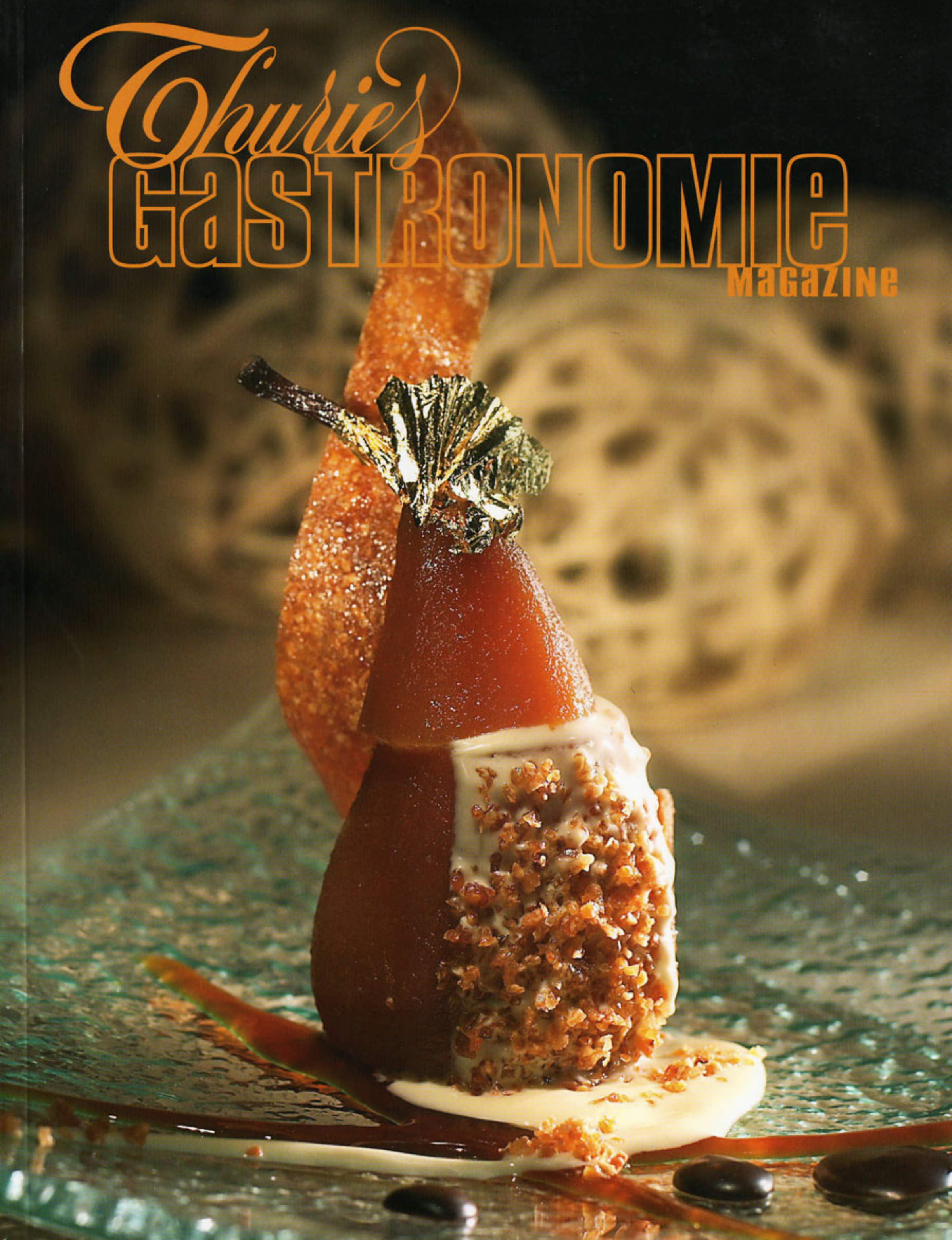


*Shurie's*  
**GASTRONOMIE**  
MAGAZINE





# Cyril Prud'homme

## Maison Pillon à Toulouse



**L**a Maison Pillon à Toulouse ? Une institution gourmande, une référence ! Pour prendre la responsabilité du laboratoire de cette grande institution toulousaine, Cyril Prud'homme, 28 ans, est arrivé à Toulouse voici quatre ans. Chocolatier chez Ladurée au côté de Pierre Hermé, à la Maison du Chocolat et responsable du poste entremets chez Fauchon, c'est un habitué des grandes maisons. «Toulouse est une ville dotée d'un formidable potentiel», estime le jeune responsable de fabrication. «La Maison Pillon dispose de tous les atouts pour suivre et anticiper son développement. À charge pour nous de continuer à construire sans jamais rien détruire».

Une boutique de chocolat avec un laboratoire visible depuis la rue, un salon de thé, *Le Petit Pillon*, trois boutiques pâtisserie et chocolat. La capitale de la région Midi-Pyrénées voit scintiller ses plus vivants reflets dans les larges vitrines des boutiques Pillon. Cyril Prud'homme, dès son arrivée, a été chargé par Hugues Sallier, le directeur de la Maison, de rationaliser la fabrication dispersée dans deux laboratoires distincts, trop étroits et vétustes.

Pas moins de dix-huit mois ont été nécessaires pour trouver, à quelques minutes du centre ville, le local adéquat (sur deux étages, un ancien entrepôt de 600 m<sup>2</sup> ayant appartenu aux usines Bréguet-Latécoère), pour agencer le matériel et optimiser au détail près la fabrication. «Il est toujours beaucoup plus délicat de contraindre le matériel selon la qualité du produit. Nous avons donc configuré les lieux en fonction de l'organisation qu'on voulait mettre en place», explique Hugues Sallier.

Le laboratoire était opérationnel au début du mois de décembre 2004. Le 9 décembre, l'équipe de fabrication (une vingtaine de pâtissiers) était en place. Désormais, 80 % de la production (pâtisserie, glacier, traiteur) est acheminée tous les matins vers les boutiques du centre ville. Seul le chocolat est toujours fabriqué dans la boutique de la rue du Languedoc dans un laboratoire séparé de la rue par une seule et immense baie vitrée.



Les deux boutiques Pillon de la rue d'Austerlitz.

