



Z1

ARNAUD GAUTIER

*Maître Pâtissier*



La Signature des Chefs

## Pâte sablée

250	g	Beurre fin DGF Royal
150	g	Sucre glace
100	g	Poudre d'amande blanche DGF Service
10	g	Vanille liquide
60	g	Jaunes d'œuf
2	g	Fleur de sel
250	g	Farine

- Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille liquide, les jaunes d'œuf, le sel avec le beurre tempéré.
- Ajouter la farine tamisée.
- Mélanger délicatement sans donner de force à la pâte.
- Abaisser à 2 mm d'épaisseur et détailler des bandes.
- Cuire dans un four ventilé à 150°C ou un four à sole à 170°C.

## Croustillant Amande/noisette

90	g	Praliné surfin à l'ancienne amandes/noisettes DGF Royal
90	g	Pure pâte de noisettes DGF Royal
75	g	Chocolat de couverture au lait Maracaïbo 38% DGF Royal
90	g	Royaline DGF Royal

- Fondre la couverture lactée à 45°C. Ajouter la pure pâte de noisette, le praliné amande et tamiser délicatement avec la Royaline.
- Étaler sur la pâte sablée vanille. Réserver.

## Biscuit chocolat

240	g	Pâte d'amandes supérieure 50% DGF Service
90	g	Sucre glace
150	g	Jaunes d'œuf
90	g	œufs entiers
70	g	Farine
75	g	Poudre de cacao Extra Rouge DGF Royal
215	g	Blancs d'œuf
90	g	Sucre semoule
75	g	Beurre fin DGF Royal

- Monter à la feuille, la pâte d'amande, le sucre glace, les jaunes d'œuf et les œufs pendant 10 minutes à grande vitesse.
- Fondre le beurre et réserver.
- Monter les blancs d'œuf avec le sucre et incorporer au 1<sup>er</sup> mélange. Ajouter la farine et le cacao poudre tamisés ensemble.
- Finir avec le beurre fondu froid. Étaler sur un tapis silicone et cuire dans un four à 180°C.

## Panacotta chocolat blanc Équateur

120	g	Lait
200	g	Crème UHT DGF Royal
100	g	Sucre semoule
1	g	gousse Vanille
26	g	Gelée Dessert DGF Service
100	g	Chocolat Blanc Équateur cacao 30% DGF Royal

- Chauffer ensemble le lait, la crème, le sucre et la gousse de vanille.
- Ajouter la gélatine préalablement hydratée.
- Verser sur le chocolat blanc équateur. Mixer. Couler sur le biscuit chocolat. Surgeler.

## Ganache lactée

140	g	Lait
57	g	Jaunes d'œuf
12,5	g	Gelée Dessert DGF Service
112,5	g	Chocolat de couverture au lait Maracaïbo 38 % DGF Royal

- Faire une anglaise avec le lait, la crème et les jaunes d'œuf. Ajouter la gelée dessert. Verser sur la couverture lactée et mixer. Dresser sur le biscuit chocolat. Surgeler.

## Mousse chocolat noir

120	g	Jaunes d'œuf
175	g	Sirop à 30°B
350	g	Chocolat de couverture noir Guayaquil 64% DGF Royal
500	g	Crème UHT DGF Royal

- Porter le sirop à 30° B à ébullition, le verser sur les jaunes d'œuf et pocher à 85°C. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
- Fondre la couverture à 45°C.
- Incorporer la moitié de la crème montée à la couverture. Ajouter la pâte à bombe, et finir avec la crème fouettée. Dresser aussitôt.

## Biscuit cuillère

375	g	Blancs d'œuf
375	g	Sucre semoule
225	g	Jaunes d'œuf
170	g	Farine
170	g	Fécule

- Monter les blancs d'œuf avec le sucre semoule.
- Ajouter les jaunes d'œuf à une température comprise entre 25 et 30°C.
- Incorporer délicatement la farine tamisée avec la fécule.
- Dresser avec une douille N° 6 . Saupoudrer 2 fois de sucre glace et enfourné dans un four à sole à 180°C plaques doublées durant 15 minutes environ.

**DGF**

Retrouvez tous nos produits et idées recettes sur : [www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

