

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.

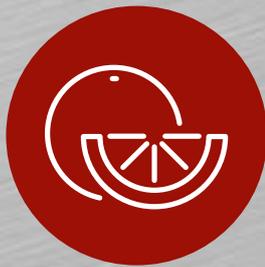
Source d'inspiration

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[®]
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®: 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® |
| 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®, bien mélanger au fouet.
Rajouter ensuite le reste du Philadelphia® 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® 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® 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 inversi 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[®]
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^e 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®

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 tour 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 [®] | 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[®]
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[®]
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^e rectangle de feuilletage. Etaler ensuite le fourrage à l'abricot et recouvrir d'un 3^e rectangle de feuilletage. Dresser le reste de crème pâtissière abricot, lisser et finir avec le 4^e 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[®]
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 NOUVEAU | 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   

CSM
INGREDIENTS