Planchette de desserts
Pour environ !20 desserts



1. ***MINI CHOU VANILLE-NOISETTE : PÂTE À CHOUX***

35 g d’eau
35 g de lait
1 g de sel
3 g de sucre
35 g de beurre
35 g de farine
65 g d’œufs

Dans une casserole, chauffer à feu moyen l’eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Dès l’ébullition, retirer du feu et ajouter la farine en une fois. A l’aide d’une spatule, mélanger vivement. Remettre sur le feu pour dessécher la pâte sans arrêter de mélanger. Dans la cuve du batteur, munie de la feuille, verser cette pâte, puis mélanger jusqu’à refroidir la pâte en dessous de 40°C. Ajouter les œufs un par un, en laissant la pâte l’absorber à chaque fois. Débarrasser et laisser reposer au frais, au minimum 2 heures, et idéalement une nuit. A l’aide d’une poche à douille unie, dresser des petits choux d’environ 10 g sur une plaque couverte de papier cuisson. Cuire 10 min à 190°C, puis baisser le four à 160°C et continuer la cuisson au minimum 15 min. Débarrasser les choux sur une grille. Laisser refroidir.

2. ***MINI CHOU VANILLE-NOISETTE : CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOISETTE D'ITALIE***

20 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
25 cl de lait
25 g d'œuf entier
35 g de sucre
33 G DE Pure Pâte de Noisette d'Italie Sébalcé

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle, puis après la cuisson, incorporer la pure pâte de noisette d'Italie. Filmer au contact puis lisser après refroidissement.

3. ***MINI CHOU VANILLE-NOISETTE : MONTAGE ET DRESSAGE***

Petits choux
Crème Pâtissière à la vanille Tahitensis
Glaçage Façon Rocher Chocolat au Lait ancel

Garnir généreusement de crème pâtissière à la noisette d'Italie. Faire fondre le glaçage façon rocher chocolat au lait ou Chocolat Blanc à 40°C, puis tremper les choux. Laisser prendre le glaçage, réserver.

4. ***MINI PANNA COTTA ABRICOT***

475 g crème entière UHT à 35 % de M.G. à température ambiante (20-25°C)
48 g sucre glace
12 g Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé
30 g Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
30 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Porter à ébullition la crème liquide avec le sucre et la vanille. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée et fouetter vigoureusement jusqu'à complète dissolution. Répartir immédiatement le mélange dans les verrines puis placer au réfrigérateur quelques min jusqu'à gélification.

5. ***MINI PANNA COTTA ABRICOT : MONTAGE ET FINITION***

Répartir le fourrage abricot sur les verrines et réserver à +4°C.

6. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : PÂTE SUCRÉE***

50 g de beurre pommade
50 g de sucre glace
20 g d'œufs entiers
4 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
100 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille à vitesse lente, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais pour au minimum 2 heures. Étaler la pâte à 2.5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des mini moules de 3 cm de ⌀. Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte. Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. (Cuisson à adapter à votre matériel). Débarrasser sur grille.

7. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC ET MENTHE***

250 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel
5 g de feuilles de menthe fraîche

Chauffer si nécessaire le Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel au micro-ondes, pour le rendre plus souple. Ajouter les feuilles de menthe finement ciselées. L'étaler entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2 mm d'épaisseur puis réserver au frais. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des disques de 2.5 cm de ⌀ de croustillant chocolat blanc et menthe. Les débarrasser sur plaque couverte de papier cuisson et réserver au frais.

8. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : CRÉMEUX AU CITRON VERT***

425 g de crème liquide à 35 % de M.G.
75 g de jus de citron vert
100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel

Sur une plaque déposer des moules demi-sphères en silicone de 30 mm de ⌀. Dans une casserole, porter la crème liquide et le jus de citron vert à ébulilition. Retirer la casserole du feu, puis ajouter la préparation pour crémeux chocolat blanc au mélange de crème et de citron vert. A l'aide d'un mixeur plongeant, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. A l'aide d'un fouet, débuller le mélange si besoin puis dresser immédiatement dans les moules. Garder un peu de crémeux au citron vert pour le dressage des tartelettes. Surgeler, puis démouler les demi-sphères. Réserver au congélateur.

9. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : GLAÇAGE MIROIR VERT***

250 g de Glaçage Miroir à chaud Neutre ancel
QS de colorant vert Sébalcé

Chauffer le glaçage à environ 50°C, puis ajouter le colorant vert. Démouler les demi-sphères surgelées sur une grille, puis les glacer. Remettre immédiatement au congélateur.

10. ***MINI TARTELETTE VIRGIN MOJITO : MONTAGE ET FINITION***

Déposer un disque de fourrage croquant au chocolat blanc et menthe dans les fonds de tartelette. Remplir de crémeux citron vert et lisser. Déposer de suite sur le dessus une demi-sphère surgelée glacée. Au moment de servir, déposer une petite feuille de menthe fraîche.

