

CHRISTOPHE

MICHALAK

BEST

f

BABA AU MÈTRE, CRÈME CHANTILLY À LA CITRONNELLE

CRÈME CHANTILLY CITRONNELLE

- ❑ 2 tiges de citronnelle
- ❑ 400 g de crème UHT à 35% de MG
- ❑ 40 g de cassonade
- ❑ Le zeste de 1 citron vert
- ❑ 100 g de mascarpone

PÂTE À BABA

- ❑ 300 g de farine T45
- ❑ 45 g de lait entier
- ❑ 7 g de levure biologique
- ❑ 2 œufs (115g)
- ❑ 5 g de sel
- ❑ 25 g de sucre semoule
- ❑ 115 g de beurre pommade* doux

PUNCH RHUM VANILLE

- ❑ 750 g d'eau
- ❑ 300 g de cassonade
- ❑ 75 g de rhum brun
- ❑ 2 gousses de vanille

FINITION

- ❑ Confiture d'agrumes
- ❑ Le zeste de 1 citron vert
- ❑ 1 tige de citronnelle

BISOUURS FRAISE ET CHOCOLAT LACTÉ

SUCRE TASSÉ

- ❑ 800 g de sucre semoule
- ❑ 100 g de vinaigre blanc
- ❑ quelques gouttes de colorant rose

GUIMAUVE LACTÉE

- ❑ 220 g de sucre semoule
- ❑ 50 g d'eau
- ❑ 45 g de glucose*
- ❑ 4 blancs d'œufs (120g)
- ❑ 6 feuilles de gélatine (12g)
- ❑ 70 g de chocolat au lait à 33% de cacao Jivara de Valhrona
- ❑ 1 pincée de sel

GUIMAUVE À LA FRAISE

- ❑ 300 g de sucre semoule
- ❑ 80 g d'eau
- ❑ 40 g de glucose
- ❑ 2 blancs d'œufs (60g)
- ❑ 8 feuilles de gélatine (16g)
- ❑ 120 g de purée de fraise
- ❑ 10 g d'eau de fleur d'oranger

ENROBAGE LACTÉ

- ❑ 400 g de chocolat au lait de couverture* à 33% de cacao Jivara de Valhrona
- ❑ 20 g d'huile de pépins de raisin
- ❑ 20 g de beurre de cacao

ENROBAGE ROSE

- ❑ 400 g de chocolat blanc de couverture* à 33% de cacao Opalys de Valhrona
- ❑ 10 g d'huile de pépins de raisin
- ❑ 10 g de beurre de cacao
- ❑ 5 g de colorant liposoluble rouge

CAKE AU SIROP D'ÉRABLE

CAKE AU SIROP D'ÉRABLE

- 210 g de pâte d'amande à 65 %
- 5 œufs (255 g)
- 95 g de sucre d'érable en poudre
- 85 g de cassonade
- 170 g de farine T45
- 5 g de levure chimique
- 180 g de beurre demi-sel
- 95 g de sirop d'érable

PUNCH SIROP D'ÉRABLE

- 150 g d'eau
- 150 g de sirop d'érable

GLACAGE MUSCOVADO

- 70 g de crème UHT à 35 % de MG
- 45 g de beurre doux
- 70 g de sucre glace tamisé
- 145 g de sucre muscovado*

FUDGE AU SIROP D'ÉRABLE

- 10 g de sirop d'érable
- 120 g de sucre vergeoise
- 5 g de farine T45
- 30 g de beurre demi-sel
- 60 g de lait concentré non sucré
- 1 pincée de levure chimique

FINITION

- Sucre glace
- Sucre d'érable en grains

CHOCOLAT CROUSTILLANT, PRALINÉ FONDANT

BISCUIT CHOCOLAT

- 3 œufs (150 g)
- 60 g de sucre semoule
- 1/2 pincée de sel
- 50 g de farine T45
- 15 g de cacao en poudre