Cyril Prud'homme nous présente les desserts et le chocolat de la maison Pillon. Il nous confie en avant-première la recette de sa bûche «Ogitanie», qui sera diffusée en boutique à Toulouse en décembre prochain. Chocolatier de cœur et de formation, il nous présente également trois nouvelles recettes de chocolat : «Acidulé à la mûre», «Palais vanillé» et «Noisetine».

X.B.

Reportage : Pascal Lattes  
Rédaction culinaire : Jean-Luc Denonain



Hugues Sallier



L'équipe du laboratoire Pillon.  
Une moyenne d'âge de 24, 25 ans.  
Autour de Cyril Prud'homme :  
1 - Colette Paschetta (second)  
20 ans de maison !  
2 - Véronique Michel  
(responsable de la chocolaterie)  
3 - Marc Della Siega (second)

## Préparations

### biscuit chocolat sans farine

Pour bûche p. 50 et entremets p. 54 et 60.

◆ **Ingrédients** environ  
2 plaques (de 40 x 60 cm)

360 g	Jaunes d'œufs (soit 18)
565 g	Blancs d'œufs (soit 19)
500 g	Sucre semoule
140 g	Cacao en poudre (Valrhona) tamisé

**Procédé** Monter les jaunes d'œufs. Monter également les blancs et les serrer avec le sucre semoule. Détendre les jaunes avec la moitié des blancs, verser le tout sur les blancs montés restants, mélanger délicatement en incorporant le cacao en poudre en pluie. Dresser environ 780 g d'appareil sur plaque, cuire dans un four à sole à 220-230°, clé fermée, pendant 8 à 10 minutes.

### glaçage chocolat Pur Caraïbes

Pour bûche et entremets p. 49, 50, 53, 55, 60.

◆ **Ingrédients**

400 g	Sirop à 30° B
550 g	Crème liquide
100 g	Glucose
300 g	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)
900 g	Pâte à glacer

**Procédé** Porter le sirop à 60-65° avec la crème et le glucose. Verser sur la couverture et la pâte à glacer fondues à 45°. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant, en évitant d'incorporer de l'air à l'intérieur de la masse.

*Cyril Prud'homme*

### biscuit sacher au chocolat

Pour bûche et entremets p. 49, 53 et 55.

◆ **Ingrédients** environ  
3 plaques (de 40 x 60 cm)

860 g	Pâte d'amande (à 65 %)
520 g	Sucre semoule (260 + 260)
300 g	Œufs (soit 6)
420 g	Jaunes d'œufs (soit 21)
200 g	Pure pâte de cacao
500 g	Blancs d'œufs (soit 17)
100 g	Cacao en poudre (Valrhona)
200 g	Farine T45
200 g	Beurre doux

**Procédé** Dans un batteur avec la feuille, détendre la pâte d'amande avec 260 g de sucre, ajouter les œufs et les jaunes, en les versant régulièrement en petite quantité et monter en vitesse moyenne. Incorporer la pâte de cacao fondue à 45°, puis détendre l'appareil avec une partie des blancs montés et serrés avec le sucre restant. Mélanger le tout en incorporant, en pluie, le cacao en poudre et la farine tamisés ensemble, ajouter le beurre fondu à 48-50°. Étaler la masse sur des feuilles de papier cuisson, cuire dans un four à sole à 220-230°, clé fermée, pendant 8 à 10 minutes.

### praliné feuilleté

Pour entremets p. 53.

◆ **Ingrédients**  
environ 6 entremets

180 g	Couverture lactée (Jivara - Valrhona)
320 g	Pâte de noisette
80 g	Beurre doux en pommade
120 g	Feuillantine

**Procédé** Mélanger la couverture fondue à 40-45° avec la pâte de noisette, ajouter le beurre en pommade, puis ajouter la feuillantine en remuant délicatement pour ne pas l'écraser. Étaler la masse entre deux feuilles de papier cuisson ou silpat, sur une épaisseur de 2 à 3 mm, réserver au grand froid.

### ganache onctueuse au Grand Marnier

Pour entremets p. 53.

◆ **Ingrédients**  
environ 6 entremets

235 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
75 g	Glucose
235 g	Couverture noire
235 g	Couverture lactée
50 g	Grand Marnier
75 g	Beurre doux

**Procédé** Porter à ébullition la crème avec le glucose, verser sur les couvertures fondues à 35-38° et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant (Robot-Coupe). Lorsque la ganache est bien liée, ajouter progressivement le Grand Marnier, puis, toujours à l'aide du mixeur, incorporer le beurre tempéré et coupé en petits morceaux. Dresser aussitôt à une température de 32-34° environ.

### biscuit génoise chocolat

Pour entremets p. 54.

◆ **Ingrédients** environ  
2 plaques (de 40 x 60 cm)

510 g	Œufs (soit 10)
250 g	Sucre semoule
65 g	Sucre inverti
100 g	Beurre doux fondu à 40-45°
165 g	Farine T45
140 g	Poudre à lever
40 g	Poudre de cacao (Valrhona)
85 g	Poudre d'amande

**Procédé** Au bain-marie, monter les œufs avec le sucre et le sucre inverti, jusqu'à l'obtention d'une température de 45-50°, puis refroidir dans un batteur en vitesse moyenne. Mélanger une partie de l'appareil monté dans le beurre, ajouter le restant, incorporer en pluie la farine tamisée avec les poudres à lever, de cacao et d'amande. Dresser sur plaques, cuire dans un four à sole à 220-230°, clé fermée, pendant 8 à 10 minutes.



## bûche ogitanie

**Montage** Chemiser un grand moule «éclat» (Valrhona) avec de la crème bavaroise au chocolat et insérer le montage crémeux au café/bavaroise au pain d'épices. Finir de garnir le moule jusqu'à 1/2 cm du bord avec la bavaroise au chocolat (voir p. 52) et fermer avec un biscuit sacher au chocolat (voir p. 48) ; bloquer au grand froid.

**Finition et présentation** Démouler la bûche, la pulvériser au pistolet chocolat, napper partiellement avec du glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir p. 48). Décor : au choix.

**Vin conseillé** Rasteau V.D.N. 2000. Robe sombre et superbe, arômes de fruits rouges confiturés rehaussés d'épices. Accord juste et riche.



