

# fruffi®

*be inspired by fruit*



## Vers plus de naturalité



Vers plus de naturalité

Depuis toujours, Fruffi s'attache à vous proposer des fourrages de qualité et riches en fruits.

Aujourd'hui, la gamme Fruffi améliore ses formules pour plus de naturalité, avec des goûts et des saveurs encore plus authentiques de fruits.



## Performances incomparables

Le pourcentage élevé de fruits (70 % au minimum), la tenue parfaite en cuisson et après décongélation, garantissent des performances optimales et des résultats incomparables dans toutes vos applications.

## Ingrédients naturels

Pour répondre à la demande croissante des consommateurs en ingrédients plus naturels, la gamme Fruffi offre une formule sans arômes ni colorants artificiels, sans altérer sa polyvalence.

## Source d'inspiration

Notre large variété de parfums est au service de votre créativité, pour vous permettre d'offrir chaque jour, à vos clients, de nouvelles recettes à la fois délicieusement fruitées et colorées.





## Vers plus de naturalité



### Haute qualité

Les Fruffi contiennent **un pourcentage élevé de fruits, entiers ou en morceaux**, élaborés selon des processus qui **en respectent leur goût et leur texture.**



### Performances incomparables

Les Fruffi assurent **une tenue optimale en cuisson, et une stabilité parfaite après décongélation.** Ils garantissent ainsi une tranchabilité irréprochable de vos réalisations.



### Flexibilité maximale

Prêt à l'emploi, Fruffi s'utilise directement **en application à froid, en insert, en cuisson et en surgélation** pour vos mousses, fourrages, coulis et finitions. Fruffi est **la solution idéale pour toutes vos créations.**



### Large variété de parfums

Démarquez-vous grâce à notre **grande variété de parfums** et inventez tous les jours de nouvelles **recettes colorées et fruitées** pour étonner vos clients !



Les Fruffi sont  
désormais élaborés à  
base d'ingrédients  
*encore  
plus naturels*



**Sans  
arômes artificiels**

Pour conserver la saveur  
authentique du fruit.



**Sans  
colorants artificiels**

Pour préserver l'aspect et la couleur  
naturels du fruit.



**CLEAN  
LABEL**

**SANS**

- ✓ Colorants artificiels
- ✓ Arômes artificiels

**fruffi**<sup>®</sup>  
*be inspired by fruit*



**Cake Mangue Coco**



# Cake Mangue Coco

## Recette pour 20 pièces

### MASSE À CAKE COCO

320 g	RUBAN MOKA
355 g	Sucre
285 g	Œufs
70 g	EDELWEISS
305 g	Farine T45
13 g	Levure chimique
100 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
105 g	Noix de coco râpée

A la feuille, crémier RUBAN MOKA avec le sucre puis ajouter graduellement les œufs et la crème. Incorporer la farine, la levure chimique et la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE préalablement tamisées ensemble. Enfin, rajouter la noix de coco râpée et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.

### FOURRAGE MANGUE

400 g	FRUFFI MANGUE
-------	---------------

Prélever 200 g de FRUFFI MANGUE pour remplir des moules demi-sphères Ø 3 cm (environ 10 g) et placer au grand froid. Réserver les 200 g de FRUFFI MANGUE restant dans une poche pour le montage.

### MOUSSE AU ROMARIN

350 g	Lait
35 g	Romarin frais
175 g	GEL VANILLE
440 g	EDELWEISS

Porter le lait à ébullition. Ajouter le romarin frais et laisser infuser pendant 20 min. Chinoiser pour retirer les feuilles de romarin et mélanger avec GEL VANILLE. Lorsque cet appareil atteint 20/25°C, incorporer la crème légèrement montée.

### MONTAGE ET FINITION

Dans des cercles de Ø 6 cm et 4,5 cm de hauteur, peser 50 g de masse à cake coco, dresser au centre 10 g de FRUFFI MANGUE et compléter avec 20 g de masse à cake coco.

