

Les *D*écors Marguerite

Les touches finales
qui subliment vos créations



Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

“Plus que des finitions,
des signatures distinctives...”

Décor

La beauté est un ingrédient essentiel dans l'art délicat et précis de la pâtisserie. Les décors, en particulier, contribuent au pouvoir de séduction des créations et éveillent les papilles avant le plaisir de la dégustation. En jouant sur les formes, les couleurs et les textures, ils apportent un supplément de volume, d'originalité, de caractère... et de gourmandise !

Ces éléments de finition méritent donc la plus grande attention. Partenaire des pâtissiers exigeants depuis plus de 100 ans, Marguerite leur dédie aujourd'hui ses premières collections de décors.

Classiques ou plus inventives, ces pièces alliant finesse et élégance se déclinent dans une belle variété de références qui invitent à la créativité et enrichissent l'expérience des sens.

... Parce que votre art exige le meilleur



Deux collections inspirantes et raffinées...

Les pâtisseries se dégustent en premier lieu avec les yeux. Cette affirmation semble prendre tout son sens depuis quelques années. Toujours plus avertis et exigeants en termes de nouveautés, les consommateurs recherchent des gourmandises qui séduisent aussi bien les papilles que les pupilles, pour leur propre plaisir comme pour celui de partager leurs découvertes sur les réseaux sociaux.

Cette tendance n'a pas échappé à la marque emblématique qui a toujours su accompagner les évolutions de la pâtisserie depuis 1919. Alliant respect de la grande tradition française et goût de l'innovation, Marguerite propose aujourd'hui les décors idéaux pour renforcer l'impact visuel de tous les styles de créations.

... pour multiplier les coups de cœur instantanés

Marguerite s'appuie sur une connaissance approfondie des exigences des pâtisseries passionnés, qu'elles soient esthétiques, pratiques ou gustatives. C'est pourquoi la marque a développé deux collections distinctes et distinctives : une sélection de décors incontournables et une gamme plus contemporaine et sophistiquée.

Naturellement composées d'ingrédients nobles et de haute qualité, elles offrent un éventail infini de possibilités pour varier les finitions au gré de vos inspirations, en toute simplicité. Ainsi personnalisées, vos pâtisseries deviennent des tentations encore plus remarquables et irrésistibles.

Pour attirer le regard des gourmands et favoriser les achats d'impulsion, faites la différence avec l'excellence des décors Marguerite !



Les Incontournables

LA COLLECTION	6
LES RECETTES	
<i>Natsu</i>	10
<i>X'tasie</i>	12

Les Fantaisies

LA COLLECTION	16
LES RECETTES	
<i>Lemonsilic</i>	20
<i>Melloos</i>	22
<i>Mangani</i>	24
<i>Praliberry</i>	26





Les Incontournables

“ Parce que votre art exige
des finitions d’une élégance
intemporelle ”



Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

COLLECTION *Les Incontournables*

Avec cette collection universelle, vous disposez de l'assortiment idéal pour mettre soigneusement en valeur tous vos desserts, pour toutes les occasions de dégustation. D'une qualité constante et irréprochable, les Incontournables sont fabriqués en Europe et intègrent notamment du chocolat noir pur beurre de cacao et des arômes naturels.



BRINDILLES CHOCOLAT NOIR
Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40106 / 10244805
Dim : L 60 mm



COPEAUX CHOCOLAT BLANC
Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40101 / 10244786
Dim : L 110 | Ø 18 mm



COPEAUX CHOCOLAT NOIR
Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40100 / 10244784
Dim : L 110 | Ø 18 mm



TORSADES MARBRÉES
Carton de 1 kg
Code/MDM : 40104 / 10244790
Dim : L 55 mm



BOUCLES MARBRÉES
Carton de 1 kg
Code/MDM : 40107 / 10244806
Dim : L 15 | Ø 20 mm



ÉVENTAILS MARBRÉS
Carton de 1 kg
Code/MDM : 40108 / 10244807
Dim : L 50 | H 30 mm



MICRO-COPEAUX CHOCOLAT BLANC
Carton de 4 kg
Code/MDM : 40102 / 10244788
Dim : L 9 | Ø 5 mm



MICRO-COPEAUX CHOCOLAT NOIR
Carton de 4 kg
Code/MDM : 40103 / 10244789
Dim : L 9 | Ø 5 mm



MICRO-COPEAUX DUO NOIR BLANC
Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40105 / 10244808
Dim : L 9 | Ø 5 mm