### crèmeux au café

◆ **Ingrédients**  
environ 3 bûches

50 g	Grains de café broyés (du Costa Rica)
890 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
250 g	Jaunes d'œufs (soit 13)
140 g	Sucre semoule
3,5	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 7 g)

**Procédé** Infuser à 85° les grains de café dans la crème pendant 6 à 8 minutes, chinoiser, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre, cuire à la nappe. Hors du feu, incorporer la gélatine, couler environ 400 g d'appareil dans des tubes pvc (de 3 cm de diamètre et de 60 cm de longueur). Bloquer au grand froid.

### bavaroise au pain d'épices

◆ **Ingrédients**  
environ 6 bûches

1,310 kg	Lait entier
6 g	Épices en poudre pour pain d'épices

3	Étoiles de badiane (anis étoilé)
2	Bâtons de cannelle (de Ceylan)
90 g	Miel (de chêne)
500 g	Pain d'épices
460 g	Jaunes d'œufs (soit 23)
21	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 42 g)
1,315 kg	Crème liquide fouettée (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Chauffer le lait avec les épices à pain d'épices, badiane, cannelle et miel à 85°. Ajouter le pain d'épices coupé en petits dés, laisser infuser pendant 3 à 4 minutes, retirer les épices, puis mixer ; verser sur les jaunes, cuire le tout à la nappe. Hors du feu, ajouter la gélatine, mixer à nouveau, puis refroidir à 35-40°. Incorporer 1/3 de la crème fouettée, mélanger à l'aide d'une maryse, puis ajouter la crème fouettée restante, dresser aussitôt dans des moules «U» (Valrhona), en insérant un cylindre de crèmeux au café, bloquer au grand froid.

## bûche glacée pistache chocolat

**Montage** Chemiser un moule «grand U» (Valrhona) avec le parfait au chocolat, insérer la crème glacée à la pistache, fermer avec une bande de biscuit chocolat sans farine (voir p. 48) ; bloquer au surgélateur.

**Finition et présentation** Démouler la bûche, la pulvériser au pistolet chocolat noir, la glacer partiellement avec le glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir p. 48). Décor : motifs en nougatine au gruë de cacao et en chocolat, cachet maison.

**Vin conseillé** Champagne Brut Rosé. S'il a pris quelques années de cave, c'est encore mieux. Optez pour une cuvée ronde et fruitée.

### crème glacée à la pistache

◆ **Ingrédients**  
environ 2 bûches

1,565 kg	Lait entier
385 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
190 g	Pâte de pistache pure
94 g	Poudre de lait (à 0 % de M. G.)
314 g	Sucre
9 g	Stabilisateur composé (pour glace)
8 g	Monostérate de glycérol
82 g	Jaunes d'œufs (soit 4)
82 g	Sucre inverti
275 g	Pistaches hachées et grillées

**Procédé** Chauffer le lait et la crème avec la pâte de pistache. Mélanger ensemble poudre de lait, sucre, stabilisateur et monostérate, en prélever une partie, la mélanger aux jaunes d'œufs avec le sucre inverti. Ajouter successivement dans les liquides chauds, le mélange des produits secs, puis le mélange des jaunes d'œufs. Cuire à la nappe (84-86°). Chinoiser et mixer aussitôt ; refroidir rapidement, maturer pendant au moins 12 heures au froid. Mixer et turbiner ; dès la sortie de la turbine, incorporer les pistaches hachées grillées. Mouler aussitôt dans des moules «U» (Valrhona) ; bloquer au grand froid.

### parfait au chocolat

◆ **Ingrédients**  
environ 2 bûches

225 g	Blancs d'œufs (soit 7)
375 g	Sucre semoule
750 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.) fouettée
770 g	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)

**Procédé** Dans un batteur, monter à 55-60° les blancs d'œufs avec le sucre semoule en fouettant ; obtenir une meringue suisse. Refroidir en vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une température de 35°.

Incorporer 1/3 de la crème fouettée dans la couverture fondue, puis ajouter la meringue suisse ; mélanger délicatement la crème fouettée restante, dresser aussitôt et faire prendre au grand froid.

### nougatine au gruë de cacao

◆ **Ingrédients**

220 g	Beurre doux
100 g	Lait entier
100 g	Glucose
300 g	Sucre semoule
6 g	Pectine NH
300 g	Gruë de cacao (Valrhona)

**Procédé** Chauffer le beurre à 65° avec le lait et le glucose. Ajouter le sucre semoule et la pectine mélangés ensemble, remuer vigoureusement à l'aide d'un fouet. Cuire le tout à 110°, puis incorporer le gruë de cacao. Séparer la masse en deux, les étaler entre deux feuilles de silpat à l'aide d'un rouleau, et le plus finement possible. Enlever le silpat du dessus, cuire dans un four ventilé à 180° pendant 8 à 10 minutes environ.

**À savoir** On peut détailler des morceaux de nougatine ; dans ce cas, il est nécessaire de détailler avant et après la cuisson.

*Cyril Prud'homme*





## Préparations

### pâte sucrée

Pour tarte p. 56 et 61.

#### ◆ Ingrédients

300 g	Beurre doux
500 g	Farine T55
190 g	Sucre glace amylicé (à 3 %)
60 g	Poudre d'amande
2 g	Vanille en poudre
2 g	Extrait naturel de vanille liquide
4 g	Sel fin
115 g	Œufs (soit 2)

**Procédé** Dans un batteur avec la feuille ou le crochet, sabler le beurre tempéré avec la farine, ajouter le sucre glace tamisé avec la poudre d'amande, la vanille et le sel, puis incorporer les œufs ; obtenir une pâte homogène, réserver au froid pendant au moins 12 (à 24) heures.

### pâte à sablé breton

Pour tartelette p. 56.

#### ◆ Ingrédients

200 g	Jaunes d'œufs (soit 10)
425 g	Sucre semoule
500 g	Beurre doux en pommade
625 g	Farine T45
8 g	Fleur de sel
30 g	Levure chimique

**Procédé** Dans un batteur, monter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter le beurre en pommade puis la farine tamisée avec la fleur de sel et la levure chimique, réserver au froid.

### bavaroise au chocolat

Pour entremets p. 49.

#### ◆ Ingrédients

environ 6 bûches

Crème anglaise :

500 g	Lait entier
500 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
210 g	Jaunes d'œufs (soit 10)
95 g	Sucre semoule
4	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

333 g	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)
1,3 kg	Couverture noire (Caraque - Valrhona)
1,8 kg	Crème liquide fouettée (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la gélatine, verser sur les couvertures hachées, puis à l'aide d'un fouet, en remuant du centre vers l'extérieur, créer une émulsion. Affiner la texture à l'aide d'un mixeur plongeant. Refroidir à 42-44°, incorporer 1/3 de la crème fouettée à l'aide d'une maryse, puis ajouter la crème restante ; dresser aussitôt.

