

Descopera cofetaria fina (entremet)

Inspirational Recipes by **Thomas Huit**



THOMAS HUIT

PASTRY CHEF

Chocolate Academy
Ambassador

 @thomas_huit



Thomas Huit este un pastry-chef francez cu peste 15 ani de experiență. De la o vârstă foarte fragedă își ajuta mama în bucătărie, pregătind deserturile pentru întreaga familie și pentru prieteni. Artele cofetariei au fost întotdeauna un subiect de interes, prin urmare cofetăria a venit natural ca un hobby și a dus la o adevărată pasiune.

Summary

| | |
|------------------------------------|-----------|
| GOURMAND PEANUT | 5 |
| BLUE MOUNTAIN | 8 |
| BITTER SWEET RASPBERRY..... | 11 |
| MAPPLE PECAN..... | 14 |



GOURMAND PEANUT

HAZELNUT DACQUOISE

Ingrediente:

| | |
|--------------------------|------|
| Albusuri de ou | 900g |
| Zahar | 300g |
| Faina de alune de padure | 720g |
| Zahar pudra | 810g |
| Faina universală | 120g |

Procedura

1. Se spumeaza albusurile de ou impreuna cu zaharul dupa care se incorporeaza faina de alune de padure cernuta anterior, zaharul pudra si faina universală.
2. Cu ajutorul unui posh se toarna in forme rotunde de silicon cu diametrul de 6cm utilizand un dui numarul 12. Se coace in cuptorul cu ventilatie la 160°C timp de 15 minute. Se depoziteaza pentru asamblare.

VANILLA CRAQUELIN

Ingrediente:

| | |
|------------------|------|
| Unt 82% | 200g |
| Zahar brun | 250g |
| Faina universală | 250g |
| Vanilie | 2g |

Procedura

1. Se spumeaza untul moale cu zaharul brun.
2. Se amesteca toate celelalte ingrediente.
3. Se intinde in foaie subtire de 2mm si se congeleaza.
4. Se decupeaza in discuri.

CHOUX PASTE

Ingrediente:

| | |
|------------------|------|
| Lapte integral | 450g |
| Sare | 10g |
| Zahar | 10g |
| Unt 82% | 200g |
| Faina universală | 300g |
| Oua intregi | 520g |
| Lapte integral | 50g |

Procedura

1. Se fierb laptele, sarea, zaharul si untul.
2. Se indeparteaza de pe foc si se adauga faina cernuta.
3. Se pune inapoi pe foc pana se obtine o pasta uscata.
4. Se pune pasta obtinuta intr-un bol si se adauga oua pentru finisare si, la nevoie, lapte.
5. Se toarna cu ajutorul unui posh cu dui numarul 10 in bile mici cu diametrul de 2 cm. Peste fiecare bila deja formata se aseaza cate un disc de vanilla sable.
6. Se coc choux-urile in cuptorul cu ventilatie la 170°C timp de 25 minute.

PEANUT CARAMEL

Ingrediente:

| | |
|----------------------------|------|
| Zahar | 450g |
| Glucoza | 225g |
| Frisca 35% grasime animala | 630g |
| Sare de mare | 6g |
| Unt 82% | 165g |
| Arahide granulate coapte | 360g |

Procedura

1. Se gateste zaharul si glucoza pana se obtine un caramel dupa care se stabilizeaza cu frisca fierbinte.
2. Se incorporeaza sarea si untul dupa care se omogenizeaza foarte bine. Se adauga arahidele granulate coapte.
3. Se lasa la gatit dupa care se toarna cu poshul, in forma de spirale pe baza dacquoise.
4. Se depoziteaza la congelator.



MILK CHOCOLATE AND TONKA CHANTILLY

Ingrediente:

| | |
|--|-------|
| Frisca 35% grasime animala | 3000g |
| Callebaut Power 41 - cea mai fina ciocolata belgiana cu lapte | 1080g |
| Pastai tonka | 30g |

Procedura

1. Se infuzeaza frisca cu boabele de tonka timp de 15 minute.
2. Se strecoara peste ciocolata cu lapte.
3. Se omogenizeaza bine si se raceste in frigider peste noapte.
In ziua urmatoare se spumeaza pentru a obtine crema "chantilly".

