et Texture** Fruit très juteux et sucré à pleine maturité sa chair peut être comparée à celle d'une pêche.

**Conservation** Dans une pièce fraîche et sombre ou généralement emballées dans du papier journal.

**Conseil** Les fruits peuvent être pelés, coupés et congelés en sacs plastique pour utilisation ultérieure.

**Calories Par 100g** - 81

## ■ SANTOL

Native to South East Asia the santol, about the size of a small apple has a softish brownish skin when ripe with a pithy lining covering a soft segmented fruit.

**Taste and Texture** The edible inner fruit has a soft, whitish, fluffy appearance with a sweet slightly acid taste. The seeds are inedible. In some varieties the skin can also be eaten.

**Calories Per 100g** - 57

## ■ SANTOL

Natif du sud est asiatique, le santol de la grosseur d'une petite pomme. Il a une chair blanche divisée en segments comme le mangoustan.

**Goût et Texture** Chaque segment renferme une chair tendre et acidulée collée à un noyau non comestible mais sa peau peut parfois être mangée.

**Calories Par 100g** - 57

## ■ GUAVA

The most common variety has a thick, shiny green skin which yellows as it ripens. About the size of a vary large apple, the guava is not for those with a sweet tooth.

**Taste and Texture** The flesh of the fully matured fruit is white, with a crisp texture and slightly acid to the taste. When riper the flesh softens and becomes red.

**Storage** Keep in a very cool place. Before freezing, poach in syrup for five minutes. To use in a puree, boil the pulp and strain.

**Advice** Choose the larger fruit which have less seeds.

**Calories Per 100g** - 51

## ■ GOYAVE

C'est un fruit à peau verte épaisse devenant jaune à maturité. Sa chair varie du blanc au rouge.

**Goût et Texture** Les fruits à pleine mûrs sont légèrement acides et croquants. A pleine maturité ils deviennent tendres et très odorants.

**Conservation** Garder dans un endroit frais (5 degrés). Pour congeler, pocher les fruits cinq minutes au préalable dans un sirop léger, pour utilisation en purée faire bouillir la pulpe et chinoiser.

**Conseil** Il est préférable d'utiliser les gros fruits aux petits qui possèdent moins de graines.

**Calories Par 100g** - 51



*Guavas, Java Apples and Jujubes*

## ■ JAVA APPLE

Also known as the rose apple and originating in Indonesia as its name suggests this small, decorative fruit can provide an unusual and exotic addition to the table. From about the size of a chestnut to that of a tomato, the red, bell-shaped java apple can also be pale green or pinkish in colour.

**Taste and Texture** Slightly acid, sweetish taste with a lingering sharpness, the flesh is crunchy and can be eaten like an apple.

**Calories Per 100g** - 20

## ■ POMME DE JAVA

Originnaire d'Indonésie, ce fruit peut être vert pâle ou rouge, de la grosseur d'un marron ou de celle d'une poire auquel il peut être comparé par sa forme.

**Goût et Texture** Légèrement acide mais de goût peu prononcé, ce fruit très rafraîchissant et croustillant se mange tel qu'il nous apparaît.

**Calories Par 100g** - 20

## ■ *JUJUBE*

Known also as the crab apple, the jujube comes from the tree of the same name of which there are two main varieties. The common variety is cultivated in western Europe and the Far East whilst the less common is to be found in China. The jujube tree has long been a source of ingredients for a popular throat pastille.

**Taste and Texture** The fruit has the appearance of a large green plum with a taste and texture very similar to a pear.

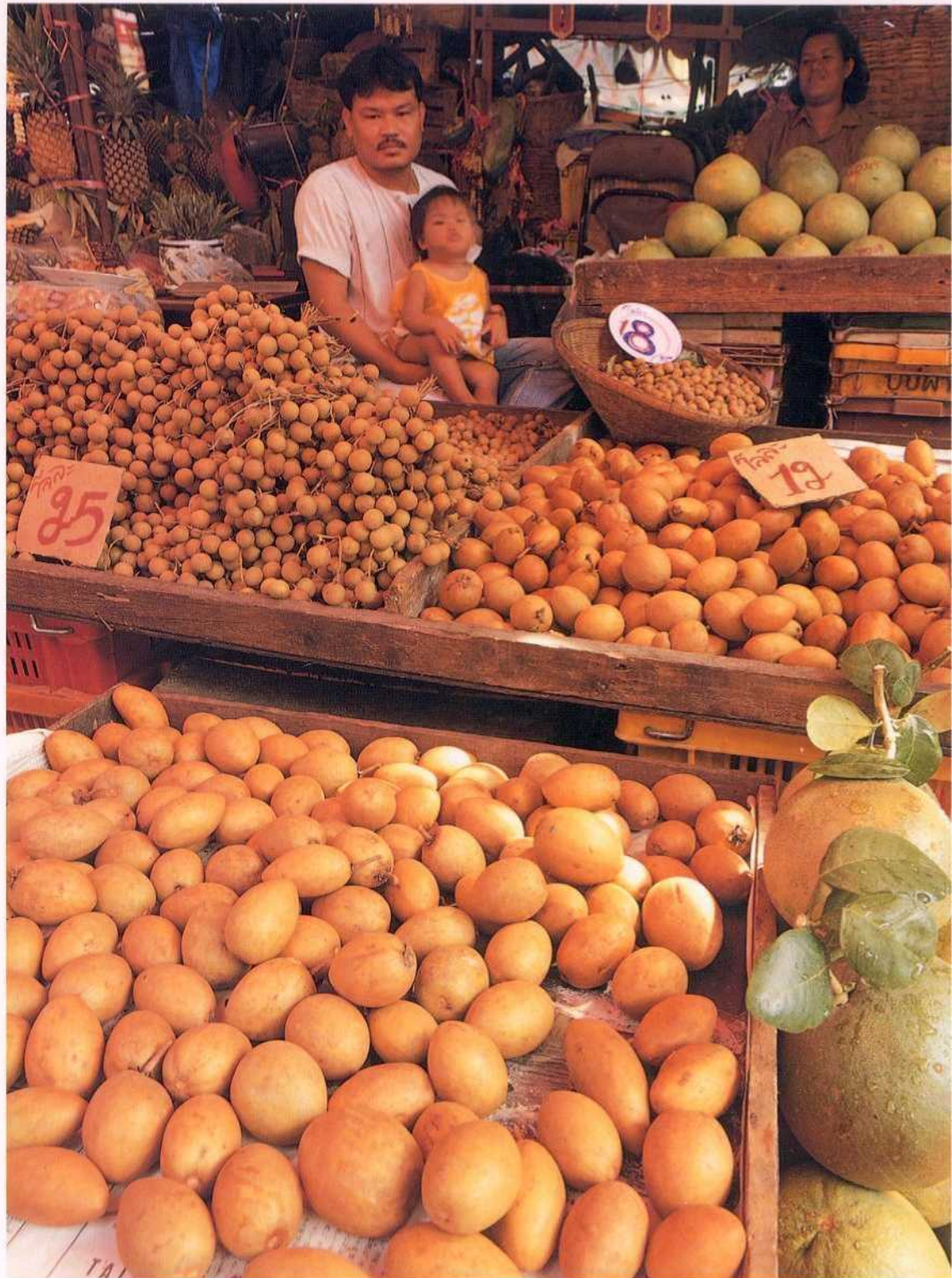
**Calories Per 100g** - 113

## ■ *JUJUBE*

Ce fruit originaire de Chine qui provient de l'arbre du même nom est divisé en deux variétés, l'une principalement cultivée en Europe du sud et la seconde en Asie.

**Goût et Texture** De l'apparence d'une grosse prune verte il peut être comparé à notre poire par son goût.

**Calories Par 100g** - 113



*Longans and Sapodillas*

## ■ *LONGAN*

A luscious small fruit with a brownish skin originally from China and the Indes (the Chinese call it 'The Eye of the Dragon' after the shape of the stone), it is usually sold in bunches.

**Taste and Texture** Translucent white flesh, very sweet and juicy with a central inedible black seed.

**Calories per 100g** - 109

## ■ *LONGANE*

Originaire de Chine et des Indes, les Chinois l'appellent l'œil du Dragon dû à l'apparence de son noyau. Il provient d'un grand arbre mais les fruits sont tous petits. Sa chair blanche et translucide entoure un noyau noir. Son aspect ressemble au litchi.

**Goût et Texture** La chair est très sucrée et rafraîchissante.

**Calories Par 100g** - 109

## SAPODILLA

From the tree of the same name, varieties of which are also the buckthorn, the naseberry and interestingly, the marmalade tree. The fruit, sometimes called the sapodilla plum, is round or oval, with a thin brown skin covering a caramel coloured flesh containing several small black pips.

**Taste and Texture** Very sweet and fleshy, slightly granular.

**Advice** Can be successfully used for a sherbet as is common in Central America and more especially in Mexico.

**Calories Per 100g** - 83

## SAPOTILLE

Le fruit peut être rond ou encore ovale, sa peau est fine et dorée



*Pomegranate, Limes and Langsat*

légèrement rouge ou brune. Sa chair renferme une ou plusieurs graines noires et luisantes.

**Goût et Texture** La pulpe d'une couleur miel-brune est un peu granuleuse, fondante et très sucrée.

**Conseil** Ce fruit est principalement utilisé pour la confection de sorbets en Amérique Centrale et plus précisément au Mexique.

**Calories Par 100g** - 83

## LIME OR KAFFIR LIME

A small lemon-shaped greenish yellow citrus fruit from the lime tree, a small thorny tree originally native to South Asia. The fruit varies from 2.5 cm to 4cm in diameter at its widest point.

**Taste and Texture** The peel has a distinctive odour evocative of eucalyptus, citronelle or ginger. The juice is plentiful and very acid differing from the limes found in Europe which usually come from South America.

**Calories Per 100g** - 36

## LIME OU CITRON GALLET

Sa peau est vert jaunâtre lisse mais plus souvent granuleuse selon la variété. Son diamètre varie entre 2.5 et 4 cm et sa forme sphérique est terminée par un court mamelon.

**Goût et Texture** La peau et la chair ont une odeur très caractéristique évoquant l'eucalyptus, la citronnelle ou le gingembre. Son jus est très abondant et très acide. Différent du citron vert que l'on trouve sur les marchés européens, ceux-ci étant généralement originaire d'Amérique du Sud.

**Calories Per 100g** - 36

## POMEGRANATE

Originally from central Asia and the island of Socotora in the Gulf of Aden, the pomegranate is a round fruit with a red, leathery rind.

**Taste and Texture** - The many seeds are covered with red juicy, sweetish flesh. The name itself means 'having seeds'.

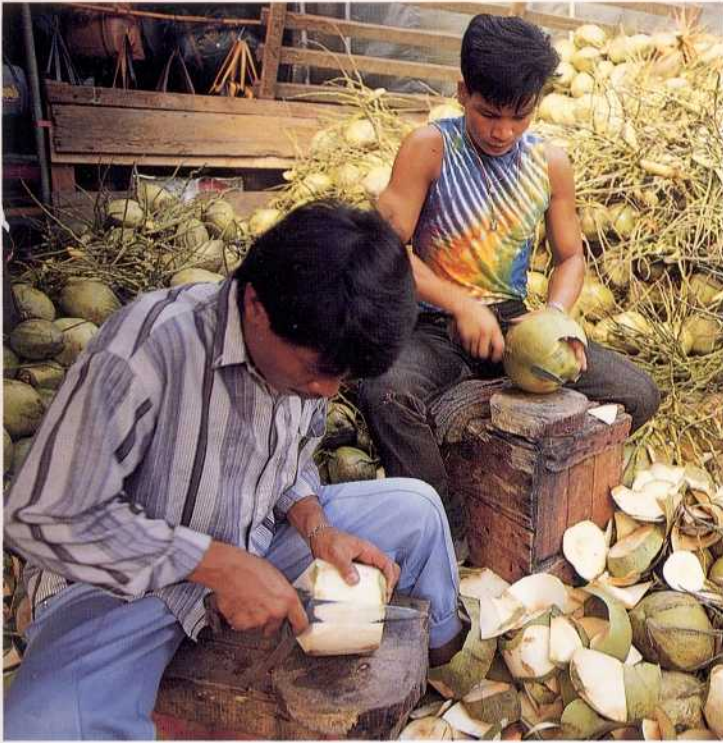
**Calories Per 100g** - 72

## GRENADE

Fruit coriace et globuleux, de couleur dorée, brune à maturité, de la grosseur d'une pomme il est originaire d'Asie centrale et de l'île de Socotora dans le Golfe d'Aden.

**Goût et Texture** - Il est constitué d'une écorce renfermant de nombreuses graines à chair rouge au goût aigrelet et sucrée à la fois.

**Calories Par 100g** - 72



Coconut

## ■ COCONUT

The mature nuts which have a brown and fibrous shell are used to make coconut cream, dried and shredded. The young, green coconut provides a delicious and refreshing drink.

**Taste and Texture** Sweet, very firm white flesh. Milk sweet with a lingering after taste.

**Storage** Mature nuts can be kept for several weeks in a dry place, the green nuts about one week. The milk is best pasteurised before use.

**Calories Per 100g** - Mature nuts - 414, green nuts - 106

## ■ NOIX DE COCO

Le jus des noix de coco vertes est une boisson très populaire et très rafraîchissante pour les jours de grande chaleur. Les noix de coco mûres ont une couleur brune et une écorce fibreuse.

**Goût et Texture** Sa chair blanche et croustillante renferme un lait sucré et parfumé.

**Conservation** Dans un endroit sec les noix de coco mûres se conserveront plusieurs semaines, tandis que les vertes ne pourront être gardées qu'une seule. Le lait doit être pasteurisé de préférence avant l'utilisation.

**Calories Par 100g** - La noix de coco mûre - 414, la noix de coco verte 106

## ■ CARAMBOLA

Known also as the star apple or star fruit from the star shape produced when it is cut. Greenish yellow in colour, the skin is firm and very thin and should be peeled only at its brownish extremity.

**Taste and Texture** Tartish in taste, the flesh is very juicy and can be quite refreshing.

**Calories Per 100g** - 34

## ■ CARAMBOLE

Appelé également le star fruit, sa peau est jaune verte, luisante, ferme et fine. Il n'est pas nécessaire de peler le fruit pour l'utiliser, couper seulement la couleur brune des extrémités.

**Goût et Texture** Les fruits mûrs ont un goût sucré et légèrement acide à la fois, sa chair juteuse est très appréciée en boisson rafraîchissante.

**Calories Par 100g** - 34

## ■ LANGSAT - LONGKONG

These fruits are similar in appearance both having a yellow brown skin containing a bitter and green seed.. The thin skin of the langsat also contains a milky, sticky sap. The longkong has a thicker skin with a smaller amount of non-sticky sap.

**Taste and Texture** The flesh of both fruits is off white in colour. That of the superior quality longkong is sweet and fragrant while the langsat is sweet and also slightly sour.

**Calories Per 100g** - 66

## ■ LANGSAT - LONGKONG

Ces deux fruits similaires en apparence ont une peau beige et un noyau vert et amer. La fine peau du langsat renferme une sève poisseuse d'une couleur laiteuse, tandis que celle du longkong est plus épaisse et sa sève en moindre quantité n'est pas collante.

**Goût et Texture** Leurs chairs sont de couleur blanc cassé. Le langsat est meilleur marché et d'un goût sucré et légèrement acide. Le longkong supérieur en qualité à un goût sucré et fortement parfumé.

**Calories Par 100g** - 66

## JACKFRUIT

Very large, with a thick soft-thorned skin yellowish green in colour. The inner flesh produces a sticky sap so preparation is made easier with oiled utensils and hands.

**Weight** Usually between 5 - 15 kg.

**Taste and Texture** The sweet yellow flesh has a firm almost crisp consistency and can easily be removed from the core. Each segment contains a stone. Its smell is similar to that of the durian but not so strong.

**Calories Per 100g** - 113

## LE JAQUE

Cet énorme fruit a une épaisse écorce verte jaunâtre aux aspérités peu prononcées. La sève du fruit nécessite d'employer des ustensiles huilés pour extraire les segments.

**Goût et Texture** La chair jaune or et sucrée a une consistance ferme, croquante, et peu facilement être retirée de l'écorce. Chaque segment contient un noyau. Son odeur tenace rappelle celle du dourian en moins forte.

**Poids** Atteint généralement de 5 à 15 kg.

**Calories Par 100g** - 113

*Carambolas  
Persimmons  
and Longkong*

*Jackfruit*



## PERSIMMON

The fruit of the persimmon tree (white ebony) can weigh from 100 to 500g. Plum like, turning from green to orange-red colour when ripe. Principally found in south east Asia it can contain from one to many seeds and sometimes none (Japanese gambling).