### crème brûlée à l'orange sanguine

Pour entremets p. 53.

#### ◆ Ingrédients

environ 6 entremets

105 g	Pulpe d'orange sanguine
25 g	Zestes d'oranges frais
190 g	Sucre semoule
835 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
290 g	Jaunes d'œufs (soit 15)

**Procédé** Chauffer la pulpe d'orange avec les zestes et le sucre semoule. Lorsque ce dernier est entièrement fondu, ajouter la crème liquide, puis les jaunes d'œufs.

Couler la crème dans des silpats ronds de 16 cm de diamètre, cuire dans un four ventilé à 100° pendant 45 minutes à 1 heure ; bloquer au grand froid.

### nougatine à la pistache

Pour entremets p. 54.

#### Recette et procédé

environ 6 entremets

Cuire 225 g de sucre semoule avec 90 g de glucose et 65 g d'eau jusqu'au caramel clair, ajouter 360 g de pistaches entières légèrement grillées, bien mélanger à la spatule en bois, incorporer 20 g de beurre doux. Étaler la nougatine entre deux silpats (ou 2 feuilles de papier cuisson), le plus finement possible et laisser refroidir. Mixer, tamiser, réserver.

### macarons

Pour petits gâteaux p. 57.

#### ◆ Ingrédients

environ 80 macarons

800 g	Vieux blancs d'œufs (soit 27)
400 g	Sucre semoule fin
16 g	Blancs d'œufs déshydratés
2 g	Crème de tartre
1 kg	Poudre d'amande
1,350 kg	Sucre glace amylicé (à 3 %)

**Procédé** Monter les blancs et les serrer avec le sucre semoule mélangé avec la crème de tartre et les blancs d'œufs déshydratés, puis ajouter en pluie le mélange poudre d'amande et sucre glace. Bien faire retomber l'appareil, dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille (n° 12) sur un papier cuisson. Cuire dans un four ventilé à 130-140° pendant 15 minutes environ. Surveiller attentivement la cuisson, pour que les macarons ne prennent pas de couleur.

**À savoir** Coloration des macarons : en fin de montage des blancs, ajouter 2 g de colorant jaune et 3 g de colorant vert pour obtenir des macarons verts ; pour les roses, ajouter 4 g de colorant rouge.

### streusel amande pistache

Pour tarte p. 61.

**Recette et procédé** Dans un batteur, verser 200 g de beurre doux froid et coupé en petits dés, puis 200 g de sucre cassonade tamisé avec 200 g de farine, 130 g de poudre d'amande et 70 g de poudre de pistache. Mélanger en vitesse lente jusqu'à ce que la masse forme des petits morceaux irréguliers, réserver au froid.





## sabayon orange

**Montage** Dans un cercle de 3,5 cm de hauteur et de 18 cm de diamètre, déposer un disque de praliné feuilleté (voir p. 48), dresser une fine couche d'environ 150 g de ganache onctueuse au Grand Marnier (voir p. 48). Disposer un disque de biscuit chocolat sans farine de 16 cm de diamètre, couler une couche de sabayon lacté jivara. Démouler et appliquer un disque de crème brûlée à l'orange sanguine (voir p. 52), finir de garnir et lisser le cercle avec du sabayon lacté jivara ; bloquer au grand froid.

**Finition et présentation** Décercler l'entremets, le napper entièrement avec du glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir p. 48). Décor : au choix.

**Vin conseillé** Cadillac 2001. Robe d'or et effluves de miel et d'orange confite, douceur caressante...

## biscuit chocolat sans farine

◆ **Ingrédients** environ  
2 plaques (de 40 x 60 cm)

240 g	Jaunes d'œufs (soit 12)
690 g	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)
160 g	Beurre doux
720 g	Blancs d'œufs (soit 24)
440 g	Sucre semoule

**Procédé** Dans un batteur, monter les jaunes d'œufs, ajouter la couverture fondue avec le beurre à 45°, détendre avec la moitié des blancs montés et serrés avec le sucre semoule. Verser sur les blancs restants, mélanger délicatement. Étaler sur plaques avec papier cuisson, cuire dans un four à sole à 200-210°, clé fermée, pendant 8 à 10 minutes.

*Cyril Prud'homme*

## sabayon lacté jivara

◆ **Ingrédients**  
environ 6 entremets

175 g	Eau
50 g	Poudre de lait (à 0 % de M. G.)
200 g	Jaunes d'œufs (soit 10)
20 g	Sucre semoule
25 g	Glucose
5	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 10 g)
440 g	Couverture lactée (Jivara - Valrhona)
500 g	Crème liquide fouettée (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Dans la cuve d'un batteur, verser l'eau avec la poudre de lait, les jaunes d'œufs, le sucre et le glucose. Placer la cuve au bain-marie et pocher le sabayon à 85°. Refroidir aussitôt en vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une température de 35-40°. Prélever 1/3 du sabayon, ajouter la gélatine fondue et mélanger le tout. Incorporer la couverture fondue dans le sabayon à l'aide d'une maryse, puis la crème fouettée ; dresser aussitôt.



## sicilien

**Montage** Chemiser un cercle de 4 cm de hauteur et de 18 cm de diamètre avec un rhodoïd. Déposer dans le fond un disque de biscuit chocolat sans farine (voir p. 48) de 16 cm de diamètre, dresser une fine couche de bavaroise Pur Caraïbes, parsemer des brisures de nougatine à la pistache (voir p. 52). Disposer un disque de biscuit génoise chocolat (voir p. 48), démouler et appliquer une crème brûlée à la pistache. Finir de garnir le cercle avec la bavaroise Pur Caraïbes, bloquer au grand froid.

**Finition et présentation** Décercler l'entremets, le napper entièrement avec du glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir p. 48). Décor : au choix.

**Vin conseillé** Passito di Pantelleria. Un grand vin liquoreux sicilien, au bouquet de fruits confits et de roses séchées.