ASSORTIMENT MINI TABLETTES
Boîte de 198 pièces
Code/MDM : 40127 / 10245505
Dim : L 30 | H 40 mm



MIX CRISPIES
Seau de 1,3 kg
Code/MDM : 40128 / 10245458
Dim : Ø 4 mm



Teneur minimum en cacao du chocolat noir (%)



Produit vegan



Produit certifié casher


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Natsu

Recette pour 6 entremets de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut

Les Mix Crispies

Biscuit Chocolat Sacher

220 g	Pâte d'Amande Supérieure 50 %
85 g	Staboline 815 ⁽¹⁾
140 g	Jaunes d'œufs
80 g	Œufs
200 g	Blancs d'œufs
85 g	Staboline 815 ⁽²⁾
70 g	Farine
70 g	Cacao en poudre
70 g	Beurre fondu

Détendre la **Pâte d'Amande 50%** avec **Staboline 815⁽¹⁾**, ajouter progressivement les jaunes d'œufs, puis les œufs, laisser monter pendant 5 min. Monter les blancs d'œufs avec **Staboline 815⁽²⁾** au bec d'oiseau. Incorporer au premier mélange, ajouter la farine et le cacao en poudre (préalablement tamisés ensemble), puis le beurre fondu froid. Dresser à l'aide d'une poche et d'une douille de Ø 10 mm le biscuit chocolat sacher (170 g/cercle), cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 15 min.

Fourrage Noisette

510 g	Nocciocrema
-------	-------------

Masse Gélatine

26 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
155 g	Eau froide

Mélanger les deux ingrédients ensemble et réserver au frais.

Crèmeux Chocolat Lait

755 g	Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal
50 g	Sucre
215 g	Jaunes d'œufs
250 g	Chocolat Lait 34% Artisanal
55 g	Masse gélatine

Cuire la crème, le sucre et les jaunes à l'anglaise puis verser sur le chocolat lait et ajouter la masse gélatine. Réserver.

Mousse Blanc Manger

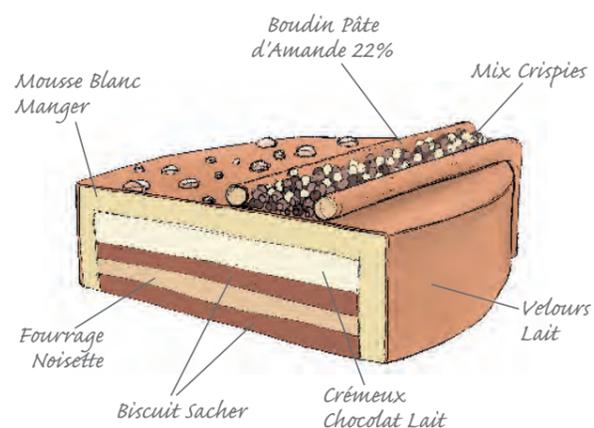
700 g	Lait
100 g	Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal ⁽¹⁾
1 pce	Gousse de vanille
320 g	Poudre d'Amandes Blanchies
125 g	Masse gélatine
80 g	Sirop d'orgeat
5 g	Arôme amande amère
800 g	Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal ⁽²⁾

Faire bouillir le lait, la crème⁽¹⁾ et la gousse de vanille fendue et grattée. Ajouter la **Poudre d'Amandes Blanchies**, la masse gélatine, puis laisser infuser à couvert pendant 10 minutes. Passer au chinois étamine. Rectifier le poids à 800 g. Ajouter le sirop d'orgeat et l'arôme d'amande amère. Refroidir jusqu'à 25°C, puis ajouter la crème⁽²⁾ légèrement montée.

Montage et finition

Après refroidissement, couper le biscuit chocolat sacher en deux, et dresser sur la partie du bas le fourrage noisette à l'aide d'une poche et d'une douille de Ø 6 mm (85 g/cercle). Refermer le biscuit, surgeler. Couler par-dessus le crèmeux chocolat lait (200 g/cercle). Surgeler, démouler (l'ensemble forme l'insert de l'entremets). Placer cet insert dans des cercles de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut.

À l'aide d'une poche, dresser la mousse blanc manger autour de l'insert et compléter à ras du cercle, lisser, surgeler. Démouler et placer deux boudins réalisés en **Pâte d'Amande 22% Blanche**. Pulvériser d'un mélange 50/50 beurre de cacao/**Chocolat lait 34% Artisanal**. Décorer de points de **Royal Miroir Neutre** et remplir l'espace entre les boudins avec les décors chocolat **Mix Crispies**.