**Taste and Texture** The many seeded fruit are sour and astringent when green but sweet and edible when thoroughly ripe, with soft, yellowy orange flesh which is almost liquid at full maturity.

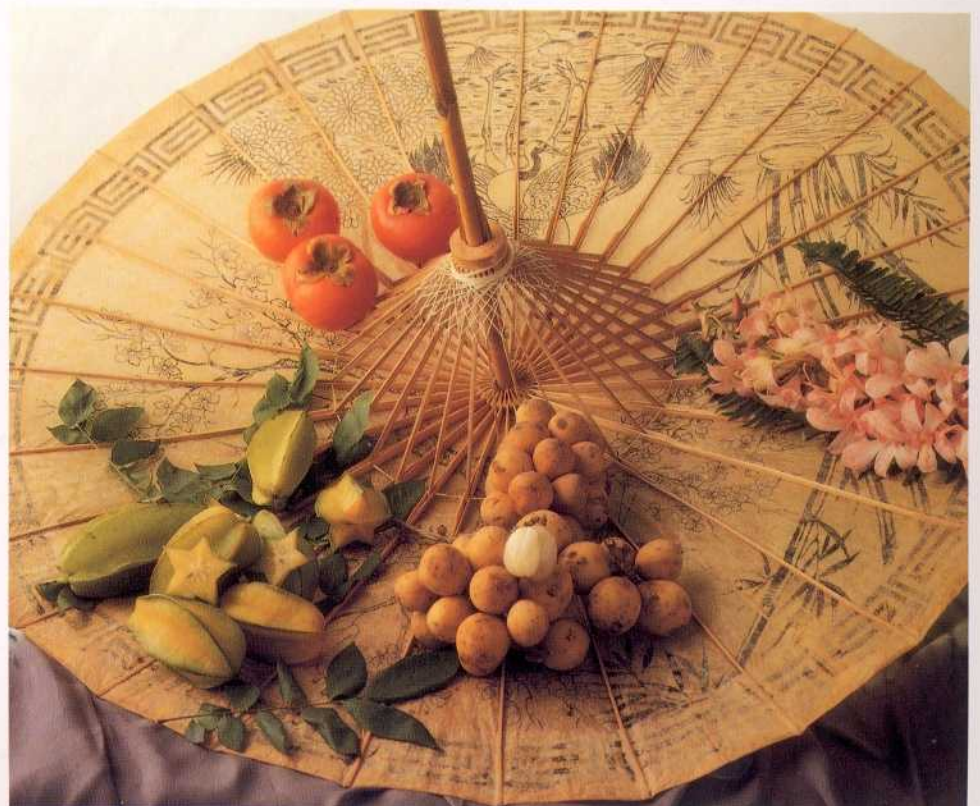
**Calories Per 100g** - 64

## KAKI

Nom japonais (utilisé en Français). Ce fruit pouvant peser de 100 à 500g est rond et sa peau lisse et luisante est de couleur vert olive ou rouge vermillon. Il renferme une ou plusieurs graines, parfois aucune (sujet de jeux d'argent pour les japonais) principalement récolté dans le sud-est asiatique.

**Goût et Texture** Sa chair est jaune orange, plus ou moins molle, parfois presque liquide à maturité, sa saveur est très douce et sucrée.

**Calories Par 100g** - 64



*Bread  
for the Table*



*Le Pain en  
Restauration*

The following suggestions and advice may help to speed up your bread making and make your work that much easier:

The basic temperature is equal to the sum of the temperature of the water, air and flour.

The water temperature is equal to the basic temperature minus the temperature of the air and flour.

If the dough is too hot, reduce the resting time and increase it if the dough is too cold.

When using improvers, check the manufacturer instructions.

The steam must always be injected before the bread is placed in the oven.



*Individual French Bread*

Afin de vous faciliter le travail et pour vous permettre de plus facilement corriger les erreurs éventuelles, voici quelques conseils:

La température de base est égale aux trois températures additionnées de l'eau, de l'air et de la farine.

La température de l'eau de coulage est égale à la température de base moins celle de l'air et de la farine.

Si votre pâte est trop chaude, réduire le temps de pointage.

Si votre pâte est trop froide, augmenter le temps de pointage.

Pour l'utilisation des améliorants, se référer aux indications du fabricant.

La buée doit toujours être mise avant enfournement.

## ■ FRENCH BREAD

### Ingredients

1000g bread flour	20g salt
0.6 litre water	Improver
25g yeast	

### Technical information

Basic temperature : 132° F

Dough temperature : 75° - 77° F

Kneading time : First speed : 5 minutes

: Second speed : 15 minutes

Add the salt five minutes before the end of the kneading time.

Resting time : 40 minutes

Weight : Baguette : 350g

: Individual bread : 50g

Proving time : 2 h 30

Baking : 20 - 30 minutes at 470° F

## ■ LE PAIN FRANÇAIS

### Ingrédients

1000g de farine type 55	20g de sel
0.6 litre d'eau	Améliorant
25g de levure	

### Informations techniques

Température de base : 55° C

Température de la pâte : 24 - 25° C

Pétrissage : Première vitesse : 5 minutes

: Seconde vitesse : 15 minutes

Incorporer le sel 5 minutes avant la fin du pétrissage.

Pointage : 40 minutes

Poids : Baguette : 350g

: Petit pain : 50g

Apprêt : 2 h 30

Cuisson : 20 - 30 minutes à 240° C

## ■ FRENCH POOLISH BREAD - AUVERGNAT, TOBACCO POT, FENDU

### Ingredients

For the "poolish" :	30g yeast
1 litre water	Make a smooth dough by hand
1000g bread flour	

Fermentation time : about 3 hours.

The polish is ready when it begins to form a hollow at which time add:



## ■ LE PAIN SUR POOLISH AUVERGNAT, TABATIERE, FENDU

### Ingrédients

Pour la poolish 30g de levure  
1 litre d'eau Constituer à la main une pâte  
1000g de farine type 55 homogène

Temps de fermentation : la poolish est prête à l'emploi quand elle commence à se creuser.

### Ajouter :

2400g de farine type 55 70g de sel  
1 litre d'eau Améliorant  
20g de levure

Incorporer le sel 5 minutes avant la fin du pétrissage.

### Information techniques

Température de base : 58° C  
Température de la pâte : 24° - 25° C  
Pétrissage : Première vitesse : 10 minutes  
: Seconde vitesse : 10 minutes  
Pointage : 30 minutes  
Poids : 50g/500g  
Apprêt : 1 heure 30 minutes  
Cuisson : 15-35 minutes à 240° C

### Façonnage

#### Auvergnat

40g pour la base, 10g pour le couvercle. Poser le couvercle légèrement fariné au seigle et souder les deux parties en enfonçant l'index au milieu.

#### Tabatière

Bouler et aplatir le tiers au rouleau. Légèrement fariner au seigle et replier la fine épaisseur sur le dessus.

#### Fendu

Bouler et le laisser pousser sans excès. Avant la mise au four, appuyer profondément sur le centre à l'aide d'un petit rouleau fariné.

*French Poolish Bread - Fendu,  
Tobacco Pot, Auvergnat*

## ■ GRISSINI

### Ingrédients

600g bread flour 500g water  
400g cake flour 50g sugar  
15 g salt 40g butter  
15g yeast Improver

### Technical information

Combine all ingredients and knead until smooth. Allow to rest for one hour. Roll the dough in strips set on a greased tray. Brush with eggwash and if desired sprinkle with seeds or sea salt. Cut as required. Allow to prove one hour and bake eight minutes at 460° F.

## ■ GRESSIN

### Ingrédients

600g de farine type 55 500g d'eau  
400g de farine type 45 50g de sucre  
15g de sel 40g de beurre  
15g de levure Améliorant

### Informations techniques

Pétrir ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser pointer une heure et rouler la pâte de la longueur de la plaque graissée.







## COUNTRY BREAD

### Ingredients

1000g bread flour	500g fermented dough
800g water	Improver
25g yeast	40g salt
500g rye flour	

### Technical information

Basic temperature : 140° F  
Dough temperature : 77° F  
Kneading time : first speed : 5 minutes  
: second speed : 12 minutes  
Resting time : 1 hour  
After 20 minutes knead for 30 seconds to ensure a strong rising dough.  
Weigh and shape  
Proving time : 1 hour 30 minutes  
Coat with flour, cut and bake at 465° F

## PAIN DE CAMPAGNE

### Ingredients

1000g de farine type 55	500g de pâte fermentée
800g d'eau	40g de sel
25g de levure	Améliorant
500g de farine de seigle	

### Informations techniques

Température de base : 60° C  
Température de la pâte : 25° C  
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes  
: en deuxième vitesse : 12 minutes  
Pointage une heure, rendre un tour après 20 minutes  
Peser et façonner  
Apprêt 1 heure 30 minutes sans excès fariner, couper et cuire à 240° C

## WALNUT BREAD

### Ingredients

600g bread flour	25g salt
400g whole wheat flour	25g yeast
600g water	300g chopped walnuts
50g butter	

### Technical information

Basic temperature : 140° F  
Dough temperature : 80° F  
Kneading : first speed : 6 minutes  
: second speed : 10 minutes

Resting time : 30 minutes  
Weigh and arrange in diamond shape  
Proving time : 1 hour 30 minutes  
Place a ruler in the middle and sift with flour  
Bake at 465° F

## PAIN AUX NOIX

### Ingredients

600g de farine type 55	25g de sel
400g de farine de type 150	25g de levure
600g d'eau	300g de noix hachées
50g de beurre	



*Bacon Bread and Onion Bread*

### Informations techniques

Température de base : 60° C  
Température de la pâte : 25° C  
Pétrissage : en première vitesse : 6 minutes  
: en deuxième vitesse : 10 minutes  
Pointage : 30 minutes  
Peser et façonner en losange  
Apprêt : 1 heure, poser une règle au centre et fariner  
Cuire à 240° C

## BACON OR ONION BREAD

### Ingredients

1000g bread flour	25g salt
500g water	Improver
30g yeast	300g roasted onions or
50g butter	300g bacon cooked in butter

### Technical information

Basic temperature : 132° F

Dough temperature : 75° F

Kneading time : first speed : 5 minutes

: second speed : 10 minutes

Incorporate the onions or bacon at the end of the kneading

Resting time : 30 minutes

Weigh and shape

Proving time : 2 hours

Bake at 450° F



*Brie or Italian Bread*

## **PAIN AU LARD OU AUX OIGNONS**

### Ingédients

1000g de farine type 55

500g d'eau

30g de levure

50g de beurre

25g de sel

Améliorant

300g d'oignons sautés

ou 300g de lard revenu au beurre

### Informations techniques

Température de base : 55° C

Température de la pâte : 24° C

Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes

: en deuxième vitesse : 10 minutes

Incorporer le lard ou les oignons en fin de pétrissage

Pointage : 30 minutes

Peser et façonner

Apprêt : 2 heures

Cuisson à 230° C



*Black Poppy Seed, White Poppy Seed and Sesame Seed Bread*

## **BRIE OR ITALIAN BREAD**

### Ingredients

1000g of dough fermented for 6 hours

200g bread flour

40g butter

### Technical information

Dough temperature : 75° F

Kneading time : first speed : 8 minutes

Resting time : 5 minutes

Weigh and press the dough well when shaping

Proving time : 1 hour

Bake at 450° F

## **PAIN BRIE OU ITALIEN**

### Ingédients

1000g de pâte fermentée durant 6 heures

200g de farine type 55

40g de beurre

### Informations techniques

Température de la pâte : 24° C

Pétrissage : 8 minutes en première vitesse

Pointage : 5 minutes

Peser et façonner bien serré

Apprêt : 1 heure

Cuisson à 230° C



*Lawosh Bread*

## POPPY SEED, SESAME OR SEA SALT BREAD

### Ingredients

1000g bread flour	60g butter
550g water	50g milk powder
20g yeast	25g salt
Improver	Seeds of choice or sea salt

### Technical information

Basic temperature : 130° F

Kneading time : first speed : 5 minutes

: second speed : 10 minutes

Resting time : 40 minutes

Weigh, shape and turn on the seeds or salt

Proving time : 1 hour 30 minutes

Bake at 450° F

## PAINS AUX GRAINES DE PAVOTS, DE SESAMES OU DE SEL DE MER

### Ingredients

1000g de farine de type 55	50g de lait en poudre
550g d'eau	25g de sel
20g de levure	Graines de votre choix ou
Améliorant	sel de mer
60g de beurre	

### Informations techniques

Température de base : 55° C

Température de la pâte : 24° C

Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes

: en deuxième vitesse : 10 minutes

Pointage : 40 minutes

Peser, façonner et retourner sur les graines ou le sel

Apprêt : 1 heure 30 minutes

Cuire dans un four à 230° C

## LAWOSH BREAD

### Ingredients

1000g bread flour	80g oil
4 eggs	15g salt
600g water	

### Technical information

Mix all the ingredients and knead until smooth. Allow to rest for 30 minutes. Roll out the dough and place on a buttered tray. Draw out and stretch by hand until it is paper thin. Allow to rest for 20 minutes, brush with egg wash and cut as required. Sprinkle with seeds. Bake until golden brown and crispy.

## PAIN LAWOSH

### Ingredients

1000g de farine de type 55	80g d'huile
4 œufs	15 g de sel
600g d'eau	

### Informations techniques

Pétrir ensemble tous les ingrédients de manière à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser reposer 30 minutes, laminer la pâte au rouleau, posez-la au centre d'une plaque beurrée et étirez-la de l'épaisseur d'une feuille de papier à cigarette. Laisser reposer 20 minutes, dorer et couper à la forme désirée. Parsemer de graines de pavot ou autres, cuire à four chaud.

*Appendix  
Index*



*Annexe  
Index*

# Appendix

**Mousses, sherbets and American cookies have been listed together under their appropriate headings in this appendix.**

## **ALMOND FEUILLANTINES**

100g butter  
100g sugar  
100g brown sugar  
Cream the butter with the sugar. Add 100g orange juice. To the first mixture, add 70g sifted flour. Mix and add 150g almond slices. Bake at 390°F.

## **ALMOND MERINGUE**

1 litre whipped egg white  
1500g sugar  
Mix : 300g sugar  
300g almond powder  
150g milk  
Bake at 250°F

## **AMERICAN BISCUIT**

36 egg whites  
600g sugar  
36 egg yolks  
400g sugar  
700g chopped dark chocolate  
350g flour  
700g chopped crackers  
Whip the egg whites with 600g of sugar and separately whip the yolks with 400g sugar. Mix the chocolate, crackers and flour and very slowly add the egg whites and yolks. Bake at 390°F.

## **AMERICAN COOKIES**

### **Almond Cookies**

1800g butter  
2000g sugar  
10g vanilla  
5g almond extract  
20 eggs  
4000g flour  
10g salt  
1200g almond powder  
1400g mixed fruit peel

Cream the butter, sugar, vanilla and almond extract together, adding the eggs. Add the flour, salt, almond powder and mixed fruit peel to the first mixture. Mold in a frame and cool. Cut in a square and bake at 380°F.

### **Cream Cheese Brownies**

900g butter  
450g cream cheese  
1900g sugar  
15 eggs  
5g vanilla  
650g flour  
300g cocoa powder  
10g baking powder  
15g salt  
450g chopped nuts  
Cream the butter, sugar and cheese together then add the eggs and vanilla followed by the salt, flour, cocoa powder and baking powder sifted together. Add the dry fruits and pour in a frame 40 x 60 cm and bake for 30 minutes at 390°F.

### **Nuts and Raisins Cookies**

550g butter  
450g brown sugar  
450g sugar  
6 eggs  
5g vanilla  
900g flour  
15g baking powder  
10g salt  
360g chopped mixed nuts  
240g chopped walnut  
300g raisins  
Cream the butter, brown sugar, sugar, vanilla and the eggs. Add the flour, salt and baking powder to the first mixture. Set on a greased sheet with a spoon and flatten with the spatula. Bake at 390°F for 8 to 10 minutes.

### **Peanut Butter Cookies**

540g butter  
600g peanut butter  
750g sugar  
800g brown sugar

8 eggs  
200g milk  
5g vanilla  
1100g flour  
10g baking powder  
10g salt  
5g cinamon  
500g oatmeal  
1300g raisins  
Follow the same method as for Nuts and Raisins Cookies.

### **Small Brownies**

700g butter  
1600g brown sugar  
8 eggs  
10g vanilla  
1000g flour  
10g salt  
15g baking powder  
1100g chopped chocolate  
Melt the butter, add the sugar and bring to simmer. Cool while mixing and add the eggs and the vanilla and the flour and baking powder sifted together. Then add the salt and the chocolate chips. Pour in a greased frame 40 x 60 cm and bake 30 minutes at 390°F.