## crème brûlée à la pistache

◆ **Ingrédients**  
environ 6 entremets

500 g	Lait entier
1	Gousse de vanille fendue et grattée
40 g	Pâte de pistache pure
50 g	Pâte de pistache naturelle colorée
250 g	Jaunes d'œufs (soit 12)
180 g	Sucre semoule
500 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Chauffer le lait à 85°, ajouter et infuser la vanille pendant 3 minutes, puis verser petit à petit sur les pâtes de pistache afin d'éviter la formation de grumeaux.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre (sans blanchir le mélange) et délayer avec la crème liquide.

Versez le lait «à la pistache» tempéré sur la deuxième masse, mixer le tout, couler la crème dans des flexipans ronds de 16 cm de diamètre, puis cuire dans un four ventilé à 100° pendant 45 à 60 minutes ; bloquer au grand froid.

## bavaroise Pur Caraïbes

◆ **Ingrédients**  
environ 6 entremets

900 g	Lait entier
400 g	Jaunes d'œufs (soit 20)
400 g	Sucre semoule
7	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 14 g)
1,120 kg	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)
1,6 kg	Crème liquide fouettée (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Identique à la bavaroise au chocolat (voir p. 52).





## élégance

**Montage** Chemiser un cercle de 4 cm de hauteur et de 18 cm de diamètre avec un rhodoïd, puis monter par couches : un disque de biscuit sacher au chocolat (voir p. 48) de 16 cm de diamètre, une fine couche de crème bavaroise lactée au caramel, un disque de crémeux à la vanille et au basilic. Finir de garnir et lisser le cercle avec la crème bavaroise lactée au caramel, bloquer au grand froid.

**Finition et présentation** Pulvériser l'entremets au pistolet chocolat lait ; décercler. Décor : à l'aide d'un cornet, réaliser des motifs en glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir p. 48), feuilles de basilic, rose en chocolat blanc.

**Vin conseillé** Vin cuit de Provence. Préférez une cuvée sans excès de sucre et appréciez les arômes de caramel et de raisins cuits si originaux.

### crémeux à la vanille et au basilic «grand vert»

◆ **Ingrédients**  
environ 7 entremets

290 g	Lait entier
1 kg	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
1	Gousse de vanille fendue et grattée
5 g	Feuilles de basilic «grand vert»
345 g	Jaunes d'œufs (soit 17)
240 g	Sucre semoule
4	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 8 g)

**Procédé** Porter à ébullition le lait et la crème avec la gousse de vanille ; hors du feu, ajouter et laisser infuser les feuilles de basilic hachées grossièrement pendant 3 minutes environ.

Chinoiser sur les jaunes d'œufs mélangés avec le sucre (mais pas blanchis). Cuire le tout à la nappe (84-86°) ; verser aussitôt la crème anglaise obtenue dans une bassine inox froide, ajouter la gélatine puis mixer. Couler le crémeux dans des flexipans ronds de 16 cm de diamètre ; bloquer et réserver au grand froid.

### crème bavaroise lactée au caramel

◆ **Ingrédients**  
environ 7 entremets

135 g	Sucre semoule
255 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
180 g	Jaunes d'œufs (soit 9)
6 g	Feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 12 g)
580 g	Couverture lactée (Barry-Callebaut)
950 g	Crème liquide fouettée (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel brun, décuire avec la crème liquide tiédie, verser sur les jaunes d'œufs et cuire comme une crème anglaise. Hors du feu, ajouter la gélatine puis la couverture, tout en remuant à l'aide d'un fouet, en partant du centre vers l'extérieur, afin de créer une émulsion. Laisser refroidir l'appareil à 40-42°, incorporer 1/3 de la crème fouettée à l'aide d'une maryse, puis ajouter la crème fouettée restante ; dresser aussitôt.

## tartelette bretonne

**Procédé** Étaler la pâte à sablé breton (voir p. 52) sur 4 à 5 mm d'épaisseur, détailler des disques de 7 cm de diamètre et les cuire dans un four à sole à 155-165°.

**Finition et présentation** Au centre d'un sablé, démouler un dôme de crème brûlée à la vanille, puis napper avec un nappage neutre. Disposer des framboises fraîches.

Décor : morceaux de gousse de vanille séchés, cachet maison.

**Vin conseillé** Pommeau de Normandie. Une gourmandise à redécouvrir, aux arômes enjôleurs de Calvados et de pommes.

## crème brûlée à la vanille

### ◆ Ingrédients

435 g	Lait entier
435 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
2	Gousses de vanille fendues et grattées
220 g	Jaunes d'œufs (soit 11)
160 g	Sucre semoule

**Procédé** La veille, chauffer le lait et la crème liquide avec les gousses de vanille à 60-65°. Verser sur les jaunes mélangés avec le sucre et laisser infuser pendant 12 heures. Retirer les gousses de vanille, mixer l'appareil puis couler dans des flexipans en forme de dômes de 3 à 4 cm diamètre. Cuire dans un four ventilé à 100° pendant 40 minutes environ ; bloquer au grand froid.

## tartelette citron

**Finition et présentation** À l'aide d'une poche, garnir un fond de tartelette cuit en pâte sucrée (voir p. 52) avec de la crème aux citrons en formant un dôme. Couvrir le dôme de zestes de citrons et napper avec un nappage neutre.

**Vin conseillé** Muscat du Cap Corse. Finesse et expression tendre pour équilibrer l'alliance.

## crème aux citrons

### ◆ Ingrédients

250 g	Pulpe de citron jaune
250 g	Pulpe de citron vert
780 g	Sucre semoule
30 g	Zestes de citrons frais
650 g	Œufs entiers (soit 13)
975 g	Beurre doux

**Procédé** Porter les pulpes de citrons à ébullition avec le sucre et les zestes. Verser une partie de ce mélange sur les

œufs, puis mélanger le tout, cuire à la nappe (84-86°), pendant 1 à 2 minutes. Refroidir l'appareil à 41-42°, ajouter en une seule fois le beurre tempéré et coupé en petits morceaux ; mixer, réserver au froid pendant une nuit.

**À savoir** Il est possible de conserver cette crème au froid pendant 3 à 4 jours.

*Cyril Prud'homme*



## macaronade à la rose, fraises des bois et litchis



**Montage et présentation** Sur un macaron rose (voir p. 52), légèrement moucheté avec du colorant rouge, dresser de la mousseline à la rose, disposer autour des fraises des bois, garnir

de litchis, recouvrir d'un second macaron. Décor : pétale de rose rouge naturelle, paillettes or alimentaire (en bombe).