X'tasie

Recette pour 16 pièces "Pillow 80" Silikomart®

Pâte Sucrée Amande

250 g	Beurre	125 g	Œufs
250 g	Sucre glace	5 g	Arôme vanille
50 g	Poudre d'Amandes Blanchies	500 g	Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la Poudre d'Amandes Blanchies, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et l'arôme vanille. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 8 h minimum avant utilisation. Étaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des rectangles de 60 x 40 mm et des disques de Ø 30 mm. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

Biscuit « Marigny »

280 g	Blancs d'œufs	60 g	Tradextra
250 g	Staboline 815	60 g	Cacao en poudre
260 g	Jaunes d'œufs	120 g	Beurre
60 g	Farine		

Monter les blancs d'œufs et Staboline 815 puis ajouter délicatement les jaunes d'œufs. Incorporer ensuite les poudres tamisées et le beurre fondu. Cuire sur Silpat® dans un cadre 40 x 60, au four ventilé à 200°C, pendant environ 12 min.

Masse Gélatine

28 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
170 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Masse Croustillante Praliné Noisette

1000 g	Pralin Croquant	150 g	Noisettes concassées
--------	-----------------	-------	----------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température et incorporer les noisettes concassées.

Cœur Praliné

250 g	Pralin Douceur Amande Noisette
70 g	Pâte de noisette
2 g	Sel

Mélanger tous les ingrédients et réserver pour le montage.

Mousse Vanille

150 g	Lait	5 g	Arôme vanille
20 g	Mascarpone	1 pce	Gousse de vanille
45 g	Sucre	56 g	Masse gélatine
45 g	Jaunes d'œufs	480 g	Crème 35% MG Edelweiss Artisan

Réaliser une crème anglaise avec le lait, le mascarpone, le sucre, les jaunes d'œufs, l'arôme vanille et la gousse de vanille. Arrêter la cuisson en ajoutant la masse gélatine. Refroidir à 30°C et incorporer la crème légèrement montée.

Glaçage Miroir Caramel et Chocolat Lait

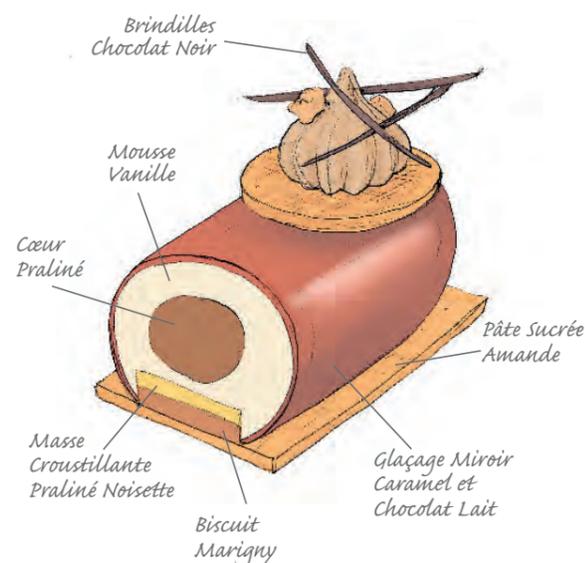
300 g	Sucre semoule
125 g	Eau
300 g	Glucose Cristal
140 g	Masse gélatine
100 g	Chocolat Lait 34% Artisal
200 g	Chocolat Blanc 29% Artisal
200 g	Lait concentré sucré

Dans une casserole, cuire le sucre à sec puis décuire avec l'eau et Glucose Cristal chaud. Rectifier le poids total à 725 g avec de l'eau si besoin. Verser ensuite le tout sur la masse gélatine, les chocolats et le lait concentré. Mixer au mixeur plongeant et réserver au froid positif.

Montage et finition

Dans un cadre 60 x 40 cm, déposer une feuille de biscuit Marigny et étaler la masse croustillante praliné noisette. Faire prendre au grand froid et découper des rectangles de 6 x 4 cm, réserver pour le montage (vous obtiendrez environ 100 rectangles, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette ; à prendre en compte si vous multipliez les quantités).