### **Uncle Sam's Cookies**

1800g butter  
3800g sugar  
20 eggs  
20g vanilla  
3300g flour  
800g cocoa  
25g baking powder  
25g salt  
Follow the method for almond cookies. After cooling, fashion into a roll shape and cool again. Cut into 3mm slices and bake at 390°F. Stick in pairs with the same mix as for Walnut Cookies.

### **Virginia Brownies**

350g butter  
800g sugar  
400g fresh cream  
16 eggs  
10g vanilla

800g flour  
10g baking powder  
10g salt  
700g chopped nuts  
1800g chopped chocolate  
Bring the butter and cream to simmer, add the chocolate and mix until cold. Successively add the beaten eggs and vanilla, the flour and baking powder sifted together followed by the salt and fruits. Pour in a frame 40 x 60 cm and bake 30 minutes at 390°F.

### **Walnut Cookies**

1800g butter  
2400g sugar  
22 eggs  
15g vanilla  
2600g flour  
600g cocoa powder  
25g salt  
1000g walnut for decoration  
500g sugar  
Proceed as for almond cookies. Pipe with large round nozzle. Sprinkle with cristallized sugar and indent centre with thumb. Bake 10-12 minutes at 390°F. When cool decorate by piping with a mix of 2000g icing sugar, 800g butter, 100g milk and vanilla and finish with half a walnut placed on top.

### **ASIAN CARAMEL**

Cook until brittle (300°F)  
1500g sugar  
1500g honey  
150g glucose  
Add 2500g of dried fruits and nuts of your choice. Roll between two rulers on oiled marble and cut rapidly.

### **AVOCADO TERRINE**

1000g avocado purée  
Juice of one lemon  
200g honey  
6 sheets of gelatine  
500g unsweetened whipping cream

**BANANA CAKE**

500g butter  
 900g sugar  
 10g salt  
 10 eggs  
 1000g flour  
 30g baking powder  
 1500g banana  
 100g oil  
 500g brazil nut  
 Cream the butter and sugar and gradually incorporate the eggs then the flour, salt and baking powder sifted together. Finally add the oil, ripe banana and chopped brazil nut. Bake at 375°F.

**BITTER CHOCOLATE TRUFFLE**

1 litre fresh whipping cream  
 300g glucose  
 160g butter  
 2000g bitter chocolate  
 800g chocolate for dipping  
 250g cocoa powder

**BLACKBERRY AND TAPIOCA**

**SOUP**  
 500g tapioca  
 2.5 litres water  
 1000g sugar  
 1000g blackberry pulp  
 Add the tapioca to the boiling water. Remove from the heat when completely cooked. Add the sugar and the pulp. Half freeze in the icecream machine.

**BLANCMANGE**

1 litre milk  
 250g fresh blanched almond  
 250g sugar  
 10 sheets of gelatine  
 1000g unsweetened whipping cream  
 Almond extract  
 Crush the almonds and boil them in the milk. Blend and strain. Add the gelatine, and before setting, the whipped cream and the almond extract. Mold as needed.

**BLOW SUGAR**

1000g sugar  
 400g water  
 400g glucose  
 Cook at 298°F

**BUCKWHEAT PANCAKES**

150g buckwheat flour  
 250g bread flour  
 6 eggs  
 50g sugar  
 1.1 litre milk  
 5g salt  
 100g oil

**BUGNES LYONNAISES**

1000g flour  
 1/4 litre milk  
 75g butter  
 40g sugar  
 20g salt  
 5 eggs  
 25g dark rum  
 25g orange blossom water  
 20g baking powder  
 Make a hard pastry allowing two hours rest. Roll thin and cut into a diamond shape. Make a cut in the centre folding one edge into the cut. Deep fry in oil at 360°F. The dough can be frozen.

**CARAMEL BAVARIAN**

1000g sugar  
 300g glucose  
 1 litre fresh cream  
 20 egg yolks  
 16 sheets gelatine  
 2000g unsweetened whipping cream  
 Make a light brown caramel with sugar, glucose and water. Decuire with the hot fresh cream and then add the egg yolks and the gelatine (softened in water and squeezed). Before setting add the cream and mold as required.

**CARROT CAKE**

500g butter  
 900g honey  
 2000g grated carrot

300g chopped red date  
 1800g flour  
 50g baking powder  
 10 eggs  
 1.1 litres milk  
 0.5 litre orange juice  
 Melt the butter, add the beaten eggs, honey, milk and orange then add the sifted mixture of flour and baking powder together with the carrots and dates. Bake at 430°F.

**CASTEL BISCUIT**

Mix together :  
 500g almond powder  
 500g sugar  
 100g cake flour  
 5 egg whites  
 Incorporate:  
 26 whipped egg whites with 350g sugar  
 Make 3 sheets 40 - 60 cm on silicone paper. Bake at 390°F.  
 To make the castel cake superpose 3 layers of castel biscuit filled with praline butter cream. Sprinkle the top with icing sugar.

**CHESTNUT CREAM**

500g chestnut paste  
 300g custard cream  
 30g dark rum  
 300g unsweetened whipping cream

**CHIBOUST CREAM**

Make a custard cream and add the softened gelatine  
 1 litre milk  
 1 vanilla bean  
 20 egg yolks  
 350g sugar  
 100g custard powder  
 8 sheets of gelatine  
 At the same time prepare an Italian meringue with:  
 800g sugar  
 300g water  
 14 whipped egg whites with 100g sugar  
 Slowly combine the two hot mixtures then use quickly.

**CHOCOLATE AND HAZELNUT BISCUIT**

32 egg whites  
 600g of sugar  
 800g of hazelnut powder  
 500g of icing sugar  
 500g of cocoa powder  
 100g of cake flour  
 Bake at 230°C

**CHOCOLATE MERINGUE**

16 egg whites  
 600g sugar  
 400g icing sugar  
 150g cocoa powder  
 Whip the egg whites and the sugar to a snow, delicately add the icing sugar sifted with the cocoa powder. Pipe onto a greased and floured sheet. Bake at 220°- 250°F for two hours.

**CHOCOLATE PARFAIT**

Boil:  
 1 litre milk  
 400g sugar  
 Add :  
 750g sugar  
 600g egg yolks  
 Strain and bring to the boil and whip at third speed. Then add :  
 1300g bitter chocolate  
 200g cocoa paste  
 200g unsweetened whipping cream

**CHOCOLATE PUFF PASTRY**

1000g cake flour  
 20g salt  
 100g melted butter  
 500g water  
 500g enclosing butter mixed with 120g cocoa powder

**CINNAMON ICECREAM**

1 litre milk  
 250g sugar  
 12 egg yolks  
 200g cream  
 25g inverted sugar - trimoline  
 1g binding agent  
 12g cinnamon powder

### **CITRUS FRUIT SAUCE**

Make a caramel with :

200g honey  
300g sugar  
Decuire with 100g lemon juice, 200g grapefruit and 100g orange juice.

### **CLAFOUTIS SAUCE**

1/2 litre milk  
1/2 litre fresh cream  
12 eggs  
250g sugar  
100g flour  
100g melted butter  
Whiten the eggs with the cream and add the flour and melted butter, then the milk and cream.

### **COCOA CREAM GRANITE**

1 litre basic syrup  
75g cocoa cream  
1 litre water  
Rectify and titrate 14°B

### **COCONUT AND CHOCOLATE BISCUIT**

50g ground coconut  
200g sugar  
50g cocoa powder  
4 eggs  
6 egg yolks  
6 egg whites  
100g cornstarch  
150g melted butter  
50g candied ginger  
20g baking powder  
Mix the cocoa powder with the egg yolks and icing sugar, add the sifted together cornstarch, cocoa and baking powder followed, very slowly, by the whipped egg whites, melted butter and the chopped candied ginger. Mold and bake at 360°F. This very heavy biscuit should be sliced thinly.

### **COCONUT BAVARIAN**

1 litre coconut milk  
200g coconut cream powder  
10 egg yolks

250g sugar  
200g ground coconut  
8 sheets gelatine  
1000g unsweetened whipping cream

### **COCONUT PASTRY CREAM**

1 litre coconut milk  
7 egg yolks  
250g sugar  
50g flour  
50g custard cream  
150g coconut cream powder  
Follow the same method as for vanilla custard cream, replacing the milk with the coconut milk.

### **COCONUT SUCCES BISCUIT**

Mix:-  
250g coconut powder  
250g icing sugar  
100g flour  
Add to this :  
white of 10 eggs, whipped to a snow with 100g sugar. Bake at 390°F.

### **COFFEE PAREFAIT**

1 litre syrup at 30°B  
32 egg yolks  
1 litre whipped cream  
80g coffee extract

### **COFFEE THISTLE**

Brew 125g coffee powder in 600g of water. Strain and add 30g of coffee extract. Cook 1250g of sugar at 255°F. After cooking pour 300g of the infusion into the cooked sugar. Pour in a starch tray (see Liquor Bonbon). Dip twice in white chocolate and roll on a grill.

### **COFFEE TRUFFLE**

1 litre fresh cream  
150g cocoa paste  
500g bitter chocolate  
650g coffee chocolate  
500g chocolate for dipping  
150g cocoa powder

### **COINTREAU OR ARMAGNAC BAVARIAN**

1 litre milk  
12 egg yolks  
250g sugar  
10 sheets gelatine  
150g Cointreau or 100g Armagnac  
1000g unsweetened whipping cream

### **COLOMBIER**

100g uncooked almond paste  
8 egg yolks  
8 eggs  
250g chopped orange peel  
125g cornstarch  
8 egg whites whipped with 50g sugar  
100g melted butter  
Beat together the almond paste, yolk and eggs. Add the starch mixed with the orange peel followed by the snow whipped egg whites, finishing with the melted butter. Bake at 360°F.

### **CRACKLED MACAROON**

Mix : 1000g uncooked almond paste and 250g sugar  
Store for one day and incorporate in the mixer:  
4 egg whites  
240g sugar cooked at 250°F  
Pipe on non-adhesive paper and bake at 370°F. After cooking put a little water under the paper and stick the macaroons in pairs.

### **CREAMED CHAMPAGNE**

**SABAYON**  
200g champagne  
12 egg yolks  
100g sugar  
200g fresh whipping cream

### **CRISPY PINEAPPLES**

Cook thin slices of pineapple for a few minutes in a 18°B syrup. Strain on to a towel and place on a non-adhesive sheet. Dry for 3 hours in oven at 250°F

### **CUSTARD CREAM FAN**

Spread the hot custard cream in a very thin layer on a buttered sheet. Bake in

hot oven cutting and pleating at the same time with a triangular spatula. Store in a box with silica gel.

### **DACQUOIS BISCUIT**

500g almond powder  
500g icing sugar  
150g cake flour  
32 egg whites  
200g sugar  
Bake at 360°F

### **DEEP FRIED DOUGH**

400g flour  
10g baking powder  
10g salt  
60g sugar  
3 egg yolks  
3 egg whites  
30g oil  
350g milk  
Mix the flour, baking powder, salt and sugar with the milk and egg yolks followed by the whipped egg whites.

### **DURIAN BISCUIT**

1500g cake flour  
60g baking powder  
30g salt  
1170g vegetable oil  
780g egg yolks (48 yolks)  
750g milk  
1000g durian meat  
1550g egg white  
900g sugar  
Mix the cake flour, baking powder salt and sugar then add the oil, egg yolks, milk and durian meat. Combine both mixtures. Whip the egg white with the sugar and slowly add to the final biscuit mix. Mold as desired and bake at 390°F.  
Note :  
In the absence of fresh durian, durian paste may be used.  
Substitute the 1 kg of fresh durian with 1.5kg of the paste and use 500g less sugar in the recipe.

### **EMPRESS RICE**

Cook 150g of rice in 1 litre of milk with 100g sugar. Make a vanilla sauce with

1 litre 500g of milk and 350g sugar, 15 egg yolks and 8 sheets of gelatine. Add to the first mix and cool. Incorporate 1 litre of whipping cream, 400g of chopped candied mixed fruits and 150g of dry banana. Mold and keep cool.

#### **FILLO DOUGH**

500g flour  
10g salt  
50g olive oil  
220g water  
Sift the flour and successively add the salt, oil and water. Make a hard dough and allow to rest for 30 minutes. Roll to paper thickness.

#### **FLORENTINES**

Boil together :  
300g butter  
600g sugar  
250g honey  
500g milk  
Incorporate :  
600g almond slices  
600g mixed candied fruits  
300g candied orange peel  
Away from the gas burner add 150g cake flour. Place in non-adhesive molds and bake at 430°F.

#### **FRESH CHEESE MOUSSE**

10 egg yolks  
200g sugar  
10 egg whites  
50g sugar  
500g unsweetened whipping cream  
550g fresh cheese zero % fat  
8 sheets gelatine  
Poach the egg yolks and the sugar in the bain marie then whip until cold. Mix in the gelatine with a little warm cheese followed by the remainder of the cheese. Add the whipped egg whites and whipped cream.

#### **GIANDUJA MOUSSE**

16 egg yolks  
1/2 litre syrup 28°B  
800g bitter chocolate

800g gianduja  
2000g unsweetened whipping cream

#### **GINGER GENOA BISCUIT**

Whip until light :  
500g almond powder  
500g sugar  
16 eggs  
Incorporate :  
100g cake flour  
100g starch  
Then add the 250g melted butter and the 120g of candied ginger.

#### **GRAPEFRUIT AND GENTIAN SAUCE**

1 litre grapefruit juice  
200g honey  
50g gentian

#### **GREEN PEPPER SAUCE**

Proceed as for vanilla sauce and add 30 grains of fresh green pepper (first cooked in water) per litre of milk.

#### **HALVAS**

1000g fine semolina  
1500g sugar  
2 litres water  
1/2 litre olive oil  
Place the semolina in the very hot oil. Stir and allow the semolina to inflate and take colour. Add the hot syrup and cook until it thickens. Mold hot and keep in cool place.

#### **HAZELNUT CREAM**

1 litre half cream milk  
10 egg yolks  
75g sugar  
50g honey  
40g hazelnut powder  
Proceed as for vanilla sauce.

#### **HOMEMADE YOGHURT**

Boil together :  
1 litre milk  
50g milk powder  
Add the rennet at 90°F (follow the manufacturer's instructions) or add

50g of finished yoghurt. Keep in a hot place until the mixture thickens then store in a cold place. When serving, a little fresh cream can be added if desired.

#### **HONEY AND WALNUT ICECREAM**

2 litres milk  
1 litre fresh cream  
30 egg yolks  
500g honey  
100g sugar  
350g walnut  
The walnuts are best caramelized and chopped before being incorporated with the icecream.

#### **ICED BONBON**

Make very small scoops of icecream. Freeze and dip in the following mixture on a wood stick :  
1000g dark chocolate  
200g cocoa butter  
300g vegetable margarine

#### **ICED GREEN APPLE SOUFFLE**

1 litre green apple purée  
400g fresh cheese zero % fat  
20g unsweetened whipping cream  
300g Italian meringue (140g egg white, 170g sugar)

#### **ICED NOUGAT WITH BEE POLLEN**

2 litres of whipping cream  
750g of nougatine, chilled and crushed  
800g of candy fruits, macerated in 300g of kirsch  
200g of roasted and crushed hazel nuts, mixed with 100g of bee pollen  
500g of honey Italian meringue. Mix all the ingredients with the whipped cream, except the meringue which is added as a final step.

#### **ICED PHYSALIS MOUSSE**

300g strained physalis pulp  
100g icing sugar  
250g unsweetened whipping cream  
3 whipped egg whites  
50g sugar

#### **ICED PINEAPPLE SOUFFLE**

Make an Italian meringue with :  
8 egg whites and 500g sugar  
Successively add :  
1000g frozen concentrate of pineapple purée  
100g white rum  
1000g unsweetened whipping cream

#### **ICED REDCURRANT OR GOOSEBERRY SOUFFLE**

Make an Italian meringue with :  
16 egg whites  
1000g sugar  
Incorporated with :  
1000g fruit purée  
1000g whipping cream

#### **JAPANESE WAFFLE**

6 eggs  
200g sugar  
80g honey  
60g rice alcohol  
10g baking powder  
800g cake flour  
200g fresh cream  
Proceed as for a normal waffle.

#### **JELLY FRUIT BONBON**

Boil 1000g of fruit purée incorporating 100g of sugar mixed with 20g of pectin. Add 1000g of sugar and 150g of glucose. Cook at 228°F or 73 - 74 refractometer. Remove from the heat and add 10g of tartaric acid mixed with an equal quantity of water. Pour the jelly immediately into frames on silicone paper or in a cornstarch tray. Allow to cool, cut, and roll into crystallized sugar.