## mousseline à la rose

◆ **Ingrédients**  
environ 45 macarons

500 g	Crème pâtissière
6 g	Essence naturelle de roses
20 g	Eau florale de roses
125 g	Beurre doux

**Procédé** Identique à la mousseline à la pistache, remplacer les pâtes de pistache par les essences de roses.

## macaronade pistache fruits rouges

**Montage et présentation** Sur un macaron vert (voir p. 52), dresser de la mousseline à la pistache, disposer autour des framboises fraîches, recouvrir d'un second macaron parsemé de pistaches hachées et en poudre (avant la cuisson). Décor : framboise, groseilles, pétale de rose.

## mousseline à la pistache

◆ **Ingrédients**  
environ 45 macarons

500 g	Crème pâtissière
2 g	Extrait naturel de vanille liquide
50 g	Pâte de pistache pure
40 g	Pâte de pistache naturelle colorée
130 g	Beurre doux en pommade

**Procédé** Dans un batteur, mélanger la crème pâtissière avec la vanille et les pâtes de pistache, ajouter le beurre en pommade, monter le tout à grande vitesse. Si nécessaire, chauffer la cuve à l'aide d'un chalumeau ou d'un décapeur thermique pour lisser la crème.



## brioche cassis violette

**Procédé** Abaisser de la pâte à brioche bien froide au laminoir à 3 mm en formant un rectangle d'environ (40 x 60 cm). Passer l'abaisse obtenue au grand froid pendant 10 à 15 minutes environ. Écraser légèrement et dorer le bas de l'abaisse, puis étaler sur toute la surface restante l'appareil cassis violette (environ 450 g par plaque). Procéder comme pour des pains aux raisins, rouler de haut en bas, en serrant légèrement, passer le boudin obtenu au grand froid pendant 10 à 15 minutes environ. À l'aide d'un couteau scie, découper des tranches de 2 cm d'épaisseur environ, les déposer sur une plaque, dorer une première fois et laisser pousser dans une chambre de pousse. Dorer une deuxième fois, cuire dans un four ventilé à

190-200° pendant 10 à 15 minutes environ ; la brioche doit être de couleur blonde, la napper de sirop dès la sortie du four.

**À savoir** En passant une première fois l'abaisse au grand froid pendant 5 à 10 minutes, puis en renouvelant l'opération avant de détailler, cela permet d'obtenir un résultat plus net et d'éviter tout rétrécissement et déformation des brioches.

### pâte à brioche

◆ **Ingrédients** environ  
2 plaques (de 40 x 60 cm)

20 g Sel  
145 g Sucre semoule

170 g Eau (2/3 + 1/3)  
450 g Œufs (soit 9)  
850 g Farine T55  
150 g Farine de gruau  
30 g Poudre de lait (à 0 % de M. G.)  
10 g Améliorant (facultatif)  
30 g Levure de boulanger  
500 g Beurre

**Procédé** Réaliser un pré-mélange avec le sel, le sucre, les 2/3 de l'eau et la moitié des œufs.

Dans la cuve d'un batteur, verser les farines, la poudre de lait et l'améliorant. Pétrir en vitesse lente pendant 1 à 2 minutes en incorporant le « pré-mélange », ajouter la levure diluée avec l'eau restante et pétrir en vitesse moyenne pendant 8 à 12 minutes environ.

Lorsque la pâte se décolle de la cuve, réduire la vitesse, ajouter les œufs restants en une seule fois (pour assouplir la pâte). Laisser en vitesse lente le temps de l'incorporation puis pétrir en vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau de la cuve.

Incorporer le beurre en prélevant 1/3 de la pâte, puis remettre le tout dans la cuve et mélanger en vitesse lente pendant 4 à 5 minutes environ.

Laisser pointer la pâte à couvert pendant 40 minutes à 1 heure 30 selon la température.

Rabattre la pâte à la main ou au batteur en vitesse lente, passer au grand froid pendant 30 à 40 minutes. Utiliser la pâte aussitôt ou stocker des pâtons de 3 kilos filmés, au grand froid pendant 2 à 4 jours.