Dresser environ 25 g de mousse vanille dans le moule Pillow, puis à l'aide d'une poche, dresser environ 20 g de cœur praliné. Dresser à nouveau de la mousse vanille jusqu'à ½ cm du bord et terminer par un rectangle de biscuit Marigny/masse croustillante praliné noisette. Lisser et surgeler. Démouler et glacer avec le glaçage caramel chocolat lait chauffé à environ 32°C, puis déposer sur un rectangle de pâte sucrée. Décorer d'un disque de pâte sucrée, d'une pointe de crème au beurre praliné et de décors chocolat Brindilles Chocolat Noir.



Les Brindilles Chocolat Noir



Les Fantaisies

“Parce que l'originalité
de vos créations exige
d'être soulignée avec style”



COLLECTION *Les Fantaisies*

Pour couronner vos pâtisseries d'exception, Marguerite signe une collection unique de décors dont le design allie subtilité des formes et diversité des couleurs. Le plaisir gustatif s'en trouve également accentué grâce au chocolat pur beurre de cacao et aux arômes naturels sélectionnés pour leur fabrication.



ÉVENTAILS ONDULÉS

Boîte de 50 pièces
Code/MDM : 40120 / 10245499
Dim : L 75 | I 53 mm



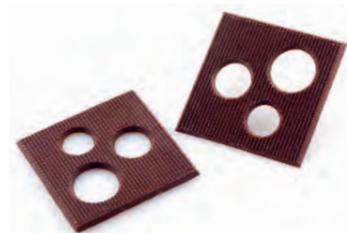
ENVOLÉES PASTEL

Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40116 / 10244820
Dim : L 35 | I 8 mm



ENVOLÉES MARBRÉES

Carton de 2,5 kg
Code/MDM : 40117 / 10244821
Dim : L 35 | I 8 mm



CARRÉS NOIRS AJOURÉS

Boîte de 300 pièces
Code/MDM : 40114 / 10244815
Dim : L 44 mm



PÂQUERETTES

Boîte de 234 pièces
Code/MDM : 40125 / 10245503
Dim : Ø 25 mm



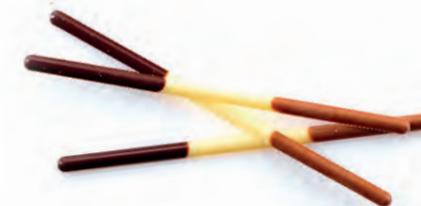
CŒUR RELIEF ROUGE

Boîte de 120 pièces
Code/MDM : 40119 / 10245469
Dim : Ø 34 mm



TRIO STICKS COLORÉS

Boîte de 228 pièces
Code/MDM : 40109 / 10244809
Dim : L 135 mm



STICKS 3 CHOCOLATS

Boîte de 228 pièces
Code/MDM : 40110 / 10244811
Dim : L 135 mm



TRIO ENROULÉS COLORÉS

Boîte de 150 pièces
Code/MDM : 40111 / 10244812
Dim : L 200 mm



ENROULÉS CHOCOLAT NOIR

Boîte de 120 pièces
Code/MDM : 40112 / 10244813
Dim : L 200 mm



DUO BÂTONNETS

Boîte de 144 pièces
Code/MDM : 40123 / 10245502
Dim : L 137,5 | I 6 mm



Teneur minimum en cacao du chocolat noir (%) | Produit vegan | Produit certifié casher

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Les Fantaisies



SET 4 ART DÉCO MARBRÉS

Boîte de 220 pièces
Code/MDM : 40115 / 10244817
Dim : L 60 mm



DUO TRIANGLES

Boîte de 136 pièces
Code/MDM : 40124 / 10245495
Dim : L 70 | l 44 mm



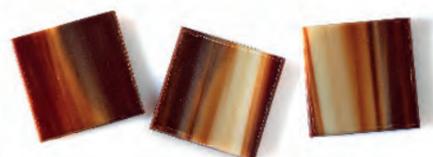
ASSORTIMENT DISQUES 3 CHOCOLATS

Boîte de 195 pièces
Code/MDM : 40126 / 10245504
Dim : Ø 35 mm



GRILLAGE BICOLORE

Boîte de 11 pièces
Code/MDM : 40118 / 10244818
Dim : L 360 | l 250 mm



CARRÉS MARBRÉS

Boîte de 216 pièces
Code/MDM : 40121 / 10245500
Dim : L 30 mm



TRIANGLES 3 CHOCOLATS

Boîte de 288 pièces
Code/MDM : 40113 / 10244814
Dim : L 38 mm



ASSORTIMENT CERCLES AJOURÉS

Boîte de 216 pièces
Code/MDM : 40122 / 10245501
Dim : Ø 28, 46, 64 mm



Teneur minimum en cacao du chocolat noir (%) | Produit vegan | Produit certifié casher