Placer sur le dessus des cercles une feuille de Silpain® et une plaque pour obtenir un cake bien plat et cuire au four ventilé à 160 °C +/- 15 min.

Après refroidissement, napper le tour des cakes avec ROYAL MIROIR NEUTRE et parsemer de noix de coco râpée.

Remplir des moules demi-sphères Ø 6 cm au 2/3 de mousse romarin et y placer au centre les demi-sphères Ø 3 cm de fourrage mangue, lisser à ras avec la mousse. Placer au grand froid.

Glacer les demi-sphères de mousse romarin avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC chauffé à +/- 40 °C et les placer sur les cakes coco. Décorer de feuilles de romarin.

# fruffi®

*be inspired by fruit*



**Cheesecake  
Myrtille Citron**



# Cheesecake Myrtille Citron

Recette pour 32 pièces (Moule Silikomart<sup>®</sup>: STONE-SF163)

## PÂTE SABLÉE

150 g	Beurre demi-sel
130 g	Sucre roux
60 g	Jaunes d'œufs
70 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
200 g	Farine
8 g	Levure chimique

Crémer à la feuille le beurre demi-sel et le sucre.  
Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs.  
Ajouter enfin la poudre d'amande, la farine et la levure chimique tamisées ensemble.  
Filmer et réserver au frais 3 h.

## BISCUIT MADELEINE À LA PÂTE D'AMANDE

70 g	PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50%
75 g	STABOLINE 815
150 g	Œufs
25 g	Lait
55 g	Sucre
2 g	Fleur de sel
6 g	Levure chimique
145 g	Farine T45
90 g	RUBAN MOKA

À la feuille, mélanger la PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50% et STABOLINE 815 puis incorporer graduellement les œufs et le lait.  
Ajouter successivement, le sucre, la fleur de sel, les poudres tamisées, puis la matière grasse fondue froide.  
Garnir un demi-cadre 30 x 40 x 4 cm et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.  
Cuire en four ventilé à 180°C pendant +/- 8 minutes, clé ouverte.

## FOURRAGE MYRTILLE

700 g	FRUFFI MYRTILLE
-------	-----------------

Fouetter légèrement le FRUFFI MYRTILLE de manière à éclater les morceaux de myrtilles pour faciliter l'étalement du produit.

## MOUSSE CHEESECAKE AU CITRON

200 g	GEL NEUTRE
200 g	Eau chaude
400 g	Philadelphia <sup>®</sup>
2 pcs	Zestes de citron
710 g	EDELWEISS
70 g	Sucre

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau chaude et y ajouter une partie du Philadelphia<sup>®</sup>, bien mélanger au fouet.  
Rajouter ensuite le reste du Philadelphia<sup>®</sup> et les zestes de citron, puis incorporer délicatement la crème préalablement montée avec le sucre.  
Réserver pour le montage.

## MONTAGE ET FINITION

Abaisser la pâte sablée sur 2,5 mm, détailler à l'aide d'un emporte-pièce des disques de Ø 65 mm et cuire entre 2 feuilles de Silpain<sup>®</sup> pendant +/- 15 min à 170°C au four ventilé. Après cuisson et refroidissement, garder le biscuit madeleine en cadre, étaler le fourrage myrtille et passer au grand froid. Détailler les inserts à l'aide d'un emporte-pièce Ø 50 mm et réserver au grand froid. A la poche garnir les moules Silikomart<sup>®</sup> jusqu'au 2/3 de mousse Cheesecake au citron (environ 40 g) puis placer l'insert, lisser à ras avec la mousse et passer au grand froid. Démouler avant de glacer avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC coloré en violet bleu et chauffé à +/- 40 °C.  
Déposer sur un disque de pâte sablée et décorer avec quelques myrtilles, des zestes de citron vert et un décor réalisé en CHOCOLAT BLANC 29%.