GANACHE WHIPPED CREAM

Ingrediente:

| | |
|--|-------|
| Frisca 35% grasime animala | 1500g |
| Pastaie de vanilie | 6g |
| Ciocolata alba Cacao Barry Zephyr | 540g |
| Masa de gelatina | 130g |

Procedura

1. Se infuzeaza frisca cu pastaia de vanilie timp de 15 minute.
2. Se strecoara frisca infuzata si se toarna peste ciocolata alba, dupa care se adauga gelatina.
3. Se omogenizeaza bine si se pastreaza in frigider peste noapte.
4. Se spumeaza.

GOURMAND GLAZE

Ingrediente:

| | |
|---|-------|
| Callebaut Power 41 - cea mai fina ciocolata cu lapte | 1400g |
| Ulei de samburi de struguri | 400g |
| Migdale granulate caramelizate | 400g |

Procedura

1. Se topeste ciocolata pe bain marie, dupa care se adauga uleiul de samburi de struguri si migdalele granulate caramelizate.

Asamblare si finisare:

Pe un "flexipan" in forma de dome (semisfera) cu diametrul de 7 cm se toarna jumatate din cantitatea de chantilly-ul de tonka. Se aseaza discul cu dacquoise de alune de padure si caramel cu arahide dupa care se preseaza. Se umplu matritele cu restul de crema tonk chantilly dupa care se aseaza in congelator. Se scoate compozita din matrite cand este complet congelata si se glazureaza cu glazura gurmand. Se finiseaza cu crema chantilly si margarete.





BLUE MOUNTAIN

HAZELNUT DACQUOISE

Ingrediente:

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Albusuri de ou | 1080g |
| Zahar | 600g |
| Zahar pudra | 750g |
| Alune de padure granulate si coapte | 900g |
| Faina universala | 270g |

Procedura

1. Se spumeaza albusul de ou cu zahar pana se obtine o bezea, dupa care incorporeaza zaharul pudra, alunele de padure granulate si caramelizate si faina.
2. Se intinde compozitia obtinuta pe o foaie de silpat de 33cm x 33cm x 2cm grosime.
3. Se coace in cuptorul cu ventilatie la temperatura de 180°C timp de 15-18 minute.

MILK COFFEE CREAM

Ingrediente:

| | |
|--|-------|
| Frisca 35% grasime animala | 1200g |
| Boabe de cafea | 300g |
| Masa de gelatina | 130g |
| Callebaut Power 41 - cea mai fina ciocolata belgiana cu lapte | 600g |
| Extract de cafea | 90g |

Procedura

1. Se fierbe frisca si se infuzeaza cu boabele de cafea timp de 20 minute.
2. Se strecoara si se re-cantaresta si se completeaza cu frisca pana la greutatea totala de 200gr. Se reincalzeste frisca dupa care se toarna peste ciocolata cu lapte, masa de gelatina si extractul de cafea. Se omogenizeaza bine dupa care se acopera cu folie de alimente si se depoziteaza la frigider.

COFFEE MOUSSE

Ingrediente:

| | |
|----------------------------|-------|
| Frisca 35% grasime animala | 1050g |
| Boabe de cafea | 180g |
| Extract de cafea | 120g |
| Zahar pudra | 150g |
| Masa de gelatina | 130g |
| Frisca 35% batuta | 1500g |

Procedura

1. Se infuzeaza frisca cu boabele de cafea si extractul de cafea timp de 20 minute.
2. Se strecoara si se completeaza cantitatea infuzata pana la 195gr.
3. Se adauga zaharul pudra cernut anterior si masa de gelatina topita la 30°C dupa care se incorporeaza cu grija in frisca batuta. Se utilizeaza imediat.

WHITE COFFEE CHANTILLY

Ingrediente:

| | |
|----------------------------|-------|
| Frisca 35% grasime animala | 2160g |
| Boabe de cafea | 300g |
| Mascarpone | 720g |
| Zahar pudra | 300g |

Procedura

1. Se prepara o infuzie la rece prin depozitarea la frigider timp de 24 ore a amestecului de frisca si boabe de cafea.
2. Se strecoara si se adauga mascarpone si zahar pudra.
3. Se spumeaza si dupa care se toarna cu poshul, cu ajutorul unui dui cu vraf plat, in forma detrandafiri. Se depoziteaza la congelator.



MILK CHOCOLATE MIRROR GLAZE

Ingrediente:

| | |
|---|------|
| Apa | 300g |
| Zahar | 600g |
| Glucoza | 600g |
| Lapte condensat indulcit | 400g |
| Masa de gelatina | 280g |
| Callebaut 823 - cea mai fina ciocolata cu lapte reteta 823 | 600g |

Procedura

1. Se fierb apa, zaharul si glucoza pana la temperatura de 103°C dupa care se adauga laptele condensat, masa de gelatina, ciocolata cu lapte si colorant.
2. Se omogenizeaza si se depoziteaza la frigider peste noapte.
3. Se incalzeste la 40°C si se utilizeaza la 30-35°C.

