



## RECETTES

# SPÉCIAL FRUITS ROUGES

### LES RECETTES DE NOS CHEFS



**Framboisier**  
par Jérôme Chaucesse,  
M.O.F. Pâtissier 2015,  
Jérôme Chaucesse  
Créations p. 37



**Fleur de macaron**  
par Aurélien Decois,  
Chef Pâtissier Le Barachou,  
New York, USA p. 38



**Jardinière fraise**  
par Julien Perrinet,  
Chef Pâtissier exécutif, hôtel  
Grand Hyatt Taipei p. 39



**Tarte Makajanga**  
par Florian Guiméro-Coletti,  
Pâtisserie de l'Église,  
Paris p. 40



**La forêt-noire**  
par Bastien Girard,  
Champion du Monde,  
pâtisserie Intense,  
Touman-sur-Rhône  
(87500) p. 41



**Hauteur chocolat framboise**  
par Desty Bromi,  
Chef Pâtissier exécutif,  
château de Ferrières p. 42



**Tarte pommes et framboises**  
par Anne Fashauer,  
Pâtissière consultante  
et blogueuse. [www.escala-gourmande.com](http://www.escala-gourmande.com) p. 43



**Souvenir barquette  
fraise et canberge**  
par Nicolas Belorgey,  
Chef Pâtissier formateur,  
Le Cordon Bleu, Ottawa p. 44



**Frou-frou**  
par Cécile Maritel,  
Pâtissière. [www.creationsbycecile.com](http://www.creationsbycecile.com) p. 45



**Sakura**  
par Jean-Sébastien Clapie,  
Chef Pâtissier exécutif Trunk  
hotel, Tokyo, Japon p. 46



**Framboise citron**  
par Hervé Dindin,  
Chef de cuisine  
et Mikiya Dindin,  
Cheffe Pâtissière,  
Aubeige de Cercoux,  
Charente-Maritime p. 47



**Finger coco fruits rouges**  
par Claude Ducrozet,  
Pâtissier consultant.  
[www.claudeducrozet.com](http://www.claudeducrozet.com) p. 48



**Tarte amandine framboises,  
yaourt et citron**  
par Julien Massat,  
Chef Pâtissier, pâtisserie  
Julien Taumier,  
Loubans (71) p. 49



**Tartelette aux fraises  
et thé rooibos fleur**  
par Sandrine Baumann-Hautin,  
Cheffe Pâtissière consultante.  
<http://sandrinebaumann-hautin.fr> p. 50



**Vacherin glacé revisité**  
par Marc Razuel,  
Chef Pâtissier exécutif,  
The Ritz Carlton Koh Samui,  
Thaïlande p. 51



**Les cerises**  
par Charles Gros,  
Chef Pâtissier du Château  
Saint-Jean Montluçon,  
Auxerre p. 52



**Framboise burrata**  
par Cédric Perret,  
Chef Pâtissier, Le Clair de la  
Plume p. 53



**La fraise et l'amande**  
par Agathe Richou,  
Cheffe Pâtissière La Mère  
Germaine à Châteauneuf-  
du-Pape p. 54



**Fruits rouges en caviar**  
par Stéphanie Mangin,  
Chef Pâtissier  
consultant p. 55



**Riz au lait coco-fraise**  
par Sébastien Servedu,  
Chef Pâtissier-Chocolatier,  
consultant  
international p. 56-57



**Finger chocolat-caramel**  
par Sébastien Servedu,  
Chef Pâtissier-Chocolatier,  
consultant  
international p. 58-59

### LES RECETTES DE NOS FOURNISSEURS



**Charlotte framboise/  
café 2020**  
par Quentin Bailly,  
Chocolatier - Champion  
du Monde de la Pâtisserie  
2013 p. 60



**Pavlova aux fruits rouges**  
par Jean-Paul Vinouse,  
Chef Pâtissier Confita p. 60



**Pistache-muscot  
corse-estragon**  
par Sébastien Vauxion,  
Chef Pâtissier 5 étoiles  
& Premier Chef Pâtissier  
étoilé p. 61