# fruffi®

*be inspired by fruit*



**Choc' Orange**



# Choc' Orange

Recette pour 24 pièces (Moule «Flexipan®» 1057 F49)

## BISCUIT MADELEINE À LA PÂTE D'AMANDE

100 g	PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50%
110 g	STABOLINE 815
215 g	Œufs
35 g	Lait
80 g	Sucre
3 g	Fleur de sel
9 g	Levure chimique
210 g	Farine T45
135 g	RUBAN MOKA

A la feuille, mélanger la PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50% et le sucre inverti STABOLINE 815.  
Incorporer graduellement les œufs et le lait.  
Ajouter successivement, le sucre, la fleur de sel, les poudres tamisées, puis la matière grasse fondue froide.

## FOURRAGE ORANGE

480 g	FRUFFI ORANGE
-------	---------------

## CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR

175 g	Lait
265 g	EDELWEISS
115 g	Jaunes d'œufs
40 g	GEL NEUTRE
200 g	CHOCOLAT NOIR 64%

Porter le lait et la crème à ébullition.  
Verser sur les jaunes d'œufs et mélanger.  
Cuire l'ensemble jusqu'à 85°C.  
Ajouter GEL NEUTRE puis chinoiser et verser sur le CHOCOLAT NOIR 64%.  
Mixer et réserver au froid positif pendant 6 h.

## MONTAGE ET FINITION

Dresser 35 g de masse à biscuit madeleine dans des moules à savarin Ø 8 cm Flexipan® et cuire au four ventilé +/- 10 min à 170°C.

Après refroidissement, remplir les cavités du biscuit avec environ 20 g de fourrage orange et lisser.

A l'aide d'une douille unie Ø 10 mm pocher le crémeux chocolat noir en pointe sur le fourrage orange et déposer un disque réalisé avec du CHOCOLAT NOIR 64% sur le dessus.

Décorer de points de différentes tailles de ROYAL MIROIR NEUTRE, de ROYAL MIROIR NEUTRE coloré avec de la poudre scintillante bronze et de FRUFFI ORANGE.

**fruffi**<sup>®</sup>  
*be inspired by fruit*



**Club Framboise**



# Club Framboise

## Recette pour 24 pièces

### BISCUIT JOCONDE PISTACHE

250 g	Œufs
175 g	Sucre glace
175 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
50 g	Farine
100 g	Pâte de pistache
QS	Colorant vert liquide
40 g	Beurre
325 g	Blancs d'œufs
80 g	Sucre
150 g	Pistaches concassées

Monter le mélange œufs, sucre glace, POUDRE D'AMANDE BLANCHIE et farine. Rajouter la pâte de pistache et le colorant vert pour obtenir une coloration vert pâle.

Ajouter le beurre fondu chaud puis les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre.

Peser 650 g par plaque 60 x 40 cm et parsemer de pistaches concassées (environ 75 g par plaque).

Cuire +/- 10 min. à 200°C four à sole.

### FOURRAGE FRAMBOISE

200 g	GEL NEUTRE
200 g	Eau
1000 g	FRUFFI FRAMBOISE

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau chaude puis ajouter FRUFFI FRAMBOISE.

### MERINGUE ITALIENNE

300 g	VENEZIANA
150 g	Eau

Fouetter à grande vitesse VENEZIANA et l'eau froide durant 10 minutes.

### GARNITURE VANILLE LÉGÈRE

750 g	AERIO
7 g	ISAROME VANILLE
150 g	Meringue italienne

Tempérer AERIO puis foisonner 5 minutes à grande vitesse. Au besoin chauffer légèrement la cuve à l'aide d'un décapeur thermique. Aromatiser avec ISAROME VANILLE. Ajouter la meringue italienne réalisée précédemment et fouetter au batteur jusqu'à homogénéisation.

### MONTAGE ET FINITION

Après refroidissement des biscuits joconde pistache, étaler 700 g de fourrage framboise par biscuit (sur le côté sans pistaches concassées) et passer au grand froid. Dans un cadre, déposer un biscuit + fourrage et y étaler 900 g de garniture vanille et lisser. Déposer le 2<sup>e</sup> biscuit + fourrage par-dessus (côté pistaches concassées vers le haut), bien appuyer et passer au grand froid. Détailler en carrés de 10 x 10 cm et couper la diagonale de façon à obtenir des triangles rectangles. Décorer de framboises fraîches et de pistaches.