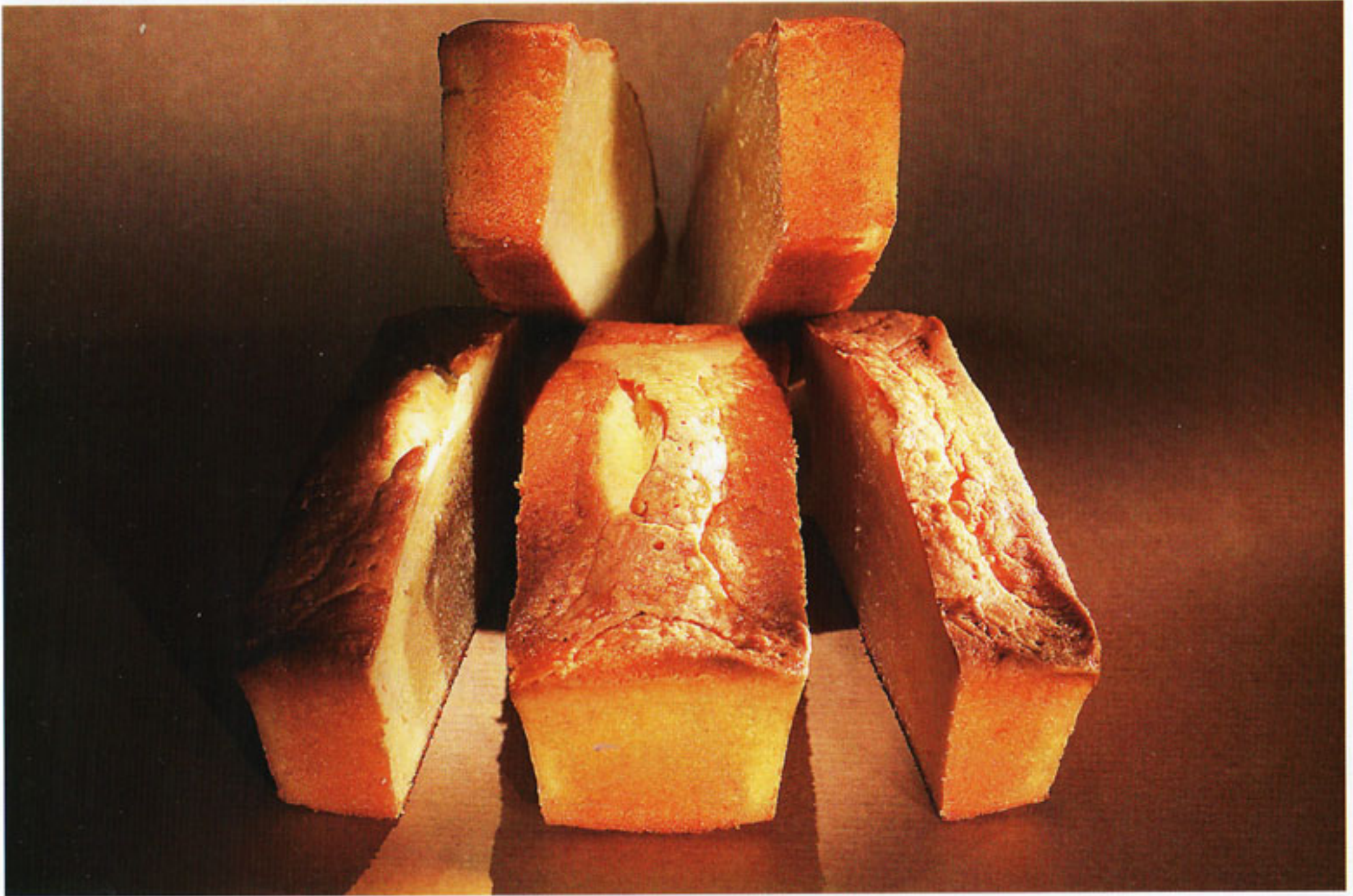


### appareil cassis violette

◆ **Ingrédients** environ  
2 plaques (de 40 x 60 cm)

600 g Pâte d'amande (à 65 %)  
510 g Pulpe de cassis  
12 g Essence naturelle de violette

**Procédé** Dans un batteur avec la feuille, détendre petit à petit la pâte d'amande avec la pulpe de cassis, (racler la cuve régulièrement à l'aide d'une maryse pour éviter d'obtenir une masse avec des grumeaux). Ajouter l'essence naturelle de violette, réserver.



## cakes au citron



### ◆ Ingrédients environ 4 cakes

310 g	Cœufs (soit 6)
490 g	Sucre semoule
30 g	Émulsifiant pour cake
210 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
40 g	Zestes de citrons frais
380 g	Farine tamisée
140 g	Beurre fondu en pommade (à 35-40°)

**Procédé** Dans un batteur, démarrer une émulsion en fouettant sans faire monter les œufs avec le sucre et l'émulsifiant. Tiédir la crème liquide à 40° avec les zestes de citron, verser dans l'appareil, ajouter la farine en pluie, puis le beurre en pommade.

Dresser environ 400 g d'appareil dans des moules à cakes beurrés. Cuire dans un four à sole à 160-170° pendant 40 minutes environ.

**Finition et présentation** Démouler, imbiber un cake avec du sirop citron, soit en le plongeant rapidement, soit avec un pinceau.

## sirop citron

### ◆ Ingrédients environ 4 cakes

1 litre	Eau
400 g	Sucre
50 g	Zestes de citron
80 g	Jus de citron

**Procédé (la veille)** Porter l'eau à ébullition avec le sucre, ajouter les zestes, refroidir, ajouter le jus de citron, réserver.

*Cyril Prud'homme*

## tarte chocolat

**Procédé** Étaler de la pâte sucrée chocolat au laminoir sur une épaisseur de 3 mm. Détailler un disque de 16 cm de diamètre, cuire sur une plaque dans un four à 165/170° pendant 9 à 10 minutes.

**Montage** Dans un cercle de 18 cm de diamètre chemisé avec une bande de rhodoïd, déposer un disque de pâte sucrée chocolat cuit, puis un disque de biscuit chocolat sans farine (voir p. 48) de 16 cm de diamètre. Couler environ 370 g de ganache chocolat Pur Caraïbes et laisser cristalliser au froid pendant 2 ou 3 heures.

**Finition et présentation** Décercler la tarte, la glacer entièrement avec du glaçage chocolat Pur Caraïbes (voir page 48).

Décor : éventails en chocolat, feuille d'or, cachet maison.

**Vin conseillé** Banyuls Grand Cru. Accord maintes fois consacré ! Choisir une cuvée «Hors d'Âge».

## pâte sucrée chocolat

### ◆ Ingrédients

500 g	Beurre doux
675 g	Farine T55
175 g	Sucre glace amylicé (à 3 %)
125 g	Poudre d'amande
100 g	Poudre de cacao
75 g	Sucre semoule
175 g	Cœufs (soit 3,5)
25 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)

**Procédé** Identique à la pâte sucrée (voir p. 52), ajouter le cacao aux différentes poudres et la crème liquide aux œufs.

## ganache chocolat Pur Caraïbes

### ◆ Ingrédients environ 6 tartes

1 kg	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
150 g	Sucre inverti (Trimoline)
900 g	Couverture noire (Pur Caraïbes - Valrhona)
350 g	Beurre doux

**Procédé** Porter la crème à ébullition avec le sucre inverti, refroidir à 80°, verser sur la couverture fondue à 35° et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant (Robot-Coupe). À 40-44°, ajouter en une fois le beurre tempéré et coupé en petits dés. Mixer à nouveau pendant quelques minutes ; couler aussitôt dans les cercles.



*Cyril Prud'homme*



## tarte pistache griotte

**Procédé** Abaisser de la pâte sucrée (voir p. 52), foncer un cercle de 20 cm de diamètre, dresser un fond de crème frangipane à la pistache à l'aide d'une poche à douille (n° 12). Disposer des griottes égouttées et dénoyautées, recouvrir de crème frangipane à la pistache, parsemer grossièrement sur le dessus des petits morceaux de streusel amande pistache (voir p. 52). Cuire dans un four à sole à 175-185°, clé ouverte, pendant 15 à 20 minutes.

**Finition et présentation** Décercler la tarte froide, parsemer sur le dessus un mélange de poudre de pistaches et de pistaches hachées, saupoudrer légèrement du sucre glace (ou du codineige). Décor : griottes à queues dénoyautées, cachet maison.