PUNCH CHOCOLAT AMER

- 120 g d'eau
- 40 g de sucre semoule
- 10 g de cacao en poudre

MOUSSE CHOCOLAT LACTÉE

- 80 g de crème UHT à 35 %
- 80 g de lait entier
- 10 g de cassonade
- 1 jaune d'œuf (30 g)
- 90 g de chocolat au lait à 33 % de cacao Tanariva de Valhrona
- 235 g de chocolat au lait à 40 % de cacao Jivara de Valhrona
- 275 g de crème montée UHT à 35 % de MG

PRALINÉ NOISETTE

- 130 g de sucre semoule
- 200 g de noisettes émondées et grillées
- 1 pincée de sel

FINITION

- 500 g de chocolat noir à 70 % de cacao Guarana de Valhrona
- 10 g de poudre d'or
- 50 g de kirsch
- Amandes grillées
- Nutella®

MACARONS PÊCHE MELBA

CRÉMEUX PÊCHE MELBA

- ❑ 200 g de purée de pêche jaune
- ❑ 10 g de jus de citron vert
- ❑ 50 g de purée de groseille
- ❑ 20 g de fécule de pomme de terre
- ❑ 1,5 feuille de gélatine (3 g)
- ❑ 150 g de chocolat blanc de couverture* à 33% de cacao Opalys de Valhrona
- ❑ 100 g de beurre doux
- ❑ 10 g d'alcool de pêche
- ❑ 1 goutte d'essence de pêche

BISCUIT MACARON

- ❑ 4 blancs d'œufs (120 g)
- ❑ 50 g de sucre semoule
- ❑ 1/2 pincée de sel
- ❑ 125 g de poudre d'amande
- ❑ 200 g de sucre glace
- ❑ 1 g de colorant rouge hydrosoluble
- ❑ 5 g de colorant jaune hydrosoluble

FINITION

- ❑ Colorant rouge
- ❑ Colorant bleu

PAVLOVA, FRAMBOISE, LITCHI ET CITRON VERT

MERINGUE FRANÇAISE

- ❑ 4 blancs d'œufs (110 g)
- ❑ 100 g de sucre semoule
- ❑ 100 g de sucre glace
- ❑ Le zeste et le jus de 1 citron vert
- ❑ 1 pincée de sel

CRÈME AU PHILADELPHIA®

- ❑ 175 g de crème UHT à 35% de MG
- ❑ 25 g de Soho® au litchi
- ❑ 70 g de Philadelphia®

CONFIT DE FRAMBOISE

- ❑ 200 g de framboises
- ❑ 30 g de cassonade
- ❑ 2 g de pectine NH*

FINITION

- ❑ 500 g de framboises
- ❑ 150 g de litchis
- ❑ Les zestes de 2 citrons verts
- ❑ Sucre glace

RELIGIEUSE, CARAMEL BEURRE SALÉ

CRÉMEUX CARAMEL

- ❑ 105 g de sucre semoule
- ❑ 270 g de lait entier
- ❑ 2 jaunes d'œufs (40 g)
- ❑ 20 g de Maïzena®
- ❑ 150 g de beurre demi-sel

CRAQUELIN

- ❑ 50 g de beurre demi-sel
- ❑ 60 g de cassonade
- ❑ 60 g de farine T45

PÂTE À CHOU

- ❑ 90 g d'eau
- ❑ 80 g de beurre demi-sel
- ❑ 1 pincée de sucre
- ❑ 100 g de farine T45
- ❑ 5 œufs (230 g)

CRÈME AU BEURRE VANILLE

- ❑ 350 g de beurre demi-sel
- ❑ 80 g d'eau
- ❑ 200 g de sucre semoule
- ❑ 2 œufs (100 g)
- ❑ 1 gousse de vanille

FINITION

- ❑ 250 g de fondant*
- ❑ 1 c. à c. de glucose*
- ❑ 10 g de colorant caramel
- ❑ Fudge