# fruffi®

*be inspired by fruit*



**Eclair Forêt Noire**



# Eclair Forêt Noire

## Recette pour 50 éclairs

### PÂTE À CHOUX

1000 g	Eau
10 g	Sel
20 g	Sucre
400 g	RUBAN MOKA
600 g	Farine
1000 g	Œufs

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et RUBAN MOKA. Porter à ébullition. Incorporer la farine tamisée avec une spatule et dessécher la pâte. Déposer la pâte dans une cuve de batteur, puis ajouter graduellement les œufs à la feuille en vitesse lente. Dresser à l'aide d'une douille cannelée Ø 18 mm. (18 dents) Cuisson en four à sole +/- 45 min à +/- 200°C, ouvrir l'oura en fin de cuisson.

### MASSE CROUSTILLANTE CHOCOLAT NOIR

750 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.
-------	------------------------	---

### CRÈME PÂTISSIÈRE

35 g	TRADEXTRA
80 g	Sucre
400 g	Lait
35 g	Jaunes d'œufs

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 verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.

### OU

150 g	FRISO CP INSTANT
375 g	Eau

Mélanger FRISO CP INSTANT et l'eau froide en petite vitesse pendant 30 s puis fouetter à grande vitesse pendant 5 min.

### MOUSSE CHOCOLAT

400 g	Crème pâtissière
200 g	CHOCOLAT NOIR 64%
400 g	EDELWEISS

Mélanger la crème pâtissière avec le chocolat préalablement fondu chaud. Ajouter ensuite la crème légèrement montée.

### FOURRAGE CERISE

1250 g	FRUFFI CERISE
--------	---------------

Fouetter légèrement le FRUFFI CERISE au batteur afin de casser les morceaux de cerises, cela facilitera le passage dans la douille.

### CHANTILLY

160 g	GEL NEUTRE
240 g	Eau
800 g	EDELWEISS
80 g	Sucre

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau, puis ajouter la crème montée avec le sucre.

### MONTAGE ET FINITION

Couper les éclairs en deux et à l'aide d'une cuillère, étaler la masse croustillante dans les fonds (15 g / éclair) et réserver au froid. Dresser 2 boudins extérieurs de mousse au chocolat (15 g / éclair) avec une douille unie de Ø 8 mm et un boudin central de FRUFFI CERISE (25 g / éclair) avec une douille unie de Ø 11 mm. Passer brièvement au grand froid. Dresser la Chantilly avec une douille ruban en faisant des vagues, refermer. Décorer les dessus des éclairs en dressant des pointes de mousse au chocolat et de chantilly avec une douille unie, ajouter un brin de chocolat DOBLA et une cerise nappée avec JELFIX FRAISE.

**fruffi**<sup>®</sup>

*be inspired by fruit*



**Lady Rose**



# Lady Rose

## Recette pour 5 tartes de Ø 22 cm

### PÂTE FEUILLETÉE

1000 g	Farine
20 g	Sel
500 g	Eau
750 g	STELLA D'OR ALLIANCE

Réaliser une détrempe homogène avec la farine, le sel et l'eau. Formez une boule et incisez le dessus en croix puis laisser reposer 30 min. Etaler cette détrempe en croix, posez au centre STELLA D'OR ALLIANCE préalablement tempéré, replier les quatre extrémités de pâte sur la matière grasse, souder les bords et donner une forme carré au pâton. Donner 2 tours simple puis laisser reposer +/- 30 min au frais. Donner 1 tours simple puis laisser reposer +/- 30 min au frais. Donner 2 tours simple puis laisser reposer 1 h au froid positif.