#### **JOCONDE BISCUIT**

350g icing sugar  
350g blanched almond powder  
9 egg yolks  
70g flour  
Whip the icing sugar, almond powder, eggs and egg yolks for 5 minutes. Then whip 9 egg whites and 70g sugar to a snow and add to the first mixture. Bake at 460°F.

### LADIES FINGERS BISCUIT

Whip to a snow :

20 egg whites

500g sugar

Add to it :

20 beaten egg yolks

Finally incorporate :

500g cake flour

Bake at 450°F

### LAVENDER ICECREAM

Brew and strain :

1 litre milk

50g fresh lavender (or 35g dry)

1 litre fresh cream

300g sugar

200g honey

20 egg yolks

Proceed as for a normal icecream and

add one third of the lavender used

previously.

### LIME CREAM SOUFFLE

200g lemon juice

300g fresh cream

12 egg yolks

120g sugar

50g flour

5 sheets gelatine

8 whipped egg whites

300g sugar

Proceed as for the custard cream and

immediately add the hot Italian me-

ringue and fill the buttered mold.

### LIQUOR BONBON

2300g sugar

750g water

1 litre alcohol

degrees alcohol    sugar temperature

60°                    235°F

55°                    237°F

50°                    239°F

48°                    240°F

40°                    244°F

38°                    248°F

35°                    250°F

Cook the syrup according to the alcohol degree. Remove from the heat and add the alcohol. Pour from one bowl to another until well mixed.

Pour into a dry and hot cornstarch first impressed with the form. Sprinkle some hot cornstarch on the top and remove after 24 hours of crystallization.

### MANDARIN ZESTS FILLING

50g of mandarin zests crystallized in 2 dl of mandarin juice and 50g of sugar.

### MAPLE AND PINE KERNEL

#### PARFAIT

32 egg yolks

1/2 litre syrup 28°B

1/2 litre maple syrup

2000g unsweetened whipping cream

400g pine seeds

Mix the pine seeds with 30°B syrup

and caramelize in the oven.

### MARBLE CHEESE CAKE

3500g cream cheese

800g icing sugar

15 eggs

800g chocolate

500g icing sugar

Cream the cheese and the sugar slowly

adding the eggs to two separate mix-

tures. In one add the melted chocolate

and the 500g icing sugar. Mold half

with the chocolate mix and half with

the egg white mix marbled with pip-

ing. Bake at 410°F in bain marie.

### MARC CHAMPAGNE BAVARIAN

Poach in the bain marie :

1/2 litre syrup 28°B

16 egg yolks whipped until cold

Make an Italian meringue with:

12 egg whites

400g sugar

Add 12 sheets of gelatine to the hot

meringue. Combine both mixtures

adding 400g of champagne marc and

2000g of unsweetened whipping

cream.

### MARQUISE MIXTURE

700g black chocolate

150g cocoa powder

500g butter

16 egg yolks

16 whipped egg whites

350g sugar

Whip the egg yolks with the butter

and add the cocoa powder followed

by the dark chocolate and the egg

whites (whipped as an Italian me-

ringue).

### MARSCAPONE MIX

10 egg yolks

200g sugar

400g Mascapone cheese

Juice of two lemons

Vanilla

40g dark rum

6 egg whites

400g unsweetened whipping cream

4 sheets gelatine

Cream the yolks, sugar, vanilla and

the cheese, lemon juice, the gelatine

and the rum. Incorporate the whipped

egg whites and the whipped cream.

### MINT GRANITE

1 litre syrup 14°B

200g mint cream

200g water

Rectify and titrate 14°B

### MONTELMAR NOUGAT

Roast 400g hazelnut, 400g almond in

oven. Add 200g pistachios. Cook

500g honey and 100g glucose at 257°F.

At the same time cook 1000g of sugar

and 150g glucose at 320°F. Succe-

ssively pour on the 8 whipped egg

whites, adding the dry fruits with the

leaf. Immediately roll on silicone

paper and cut before it cools.

### MOSAIC BISCUIT

For The Chocolate Mixture :

400g soft butter

400g icing sugar

13 egg whites

230g cake flour

100g cocoa powder

Paste the chocolate mixture on sili-

cone paper with a stencil. After it has

set in freezer cover with joconde or

ladies' finger biscuit. Alternatively it may all be frozen again and turned upside down on silicone pappeer before baking at 230°C.

### MOUSSELINE CREAM

1 litre milk

12 egg yolks

500g sugar

130g flour

150g butter

Cream 350g of butter and add the

cream at room temperature and emul-

sify the mixture for 5 minutes.

### MOUSSES

#### Banana Mousse

1000g banana pulp

Juice from 1/2 lemon

9 sheets gelatine

100g dark rum

200g sugar

1300g unsweetened whipping cream

#### Bitter Chocolate Mousse

1000g unsweetened whipping cream

1000g hot bitter chocolate

#### Chocolate Milk Mousse

1700g milk chocolate

16 egg yolks

3000g unsweetened whipping cream

600g white rum

#### Durian Mousse

1 litre milk

250g sugar

10 egg yolks

400g durian meat

10 gelatine leaves

1 litre whipped cream

Proceed as a normal bavaroise. Dis-

solve in the gelatine followed by the

durian meat. Strain the mixture and

leave to cool slightly before topping

with the whipped cream.

#### Irish Mousse

Make a bavaroise with:

1/2 litre of milk

8 egg yolks  
150g sugar  
100g butter  
16 pcs gelatine leaves  
Add to this:  
1/2 litre of Irish whiskey  
500g of chestnut paste  
750g of chestnut cream  
Then 2 litres of whipping cream

#### **Lemon Mousse**

Poach :  
250g concentrate lemon juice  
10 eggs  
500g sugar  
Incorporate:  
8 sheets gelatine  
When cool add :  
2 litres unsweetened whipping cream

#### **Mandarin Mousse**

0.75 litre mandarin juice  
250g mandarine impériale alcohol  
600g sugar  
16 sheets gelatine  
2000g unsweetened whipping cream

#### **Mangosteen Mousse**

1000g mangosteen pulp  
200g sugar  
8 sheets gelatine  
1000g unsweetened whipping cream

#### **Pink Grapefruit Mousse**

1000g grapefruit juice  
12 egg yolks  
300g sugar  
10 sheets gelatine  
1000g unsweetened whipping cream

#### **Soft Dark Chocolate Mousse**

1200g bitter chocolate  
200g milk chocolate  
16 egg yolks  
300g whipping cream  
600g cognac

#### **Tea Mousse**

1 litre milk  
12 egg yolks  
250g sugar

16 pcs gelatine leaves  
75g black Chinese tea  
2 litres whipped cream  
Brew the tea with the milk, strain and proceed as with a classic bavaroise.

#### **White Chocolate Mousse**

1400g white chocolate  
18 egg yolks  
10 sheets gelatine  
3000g unsweetened whipping cream  
500g Grand Marnier

#### **White Peach, Raspberry, Pear, Black-currant and Strawberry Mousses**

1000g pulp  
100g liquor  
200g sugar  
9 sheets gelatine  
1000g unsweetened whipping cream

#### **OILED PUFF PASTRY**

Pastry :  
1000g flour  
10g salt  
500g water  
80g oil  
For enclosing:  
500g flour  
250g oil  
Proceed as for puff pastry. Keep both mixtures in a cold room for 30 minutes. Turn 3 times at 15 minutes intervals.

#### **OPERA CAKE**

Brush the first layer of joconde biscuit with a dark chocolate coating. Allow to cool. Turn this layer upside down into a rectangular mold 40 x 60 x 2.5 cm Soak this first and subsequent layers with 1/2 litre of coffee syrup. Garnish with 600g coffee butter cream. Insert a second layer of soaked biscuit. Garnish with 600g of ganache. Insert the final layer of soaked biscuit. Garnish with 400g of coffee butter cream. Allow to cool. When cool glaze whole with opera cake coating.

#### **OPERA CAKE COATING**

400g liquid cream  
500g dark chocolate  
500g dark chocolate coating  
75g of trimoline (inverted sugar)  
75g glucose  
Proceed as a normal ganache. Allow to cool. Warm in a bain marie and add 200g of syrup at 30°Baumé. Use at about 95° - 105°F.

#### **ORANGE AND STRAWBERRY SAUCES WITH SWEETENER**

1 litre of strawberry purée  
50g of sugar  
20g of sweetener  
1 litre of orange juice  
100g of sugar  
40g of sweetener  
4 gelatine leaves

#### **ORANGE CARAMEL OR MANDARIN SAUCE**

Make a caramel with 500g sugar, incorporate 300g orange juice and 100g of Grand Marnier. For the mandarin sauce. replace with mandarin juice and mandarine napoléon alcohol.

#### **ORANGE CREAM**

Bring to the boil :  
300g of orange juice  
3 blanched orange zests  
100g sugar  
200g butter  
50g lemon juice  
Whiten with :  
300g eggs  
100g sugar  
Proceed as for a custard cream and add:  
2 pcs gelatine leaves

#### **ORANGE MADELEINES**

300g sugar  
9 eggs  
300g cake flour  
5g baking powder  
250g butter  
Orange flavouring  
3 orange zests

One of the eggs may be replaced by some orange juice.

#### **ORANGE OR PERSIMMON GRANITE**

1 litre pure orange juice  
0.7 litre basic syrup  
Rectify with basic syrup or water and titrate 14°B.

#### **OVEN BAKED CUSTARD**

1 litre fresh cream  
250g sugar  
16 egg yolks  
Poach in a medium oven (300°F)

#### **PANFORTE CASERECCIO**

150g walnut  
150g almond  
250g mixed fruit peel  
5g cinamon and nutmeg spice  
175g flour  
150g honey  
225g icing sugar  
Roast the almonds and walnuts in the oven. Allow to cool, chop and mix with the flour and spice. Make a caramel (250°F) with the sugar, honey and a little water. Mix all ingredients and mold in a small ring lined with greasproof paper. Bake at 300°F for 30 minutes.

#### **PISTACHIO BAVARIAN**

1 litre milk  
12 egg yolks  
200g sugar  
10 sheets of gelatine  
200g pistachio paste  
1 litre unsweetened whipping cream

#### **PISTACHIO OR PRALINE ICECREAM**

1 litre milk  
1 litre fresh cream  
500g sugar  
20 egg yolks  
100g pistachio paste  
or 400g praline paste

**PRUNE ICECREAM**

1/2 litre milk  
1/2 litre fresh cream  
250g sugar  
10 egg yolks  
140g Armagnac alcohol  
400g poached and chopped pitted prunes

**PRUNE TERRINE**

0.75 litre port wine  
10 sheets gelatine  
100g sugar  
1600g pitted and poached prunes  
150g pine seeds  
Simmer the port wine, sugar and prunes for about five minutes. Add the gelatine and the pine seeds and pour in a mold. It is advisable to prepare the terrine one day in advance because of the slow setting.

**PULLED SUGAR**

1000g sugar  
400g water  
400g glucose  
16 drops citric acid (1/2 volume citric acid, 1/2 volume hot water)  
Cook at 315°F

**PUMPKIN MIX**

1000g pumpkin purée  
50g butter  
30g cornstarch  
400g fresh cream  
3 eggs  
10g salt  
Cook the pumpkin in hot water, sift and add the melted butter to the starch. Add the pumpkin purée and the salt. Cook 15 minutes at medium heat, add the cream and the beaten eggs.

**RAVIOLI PASTE**

300g cake flour  
200g fine semolina  
5g salt  
50g honey  
60g butter

5 egg yolks  
water

**RED BEAN PASTE**

500g red bean  
550g sugar  
5g salt  
Bring the beans to the boil three times, changing the water on each occasion. The fourth time, cover the beans with water up to 5 cm, cook well. Strain and strongly squeeze them, blend until they form a smooth paste. Cook the paste on a medium heat and add the sugar and the salt. The result should be a firm, smooth paste.

**ROSE PARFAIT**

Brew 50g rose petals in 0.8 litre of 30° B syrup and strain. Poach 32 eggs and the infusion of the syrup (whipped until completely cool) in the bain marie. Add 1 litre of unsweetened whipping cream, 150g rose liquor from Greece or 24 ml of rose essence (india). In order to obtain a stronger flavour, rose oil essence can be used very sparingly.

**SACHER BISCUIT**

700g butter  
750g sugar  
500g melted chocolate  
100g cocoa powder  
32 egg yolks  
1200g cake flour  
32 egg whites  
Baking powder may be added to create a lighter mix.

**SAGO FILLING**

1 litre half cream milk  
100g sago  
7 eggs  
200g honey  
200g fresh cheese zero % fat  
100g unsweetened whipping cream  
900g finely chopped mixed fruit  
80g chopped dried figs  
4 sheets of gelatine

430g sweetened strawberry sauce  
650g of sweetened orange sauce in which you add :  
6 sheets of gelatine  
Cook the sago in the milk and honey. Add the gelatine followed by the eggs and the beaten fresh cheese. Finally, add the fruit. Cook in bain marie in non-adhesive mold.

**SAUTERNES JELLY**

0.75 litre sauternes wine  
0.75 litre syrup 28°B  
16 sheets gelatine

**SAVARIN**

1000g cake flour  
25g salt  
70g sugar  
30g fresh yeast  
10 eggs  
200g water  
300g melted butter

**SHERBETS****Basic Syrup**

1 litre water  
700g sugar  
250g glucose  
Binding agent

**Bergamotte Sherbet**

1 litre water  
500g sugar  
8 bergamotte leaves  
Titrate and readjust at 17°B

**Fresh Tamarind Sherbet**

Boil :  
900g water  
Incorporate :  
1000g fresh sour tamarind and simmer until the tamarind is poached. Place in blender and strain. Add 1.3 litre of basic syrup. Readjust and titrate at 17°B. The colour of the sherbet will be light brown or pale green depending on the ripeness of the fruit.

**Green Tea Sherbet**

1 litre milk  
12 egg yolks  
100g sugar  
2.5 litres water  
1000g sugar  
50g green tea  
Make separately one vanilla sauce and one sherbet mixed with the infusion of the green tea (maximum 5 minutes). Make one final mixture of all ingredients and freeze in the icecream machine.

**Kriek Beer Sherbet (Cherry)**

1 litre beer  
1 litre basic syrup  
Rectify and titrate 14°B

**Lime Sherbet**

1 litre lime juice  
4 litres basic syrup  
Rectify and titrate 17°B

**Mandarin Mangosteen or Green Apple Sherbet**

1 litre pulp  
0.7 litre basic syrup  
Rectify and titrate 17°B

**Pineapple, Lychee, Custard apple Wild Strawberry and Apricot Sherbets**

1 litre pulp  
1 litre basic syrup  
Rectify and titrate 17°B

**Pink Grapefruit, Passion Fruit or Zalacca Sherbet**

1 litre pulp  
2 litres basic syrup  
Rectify and titrate 17°B

**Rhubarb, Raspberry, Kiwi, Kalamansi or Blackberry Sherbet**

1 litre pulp  
1.5 litre basic syrup  
Rectify and titrate 17°B

**Sour Tamarind Sherbet**

100g of sour tamarind paste  
1 litre syrup at 18°B  
Brew the tamarind for five minutes before straining.

**SMOOTH MACARON**

1000g uncooked almond paste  
450g icing sugar  
6 egg whites  
6 whipped egg whites  
150g icing sugar  
Warm the almond paste in the bain marie and add the egg white and then the icing sugar. Heat to about 115°F. Add the whipped egg white and pipe on a greased and floured sheet. Allow to form a crust for 4 hours in oven at 185°F. Bake at 430°F.

**SOFT CARAMELS**

Bring 1000g of sugar, 500g glucose and 100g inverted sugar to the caramel. Decuire with 1 litre of condensed milk and then add the flavouring (one vanilla bean, 150g coffee extract, 240g praline or 500g bitter chocolate). Cook at 246°F (237°F for the chocolate), pour in a frame on buttered marble. Allow to cool and cut as required.

**SOUP WITH CITRUS AND BLACKCURRANT WINE**

1 litre Burgundy wine  
50g blackcurrants  
or 100g of creme de cassis

2 sliced oranges  
1/2 lime  
2 cloves  
150g sugar  
100g orange juice

**SPICY BAVARIAN OR CINNAMON****BAVARIAN**

1 litre milk  
150g honey  
150g sugar  
15g cinnamon  
15 egg yolks  
10 sheets gelatine  
1000g unsweetened whipping cream  
For the spicy bavarian add 250g of gingerbread finely crushed.

**SUCCES BISCUIT**

Mix :  
250g almond powder  
250g icing sugar  
100g flour  
Then add :  
10 egg whites whipped to a snow with 100g sugar  
Bake at 390°F

**SULTANE CREAM**

1/3 pastry cream  
2/3 whipped cream  
Mix the two creams slowly

**SURPRISE TULIPAN**

250g butter  
500g icing sugar  
14 egg whites  
250g flour

Cream the butter and the sugar, add the flour and progressively, the egg whites.