SUCCÈS À LA FIGUE DE SOLIÈS

CRÈME À LA FEUILLE DE FIGUIER

- ❑ 900 g de crème UHT à 30 % de MG
- ❑ 100 g de feuilles de figuier
- ❑ 25 g de cassonade
- ❑ 3 jaunes d'œufs (60 g)
- ❑ 3 feuilles de gélatine (6 g)
- ❑ 280 g de mascarpone
- ❑ 130 g de crème pâtissière (voir p. 88)

COMPOTÉE DE FIGUE AU MIEL

- ❑ 20 g de miel de fleurs
- ❑ 220 g de figues bien mûres
- ❑ 5 g de cassonade
- ❑ 1 g de pectine NH*
- ❑ Le jus de 1/2 citron (10 g)

BISCUIT MERINGUE

- ❑ 4 blancs d'œufs (120 g)
- ❑ 2 g de fleur de sel
- ❑ 110 g de sucre semoule
- ❑ 110 g de sucre glace
- ❑ 5 g de colorant violet
- ❑ 1 goutte de colorant rouge

FINITION

- ❑ Sucre glace
- ❑ Figues sèches

TARTE AUX FRAISES À LA CRÈME DE PISTACHE

CRÈME CHANTILLY PISTACHE

- ❑ 220 g de crème UHT à 35% de MG
- ❑ 100 g de chocolat blanc de couverture* à 33% de cacao Opalys de Valhrona
- ❑ 15 g de pâte de pistache

SABLÉ LINZER

- ❑ 120 g de farine T45
- ❑ 4 g de levure chimique
- ❑ 20 g de sucre glace
- ❑ 110 g de beurre doux
- ❑ 5 g de rhum
- ❑ 20 g de poudre d'amande
- ❑ 4 g de fleur de sel

BISCUIT MOELLEUX PISTACHE

- ❑ 60 g de poudre d'amande
- ❑ 110 g de sucre glace
- ❑ 15 g de fécule de pomme de terre

- ❑ 50 g de poudre de pistache
- ❑ 30 g de pâte de pistache
- ❑ 1 jaune d'œuf (20 g)
- ❑ 5 blancs d'œufs (160 g)
- ❑ 40 g de sucre semoule
- ❑ 1/2 pincée de fleur de sel
- ❑ 80 g de beurre doux

CONFIT DE FRAISE

- ❑ 250 g de fraises gariguettes
- ❑ 40 g de cassonade
- ❑ 2 g de pectine NH*

FINITION

- ❑ 100 g de gelée de fraise
- ❑ 1 kg de fraises gariguettes
- ❑ 50 g de pistaches

TARTE RENVERSÉE AUX AGRUMES

CRÈMEUX YUZU

- ❑ 100 g de jus de yuzu*
- ❑ 30 g de lait entier
- ❑ 15 g de zeste de citron vert
- ❑ 3 œufs (170 g)
- ❑ 120 g de sucre semoule
- ❑ 160 g de beurre doux

SUPRÊMES D'AGRUMES

- ❑ 2 pamplemousses
- ❑ 3 oranges
- ❑ 3 citrons jaunes

CONFIT ET MARMELADE D'AGRUME

- ❑ Les zestes des pamplemousses et des oranges
- ❑ 1 l d'eau minérale
- ❑ 500 g de sucre semoule
- ❑ Le jus de 2 citrons verts

OPALINE

- ❑ 30 g de sucre glace
- ❑ 30 g de beurre demi-sel
- ❑ 30 g de poudre d'amande
- ❑ 30 g de farine T45
- ❑ 220 g de fondant*
- ❑ 140 g de glucose*

FINITION

- ❑ 250 g de nappage neutre
- ❑ 25 g de jus de yuzu
- ❑ 1 pointe de couteau de colorant jaune en poudre