**Boisson conseillée** Crème de griottes. Servez très fraîche ou sur glace pilée.

## crème frangipane à la pistache

### ◆ Ingrédients

60 g	Pâte de pistache pure
250 g	Beurre doux
250 g	Sucre glace
175 g	Poudre d'amande
75 g	Poudre de pistache
25 g	Poudre à crème
150 g	Cœufs (soit 3)
315 g	Crème pâtissière

**Procédé** Dans un batteur, détendre la pâte de pistache avec le beurre puis travailler en pommade en vitesse lente, à l'aide de la feuille. Ajouter le sucre glace et les poudres, incorporer progressivement les œufs sans faire monter la crème, puis ajouter la crème pâtissière préalablement assouplie au fouet, réserver au froid.



## Chocolats

### palet vanillé

#### ◆ Ingrédients environ 240 chocolats

825 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
90 g	Sucre inverti
3	Gousses de vanille fendues et grattées
640 g	Couverture noire (Caraque - Valrhona)
640 g	Couverture noire (Extra-bitter)
60 g	Cacao pure pâte
190 g	Beurre doux
QS	Couverture noire (pour enrobage)

**Procédé** Faire bouillir la crème liquide avec le sucre inverti et les gousses de vanille, laisser infuser pendant 6 à 8 minutes et redonner un bouillon. Retirer les gousses, verser le tout sur les couvertures et la pâte de cacao hachées finement, remuer à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et tempéré. Couler dans deux cadres (de 36 x 36 cm) et de 8 mm de hauteur, laisser cristalliser.

**Finition et présentation** À l'aide d'une guitare, détailler des carrés, les enrober de couverture noire et appliquer un rhodoïd.

### millefeuille

**Procédé** Dans 2 cadres (de 36 x 36 cm) et de 4 mm de hauteur, couler les 2/3 du praliné à la cannelle, laisser cristalliser. Déposer un second cadre de mêmes dimensions sur le premier, couler la ganache ivoire à la pistache encore liquide sur la première couche de praliné, laisser cristalliser. Déposer un troisième cadre de 2 mm de hauteur, puis couler le praliné restant sur la ganache ivoire à la pistache, laisser cristalliser à nouveau.

**Finition et présentation** À l'aide d'une guitare, détailler des rectangles, les enrober de couverture noire et appliquer un rhodoïd.

### praliné à la cannelle

#### ◆ Ingrédients environ 250 chocolats

990 g	Praliné amande noisette (60/40)
3 g	Cannelle (de Ceylan) en poudre
150 g	Beurre de cacao
255 g	Couverture lactée (Jivara - Valrhona)

**Procédé** Mélanger le praliné avec la cannelle, ajouter le beurre de cacao fondu ; obtenir une masse à 22-24°. Incorporer la couverture mise au point ; couler aussitôt.

### ganache ivoire à la pistache

#### ◆ Ingrédients environ 250 chocolats

320 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
140 g	Pâte de pistache pure
35 g	Sucre inverti
670 g	Couverture ivoire
150 g	Beurre doux

**Procédé** Chauffer la crème avec la pâte de pistache et le sucre inverti, verser sur la couverture hachée finement, remuer à l'aide d'un fouet. Incorporer le beurre coupé en petits morceaux et tempéré. À 24-26°, couler aussitôt.

### acidulé à la mûre

#### ◆ Ingrédients environ 400 chocolats

810 g	Crème liquide (à 35 % de M. G.)
130 g	Sucre inverti
40 g	Thé à la mûre
810 g	Pulpe de mûre sauvage
1,130 kg	Couverture noire (Caraque - Valrhona)
810 g	Couverture noire (Manjari - Valrhona)
155 g	Beurre doux
130 g	Crème de mûre
QS	Couverture noire (pour enrobage)

**Procédé** Chauffer à 80° la crème avec le sucre inverti, ajouter et laisser infuser le thé pendant 1 minute 30. Chinoiser et ajuster à 940 g avec de la crème liquide. Ajouter la pulpe de mûre, porter le tout à ébullition, verser sur les couvertures hachées finement. Remuer à l'aide d'un fouet, incorporer le beurre en petits morceaux et tempéré, puis la crème de mûre. Couler dans deux cadres (de 36 x 36 cm) et de 1,2 cm de hauteur ; laisser cristalliser.

**Finition et présentation** À l'aide d'une guitare, détailler des rectangles, les enrober de couverture noire. Décor : 3 traits à la fourchette. ➔



## noisettine

◆ **Ingrédients**  
environ 250 chocolats

1,740 kg Praliné noisette (à 60 %)  
1,160 kg Praliné amande (à 60 %)  
350 g Beurre de cacao  
50 g Beurre doux  
400 g Couverture lactée (Jivara - Valrhona)  
QS Couverture noire (pour enrobage), noisettes

**Procédé** Mélanger les deux pralinés, ajouter le beurre de cacao, ajouter le beurre tempéré et coupé en petits morceaux ; obtenir une masse à 22-24°. Incorporer la couverture mise au point, couler aussitôt dans deux cadres (de 36 x 36 x 1 cm) ; laisser cristalliser.

**Finition et présentation** À l'aide d'une guitare, détailler des carrés, coller une noisette sur chaque chocolat, les enrober de couverture noire.

*Cyot Ruel Perronne*

## ganache lactée au miel de chêne

◆ **Ingrédients**  
environ 300 chocolats

300 g Miel de chêne  
90 g Eau  
585 g Crème liquide (à 35 % de M. G.)  
1,740 kg Couverture lactée (Équatoriale - Valrhona)  
300 g Beurre doux  
QS Couverture noire (pour enrobage)

**Procédé** Cuire le miel à 120°, décuire avec l'eau et la crème préalablement chauffés. Verser le tout sur la couverture finement hachée et remuer à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre tempéré et coupé en petits morceaux, mélanger délicatement jusqu'à complète incorporation. Couler la ganache au miel dans 2 cadres (de 36 x 36 x 1 cm) et laisser cristalliser.

**Finition et présentation** À l'aide d'une guitare, détailler des carrés, les enrober de couverture noire. Décor : 1 trait à la fourchette.



Hélène Darroze  
à Paris



Le CEPROC à Paris  
CFA des métiers  
de la gastronomie  
Évolution-Pro,  
centre de formation  
professionnelle



Cyril Prud'homme  
Maison Pillon  
à Toulouse



Jérôme Nutile  
Restaurant Le Castellas  
à Collias dans le Var



L 13681 - 173 - F: 9,15 €