### GARNITURE NOISETTE

140 g	Poudre de noisette
140 g	RUBAN MOKA
140 g	Sucre glace
30 g	TRAD'EXTRA
100 g	Œufs

Torréfier la poudre de noisettes environ 15 min à 180°C en four à sole, refroidir. Mettre RUBAN MOKA en pommade puis ajouter le sucre glace, la poudre de noisette torréfiée et TRAD'EXTRA préalablement tamisés. Incorporer les œufs petit à petit sans émulsionner, réserver.

### FOURRAGE POMME

2000 g	FRUFFI POMME
--------	--------------

### GARNITURE

40 pcs	Pomme Pink Lady <sup>®</sup>
--------	------------------------------

Trancher les pommes à la mandoline.

### SIROP LÉGER POUR Pocher

2000 g	Eau
1500 g	Sucre
100 g	Jus de citron

Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre, porter le mélange à ébullition, puis ajouter le jus de citron. Pocher les rondelles de pommes 15 min.

### MONTAGE ET FINITION

Foncer des cercles à tarte de 22 cm Ø avec la pâte feuilletée. Garnir de garniture noisettes (110 g / tarte), passer au grand froid, puis garnir de FRUFFI POMME (400 g / tarte), cuire 15 min à 170°C au four ventilé, réserver pour finition. Superposer en décalage 5 tranches de pomme, couper en deux, puis rouler afin de réaliser un bouton de rose. Déposer sur les fonds de tarte cuit précédemment, puis repasser au four 15 min à 170°C. Après refroidissement, décorer le dessus avec CODINEIGE.



**fruffi**<sup>®</sup>  
*be inspired by fruit*



**Poire Caramel Chocolat Blanc**



# Poire Caramel Chocolat Blanc

Recette pour 1 cadre 60 x 40 x 4,5 cm

## BISCUIT MOELLEUX AMANDE

600 g	ISAMANDE
350 g	Œuf
250 g	ISAGENOISE
85 g	Eau

Monter le mélange au batteur pendant 10 min.  
Cuire dans un cadre 60 x 40 cm, pendant 40 min à 150°C au four ventilé, clé fermée.  
Réserver pour le montage.

## MASSE CROUSTILLANTE CARAMEL FLEUR DE SEL

1000 g	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL
--------	----------------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## GÉLIFIÉ TENDRE POIRE

600 g	JELFIX NEUTRE
300 g	Eau
900 g	FRUFFI POIRE

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition puis ajouter FRUFFI POIRE et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.

## MOUSSE CHOCOLAT BLANC

255 g	GEL VANILLE
380 g	Lait
130 g	CHOCOLAT BLANC 29%
640 g	EDELWEISS

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (18 à 25°C).  
Ajouter le CHOCOLAT BLANC 29% fondu, puis incorporer délicatement la crème légèrement montée.

## MONTAGE ET FINITION

Cuire le biscuit moelleux amande, passer brièvement au grand froid.  
Étaler la masse croustillante caramel fleur de sel, faire prendre au grand froid.  
Quand le gélatifié tendre poire atteint 30°C couler sur la masse croustillante caramel fleur de sel et placer au grand froid.  
Finir de garnir le cadre avec la mousse chocolat blanc, placer au grand froid.  
Glacer de ROYAL MIROIR NEUTRE, détailler en parts de 10 x 4 cm, décorer de poires fraîches et de sucre bullé.

# fruffi®

*be inspired by fruit*



**Tarte Citron Meringuée**



# Tarte Citron Meringuée

Recette pour 6 tartes de 20 x 7 cm

## PÂTE SABLÉE

260 g	RUBAN MOKA
110 g	Sucre
90 g	Jaunes d'œufs
365 g	Farine
75 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE

Au batteur, à l'aide d'une feuille, crémier RUBAN MOKA et le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer la farine et la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE préalablement tamisées ensemble.  
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, sans la corser.  
Réserver au froid positif 1 h avant utilisation.