Lemonsilic

Recette pour 6 entremets de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut

Biscuit Praliné

3 g	Fleur de sel	120 g	Staboline 815
70 g	Lait	225 g	Farine
270 g	Pralin Douceur Amande Noisette	115 g	Sucre glace
180 g	Beurre	5 g	Levure chimique
225 g	Œufs		

Mélanger la fleur de sel, le lait, **Pralin Douceur Amande Noisette** et le beurre préalablement fondu. Ajouter les œufs préalablement montés avec la **Staboline 815**, puis les poudres préalablement tamisées ensemble. Peser 200 g dans des cercles de Ø 16 cm et cuire au four ventilé à 175°C pendant +/- 8 min.

Masse Croustillante Citron Meringué

900 g Croquant Citron Meringué

Donner la texture désirée en modifiant la température. Étaler sur une plaque 60 x 40 munie d'un papier cuisson et passer au froid. Quand le croquant a figé, détailler 6 disques de Ø 16 cm. Réserver.

Masse Gélatine

12 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
72 g	Eau froide

Mélanger les deux ingrédients ensemble et laisser reposer 10 min au frigo.

Crèmeux Basilic

300 g	Lait	100 g	Sucre
300 g	Crème 35% MG Edelweiss Artisal	100 g	Jaunes d'œufs
25 g	Basilic	50 g	Masse gélatine

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur le basilic préalablement ciselé et laisser infuser à couvert pendant 5 min. Égoutter et rectifier le poids à 600 g avec de la crème. Cuire à l'anglaise avec le sucre et les jaunes d'œufs et ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir le mélange à 40°C.

Crème Citron

100 g	Crème 35% MG Edelweiss Artisal	25 g	Tradextra
250 g	Jus de citron	280 g	Œufs
7 g	Zestes de citron	135 g	Chocolat Blanc 29% Artisal
170 g	Glucose Cristal	105 g	Beurre
60 g	Sucre	30 g	Masse gélatine

Porter à ébullition la crème, le jus de citron, les zestes de citron et le **Glucose Cristal**. Mélanger le sucre avec **Tradextra** et les œufs et ajouter par-dessus le premier mélange. Cuire comme une crème pâtissière et ajouter le **Chocolat Blanc 29% Artisal**, le beurre et la masse gélatine. Refroidir rapidement à 25°C.

Mousse Citron

1150 g	Crème citron
1150 g	Crème 35% MG - Edelweiss Artisal

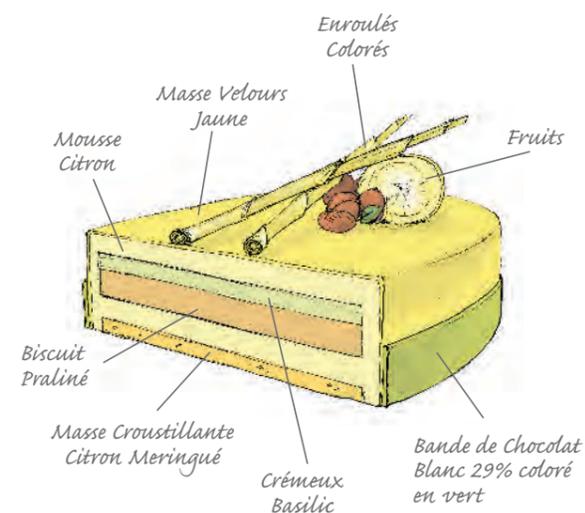
Lisser la crème citron et ajouter la crème légèrement montée.

Montage et finition

Après refroidissement des biscuits praliné, verser le crèmeux basilic (140 g/cercle), surgeler et démouler.

Dans des cercles de Ø 18 cm et 4,5 cm de haut préalablement chemisés avec un Rhodoid®, déposer un disque de masse croustillante citron meringué. Dresser par-dessus 220 g de mousse citron et chemiser les bords du cercle. Déposer au centre le biscuit praliné/crèmeux basilic, puis compléter le cercle avec 150 g de mousse citron.