11. ***MINI IRISH BABA : PÂTE À BABA***

250 g de farine
12,5 g de levure
12,5 ml d'eau
15 g de sucre
5 g de sel
175 g d'œufs environ
65 g de beurre fondu

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure délayée dans l'eau tiède, le sucre, le sel et les 3/4 des œufs puis pétrir, en 1ère vitesse environ 5 min. Ajouter graduellement le reste des œufs afin d'obtenir une pâte assez molle. Pétrir en 2ème vitesse, une dizaine de min pour donner du corps à la pâte. Laisser pointer la pâte environ 1 heure. Ajouter le beurre fondu par petites quantités puis pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Garnir les moules à mini babas de 30 g de pâte. Laisser pousser environ 30 min, puis cuire environ 15 à 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. A adapter à la taille de vos moules et à votre matériel.

12. ***MINI IRISH BABA : SIROP DE TREMPAGE AU CAFÉ***

1 L d'eau
500 g de sucre
40 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé

Porter tous les ingrédients à ébullition puis laisser tiédir avant le trempage.

13. ***MINI IRISH BABA : CRÈME PÂTISSIÈRE AU WHISKY***

30 g de Crème Pâtissière à chaud ancel
330 ml de lait
33 g d'œufs
50 g de sucre

3 ml de whisky

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle. Lisser et ajouter le whisky.

14. ***MINI IRISH BABA : CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE***

300 ml de crème liquide à 35% M.G.
30 g de sucre
15 g de Cremfix ancel
10 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger la crème liquide avec la moitié du sucre. Mélanger à sec le stabilisant pour crème fouettée avec le restant du sucre, puis en fin de battage, incorporer le mélange dans la crème suivi de l'arôme naturel de vanille.

15. ***MINI IRISH BABA : MONTAGE ET FINITION***

Nappage Miroir à froid Neutre ancel

Poser les babas côté croûte quelques secondes dans le sirop de trempage au café. A l'aide d'une écumoire, retourner les babas, puis les laisser tremper quelques min dans le sirop. Vérifier que chaque pièce soit bien imbibée. A l'aide d'une écumoire, retirer les babas, puis les laisser égoutter sur un candissoire surmonté d'une grille jusqu'à refroidissement. Déposer les babas dans des godets de taille adaptée puis arroser chaque baba d'environ 2 ml de whisky. A l'aide d'un pinceau, napper le dessus avec du Nappage Miroir à froid Neutre ancel légèrement chauffé au micro-ondes. A l'aide d'une poche à douille, répartir la crème pâtissière au whisky au centre des babas puis dresser une rosace de crème chantilly à la vanille sur chaque baba. Décorer de poudre de café.

16. ***MINI FONDANT CHOCO TONKA***

250 g de préparation pour Fondant au Chocolat ancel
1 œuf entier (environ 50 g)
100 g de beurre fondu
30 g d'eau
10 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé

Au batteur, à l'aide du fouet, mélanger tous les ingrédients pendant 3 min. Sur le papier cuisson posé sur une plaque, répartir l'appareil dans un cadre de 10×10 cm. Cuire au four ventilé, environ 16 min à 180°C ou en four à sole, environ 18 min à 200°C. (Cuisson à adapter à votre matériel). Laisser refroidir quelques min avant de démouler. Couper en carrés de 2cm de côté. Parsemer les fondants choco tonka de perles de chocolat.

17. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : PÂTE SUCRÉE***

50 g de beurre pommade
50 g de sucre glace
20 g d'œufs entiers
4 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé
100 g de farine

Au batteur, à vitesse réduite et à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les œufs et l'arôme naturel de vanille. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver au frais pour au minimum 2 heures. Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur. La découper puis foncer des cercles de 3cm de ⌀. Laisser reposer au frais pour limiter la rétractation de la pâte. Cuire les fonds de tarte à blanc à 160°C pendant environ 10 min. Débarrasser sur une grille.

18. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : GARNITURE CITRON***

120 g de Garniture Citron ancel

19. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MERINGUE ITALIENNE***

200 g de préparation pour Meringue ancel
100 g d'eau tempérée

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, la préparation pour meringue et mélanger 1 min, à petite vitesse. Corner la paroi, puis battre, à vitesse maximale environ 10 min, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Débarrasser dans une poche munie d'une douille unie.

20. ***MINI TARTE AU CITRON MERINGUÉE : MONTAGE ET FINITION***

Une fois les fonds de tarte refroidis, à l'aide d'une poche à douille unie, répartir la garniture citron, puis la meringue italienne. Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et colorer à l'aide d'un chalumeau.

21. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : FOURRAGE FRAISE***

30 g Fourrage Fraise Sélection ancel

Répartir le fourrage fraise au fond de chaque verrine. Réserver.

22. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : CRÈME RENVERSÉE À LA PISTACHE***

100 g de jaunes d'œufs
83 g de sucre
83 g de crème liquide UHT à 35% M.G.
330 g de lait entier
63 g de Pâte Pistache cresco

Blanchir les jaunes avec le sucre puis ajouter la crème, le lait. Ajouter la pâte pistache. À l'aide d'un fouet, mélanger pour avoir une préparation homogène. Répartir dans les verrines sur le fond de fourrage fraise et faire prendre au frais.

23. ***MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE FRAISE : MONTAGE ET FINITION***

Au dernier moment, saupoudrer de cassonade et colorer à l'aide d'un chalumeau.