**SWISS CHEESE CAKE**

Mix:  
110g softened butter  
5 egg yolks  
Bring to 120°F in bain-marie:  
375g milk  
300g cream cheese such as Philadelphia  
Add to this mixture:  
50g flour  
25g Maizena  
10g orange zests  
Then add :  
The egg yolk and butter mixture  
Finally add 9 whipped whites of egg combined with 200g sugar  
Bake in a bain-marie at 390°F without steam. To use this preparation as a hot cheese soufflé bake in a very hot oven at 460°F.

**TEA TRUFFLE**

100g black China tea  
260g water  
1500g fresh cream  
400g glucose  
250g butter  
2800g dark chocolate  
1000g dark chocolate for dipping  
350g cocoa powder

**TULIPAN DOUGH**

750g icing sugar  
750g butter

24 egg whites  
550g cake flour

**WAFER PASTRY**

1000g flour  
500g butter  
150g almond powder  
400g icing sugar  
6 eggs  
Proceed as for the sugar dough. Roll a thin layer on a greased sheet and make by piping a grid with icing royale. Cut and bake at medium heat.

**WALNUT CAKE**

500g butter  
750g sugar  
13 eggs  
10g salt  
750g walnut  
15g baking powder  
200g flour  
65g dark rum  
Cream the butter, sugar and salt, gradually adding the eggs. Sift the flour and the baking powder together and add to the first mixture of the chopped walnut and rum. Make a 2/3 mold and bake 30 minutes at 390°F.

**WALNUT FINANCIER**

100g almond powder  
50g walnut powder  
300g icing sugar  
80g flour  
9 egg whites  
250g melted butter

# Annexe

Dans cet annexe, nous avons volontairement regroupés tous les sorbets, les mousses et les cookies Américains afin de faciliter leurs recherches.

## APPAREIL A CLAFOUTIS

Lait	1/2 litre
Crème fleurette	1/2 litre
Œufs	12
Sucre semoule	250g
Farine	100g
Beurre fondu	100g

Blanchir les œufs avec 100g de sucre, incorporer la farine et le beurre fondu puis le mélange lait et crème.

## APPAREIL A MARQUISE

Couverture noire fondue	700g
Poudre de cacao	150g
Beurre	500g
Jaunes d'œufs	16
Blancs d'œufs montés	16
Sucre semoule	350g
Crémer les jaunes avec le beurre, incorporer la poudre de cacao puis la couverture et les blancs d'œufs montés en meringue Italienne.	

## APPAREIL AU MASCARPONE

Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	200g
Mascarpone	400g
Jus de citron	2
Un peu de vanille	
Rhum brun	40g
Blancs d'œufs	6
Crème fouettée	400g
Gélatine	4pc

Crémer les jaunes, le sucre, la vanille puis le fromage, les jus de citron, la gélatine et le rhum. Incorporer les blancs montés fermes et la crème fouettée.

## APPAREIL AU POTIRON

Purée de potiron	1000g
Beurre	50g
Fécule	30g
Crème fleurette	400g
Œufs	3
Sel	10g

Cuire le potiron dans l'eau, passer au tamis. Mélanger le beurre fondu à la féculé, incorporer la purée de potiron. Saler, et cuire 15 minutes à feu doux. Ajouter la crème et les œufs battus.

## APPAREIL AU SAGOU

Lait demi écrémé	1 litre
Sagou	100g
Œufs	7
Miel	200g
Fromage blanc à 0%	200g
Crème fleurette	100g
Fruits coupés en dés	900g
Figues hachées	80g
Feuilles de gélatine	4
Coulis de fraises édulcoré	430g
Coulis d'orange édulcoré 650g collé avec 6 feuilles de gélatine	

Cuire le sagou dans le mélange lait miel. Incorporer la gélatine puis les œufs et le fromage battus ensemble, finir par les fruits. Cuire dans un moule anti-adhésif au bain - marie.

## BAVAROISE A LA NOIX DE COCO

Lait de noix de coco	1 litre
Crème de coco en poudre	200g
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	250g
Noix de coco rapée	200g
Feuilles de gélatine	8
Crème fouettée	1000g

## BAVAROISE A LA PISTACHE

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	200g
Feuilles de gélatine	10
Pâte de pistache	200g
Crème fouettée	1000g

## BAVAROISE AU CAMEL

Sucre semoule	1000g
Glucose	300g
Crème liquide	1 litre
Jaunes d'œufs	20
Feuilles de gélatine	16
Crème fleurette	2000g

Effectuer un caramel brun avec le sucre, le glucose et un peu d'eau, le décuire avec la crème liquide chaude puis ensuite les jaunes d'œufs. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Avant que la masse ne prenne, mélanger la crème fouettée délicatement et utiliser aussitôt.

## BAVAROISE AU COINTREAU OU A L'ARMAGNAC

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Cointreau 150g ou Armagnac	100g
Crème fouettée	1 litre

## BAVAROISE AU MARC DE CHAMPAGNE

Faire une pâte à bombe à partir de : sirop densité 1260 1/2 litre jaunes d'œufs 16 faire une meringue italienne avec : blancs d'œufs 12 sucre semoule 400g

Incorporer 12 feuilles de gélatine dans la meringue chaude, mélanger les deux appareils et ajouter : marc de champagne 400g et la crème fouettée 2000g.

## BAVAROISE AUX EPICES OU A LA CANNELLE

Lait	1 litre
Miel	150g
Sucre semoule	150g
Cannelle	15g
Jaunes d'œufs	15
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g

Pour la bavaroise aux épices rajouter 250g de pain d'épices finement broyé.

## BISCUIT AMERICAIN

Blancs d'œufs	36
Sucre semoule	600g
Jaunes d'œufs	36
Sucre semoule	400g
Chocolat haché	700g
Amandes hachées	700g
Farine	350g
Crackers hachés	700g

Monter les blancs avec 600g de sucre. Séparément monter également les jaunes avec les autres 400g de sucre. Mélanger ensemble : chocolat, amandes, crackers et farine puis les incorporer délicatement au blancs et jaunes montés. Cuire dans un four à 200° C.

## BISCUIT AU DOURIAN

Farine	1.5kg
Levure chimique	60g
Sel	30g
Huile végétale	780g
Jaunes d'œufs	780g
Lait	750g

Chair de dourian	1000g
blancs d'œufs	1550g
Sucre	900g

Monter tous les composants et ajouter au mélange les blancs d'œufs montés avec le sucre.

Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240° C.

Note A défaut de dourian frais il est possible d'utiliser de la pâte de dourian. En mettre 1,5kg au lieu de 1kg de dourian frais et soustraire 500g de sucre à la recette.

### BISCUIT CASTEL

Mélanger ensemble :

tant pour tant blanc	1000g
farine type 45	100g
blancs d'œufs crus	5
incorporer 26 blancs d'œufs montés serrés avec 350g de sucre semoule	

Coucher sur 3 plaques 40-60 et sur papier sulfurisé. Cuire à 200° C. Le gâteau castel se monte de 3 épaisseurs de biscuit garnies de crème au beurre praliné. Saupoudrer de sucre glace sur le dessus.

### BISCUIT CHOCOLAT COCO ET GINGEMBRE

Coco rapée	50g
Sucre glace	200g
Poudre de cacao	50g
œufs	4
Jaunes d'œufs	6
Blancs d'œufs	6
Fécule	100g
Beurre fondu	150g
Gingembre confit	50g
Levure chimique	20g

Mélanger la poudre de coco avec les œufs, les jaunes et le sucre glace. Incorporer et tamiser ensemble : la fécule, la levure et la poudre de cacao,

puis délicatement les blancs fermes le beurre fondu et le gingembre confit finement haché. Mouler et cuire à four doux.

Ce biscuit étant assez lourd, il est conseillé de l'utiliser en fines tranches.

### BISCUIT CHOCOLAT NOISETTE

Blancs d'œufs	1 litre
Sucre semoule	600g
Poudre de noisette	800g
Sucre glace	500g
Poudre de cacao	500g
Farine type 45	100g
Cuisson à 230° C	

### BISCUIT CUILLERE

Monter :	
Blancs d'œufs	20
Sucre semoule	500g

Incorporer :  
Jaunes d'œufs battus 20  
Mélanger délicatement :  
Farine type 45 400g  
Cuisson à 230°C

### BISCUIT JOCONDE

T P T blanc	700g
œufs	9
Jaunes d'œufs	9
Farine type 45	70g

Monter au fouet durant 15 minutes le TPT, les œufs et les jaunes. Monter 9 blancs d'œufs et 70g de sucre. Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240°C

### BISCUIT MOSAIQUE

Appareil au chocolat :	
Beurre en pommade	400g

Sucre glace	400g	55°	114° C
Blancs d'œufs	13	50°	115° C
Farine type 45	230g	48°	116° C
Poudre de cacao	100g	40°	118° C
		38°	120° C
		35°	121° C

A l'aide d'un pochoir étaler l'appareil ci-dessus sur papier sulfurisé. Après reprise au congélateur, recouvrir de biscuit joconde ou de biscuit cuillère. Possibilité de recongeler le tout et de retourner sur papier sulfurisé. Cuire à 230° C.

### BLANC MANGER

Lait	1 litre
Amandes émondées	250g
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g
Quelques gouttes d'essence d'amande amère	

Broyer les amandes, les faire bouillir avec le lait, passer au mixer et chinoiser, incorporer la gélatine puis à froid la crème fouettée et l'essence d'amande amère. Mouler.

### BONBONS GLACES

Effectuer des boules avec une cuillère parisienne. Laisser reprendre au congélateur et tremper dans l'appareil suivant à l'aide d'un pique en bois.

Couverture	1000g
Beurre de cacao	200g
Végétaline	300g

### BONBON LIQUEUR

Sucre semoule	2300g
Eau	750g
Alcool	1 litre

degrés d'alcool	cuisson
60°	113° C

Cuire le sirop suivant le degré d'alcool utilisé.

Hors du feu incorporer l'alcool et transvaser d'un cul de poule à l'autre afin d'obtenir un parfait mélange. Couler dans de l'amidon chaud et sec préalablement empreinté. Poudrer le dessus d'amidon chaud et retirer après 24 heures de cristallisation.

### BUGNE LYONNAISES

Farine	1000g
Lait	1/4 de litre
Beurre	75g
Sucre	40g
Sel	20g
Œufs	5
Rhum	25g
Fleur d'oranger	25g
Levure chimique	20g

Réaliser une pâte assez ferme et laisser reposer 2 heures.

Abaisser finement et détailler des losanges dont vous inciserez le centre d'un coup de couteau, replier l'une des extrémités dans l'intérieur de l'incision et plonger dans une huile de friture à 180° C. Il est possible de garder la pâte au congélateur.

### CAKE A LA BANANE

Beurre	500g
Sucre semoule	900g
Sel	10g
Œufs	10
Farine	1000g
Levure chimique	30g
Bananes épluchées	1500g
Huile	100g
Noix du Brésil	500g

Chair de dourian	1000g
blancs d'œufs	1550g
Sucre	900g

Monter tous les composants et ajouter au mélange les blancs d'œufs montés avec le sucre.

Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240° C.

Note A défaut de dourian frais il est possible d'utiliser de la pâte de dourian. En mettre 1,5kg au lieu de 1kg de dourian frais et soustraire 500g de sucre à la recette.

### BISCUIT CASTEL

Mélanger ensemble :

tant pour tant blanc	1000g
farine type 45	100g
blancs d'œufs crus	5
incorporer 26 blancs d'œufs montés serrés avec 350g de sucre semoule	

Coucher sur 3 plaques 40-60 et sur papier sulfurisé. Cuire à 200° C.

Le gâteau castel se monte de 3 épaisseurs de biscuit garnies de crème au beurre praliné. Saupoudrer de sucre glace sur le dessus.

### BISCUIT CHOCOLAT COCO ET GINGEMBRE

Coco rapée	50g
Sucre glace	200g
Poudre de cacao	50g
œufs	4
Jaunes d'œufs	6
Blancs d'œufs	6
Fécule	100g
Beurre fondu	150g
Gingembre confit	50g
Levure chimique	20g

Mélanger la poudre de coco avec les œufs, les jaunes et le sucre glace. Incorporer et tamiser ensemble : la fécule, la levure et la poudre de cacao,

puis délicatement les blancs fermes le beurre fondu et le gingembre confit finement haché. Mouler et cuire à four doux.

Ce biscuit étant assez lourd, il est conseillé de l'utiliser en fines tranches.

### BISCUIT CHOCOLAT NOISETTE

Blancs d'œufs	1 litre
Sucre semoule	600g
Poudre de noisette	800g
Sucre glace	500g
Poudre de cacao	500g
Farine type 45	100g
Cuisson à 230° C	

### BISCUIT CUILLERE

Monter :	
Blancs d'œufs	20
Sucre semoule	500g

Incorporer :  
Jaunes d'œufs battus 20  
Mélanger délicatement :  
Farine type 45 400g  
Cuisson à 230°C

### BISCUIT JOCONDE

T P T blanc	700g
œufs	9
Jaunes d'œufs	9
Farine type 45	70g

Monter au fouet durant 15 minutes le TPT, les œufs et les jaunes. Monter 9 blancs d'œufs et 70g de sucre. Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240°C

### BISCUIT MOSAIQUE

Appareil au chocolat :	
Beurre en pommade	400g

Sucre glace	400g	55°	114° C
Blancs d'œufs	13	50°	115° C
Farine type 45	230g	48°	116° C
Poudre de cacao	100g	40°	118° C
		38°	120° C
		35°	121° C

A l'aide d'un pochoir étaler l'appareil ci-dessus sur papier sulfurisé. Après reprise au congélateur, recouvrir de biscuit joconde ou de biscuit cuillère. Possibilité de recongeler le tout et de retourner sur papier sulfurisé. Cuire à 230° C.

### BLANC MANGER

Lait	1 litre
Amandes émondées	250g
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g
Quelques gouttes d'essence d'amande amère	

Broyer les amandes, les faire bouillir avec le lait, passer au mixer et chinoisier, incorporer la gélatine puis à froid la crème fouettée et l'essence d'amande amère. Mouler.

### BONBONS GLACES

Effectuer des boules avec une cuillère parisienne. Laisser reprendre au congélateur et tremper dans l'appareil suivant à l'aide d'un pique en bois.

Couverture	1000g
Beurre de cacao	200g
Végétaline	300g

### BONBON LIQUEUR

Sucre semoule	2300g
Eau	750g
Alcool	1 litre

degrés d'alcool	cuisson
60°	113° C

Cuire le sirop suivant le degré d'alcool utilisé.

Hors du feu incorporer l'alcool et transvaser d'un cul de poule à l'autre afin d'obtenir un parfait mélange. Couler dans de l'amidon chaud et sec préalablement empreinté. Poudrer le dessus d'amidon chaud et retirer après 24 heures de cristallisation.

### BUGNE LYONNAISES

Farine	1000g
Lait	1/4 de litre
Beurre	75g
Sucre	40g
Sel	20g
Œufs	5
Rhum	25g
Fleur d'oranger	25g
Levure chimique	20g

Réaliser une pâte assez ferme et laisser reposer 2 heures.

Abaisser finement et détailler des losanges dont vous inciserez le centre d'un coup de couteau, replier l'une des extrémités dans l'intérieur de l'incision et plonger dans une huile de friture à 180° C. Il est possible de garder la pâte au congélateur.

### CAKE A LA BANANE

Beurre	500g
Sucre semoule	900g
Sel	10g
Œufs	10
Farine	1000g
Levure chimique	30g
Bananes épluchées	1500g
Huile	100g
Noix du Brésil	500g

Crémer le beurre et le sucre. Incorporer les œufs petit à petit puis la farine, le sel et la levure tamisés ensemble. En dernier l'huile, les bananes bien mûres et les noix hachées. Ne pas trop mélanger après l'incorporation des bananes. Cuire à 190° C.

### CARAMELS ASIATIQUES

Cuire au grand cassé (150° C)  
 Sucre semoule 1500g  
 Miel 1500g  
 Glucose 150g  
 Incorporer 2500g de :  
 fruits secs ou graines de votre choix (cacahuètes, amandes, graines de sésame, graines de pavot, noix de cajou....).

Etaler entre deux règles sur marbre huilé et découper rapidement.

### CARAMELS MOUS

Cuire au caramel :  
 sucre semoule 1000g  
 glucose 500g  
 trimoline 100g

Décuire avec 1000g de lait concentré et le parfum (vanille une gousse infusée au lait, extrait de café, 150g praliné 240g ou 500g de couverture mi-amère). Cuire à 118° C et 114° C pour le chocolat couler en cadre sur marbre beurré, laisser refroidir et découpez de la forme désirée.