Surgeler, démouler et pulvériser d'un mélange 50/50 beurre de cacao/**Chocolat Blanc 29% Artisal** coloré en jaune. Décorer d'une bande de **Chocolat Blanc 29% Artisal** coloré en vert sur le pourtour, de noisettes, d'une tranche de citron et de décors chocolat **Enroulés Colorés**.



Les Enroulés Colorés

Melloos

Recette pour 4 tartes de Ø 20 cm

Les Envolées Pastel

Pâte Sucrée Amande

500 g Beurre
500 g Sucre glace
100 g Poudre d'Amandes Blanchies
250 g Œufs
5 g Arôme vanille
1100 g Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la **Poudre d'Amandes Blanchies**, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et l'arôme vanille. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 8h minimum avant utilisation. Étaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles de Ø 20 cm.

Crème d'Amande à la Pomme

200 g Beurre pommade
200 g Sucre semoule
200 g Poudre d'Amandes Blanchies
200 g Œufs
100 g Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal
200 g Dés de pommes Pink Lady®

Mélanger à la feuille le beurre pommade, le sucre semoule et la **Poudre d'Amandes Blanchies**, puis les œufs, la crème et les dés de pommes. Réserver au frais pour le montage.

Masse Croustillante Spéculoos

400 g Croquant Spéculoos

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

40 g Gélatine en poudre 200 Bloom
240 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Ganache Montée Vanille Cannelle

435 g Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal⁽¹⁾
2 pcs Gousses de vanille
2 g Cannelle en poudre
25 g Glucose Cristal
280 g Chocolat Blanc 29% Artisanal
65 g Masse gélatine
435 g Crème 35% MG - Edelweiss Artisanal⁽²⁾

Porter à frémissement la crème⁽¹⁾ avec les grains et la gousse de vanille, la cannelle en poudre et **Glucose Cristal**. Verser le liquide chaud sur le **Chocolat Blanc 29% Artisanal**, ajouter la masse gélatine, mélanger et mixer. Finir en ajoutant la crème⁽²⁾ bien froide et mixer à nouveau. Filmer au contact et réserver au frais pendant 12h.

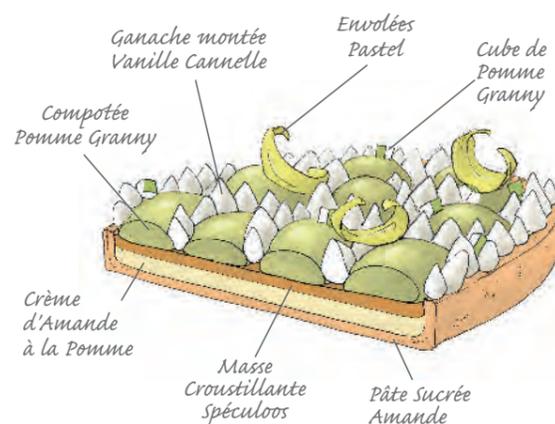
Compotée Pomme Granny

200 g Sucre⁽¹⁾
100 g Eau
1 pce Gousse de vanille
1100 g Pommes Granny Smith
6 g Pectine NH 95
80 g Sucre⁽²⁾
QS Colorant vert pomme

Cuire le sucre⁽¹⁾ et l'eau à 113°C. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée et les pommes coupées en quatre et épluchées. Cuire à l'étouffée pendant 20 min à feu doux. Mixer, ajouter la pectine et le sucre⁽²⁾ préalablement mélangés à sec. Porter à ébullition pendant 1 min puis colorer. Couler sur une plaque Flexipan® réf.: FP2265 40 x 60 «Demi-sphères Ø 29 x H 18 mm». Passer au grand froid.

Montage et finition

Remplir aux $\frac{3}{4}$ les cercles de pâte sucrée de crème d'amande pomme, puis cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 20 min. Faire refroidir puis étaler 100 g de masse croustillante spéculoos. Faire prendre au grand froid puis disposer 13 dômes de compotée pomme Granny préalablement nappés avec **Royal Miroir Neutre** chauffé à 45°C. Au batteur, à l'aide du fouet, faire foisonner la ganache montée vanille cannelle à vitesse moyenne puis dresser des pointes de différentes tailles entre les dômes de compotée. Décorer de morceaux de pomme Granny et de décors chocolat **Envolées Pastel**.