## FOURRAGE CITRON

300 g	FRUFFI CITRON
-------	---------------

## BISCUIT MADELEINE

60 g	RUBAN MOKA
100 g	Œufs
95 g	Sucre
30 g	Lait
110 g	Farine
4 g	Levure chimique
1 g	Sel

Faire fondre RUBAN MOKA.  
Mélanger ensemble les œufs et le sucre puis délayer cette masse en incorporant petit à petit le lait.  
Ajouter ensuite la farine, la levure chimique et le sel préalablement tamisés ensemble.  
Bien lisser l'appareil et incorporer la matière grasse fondue.  
Étaler 400 g dans un demi-cadre de 30 x 40 cm.  
Cuire au four ventilé +/- 5 min à 200°C.

## CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC

635 g	EDELWEISS
130 g	Jaunes d'œufs
55 g	TRADEXTRA
30 g	Sucre
95 g	GEL NEUTRE
255 g	CHOCOLAT BLANC 29%

Dans une casserole, rassembler la crème, les jaunes d'œufs, TRADEXTRA et le sucre et cuire à 82°C.  
Rajouter le GEL NEUTRE. Verser et chinoiser sur le CHOCOLAT BLANC 29 %, mixer.  
Filmer et réserver au froid positif pendant 3 h.

## MERINGUE ITALIENNE

800 g	VENEZIANA
400 g	Eau

Fouetter à grande vitesse VENEZIANA et l'eau froide durant 10 minutes.

## MONTAGE ET FINITION

Étaler la pâte sablée sur une épaisseur de 2,5 cm et foncer des rectangles à tartes de 20 x 7 cm.  
Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.  
Après refroidissement du biscuit madeleine, détailler des rectangles de 18 x 5 cm.  
Dans les fonds de rectangles de pâte sablée, étaler 50 g de fourrage citron.  
Placer le biscuit madeleine et compléter en lissant à ras avec le crémeux chocolat blanc.  
A l'aide d'une douille St Honoré, décorer le dessus avec la meringue italienne et flamber au chalumeau.  
Décorer de points de FRUFFI CITRON et de zestes de citron vert.

**fruffi**<sup>®</sup>  
*be inspired by fruit*



**Tartelette Fraise Gingembre**



# Tartelette Fraise Gingembre

## Recette pour 20 tartelettes

### PÂTE SABLÉE

165 g	Beurre demi-sel
85 g	Beurre sec
215 g	Cassonade
125 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE
100 g	Œufs
310 g	Farine
2 g	Levure chimique

Au batteur, à la feuille, mélanger les beurres, la cassonade, la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE et les œufs.  
Incorporer la farine et la poudre à lever préalablement tamisées ensemble.  
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, sans la corser.  
Réserver au froid positif 3 h avant utilisation.

### GARNITURE NOISETTE

80 g	RUBAN MOKA
80 g	Sucre
65 g	Œufs
80 g	Poudre de noisettes
15 g	Farine

Crémer la matière grasse avec le sucre et ajouter progressivement les œufs entiers.  
Incorporer la poudre de noisettes et la farine (préalablement tamisées ensemble) à l'appareil.  
Réserver à température ambiante.

### FOURRAGE FRAISE

600 g	FRUFFI FRAISE
-------	---------------

Au batteur, au fouet, éclater les morceaux de fruits et faciliter ainsi l'étalement.

### GANACHE MONTÉE GINGEMBRE

300 g	EDELWEISS (1)
5 g	Gingembre
150 g	CHOCOLAT BLANC 29%
45 g	GEL NEUTRE
300 g	EDELWEISS (2)

Porter à frémissement la crème (1) avec le gingembre râpé.  
Verser le liquide chaud sur la couverture, mélanger et mixer. Ajouter GEL NEUTRE et mélanger, finir en ajoutant la crème (2) froide et mixer de nouveau.  
Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.

### MONTAGE ET FINITION

Abaisser la pâte sablée sur 2,5 mm, foncer des rectangles à tartelette de 12 x 4 x 2 cm, garnir de garniture noisette (10 g / tartelette) et cuire pendant +/- 10 min à 170°C en four ventilé. Après refroidissement, garnir les tartelettes avec le fourrage fraise (environ 30 g / tartelette) et lisser à ras, passer brièvement au grand froid.  
Monter la ganache au gingembre froide au batteur muni d'un fouet jusqu'à obtention d'une crème montée souple puis la pocher avec une douille St Honoré sur le dessus des tartelettes.  
Décorer avec des fraises nappées de ROYAL MIROIR NEUTRE, des feuilles de menthe et des noisettes.