### CHARDON AU CAFE

Faire infuser: 125g de café moulu dans 600g d'eau, chinoiser et ajouter 30g d'extrait de café. Cuire 1250g de sucre semoule à 124° C, après cuisson verser 300g de l'infusion ci-dessus dans la masse de sucre. Couler en coffret d'amidon (se référer au bon-

bon liqueur). Enrober par deux fois de couverture ivoire et rouler sur une grille à l'aide d'un petit morceau de grillage.

### COLOMBIER

Pâte d'amande crue 1000g  
 Jaunes d'œufs 8  
 Œufs 8  
 Ecorces d'oranges hachées 250g  
 Féculé 125g  
 8 blancs montés avec 50g de sucre semoule  
 Beurre fondu 100g

Monter la pâte d'amande avec les jaunes et les œufs, incorporer le mélange féculé et fruits confits suivi des blancs montés, finir par le beurre fondu. Cuisson à 180° C.

### COOKIES AMERICAIN

#### Brownies Fromage

Beurre 900g  
 Crème de fromage 450g  
 Sucre semoule 1900g  
 Œufs 15  
 Vanille 5g  
 Poudre de cacao 300g  
 Farine 650g  
 Levure chimique 10g  
 Sel 15g  
 Fruits secs hachés 450g

Crémer le beurre, le sucre, le fromage puis les œufs et la vanille. Incorporer le sel et la farine, la poudre de cacao et la levure tamisées ensemble. Mélanger au fruits hachés. Couler dans un cadre 40 - 60 et cuire 30 minutes à 200° C.

### Brownies aux Pepites de Chocolat

Beurre 700g  
 Sucre roux 1600g  
 Œufs 8  
 Vanille 10g  
 Farine 1000g  
 Sel 10g  
 Levure chimique 15g  
 Chocolat haché 1100g

Fondre le beurre avec le sucre et porter à frémissement, faire refroidir au batteur, ajouter les œufs et la vanille, incorporer la farine tamisée avec la levure puis le sel et le chocolat haché grossièrement.

Couler dans un cadre 40 - 60 beurré et cuire 30 minutes à 200° C.

#### Brownies de Virginie

Beurre 350g  
 Sucre semoule 800g  
 Crème fleurette 400g  
 Œufs 16  
 Vanille 10g  
 Farine 800g  
 Levure chimique 10g  
 Sel 10g  
 Fruits secs hachés 700g  
 Chocolat haché 1800g

Porter au frémissement le beurre, le sucre et la crème.

Additionner le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporer dans l'ordre : les œufs battus et la vanille, le mélange farine levure chimique et sel, puis les fruits . Couler dans un cadre 40 - 60 et cuire 30 min à 200° C.

#### Cookies au Beurre de Cacahuete

Beurre 540g  
 Beurre de cacahuète 600g  
 Sucre semoule 750g

Sucre roux 800g  
 Œufs 8  
 Lait 200g  
 Vanille 5g  
 Farine 1100g  
 Levure chimique 10g  
 Sel 10g  
 Cannelle 5g  
 Farine d'avoine 500g  
 Raisins 1300g

Même procédé que pour les cookies aux fruits secs et aux raisins.

#### Cookies aux Amandes

Beurre 1800g  
 Sucre semoule 2000g  
 Vanille 10g  
 Extrait d'amande 5g  
 Œufs 20  
 Farine 4000g  
 Sel 10g  
 Amande en poudre 1200g  
 Fruits confits hachés 1400g

Crémer le beurre, le sucre, la vanille, l'extrait d'amande et ajouter les œufs, mélanger la farine, le sel, la poudre d'amande et les fruits confits que vous incorporez au premier appareil. Mettre en caisse et laisser prendre au froid. Après reprise, découpez en petits carrés. Cuire au four à 190° C.

#### Cookies aux Noix

Beurre 1800g  
 Sucre semoule 2400g  
 Œufs 22  
 Vanille 15g  
 Farine 2600g  
 Poudre de cacao 600g  
 Sel 25g  
 Cernaux de noix pour la décoration (1000g)  
 Sucre cristal 500g  
 Procéder de la même façon que pour les cookies aux amandes dresser à la

poche avec une grosse douille unie, saupoudrer de sucre cristal et presser le centre avec le pouce. Cuire 10-12 minutes à 200° C.

Après refroidissement décorer à la poche avec l'appareil suivant : 2000g de sucre glace, 800g de beurre, 100g de lait et vanille déposer la noix sur le dessus.

#### Cookies aux Raisins et aux Fruits Secs

Beurre	550g
Sucre roux	450g
Sucre semoule	450g
Œufs	6
Vanille	5g
Farine	900g
Levure chimique	15g
Sel	10g
Fruits secs hachés	360g
Noix hachées	240g
Raisins	300g

Crémiser le beurre, le sucre roux, le sucre semoule, la vanille et les œufs. Mélanger la farine, le sel, la levure, incorporer au premier appareil. Dresser à la cuillère sur plaques beurrées et aplatir à l'aide d'une palette. Cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

#### Cookies de l'Oncle Sam

Beurre	1800g
Sucre semoule	3800g
Œufs	20
Vanille	20g
Farine	3300g
Poudre de cacao	800g
Levure chimique	25g
Sel	25g

Procéder de la même façon que pour les cookies aux amandes, après repasser façonner en rouleau, réserver au frais et couper en tranches de 3 millimètres d'épaisseur. Cuire à 200°C.

Coller deux à deux avec l'appareil identique des cookies aux noix.

#### COPEAUX DE CREME PATISSIERE

Etaler finement de la crème pâtissière chaude sur une plaque beurrée, cuire à four vif. A l'aide d'un triangle découper et plisser simultanément. Réserver dans une boîte muni d'un dessicatif.

#### COULIS AU PAMPLEMOUSSE ET A LA GENTIANE

Jus de pamplemousse	1 litre
Miel	200g
Gentiane	50g

#### COULIS D'ORANGE ET DE FRAISE AU SUCRE DE REGIME

Purée de fraise	1000g
Sucre semoule	50g
Sucre de régime	20g

Jus d'orange	1000g
Sucre semoule	100g
Sucre de régime	40g
Feuilles de gélatine	4

#### CREME A LA NOISETTE

Lait demi-écrémé	1 litre
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	75g
Miel	50g
Poudre de noisette	40g
Procédé comme une crème anglaise	

#### CREME A L'ORANGE

Faire bouillir :	
Jus d'orange	300g
Zestes d'orange blanchis	3

Semoule	100g
Beurre	200g
Jus de citron	50g
Blanchir :	
Œufs	300g
Sucre semoule	100g
Procéder comme une crème pâtissière et incorporer :	
Feuilles de gélatine	2

#### CREME AU MARRON

Pâte de marron	500g
Crème pâtissière	300g
Rhum brun	30g
Crème fouettée	300g

#### CREME BRULEE

Crème fleurette	1 litre
Sucre	250g
Jaunes d'œufs	16
Pocher dans un four doux (150°C)	

#### CREME CHIBOUST

Faire une crème pâtissière et incorporer la gélatine ramollie.

Lait	1 litre
Gousse de vanille	1
Jaunes d'œufs	20
Sucre semoule	350g
Poudre à crème	100g
Feuilles de gélatine	8

Parallèlement effectuer une meringue Italienne avec :

Sucre semoule	800g
Eau	300g

Verser sur :

Blancs d'œufs	14
Sucre semoule	100g

Mélanger doucement les deux appareils chauds et utiliser sans attendre.

#### CREME MOUSSELINE

Effectuer une crème pâtissière avec:	
Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	500g
Farine	130g
Beurre	150g

Crémiser 350g de beurre, y incorporer la crème tempérée et émulsifier le tout au fouet pendant 5 minutes.

#### CREME PATISSIERE A LA NOIX DE COCO

Lait de coco	1 litre
Jaunes d'œufs	7
Sucre	250g
Farine	50g
Poudre à crème	50g
Crème de coco en poudre	150g

Procéder de la même façon que pour une crème pâtissière normale en remplaçant le lait par le lait de coco et en lui ajoutant la crème de coco déshydratée.

#### CREME SOUFFLEE AU CITRON VERT

Jus de citron	200g
Crème fleurette	300g
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	120g
Farine	50g
Feuilles de gélatine	5
Blancs montés	8
Sucre semoule	300g

Faire une crème pâtissière et mélanger aussitôt la meringue Italienne chaude et garnir les moules beurrés.

#### CREME SULTANE

1/3 crème pâtissière

2/3 crème fouettée  
Parfum. Mélanger les deux crèmes lentement.

### CREPES DE SARRASIN

Farine de sarrasin 150g  
Farine de type 55 250g  
Œufs 6  
Sucre semoule 50g  
Lait 1100g  
Sel 5g  
Huile 100g

### CRISTALLINES D'ANANAS

Fines tranches d'ananas cuites dans un sirop à 1142 densité pendant 15 minutes, égoutter sur serviette, disposer sur une plaque anti-adhésive et faire sécher 3 heures dans un four à 120° C.

### DACQUOIS

Tant pour tant 1000g  
Farine type 45 150g  
Blancs d'œufs 32  
Sucre semoule 200g  
Cuire à 180° C

### FEUILLANTINE AUX AMANDES

Beurre 100g  
Sucre semoule 100g  
Sucre roux 100g

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter 100g de jus d'orange tiède. Incorporer au premier appareil 70g de farine tamisée. Mélanger et incorporer 150g d'amandes. Cuisson à 200° C.

### FEUILLE DE BRICK

Farine 500g

Sel 10g  
Huile d'olive 50g  
Eau 220g

Tamiser farine et sel ensemble ajouter l'huile puis l'eau progressivement. Faire une pâte ferme et laisser reposer 30 minutes abaisser jusqu'à l'épaisseur d'une feuille de papier.

### FEUILLETAGE A L'HUILE

Détrempe:  
Farine 1000g  
Sel 10g  
Eau 500g  
Huile 80g

Pour le tourage:

Farine 500g  
Huile 250g

Procéder comme pour un feuilletage normal. Après une demi-heure au réfrigérateur, donner trois tours simples intercalés par 15 minutes de repos.

### FEUILLETAGE AU CHOCOLAT

Farine type 45 1000g  
Sel 20g  
Beurre fondu 100g  
Eau 500g  
Beurre pour le tourage 500g  
Mélanger avec 120g de poudre de cacao.

### FINANCIER AUX NOIX

Poudre d'amande 100g  
Poudre de noix 50g  
Sucre glace 300g  
Farine 80g  
Blancs d'œufs crus 9  
Beurre fondu 250g

### FLORENTIN

Faire bouillir :  
Beurre 300g  
Sucre semoule 600g  
Miel 250g  
Lait 500g

Incorporer :  
Amandes effilées 600g  
Fruits confits 600g  
écorces d'oranges confites 300g  
et hors du feu  
farine type 45 150g

Etaler dans des moules anti-adhésifs, cuire à 220° C.

### GARNITURE DE ZESTES CONFITS

50g de zestes de mandarines confits dans 2 dl de jus de mandarines et 50g de sucre.

### GATEAU AUX CAROTTES

Beurre 500g  
Miel 900g  
Carottes râpées 2000g  
Dattes rouges hachées 300g  
Farine 1800g  
Levure chimique 50g  
Œufs 10  
Lait 1100g  
Jus d'orange 500g

Faire fondre le beurre avec le miel, battre les œufs avec le lait et le jus d'orange, ajouter au premier mélange puis incorporer la farine, la levure, les carottes et les dattes. Cuire au four à 220° C.

### GATEAU AUX NOIX

Beurre 500g  
Sucre semoule 750g  
Œufs 13

Sel 10g  
Noix 750g  
Levure chimique 15g  
Farine 200g  
Rhum brun 65g

Crémer le beurre avec le sucre et le sel, incorporer les œufs petit à petit. Mélanger la farine et la levure tamisées ensemble au premier appareil puis les noix hachées finement et le rhum. Mouler au 2/3 et cuire environ 30 minutes à 200° C.

### GATEAU DE FROMAGE MARBRE

Crème de fromage 3500g  
Sucre glace 800g  
Œufs 15  
Chocolat de laboratoire 800g  
Sucre glace 500g

Crémer le fromage et le sucre glace puis incorporer les œufs peu à peu. Diviser en deux parties égales, dans l'une d'elles verser le chocolat fondu avec les 500g de sucre glace. Mouler pour moitié d'appareil chocolat puis de blanc, effectuer le marbrage au couteau, cuire à 210° C au bain-marie.

### GATEAU SUISSE AU FROMAGE

Mélanger:  
Beurre en pommade 110g  
Jaunes d'œufs 5  
Au bain marie, chauffer à 50° C :  
Lait 375g  
Crème de fromage 300g  
Ajouter à ce mélange :  
Farine 50g  
Maïzena 25g  
Zestes d'oranges 10g  
Suivit du mélange jaunes-beurre  
Ajouter :  
Blancs d'œufs montés 9  
Sucre 200g

Cuire au bain-marie à 200°C sans buée.

Cette préparation peut être utilisée comme soufflé chaud au fromage. Dans ce cas, cuire à four vif 230°-240°C.

### GAUFFRE JAPONAISE

Œufs	6
Sucre semoule	200g
Miel	80g
Alcool de riz	60g
Levure chimique	10g
Farine de type 45	800g
Crème fleurette	200g

Procéder comme pour toutes les gauffres habituelles.

### GAUFRETTES

Farine	1000g
Beurre	500g
Poudre d'amande	150g
Sucre glace	400g
Œufs	6

Procéder comme pour une pâte sucrée. Faire une fine abaisse sur plaque beurrée et effectuer un quadrillage de glace royale au cormet. Découper et cuire à four doux.

### GELEE DE SAUTERNES

Vin de Sauternes	0,750 litre
Sirop 1240 densité	0,750 litre
Feuilles de gélatine	16

### GLAÇAGE OPERA

Crème fleurette	400g
Couverture fondante	500g
Pâte à glacer brune	500g
Trimoline	75g
Glucose	75g

Faire une ganache. Réserver au frais. Faire revenir au bain-marie et incorporer 200g de sirop à 12600 densité. Utiliser à 35° - 40° C.

### GLACE A LA CANNELLE

Lait	1 litre
Sucre	250g
Jaunes d'œufs	12
Crème fleurette	200g
Trimoline	25g
Stabilisateur	1g
Cannelle en poudre	12g

### GLACE A LA LAVANDE

Faire infuser et chinoiser :

Lait	1 litre
Lavande fraîche ou séchée	50g
Crème fleurette	1 litre
Sucre semoule	300g
Miel	200g
Jaunes d'œufs	20

Effectuer une glace normale et ajouter environ 1/3 de la lavande préalablement utilisée.

### GLACE A LA PISTACHE OU AU PRA-LINE

Lait	1 litre
Crème fleurette	1 litre
Sucre semoule	500g
Jaunes d'œufs	20
Pâte de pistache ou praliné.	100g 400g

### GLACE AU MIEL ET AUX NOIX

Lait	2 litres
Crème fleurette	1 litre
Miel	500g
Sucre semoule	100g
Noix	350g

Jaunes d'œufs 30

Il est conseillé de légèrement caraméliser et broyer les noix avant de les incorporer dans la turbine.

### GLACE AUX PRUNEAUX ET A L'ARMAGNAC

Lait	1/2 litre
Crème	1/2 litre
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	250g
Armagnac	14 cl
Pruneaux dénoyautés gonflés et hachés	400g

### GRANITE A LA CREME DE CACAO

Sirop de base	1 litre
Crème de cacao	750g
Eau	1 litre
Rectifier et titrer à 1107 densité	

### GRANITE A LA MENTHE

Sirop à 1107	1 litre
Crème de menthe	200g
Eau	200g
Rectifier et titre à 1107 densité	

### GRANITE A L'ORANGE OU AU KAKI

Jus ou pulpe de fruit	1 litre
Sirop de base	0,7 litre
Rectifier et titre à 1107 densité	

### HALVAS

Semoule fine	1000g
Sucre semoule	1500g
Eau	2 litres
Huile d'olive	1/2 litre

Verser la semoule dans l'huile très chaude, sans cesser de remuer laisser gonfler et légèrement colorer la semoule, incorporer le sirop chaud et cuire jusqu'à épaississement. Mouler à chaud et réserver.

### MACARONS CRAQUELES

Mélanger au batteur et à la feuille :	
Pâte d'amande crue	1000g
Sucre semoule	250g

Réserver pour le lendemain et incorporer au mélangeur :

Blancs d'œufs	4
Sucre cuit à 121° C	240g

Dresser aussitôt sur papier sulfurisé et cuire à 190°C. A la sortie du four, verser un peu d'eau sous la feuille de cuisson, afin de décoller les macarons, et assemblez les deux à deux sans attendre.