Mangani

Recette pour 24 pièces "Stone" Silikomart®

Le Duo Triangles

Pâte Sucrée Amande

380 g	Beurre	130 g	Œufs
255 g	Sucre glace	95 g	Poudre d'Amandes Blanchies
6 g	Sel	635 g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter le sel, puis graduellement les œufs. Terminer le mélange en incorporant la Poudre d'Amandes Blanchies et la farine. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4 h minimum avant utilisation.

Masse Croustillante Passion

500 g Croquant Tentation Passion

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Biscuit Léger Amande

145 g	Poudre d'Amandes Blanchies	40 g	Sucre glace
180 g	Blancs d'œufs	40 g	Farine
180 g	Staboline 815		

Torréfier la poudre d'amande au four ventilé à 170°C +/- 10 min. Monter les blancs d'œufs avec Staboline 815. Incorporer délicatement le sucre glace, la poudre d'amande torréfiée refroidie et la farine tamisés ensemble. Étaler dans un demi-cadre 40 x 30 cm et cuire au four ventilé à 170°C +/- 15 min.

Compotée de Mangue

270 g	Sucre ⁽¹⁾	1 050 g	Mangue
105 g	Eau	12 g	Pectine NH
1 pce	Gousse de vanille	30 g	Sucre ⁽²⁾

Cuire le sucre⁽¹⁾ et l'eau à 113°C. Ajouter la gousse de vanille grattée et les mangues coupées en morceaux. Cuire à feu doux, à l'étouffée, pendant 20 min. Refroidir à 50°C, mixer, ajouter la pectine préalablement mélangée avec le sucre⁽²⁾. Porter à ébullition pendant 1 min, réserver.

Mousse Jasmin

230 g	Crème 35 % MG	100 g	Jaunes d'œufs
	Edelweiss Artisa ⁽¹⁾	6 Pcs	Gélatine en feuille
230 g	lait	650 g	Crème 35 % MG
20 g	Thé au jasmin		Edelweiss Artisa ⁽²⁾
110 g	Sucre		

Porter la crème⁽¹⁾ et le lait à ébullition et faire infuser le thé pendant 3 min. Chinoiser, rectifier le poids pour un total de 460 g. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs puis incorporer au premier mélange. Cuire jusqu'à 85°C, ajouter les feuilles de gélatine préalablement réhydratées et essorées, mélanger. Quand le mélange atteint 20-25°C, ajouter la crème⁽²⁾ légèrement montée. Réserver pour le montage.

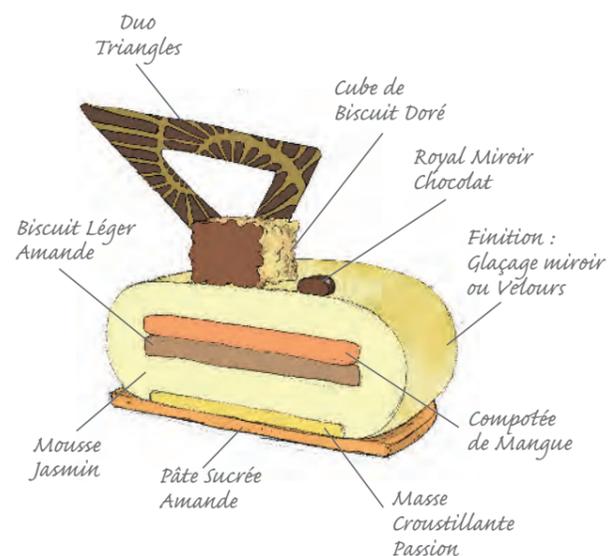
Glaçage Miroir

400 g	Royal Nap Abricot
260 g	Eau
1 300 g	Royal Miroir Neutre

Porter à ébullition Royal Nap Abricot et l'eau, puis ajouter Royal Miroir Neutre. Mixer sans incorporer d'air. Utiliser à 45°C.

Montage et finition

Abaisser la pâte sucrée sur 2,5 mm puis détailler des disques de 70 mm de diamètre. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C environ 10 min. Étaler la masse croustillante passion dans un cadre 40 x 30 cm. Passer légèrement au froid positif, puis détailler des disques de Ø 50 mm. Réserver au grand froid. Après refroidissement du biscuit léger amande, conserver le cadre et y couler la compotée de mangue, passer au grand froid. Découper des disques de Ø 50 mm, réserver au grand froid. Garnir les moules (moule Silikomart® : Stone - SF163) jusqu'à moitié de mousse jasmin, placer l'insert compotée de mangue/biscuit amande. Compléter les moules de mousse et obturer avec un disque de masse croustillante passion. Surgeler. Glacer les dômes avec le glaçage miroir, ou pistoler à l'aide d'un mélange 50/50 beurre de cacao et Chocolat Blanc 29 % Artisa coloré en jaune. Les placer sur les disques de pâte sucrée et décorer avec un décor chocolat Duo Triangles et un cube de biscuit léger amande saupoudré de poudre d'or.