# fruffi®

*be inspired by fruit*



**Millefeuille Abricot**



# Millefeuille Abricot

## Recette pour 5 millefeuilles 4 personnes

### PÂTE FEUILLETÉE

1000 g	Farine
20 g	Sel
500 g	Eau
750 g	STELLA D'OR ALLIANCE

Réaliser une détrempe homogène avec la farine, le sel et l'eau. Formez une boule et incisez le dessus en croix puis laisser reposer 30 min. Etaler cette détrempe en croix, posez au centre STELLA D'OR ALLIANCE préalablement tempéré, replier les quatre extrémités de pâte sur la matière grasse, souder les bords et donner une forme carré au pâton. Donner 2 tours simples puis laisser reposer +/- 30 min au frais. Donner 1 tour simple puis laisser reposer +/- 30 min au frais. Donner 2 tours simples puis laisser reposer 1 h au froid positif.

### CRÈME PÂTISSIÈRE

65 g	TRADEXTRA
170 g	Sucre
850 g	Lait
65 g	Jaunes d'œufs

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 verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.

### OU

300 g	FRISO CP INSTANT
750 g	Eau

Mélanger FRISO CP INSTANT et l'eau froide en petite vitesse pendant 30 s puis fouetter à grande vitesse pendant 5 min.

### CRÈME PÂTISSIÈRE ABRICOT

1050 g	Crème Pâtissière
350 g	FRUFFI ABRICOT

Lisser la crème pâtissière et mélanger avec FRUFFI ABRICOT. Réserver au frais pour le montage.

### FOURRAGE ABRICOT

750 g	FRUFFI ABRICOT
-------	----------------

### MONTAGE ET FINITION

Couper une plaque de feuilletage en 4, de façon à obtenir 4 rectangles d'environ 20 x 30 cm. Dresser la moitié de la crème pâtissière abricot (environ 700 g) sur le premier rectangle, bien lisser et recouvrir avec un 2<sup>e</sup> rectangle de feuilletage. Etaler ensuite le fourrage à l'abricot et recouvrir d'un 3<sup>e</sup> rectangle de feuilletage. Dresser le reste de crème pâtissière abricot, lisser et finir avec le 4<sup>e</sup> rectangle de feuilletage. Passer brièvement au grand froid puis couper en entremets de 6 x 18 cm.

Placer les millefeuilles sur la tranche et dresser, à l'aide d'une douille St-Honoré, de la crème Chantilly sur le dessus. Décorer avec des tranches d'abricot et des fleurs comestibles.



**fruffi**<sup>®</sup>  
be inspired by fruit

Vers plus de naturalité



Code article	Nom article	% de fruits	Conditionnement	Poids net
34202	Fruffi Pomme	79%	seau	6 kg
34203	Fruffi Banane	71%	seau	6 kg
34204	Fruffi Myrtille	70%	seau	6 kg
34205	Fruffi Abricot	70%	seau	6 kg
34207	Fruffi Fraise	70%	seau	6 kg
34208	Fruffi Framboise	70%	seau	6 kg
34209	Fruffi Poire	84%	seau	6 kg
22445	Fruffi Cerise	75%	boîte métal	3,3 kg
21828	Fruffi Fruits des Bois	75%	boîte métal	3,1 kg
31169	Fruffi Exotique	70%	boîte métal	3,2 kg
22464	Fruffi Orange	70%	boîte métal	3,2 kg
30849	Fruffi Pêche	70%	boîte métal	3,2 kg
33040	Fruffi Citron Sicile	70%	boîte métal	3,3 kg
33046	Fruffi Mangue <span style="background-color: red; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">NOUVEAU</span>	70%	boîte métal	3,2 kg

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com   