### MACARONS LISSES

Pâte d'amande crue	1000g
Sucre glace	450g
Blancs d'œufs	6
Blancs d'œufs montés fermes	6
Sucre glace	150g

Chauffer au bain marie la pâte d'amande, incorporer les blancs et le sucre glace et porter à environ 45° C. Incorporer les blancs montés, dresser sur plaques graissées et farinées. Faire crouter 4 heures dans une étuve à 30° C et cuire dans un four à 220° C.

### MADELEINES A L'ORANGE

Sucre semoule	300g
Œufs	9
Farine type 45	300g
Levure chimique	5g
Beurre	250g

Arôme d'orange  
Zestes d'oranges 3

Il est possible de supprimer un œuf que l'on peut remplacer par un jus d'orange.

### MERINGUE AU CHOCOLAT

Blancs d'œufs 16  
Sucre semoule 600g  
Sucre glace 400g  
Poudre de cacao 150g

Monter bien ferme les blancs et le sucre semoule, y incorporer délicatement le sucre glace et la poudre de cacao tamisés ensemble. Dresser sur plaques beurrées et farinées. Cuire dans un four à 100° - 120° C pendant 2 heures.

### MERINGUE AUX AMANDES

Blancs d'œufs 1 litre  
Sucre semoule 1500g  
Tant pour tant 600g  
Lait 150g  
Cuisson à 120° C

### MOUSSES

#### Mousse à la Banane

Purée de banane 1000g  
Un demi-jus de citron  
Feuilles de gélatine 9  
Rhum brun 100g  
Sucre semoule 200g  
Crème fouettée 1300g

#### Mousse à la Mandarine

Jus concentré de mandarine 750g  
Mandarine impériale 250g  
Sucre semoule 600g  
Feuilles de gélatine 16  
Crème fouettée 2000g

#### Mousse au Chocolat Blanc

Couverture ivoire 1400g  
Jaunes d'œufs 18  
Feuilles de gélatine 10  
Crème fouettée 3000g  
Grand Marnier 500g

#### Mousse au Chocolat Mi-Amer

Crème fouettée 1000g  
Couverture mi-amère tiède 1000g

#### Mousse au Citron

Pocher:  
le jus de citron concentré 250g  
Œufs 10  
Sucre semoule 500g  
Incorporer :  
Feuilles de gélatine 8  
Ajouter à froid :  
Crème fouettée 2000g

#### Mousse au Dourian

Lait 1 litre  
Sucre semoule 250g  
Jaunes d'œufs 10  
Purée de dourian 400g  
Feuilles de gélatine 10  
Crème fouettée 1 litre

#### Mousse au Fromage Blanc

Jaunes d'œufs 10  
Sucre semoule 200g  
Blancs d'œufs 10  
Sucre semoule 50g  
Crème fleurette 500g  
Fromage blanc à 0 % MG 550g  
Feuilles de gélatine 8

Faire une pâte à bombe avec les jaunes et le sucre, mélanger la gélatine fondue avec un peu de fromage blanc chaud, puis le reste du fromage.

Incorporer les blancs montés et la crème fouettée.

#### Mousse au Gianduja

Jaunes d'œufs 16  
Sirop à 1260 1/2 litre  
Couverture mi-amère 800g  
Gianduja 800g  
Crème fouettée 2000g

#### Mousse au Mangoustan ou au Litchi

Pulpe de fruit 1000g  
Sucre semoule 200g  
Feuilles de gélatine 8  
Crème fouettée 1000g

#### Mousse au Pamplemousse Rose

Jus de pamplemousse 1000g  
Jaunes d'œufs 12  
Sucre semoule 300g  
Feuilles de gélatine 10  
Crème fouettée 1000g

#### Mousse au Thé

Lait 1 litre  
Jaunes d'œufs 12  
Sucre semoule 250g  
Feuilles de gélatine 16  
Thé noir de Chine 75g  
Crème fouettée 2 litres

Faire infuser le thé dans le lait, chinoiser et procéder comme une bavaroise classique.

#### Mousse au Fromage Blanc

Couverture lactée 1700g  
Jaunes d'œufs 16  
Crème fouettée 3000g  
Rhum blanc 600g

#### Mousse Framboises, Pêche Blanche, Poire, Cassis et Fraise

Pulpe 1000g  
Liqueur 100g  
Sucre semoule 200g  
Feuilles de gélatine 9  
Crème fouettée 1000g

#### Mousse Glacée aux Physalis

Pulpe de physalis chinoisée 300g  
Sucre glace 100g  
Crème fouettée 250g  
Blancs d'œufs montés 3  
Sucre semoule 50g

#### Mousse Irlandaise

Faire une bavaroise avec:  
Lait 1/2 litre  
Jaunes d'œufs 8  
Sucre semoule 150g  
Beurre 100g  
Gélatine 16 feuilles  
Incorporer :  
Whiskey Irlandais 1/2 litre  
Pâte de marron 500g  
Crème de marron 750g  
Puis ajouter :  
La crème fouettée 2 litres

#### Mousse Mœlleuse au Chocolat Noir

Couverture mi-amère 1200g  
Chocolat au lait 200g  
Jaunes d'œufs 16  
Crème fouettée 3000g  
Cognac 600g

#### NOUGAT GLACE AU POLLEN D'ABEILLE

Crème fouettée 2 litres  
Nougatine, refroidie et pilée 750g  
Fruits confits 800g  
Kirsch 300g

Noisettes grillées et hachées 200g  
 mélangées à :  
 Pollen d'abeille 100g  
 Meringue Italienne au miel 500g  
 Mélanger tous les ingrédients excepté  
 la meringue, qui sera incorporée à la  
 fin.

### NOUGAT DE MONTELMAR

Griller au four 400g de noisettes, 400g  
 d'amandes ; ajouter 200g de pistaches.  
 Cuire 500g de miel, 100g de glucose à  
 125° C. En même temps cuire 1000g  
 de sucre semoule et 150g de glucose  
 à 160° C.

Verser successivement sur les 8 blancs  
 d'œufs montés et incorporer à la feuille  
 les fruits secs. Etendre aussitôt sur  
 papier et découpez avant complet  
 refroidissement.

### OPERA

Au pinceau, glacer la première abaisse  
 de joconde à l'aide de pâte à glacer  
 brune. Après reprise, la retourner  
 dans un cadre 40 x 60 x 2,5 cm.  
 Puncher à l'aide d'un demi-litre de  
 sirop au café cette abaisse ainsi que  
 les deux suivantes.

Garnir de 600g de crème au beurre au  
 café. Mettre une nouvelle abaisse de  
 biscuit et garnir de 600g de ganache.  
 Mettre la dernière abaisse de biscuit et  
 finir avec 400g de crème au beurre  
 café. Réserver au frais, puis glacer  
 entièrement avec le glacage Opéra.

### PAIN DE GENES AU CHOCOLAT ET AU GINGEMBRE

Monter ensemble :  
 Amande en poudre 500g  
 Sucre semoule 500g  
 Œufs 16  
 Incorporer :

Farine type 45 100g  
 Féculé 100g  
 puis le beurre fondu 250g  
 et le gingembre confit 120g

### PANFORTE CASERECCIO

Noix 150g  
 Amandes 150g  
 Fruits confits 250g  
 Epices (muscade et cannelle) 5g  
 Farine 175g  
 Miel 150g  
 Sucre glace 225g

Passer les amandes et les noix au four.  
 Hacher après refroidissement et mé-  
 langer avec les fruits, la farine, et les  
 épices.

Cuire à 120 degrés le sucre, le miel et  
 un peu d'eau.

Mélanger le tout et mouler dans un  
 petit cercle chemisé de papier.

Cuire dans un four à 150°C environ 30  
 minutes.

### PARFAIT A LA ROSE

Faire infuser 50g de pétales de roses  
 dans 0,8 litre de sirop à 1260 densité,  
 chinoiser.

Pocher au bain-marie :

jaunes d'œufs 32  
 le sirop d'infusion  
 Fouetter jusqu'à complet refroi-  
 dissement et incorporer un litre de  
 crème fouettée et 150g de liqueur de  
 rose (Grèce) ou 24 ml d'essence de  
 rose (Indes).

Afin d'obtenir un goût plus parfumé il  
 est possible d'ajouter de l'huile  
 essentielle de rose. Attention à utiliser  
 avec parcimonie : une goutte ou deux  
 suffisent la plupart du temps.

### PARFAIT AU CAFE

Sirop à 1260 densité 1 litre

Jaunes d'œufs 32  
 Crème fouettée 1 litre  
 Extrait de café 80g

### PARFAIT AU CHOCOLAT

Faire bouillir :  
 Lait 1 litre

Sucre semoule 400g

Verser sur le mélange :

Sucre semoule 750g

Jaunes d'œufs 600g

Chinoiser et pocher jusqu'au bouillon  
 et monter en troisième vitesse.

Incorporer :

Couverture mi-amère 1300g

Pâte de cacao 200g

Crème fouettée 2000g

### PARFAIT D'ERABLE AUX PIGNONS

Jaunes d'œufs 32

Sirop 1260 densité 1/2 litre

Sirop d'érable 1/2 litre

Crème fouettée 2000g

Pignons 400g

Mélanger les pignons avec du sirop à  
 1260 densité et caraméliser au four.

### PATE A CIGARETTE

Sucre glace 750g

Beurre pommade 750g

Blancs d'œufs 24

Farine type 45 550g

### PATE A FRIRE

Farine 400g

Levure chimique 10g

Sel 10g

Sucre semoule 60g

Jaunes d'œufs 3

Blancs d'œufs 3

Huile 30g  
 Lait 350g

Mélanger la farine, la levure chimique,  
 le sel, le sucre avec le lait ajouter les  
 jaunes puis les blancs d'œufs serrés  
 au sucre.

### PATE A PAQUET

Beurre 250g

Sucre glace 500g

Blancs d'œufs 14

Farine 250g

Crémer le beurre et le sucre glace,  
 incorporer la farine et progressivement  
 les blancs d'œufs.

### PATE A RAVIOLI

Farine de type 45 300g

Semoule fine 200g

Sel 5g

Miel 50g

Beurre 60g

Jaunes d'œufs 5

Eau

### PATE DE FRUIT

Purée de fruit 1000g

Sucre semoule 100g

Pectine 20g

Sucre semoule 1000g

Glucose 150g

Cuire à 108°-109°C ou 73-74 au  
 réfractomètre, hors du feu. Ajouter  
 10g d'acide tartrique mélangé à  
 autant d'eau.

Couler en cadre ou coffret amidon.  
 Après refroidissement rouler dans le  
 sucre cristal.

### PATE DE HARICOTS ROUGES

Haricots rouges	500g
Sucre semoule	550g
Sel une pincée	

Porter trois fois de suite les haricots à ébullition en prenant soin de changer d'eau à chaque reprise. La quatrième fois, recouvrir les haricots avec seulement 5 centimètres d'eau et bien les cuire. Egoutter et presser fortement. Passer au mixer jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Cuire la pâte à feu moyen en y incorporant le sucre et le sel, vous devez obtenir une pâte consistante. Laisser refroidir.

### RIZ A L'IMPERATRICE

Cuire 150g de riz dans 1 litre de lait avec 100g de sucre semoule. Effectuer une anglaise avec 1,5 litre de lait, 350g de sucre, 15 jaunes d'œufs et 8 feuilles de gélatine, incorporer au premier appareil, faire refroidir, ajouter 1 litre de crème fouettée et 400g de fruits confits plus 150g de bananes séchées hachées. Mouler et réserver au frais.

### SABAYON CREMEUX AU CHAMPAGNE

Champagne	200g
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	100g
Crème fleurette	200g

### SACHER

Beurre	700g
Sucre semoule	750g
Chocolat fondu	500g
Jaunes d'œufs	32
Poudre de cacao	100g
Farine type 45	1200g
Blancs d'œufs	32

Certains ajoutent quelques grammes

de levure chimique afin d'obtenir un biscuit plus léger.

### SAUCE AU POIVRE VERT

Faire un litre de crème anglaise normale dans laquelle vous incorporez 30 grains de poivre frais préalablement cuits dans l'eau.

### SAUCE AUX AGRUMES

Cuire au caramel :	
Sucre semoule	300g
Miel	200g
Décuire avec :	
Jus de citron,	100g
Pamplemousse	200g
Jus d'orange	100g

### SAUCE CAMEL-ORANGE OU MANDARINE

Sucre semoule cuit au caramel	500g
Jus d'orange	300g
Grand Marnier	100g

Remplacer le jus et l'alcool pour la sauce à la mandarine par de la mandarine impériale et le jus.

### SAVARIN

Farine type 45	1000g
Sucre semoule	70g
Sel	25g
Levure fraîche	30g
Œufs	10
Eau	200g
Beurre fondu	300g

### SORBETS

#### Sirop de Base

Eau	1 litre
Sucre semoule	700g

Glucose	250g
Stabilisant (facultatif)	

### Sorbet à la Krick (Cerise)

Bière Krick	1 litre
Sirop de base	1 litre
Titre à 1107	

### Sorbet à la Mandarine au Mangostan ou à la Pomme Verte

Pulpe	1 litre
Sirop de base	0,7 litre
Titre à 1133	

### Sorbet à la Passion au Pamplemousse Rose ou au Salak

Pulpe	1 litre
Sirop de base	2 litres
Titre à 1133	

### Sorbet à la Rhubarbe, à la Framboise, au Kiwi, au Kalamansi ou à la Mure

Pulpe	1 litre
Sirop de base	1,5 litre
Titre à 1133	

### Sorbet au Citron Vert

Jus de citron	1 litre
Sirop de base	4 litres
Titre à 1133	

### Sorbet au Tamarin Frais

Faire bouillir 900g d'eau, incorporer 1000g tamarin frais acide, pocher le tamarin à feu frémissant. Réduire en purée au mixeur et chinoiser. Ajouter 1,3 litre de sirop de base. Réajuster et titrer à 1130 densité. La couleur du sorbet varie du marron clair au vert

pâle selon la maturité du fruit.

### Sorbet au Thé Vert

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	100g
Eau	2,5 litres
Sucre	1000g
Thé vert	50g

Effectuer séparément une anglaise et un sorbet en infusant le thé au maximum 5 minutes. Chinoiser, mélanger les deux préparations, turbiner.

### Sorbet aux Fraises des Bois, à l'Ananas, au Litchi, à l'Abricot et au Corossol

Pulpe	1 litre
Sirop de base	1 litre
Titre à 1133	

### Sorbet Bergamote

Eau	1 litre
Sucre	500g
Feuilles de bergamote	8
Titre à 1133	

### Sorbet de Tamarin Acide

Pâte de tamarin	100g
Sirop à 1142 densité	1l
Titre à 1133	

Faire infuser le tamarin durant 5 minutes dans le sirop chaud.

### SOUFFLE GLACE A LA GROSSEILLE OU AU MAQUEREAU

Faire une meringue Italienne avec :  
Blancs d'œufs 16

Sucre semoule	1000g
Incorporer :	
Purée de fruit	1 litre
Crème fouettée	1000g

### SOUFFLE GLACE A L'ANANAS

Faire une meringue Italienne avec :	
Blancs d'œufs	8
Sucre semoule	500g

Incorporer successivement :	
Pulpe d'ananas concentrée	1000g
Rhum blanc	100g
Crème fouettée	1000g

### SOUFFLE GLACE DE REGIME A LA POMME VERTE

Purée de pomme verte	1 litre
Fromage blanc à 0 %	400g
Edulcorant	20g
Crème fouettée	150g
Meringue Italienne	300g
(140g de blancs, 170g de sucre)	

### SOUPE DE TAPIOCA AUX MURES

Tapioca	500g
Eau	2,5 litre
Sucre semoule	1000g
Pulpe de mûres	1000g
Porter l'eau à ébullition verser le tapioca et retirer du feu.	
Après complète cuisson, incorporer le sucre et la pulpe et effectuer un semi-turbinage.	