Praliberry

Recette pour 1 cadre 60 x 40 x 4 cm

Les Carrés Marbrés

Biscuit aux Noix

110 g Poudre d'Amandes Blanchies
270 g Noix
230 g Sucre glace
80 g Sucre roux
100 g Farine
440 g Blancs d'œufs
130 g Sucre

Mixer l'ensemble des poudres au cutter. Monter les blancs d'œufs avec le sucre puis ajouter les poudres délicatement. Étaler dans un cadre 60 x 40 x 4 cm et cuire au four à sole à 180°C +/- 20 min.

Confit Framboise-Cassis

1100 g Stablofour Framboise Pépins Linzer
320 g Purée de cassis
160 g Sucre
20 g Pectine NH
Qs Arôme de violette

Mélanger Stablofour Framboise Pépins Linzer et la purée de cassis, chauffer à 40°C puis ajouter le mélange sucre/pectine NH. Porter à ébullition tout en remuant. Ajouter l'arôme violette.

Masse Gélatine

5 g Gélatine en poudre 200 Bloom
30 g Eau

Mélanger la gélatine et l'eau froide, conserver au frais.

Ganache Onctueuse

310 g Crème 35% MG - Edelweiss Artisal⁽¹⁾
360 g Chocolat Lait 34% Artisal
20 g Staboline 815
35 g Masse Gélatine
200 g Crème 35% MG - Edelweiss Artisal⁽²⁾

Faire bouillir la crème⁽¹⁾, verser sur le Chocolat Lait 34% Artisal et Staboline 815, ajouter la masse gélatine. Quand le mélange atteint 35°C, incorporer délicatement la crème⁽²⁾ montée.

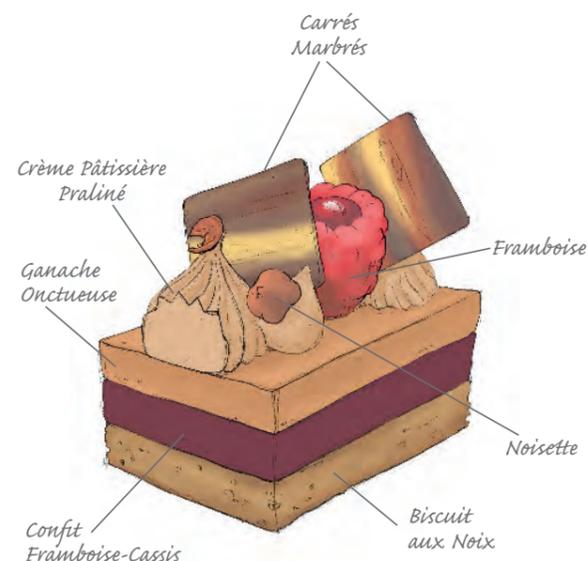
Crème Pâtissière Praliné

80 g Tradextra
200 g Sucre
1000 g Lait
80 g Jaunes d'œufs
150 g Beurre
200 g Pralin Douceur Amande Noisette

Mélanger à sec Tradextra avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu en remuant et en verser un peu sur le premier mélange. Porter le tout à ébullition en remuant constamment pendant 1 min. Ajouter le beurre et le praliné. Refroidir rapidement.

Montage et finition

Après cuisson et refroidissement, conserver le biscuit aux noix dans le cadre, couler le confit directement sur le biscuit et passer au grand froid. Couler la ganache onctueuse et laisser au grand froid. Couper des parts individuelles de 12 x 3 cm. Sur chaque part, dresser la crème pâtissière praliné à l'aide d'une poche et d'une douille unie de Ø 10 mm et d'une poche et d'une douille PF 16. Décorer de framboises, de noisettes torréfiées, terminer en déposant un décor chocolat Carrés Marbrés.



“*Les Décors Marguerite*
Parce que votre art exige le meilleur...”




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | BP 50 | 67802 BISCHHEIM Cedex

   | www.csmbakerysolutions.com **0 800 616 816** 

 **CSM**
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking®*