Asamblare si finisare:

Cu ajutorul unui dui numarul 9, se toarna un dome (semisfera) de 5cm diametru din crema de ciocolata si cafea peste dacquoise de alune de padure. Se depoziteaza la congelator. Se pregatesc inele cu diametrul de 6cm si inaltimea de 3.5cm care se vor proteja cu folie de plastic PVC. Tupa tehnica de montaj cu susul in jos, se toarna 3 sferturi din forma cu mousse de cafea, dupa care, in centru se aseaza crema de ciocolata cu cafea si dacquoise. Se completeaza cu mousse-ul care ramane dupa care se depoziteaza in congelator.

Se scot din forme dupa ce sunt foarte bine congelata si se glazureaza cu glazura din ciocolata cu lapte. Se orneaza cu un disc de ciocolata cu lapte si "white coffee chantilly".

Se finiseaza cu sticksuri de ciocolata neagra cu nuante de auriu.





BITTER SWEET RASPBERRY

CHOCOLATE BISCUIT

Ingrediente:

| | |
|---|-------|
| Galbenusuri de ou | 800g |
| Oua intregi | 400g |
| Zahar invertit | 200g |
| Zahar 1 | 320g |
| Faina universala | 400g |
| Pudra de cacao Cacao Barry Extra Brute | 200g |
| Pasta de cacao | 200g |
| Unt 82% | 200g |
| Albusuri de ou | 1000g |
| Zahar 2 | 400g |

Procedura

1. Se spumeaza galbenusurile de ou, ouale intregi, zaharul invertit si zaharul 1 dupa care se adauga faina cernuta anterior, pudra de cacao, pasta de cacao topita si untul. La final se incorporeaza albusul de ou spumat cu zahar 2.
2. Se coace compozitia obtinuta intr-o tava "Flexipat" 33cm x 33cm in strat de 2cm la temperatura de 175°C timp de 15 minute.
3. Se lasa blatul la racit, se taie in discuri de 6cm diametru si se pastreaza pentru asamblare.

DARK CHOCOLATE, RASPBERRY AND BLACKCURRANT GANACHE

Ingrediente:

| | |
|---|-------|
| Piure de coacaze negre | 1080g |
| Piure de zmeura | 1080g |
| Glucoza | 1260g |
| Callebaut - cea mai fina ciocolata belgiana neagra reteta 70-30-38 | 2280g |
| Unt 82% | 420g |
| Masa de gelatina | 510g |

Procedura

1. Se incalzesc piureul de coacaze negre, piureul de zmeura si glucoza. Se toarna peste ciocolata neagra topita, unt si masa de gelatina. Se asigura cantitatea de 2700gr de ganache pentru realizarea mousseului, iar restul de ganache se toarna in forme rotunde cu diametrul de 6 cm si 0.5cm grosime.
2. Se depoziteaza la congelator.

BITTER SWEET DARK CHOCOLATE MOUSSE

Ingrediente:

| | |
|--------------------------|-------|
| Ganache ciocolata neagra | 2700g |
| Masa de gelatina | 210g |
| Bezea rece | 450g |
| Frisca batuta | 1260g |

Procedura

1. Se combina cu grija la temperatura de 40°C toate cele 4 ingrediente.
2. Se stocheaza pentru asamblare.



FRUIT PUNCH

Ingrediente:

| | |
|------------------------|------|
| Piure zmeura | 600g |
| Piure de coacaze negre | 600g |
| Apa | 300g |

Procedura

1. Se combina toate ingredientele.

DARK RED CHOCOLATE MIRROR GLAZE

Ingrediente:

| | |
|---------------------------------|------|
| Apa | 150g |
| Zahar | 300g |
| Glucoza | 300g |
| Lapte condensat indulcit | 200g |
| Masa de gelatina | 150g |
| Cacao Barry Extra Bitter | 250g |
| Guayaquil 64% | |
| Colorant alimentar rosu | 5g |

Procedura

1. Se fierb apa, zaharul si glucoza pana la temperatura de 103°C dupa care se adauga laptele condensat, gelatina, ciocolata neagra si colorantul rosu.
2. Se omogenizeaza si se pastreaza la frigider peste noapte. In urmatoarea zi se incalzeste la 40°C si se utilizeaza la 30/35°C.