### SOUPE DE VIN D'AGRUMES ET DE CASSIS

Vin de bourgogne	1 litre
Cassis	50g
Ou crème de cassis	100g
Oranges tranchées	2
Citron vert	1/2
Sucre	150g
Jus d'orange	100g

### SUCCES

Mélanger :	
TPT aux amandes	500g
Farine	100g
Incorporer à :	
10 blancs montés avec 100g de sucre	
Cuisson à 200° C	

### SUCCES A LA NOIX DE COCO

Mélanger :	
TPT noix de coco	500g
Farine	100g
Incorporer :	
Blancs d'œufs montés	10
Sucre semoule	100g
Cuisson à 200° C	

### SUCRE SOUFFLE

Sucre semoule	1000g
Eau	400g
Glucose	400g
Cuire à 148° C	

### SUCRE TIRE

Sucre semoule	1000g
Eau	400g
Glucose	400g
Acide citrique 16 gouttes	
(1/2 volume d'acide citrique pour 1/2 volume d'eau chaude)	
Cuire à 156°-157° C	

### TERRINE D'AVOCAT

Purée d'avocat	1000g
Jus de citron	1
Miel	200g
Feuilles de gélatine	6
Crème fouettée	500g

### TERRINE DE PRUNEAUX

Porto	0,750 litre
Feuilles de gélatine	10
Sucre semoule	100g
Pruneaux dénoyautés et gonflés	1600g
Pignons	150g

Porter à frémissement le porto, le sucre et les pruneaux environ 5 minutes. Incorporer la gélatine puis les pignons. Mouler. La prise étant lente il est conseillé de fabriquer la terrine la veille.

### TRUFFES AU CAFE

Crème fleurette	1 litre
Pâte de cacao	150g
Couverture mi-amère	500g

Couverture au café	650g
Couverture d'enrobage	500g
Poudre de cacao	150g

### TRUFFES AU CHOCOLAT AMER

Crème fleurette	1 litre
Glucose	300g
Beurre	160g
Chocolat mi-amer	2000g
Couverture d'enrobage	800g
Poudre de cacao	250g

### TRUFFES AU THE

Thé noir de chine	100g
Eau	260g
Crème fleurette	1500g
Glucose	400g
Beurre fin	250g
Couverture noire	2800g
Couverture d'enrobage	1000g
Poudre de cacao	350g

### YOGHOURT MAISON

Faire bouillir :	
lait	1 litre
poudre de lait	50g

Ajouter la présure à 32° C (suivre les instructions du fabricant) ou 50g de yoghurt déjà fini.

Garder dans un endroit tempéré jusqu'à ce que l'appareil épaississe puis réserver au réfrigérateur. Au moment du service, un peu de crème peut-être incorporer.

# Index

## PLATE DESSERTS

Almond and Green Pepper	
Brownie	143
Anise Baba	114
Apple Doily	46
Asia Flavour	86
Assorted Small Soufflés	82
Avocado Terrine	100
Baked Alaska	121
Baklava	19
Banana Concorde Cake	91
Banana Skewers	149
Berries and Fresh Cheese Mousse	159
Black Forest	36
Black Poppy Seed Soufflé	87
Blancmange	39
Carrot Cake	94
Cartoon Fantasy	156
Charlotte d'Agen	73
Cheese Cake Duo	153
Chilled Blackberry and Tapioca Soup	115
Chocolate Feuillant	19
Chocolate Mousse Trio	103
Chocolate Parfait and Iced Physalis Mousse	74
Coconut Soufflé	105
Coffee Parfait	107
Colombier	38
Crispy Strawberries Feuillantine	112
Cup of Tea	147
Day and Night	17
Dora Yaki	25
The Durian "King of Asia"	44
Empress Rice with Pink Banana	65
Farandole of Desserts	163
Fresh Fig Soup	104
Fresh From the Forest	67
Fresh Fruit Mousseline Terrine	65
From Paris to Bangkok	79
Frou-Frou	28
Galangal Pineapple "Aumônière"	160
Gooseberry and Redcurrant Soufflé	23
Grandmother's Gratinated Fruits	14
Great Wall of China	101
Green Apple Crown	56
Guava Wontons	34
Halvas	143
Honey Eggs in Papaya Egg	

Cups	133
Honey and Walnut Icecream in Tulipan	97
Hong Kong Steam Pot	13
Iced Green Apple Soufflé	77
Iced Meringue Cake	139
Iced Nougat With Bee Pollen	131
Iced Pineapple Soufflé	122
Imperial Jujube Tart	35
Irish Mousse	151
Krick and Cherries	
Gratinated Sabayon	152
Layered Crispy Nougatine	117
Lime Cream Soufflé	133
Liquorice and Apricot Ravioli	120
Lovers' Dessert	54
Mandarin Pancakes Chaud-Froid	53
Mango and Glutinous Rice	158
Maple and Pine Kernel Parfait	159
Mangosteen Charlotte	29
Marble Cheese Cake	64
Mirabelle Plums and Greengage "Clafoutis"	132
Mirabelle Whirl	111
Mixed Spices Bavarian Napoléon Mousse	125
Old Souvenirs	128
Opéra Cake	26
Oven-Baked Custard	142
Panforte Casereccio	95
Pavlova	57
Peach Mignon	85
Peanut Delight	90
Pear and Blackcurrant Mousse	33
Pear Grenoble	43
Pear Puff Pastry	115
Pistachio Profiteroles	83
Poached Pears Soup in Citrus and Blackcurrant Wine	56
Pineapple "Cristallines"	28
Pink Grapefruit and Champagne Bavaoise	63
Planteur Mousse	135
Provence Delight	59
Prune Pancake Soufflés	148
Prune and Pine Kernel Terrine on Pistachio Sabayon	49
Pumpkin Tart	138
Raspberry and Chocolate Puff Pastry	66
Raspberry Summer Pudding	92

Red Gooseberry Puff Pastry	129
Rhubarb Mille-Feuilles in Fillo Dough	15
Sacher	35
Sago and Fruit Chartreuse	100
Sauternes Fruit Terrine	141
Sherbet Trilogy	24
Spiked Cocoa	91
Surprise	47
Sushi Plate	18
Timbale of Coconut and Raspberry	69
Tiramisu	76
Walnut Cake	148

## PETITS FOURS DISPLAY

Cartoon Display	156
Cornucopia	26
Drum	131
Far East Delight	160
Golden Cup	44
Harmonium	36
Krathong	122
Lincoln Hat	92
The Little Chef	112
Majestic	54
The Pinnacle of Pleasure	103
Steam Pot	147
Sweet Box	17
Wheelbarrow	74

## FRUIT CARVING

The Apprentice	126
Ben Hur	137
Cinderella in the Sonde Isles	99
Elegance	40
First Class	51
Moonlight Vision	70
Paradise Island	80
Samourai	109
Trio	20
Vision Delight	155

## ICE CARVING

Andaman Delight	136
Angel Chalice	145
Back from the Market	60
Eternal Spring	118

Midnight Sun	81
Morning Haze	108
Neptune's Crown	89
Sherbet Flow	50
Swan Lake	21
Winter	30

## BREAD

Bacon or Onion Bread	187
Brie or Italian Bread	188
Country Bread	187
French Bread	182
French "Poolish" Bread	182
Grissini	184
Lawosh Bread	189
Poppy Seed, Sesame or Salt Bread	189
Rye Bread	185
Soft Roll	185
Walnut Bread	187
Whole Bread	186

## FRUITS

Avocado	173
Breadfruit	170
Custard Apple	169
Carambola	178
Coconut	178
Durian	173
Garsluria	172
Guava	174
Jackfruit	179
Java Apple	175
Jujube	176
Langsat - Longkong	178
Lime or Kaffir Lime	177
Longan	176
Lychee	169
Mango	174
Mangosteen	171
Papaya	170
Persimmon	179
Pomegranate	177
Pomelo	168
Rambutan	172
Santol	174
Sapodilla	177
Tamarind	169
Watermelon	168
Zalacca	173

# Index

## LES DESSERTS A L'ASSIETTE

L'Assiette de Hong-Kong	13
Assortiment de Petits Soufflés	82
Aumônières d'Ananas au Galangal	160
Baba à l'Anis	114
Baklava	19
Bavaroise aux Epices	110
Bavaroise au Pamplemousse Rose et au Champagne	63
Le Blanc-Manger	39
Brochettes de Bananes	142
Brownie aux Amandes et au Poivre Vert	143
La Charlotte d'Agen	73
Charlotte au Mangoustan	29
Chartreuse de Fruits au Sagou	100
Chaud-Froid de Crêpes à la Mandarine	53
Clafoutis aux Reines-Claude et aux Mirabelles	132
Colombier	38
Concorde à la Banane	91
Coquetiers Tropicaux	133
Couronne de Pommes Vertes	56
Crème Brûlées	142
Crème Soufflée au Citron Vert	133
Crêpes Soufflées aux Pruneaux	148
Cristallines d'Ananas	28
Croustillant de Nougatine	117
Délice aux Cacahuètes	90
Délice de la Grande Muraille	101
Dentelle de Pommes	46
Dora Yaki	25
Le Dourian : "Roi de l'Asie"	44
Duo de Gâteaux au Fromage	153
Farandole de Desserts	163
Feuillant au Chocolat	19
Feuillante Croustillante aux Fraises	112
Feuilleté au Chocolat et à la Framboise	66
Feuilleté aux Maquereaux Rouges	129
Feuilleté de Poires	115
Forêt Noire	36
Le Frou-Frou	28
Fruits Gratifiés Façon Grand-Mère	14
Gâteau aux Carottes	94
Gâteau aux Noix	148
Gâteau de Fromage Marbré	64

Gaufrette de Saison	111
Glace de Provence	59
Glace Miel Noix en Tulipe	97
Le Grand Opéra	26
Gratin de Cerises à la Krick	152
Halvas	143
Hérisson	91
Le Jour et Nuit	17
Mangue et Riz Glutineux	158
Mille-Feuilles de Brick à la Rhubarbe	15
Le Monde de l'Imagination	156
Mousse au Cassis et à la Poire	33
Mousse au Fromage Blanc et aux Fruits Rouges	159
Mousse Glacée aux Physalis et Parfait au Chocolat	74
Mousse Irlandaise	151
Mousse Napoléon	125
Mousseline aux Fruits Frais	65
Noix de Coco Soufflée	105
Nougat Glacé au Pollen d'Abeille	131
Omelette Norvégienne	123
Panforte Casereccio	95
Parfait au Café	107
Parfait à la Rose	54
Parfait d'Erable aux Pignons	159
De Paris à Bangkok	79
Pavlova	57
Péché Mignon	85
Planteur des Iles	135
Poire à la Grenobloise	43
Profiteroles à la Pistache	83
Ravioli d'Abricot au Réglisse	120
Riz Impératrice à la Banane Rose	65
Le Sacher	35
Saveur d'Asie	86
Soufflé aux Graines de Pavot	87
Soufflé Glacé à la Pomme Verte	77
Soufflé Glacé à l'Ananas	122
Soufflé Glacé aux Groseilles et aux Maquereaux	23
Soupe Glacée de Tapioca aux Mûres	115
Soupe de Figues Fraîches	104
Soupe de Poires au Vin d'Agrumes et de Cassis	56
Souvenirs d'Antan	128
Sous-Bois	67
Summer Pudding à la Framboise	92

La Surprise	47
Sushi aux Fruits	18
Tarte au Potiron	138
Tarte Impériale à la Jujube	35
Tasse de Thé	147
Terrine d'Avocat	100
Terrine de Fruits au Sauternes	141
Terrine de Pruneaux aux Pignons et Sabayon à la Pistache	49
Timbale de Noix de Coco aux Framboises	69
Tiramisu	76
Trio de Mousses au Chocolat	103
Trilogie de Sorbets	24
Vacherin	139
Wontons de Goyave	34

## LES PETITS-FOURS

L'Amérique	92
Bonbonnière	17
Brouette	74
La Corne d'Abondance	26
Coupe d'Or	44
Douceurs d'Asie	160
Harmonium	36
Krathong	122
Le Majestueux	54
Le Monde Animé	156
Le Petit Chef	112
Plaisir du Palais	103
Steam Pot	147
Tambourin	131

## FRUITS SCULPTES

Apprentissage	126
Attention de Luxe	51
Ben Hur	137
Cendrillon aux Iles de la Sonde	99
Douceur des Iles	80
Elégance	40
Plaisir des Yeux	155
La Samourai	109
Le Trio	20
Vision Lunaire	70

## GLACE SCULPTEES

L'Abondance	50
Brume Matinale	108
Calice des Anges	145
La Couronne de Neptune	89

Le Lac des Cygnes	21
L'Hiver	30
Plaisir d'Andaman	136
Printemps Pétrifié	118
Retour du Marché	60
Le Soleil de Minuit	81

## LE PAIN

Gressin	184
Pain Brié ou Italien	188
Pain Brioché	185
Pain de Campagne	187
Pain Complet	186
Le Pain Français	182
Pains aux Graines de Pavots, de Sésames ou Sel de Mer	189
Pain au Lard ou aux Oignons	188
Pain Lawosh	189
Pain aux Noix	187
Le Pain de Seigle	185
Le Pain sur Poolish	184

## FRUITS

Arbre à Pain	170
Avocat	174
Carambole	178
Corossol	170
Dourian	173
Garlurria	172
Grenade	177
Goyave	175
Le Jaque	179
Jujube	176
Kaki	179
Langsat - Longkong	178
Lime ou Citron Gallet	177
Litchi	169
Longane	176
Mangue	174
Mangoustan	171
Noix de Coco	178
Pastèque	168
Papaye	171
Pomelo	168
Pomme de Java	175
Ramboutan	173
Salak	173
Santol	174
Sapotille	177
Tamarin	169

Nous ne pourrions pas finir ce livre sans remercier les personnes suivantes :

Geneviève Baudon

Patrick Guibaud

Jean-Marie Junillon

Christian Marmoret

Christian Mas

Over 150 original recipes for plate desserts plus petits four displays with detailed explanations in an easy to read appendix are presented in a superbly illustrated first section.

Fruit and ice carving is extensively covered followed by a comprehensive roundup of tropical fruits and finally, the authors detail recipes for bread.

Plus de 150 recettes originales de *desserts à l'assiette* auxquelles viennent s'ajouter des présentations de petits fours et un index de consultation aisé, tel est le contenu de la première partie de ce superbe ouvrage.

Les fruits et glaces sculptés ont également fait l'objet d'une recherche particulière au même titre que les chapitres sur les fruits tropicaux et les pains en restauration...



British born Tony Hanscomb whose Bangkok based company, First Frame Productions supplied all the photography for this book, is a photographer with an especially creative flair.

Since settling in Thailand Tony has created a whole range of innovative images for his clients in the advertising and public relations industries.

"I see my photographic work very much as part of a creative process," says Tony who is constantly seeking new ideas and inspirations.

Essentially a photographer who uses the camera much as an artist wields his brush, Tony has also gained considerable expertise in the design of computer-based images. Currently involved with innovative video techniques and applications, Tony is keen to realise the full potential of this aspect of his work whilst maintaining a high standard of photographic services for his clients throughout the region.



"The great merit of this book is that together with excellent presentation and original recipes, it provokes new interest in the neglected art of the plate dessert."

"Superbly illustrated for easy reference, the book will hold the attention of both the amateur and professional keen to increase their knowledge."

"Outre l'originalité des recettes, la finesse des présentations, ce livre a surtout le mérite de faire renaître l'art oublié, des prestigieux desserts à l'assiette"

"Magnifiquement illustré, de consultation aisée, l'ouvrage retiendra indubitablement, l'attention de tout professionnel débutant ou expérimenté, soucieux d'enrichir ses connaissances."

**Jean Millet**

Président de la Confédération Nationale  
de la Pâtisserie Confiserie Glacerie  
de France  
M.O.F.

### Technical information

Basic temperature : 132° F

Dough temperature : 75° F

Kneading time : first speed : 5 minutes

: second speed : 10 minutes

Incorporate the onions or bacon at the end of the kneading

Resting time : 30 minutes

Weigh and shape

Proving time : 2 hours

Bake at 450° F

## ■ *PAIN AU LARD OU AUX OIGNONS*

### Ingédients

1000g de farine type 55

500g d'eau

30g de levure

50g de beurre

25g de sel

Améliorant

300g d'oignons sautés

ou 300g de lard revenu au beurre

### Informations techniques

Température de base : 55° C

Température de la pâte : 24° C

Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes

: en deuxième vitesse : 10 minutes

Incorporer le lard ou les oignons en fin de pétrissage

Pointage : 30 minutes

Peser et façonner

Aprêt : 2 heures

Cuisson à 230° C

## ■ *BRIE OR ITALIAN BREAD*

### Ingredients

1000g of dough fermented for 6 hours

200g bread flour

40g butter

### Technical information

Dough temperature : 75° F

Kneading time : first speed : 8 minutes

Resting time : 5 minutes

Weigh and press the dough well when shaping

Proving time : 1 hour

Bake at 450° F



*Brie or Italian Bread*



*Black Poppy Seed, White Poppy Seed and Sesame Seed Bread*

## ■ *PAIN BRIE OU ITALIEN*

### Ingédients

1000g de pâte fermentée durant 6 heures

200g de farine type 55

40g de beurre