**Tarte amandine  
aux fruits rouges**  
par Sébastien Odet,  
Chef Pâtissier et responsable  
de l'Académie  
des Experts p. 61



**Fraisier**  
par Morgane Traffort,  
Chef formatrice  
en Pâtisserie p. 62



**Couronne framboise-vanille**  
par Quentin Bailly,  
Chocolatier - Champion  
du Monde de la Pâtisserie  
2013 p. 62



**Cocoberry**  
par Franck Haasnoot,  
World Chocolate  
Masters p. 63



## PISTACHE- MUSCAT CORSE- ESTRAGON





Recette proposée par  
**SÉBASTIEN VAUXION**  
Chef Pâtissier 5 étoiles au Guide Michelin  
& Premier Chef Pâtissier étoilé.



### GELÉE MUSCAT

Recette pour un cadre 12 x 12 cm  
Muscat corse.....170 g  
Masse gélatine.....30 g

Chauffer le muscat, y dissoudre la gélatine trempée et couler dans un cadre 18 x 18 filmé.

### MIEL DU MAQUIS

Miel du désert des Agriates.....250 g  
Jus de citron .....75 g  
Grains de grenade.....05

Détendre légèrement le miel avec le jus de citron et en enrober les grains.

### VOILE DE PÂTE D'AMANDE AUX MARRONS

Pâte d'amande 65 % .....500 g  
Pâte de marron CORSIGLIA.....500 g  
Beurre de cacao.....25 g

Mélanger les pâtes ensemble puis incorporer le beurre de cacao à 35 °C. Étaler au laminoin entre deux feuilles guitare légèrement graissées. Détailler des disques de 40 mm de diamètre.

### CRÈME DIPLOMATE PISTACHE

**Crème pâtissière pistache**  
Lait entier.....760 g  
Jaunes d'œufs.....160 g  
Sucre semoule .....160 g  
Poudre à crème.....30 g  
Farine .....30 g  
Beurre doux .....50 g  
Pâte de pistache CORSIGLIA ...125 g  
Gélatine.....10 g

Faire bouillir le lait avec les pâtes de pistache. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et les poudres. Glisser en casserole et cuire 3 min après ébullition. En fin de cuisson, ajouter la gélatine, la débarrasser dans une cuve de batteur et la faire refroidir en vitesse lente. Ajouter le beurre à 50 °C puis réserver à 4 °C.

### CRÈME DIPLOMATE

Crème pâtissière pistache .....600 g  
Crème montée .....200 g

Lisser la crème pâtissière, ajouter la crème montée. Glisser en poche, réserver à 4 °C.

### GELÉE AUX ZESTES ET VANILLE

Eau .....600 g  
Jus de clémentine.....400 g  
Sucre .....80 g  
Zestes de clémentine hachés.....4 pièces  
Zeste de citron vert haché ...1 pièce  
Gousse de vanille .....1 pièce  
Gélatine végétale .....38 g  
Agar-agar .....3 g

Faire bouillir l'eau, la vanille, le sucre, le jus de clémentine puis chinoisier. Saupoudrer la gélatine végétale et l'agar-agar, donner un bouillon puis ajouter les zestes. Couler rapidement sur Silpat® en plaque à rebord. Faire prendre au réfrigérateur puis détailler des disques de ø 40 mm.

### PÂTE SABLÉE

Sucre .....300 g  
Beurre .....650 g  
Poudre d'amande.....300 g  
Sel .....4 g  
Œufs.....100 g  
Farine .....650 g

Mélanger le beurre avec le sucre, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs, puis la farine. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Laisser prendre au réfrigérateur. Détailler des disques de ø 40 mm. Cuire à 160 °C environ 12 min.

### GARNITURE

Gingembre frais .....QS  
Vinaigre balsamique blanc .....QS  
Feuille d'estragon .....QS  
Gingembre confit CORSIGLIA .....QS  
Framboise .....QS  
Gel d'estragon.....QS  
Débris de marrons confits  
CORSIGLIA .....QS