Asamblare si finisare:

Se toarna mousseul de ciocolata neagra pe jumatate in inele de 7.5cm diametru si 2cm inaltime. Se adauga fruit punch, dupa care blatul de ciocolata, iar deasupra se umple forma cu mousse de ciocolata neagra. Se depoziteaza la congelator.

Se scot insertiile din forme si se aseaza deasupra desertului. Se glazureaza cu glazura rosie din ciocolata neagra si se decoreaza cu glazura catifea si cateva bucatele de foita de aur.





MAPPLE PECAN

DACQUOISE PECAN BISCUIT

Ingrediente:

| | |
|------------------|------|
| Albusuri de ou | 960g |
| Zahar trimolin | 960g |
| Zahar pudra | 240g |
| Faina de migdale | 795g |
| Faina universala | 240g |
| Nuci pecan | 405g |

Procedura

1. Se coc migdalele granulate si nucile pecan in cuptor la 170°C timp de 10min.
2. Se spumeaza albusurile de ou cu zaharul trimolin.
3. Se adauga zaharul pudra, faina universala, faina de migdale si nucile pecan.
4. Se intinde compozitia intr-o tava si se coace la 170°C timp de 12min.

JELLY CRANBERRY & SOUR CHERRY

Ingrediente:

| | |
|-------------------|-------|
| Piure de coacaze | 1125g |
| Piure de cirese | 1125g |
| Amarene | 600g |
| Zahar | 600g |
| Pectina NH | 12g |
| Apa | 144g |
| Pudra de gelatina | 24g |

Procedura

1. Se aduce la punctul de fierbere piureul de cirese si amestecul de zahar si pectina. Se fierbe timp de 1 minut.
2. Se dauga masa de gelatina.
3. Se pune intr-o forma de silicon si se congeleaza.

MAPPLE SYRUP DIPLOMAT MOUSSE

Ingrediente:

| | |
|----------------------------|-------|
| Sirop de artar | 1070g |
| Lapte integral | 1920g |
| Galbenusuri de ou | 190g |
| Amidon din porumb | 132g |
| Pudra de gelatina | 26g |
| Apa | 156g |
| Frisca 35% grasime animala | 1070g |

Procedura

1. Se fierbe siropul de artar asa incat sa se reduca cu 40%, obtinandu-se 240gr.
2. Se amesteca amidonul din porumb cu galbenusurile de ou.
3. Se fierbe laptele impreuna cu siropul de artar redus.
4. Se continua procedura pentru obtinerea unei creme de patiserie.
5. Se adauga masa de gelatina si se raceste pana la 35°C.
6. Se adauga frisca batuta.



PRALINE PECAN

Ingrediente:

| | |
|--------------|------|
| Zahar | 450g |
| Apa | 150g |
| Sare de mare | 15g |
| Migdale | 450g |
| Nuci pecan | 450g |

Procedura

1. Se face un caramel din apa si zahar.
2. Se coc migdalele si nucile pecan in cuptor la 170°C timp de 10min.
3. Se toarna caramelul peste nuci si se lasa la racit.
4. Se mixeaza si se adauga sarea de mare.

GLAZE PRALINE PECAN

Ingrediente:

| | |
|--|------|
| Apa | 268g |
| Zahar | 500g |
| Glucoza | 500g |
| Callebaut - cea mai fina ciocolata belgiana cu lapte reteta 823 | 500g |
| Lapte condensat | 332g |
| Pudra de gelatina | 32g |
| Apa | 192g |
| Praline de nuci pecan | 90g |

Procedura

1. Se fierb apa, zaharul si glucoza pana ajung la temperatura de 103°C.
2. Se toarna peste ciocolata, masa de gelatina, laptele condensat si pralineul de nuci pecan.
3. Se omogenizeaza si se lasa la frigider peste noapte.
4. Se incalzeste pana la 35°C si se glazureaza desertul congelat.


Asamblare si finisare:

Se toarna mousseul de ciocolata neagra pe jumatate in inele de 7.5cm diametru si 2cm inaltime. Se adauga fruit punch, dupa care blatul de ciocolata, iar deasupra se umple forma cu mousse de ciocolata neagra. Se depoziteaza la congelator.

Se scot insertiile din forme si se aseaza deasupra desertului. Se glazureaza cu glazura rosie din ciocolata neagra si se decoreaza cu glazura catifea si cateva bucatele de foita de aur.





 chocolateacademybelgrade
<https://www.chocolate-academy.com/en-RO>