



RECETTE DE JEAN-THOMAS SCHNEIDER

Les Cadeaux de Noël

Recette en 9 étapes



Recette calculée pour 10 unités.

Biscuit pâte à choux praliné amande - Recette calculée pour 1 plaque 60x40 cm

1

Lait entier	140g	17,3 %	Mélanger le lait entier, le beurre, le sucre et le praliné.
Beurre 82%	45g	5,5 %	Incorporer la farine T55, puis les jaunes d'œufs pasteurisés et les œufs entiers.
Sucre inverti	40g	4,9 %	Monter les blancs d'œufs avec le sucre
Farine T55	80g	9,9 %	Mélanger les deux appareils
Jaunes d'œufs pasteurisés	170g	21,1 %	Etaler 800gr en plaque 60x40
Œufs entiers	40g	4,9 %	Cuire à four ventilé 170°C durant 10mn (0 humidité - puissance 3/5)
Blanc d'œuf	170g	21,1 %	A la sortie du four, filmer puis retourner jusqu'à refroidissement
Sucre	40g	4,9 %	Détailler des carrés de 3.5 cm et des ronds de 5cm
PRALINÉ AMANDES DE PROVENCE 60%	80g	9,9 %	
Total	805g	100%	

Ganache crémeuse Samana 62% - Recette calculée pour 500 g

2

Crème 35%	254g	46,9 %	Faire bouillir la crème avec le sirop d'érable. Refroidir à 60°C.
Chocolat noir SAMANA 62%	254g	46,9 %	Incorporer le chocolat Samana®.
Sirop d'érable épais 82°brix	33g	6,0 %	Mixer (sans dépasser 35°C) pour obtenir un mélange bien homogène.
Total	541g	100%	

Gelée poire - Recette calculée pour 150 g

3

Purée de poire sucrée à 13%	109g	70,7 %	Mélanger le sucre, l'inuline et le gélifiant.
Sucre	21g	13,6 %	Incorporer dans la purée de poire .
Inuline	21g	13,6 %	Faire bouillir.
Gélifiant végétal	3g	1,9 %	Faire surgeler. Couler 10gr dans des moules ronds.
Total	154g	100%	

4

Gelée fraise - Recette calculée pour 150 g

Purée de fraise 100%	109g	70,7 %	Mélanger le sucre, l'inuline et le gélifiant.
Sucre	32g	20,7 %	Incorporer dans la purée de fraise.
Inuline	10g	6,4 %	Faire bouillir.
Gélifiant végétal	3g	1,9 %	Faire surgeler. Couler dans des moules ronds de 10 gr.
Total	154g	100%	

5

Ganache Deltora 70% - Recette calculée pour 400 g

Lait entier	164g	33,7 %	Faire bouillir le lait avec le sucre.
Sucre inverti	33g	6,7 %	Incorporer la crème.
Crème 35%	96g	19,7 %	Puis le chocolat Deltora.
Chocolat noir DELTORA 70%	193g	39,7 %	Mixer à vitesse moyenne. Puis tempérer à 35/40°C.
Total	486g	100%	

Mousse chocolat noir Deltora 70% - Recette calculée pour 700 g

6

Ganache Deltora 70%	466g	66,6 %	Faire bouillir le lait avec le sucre. Incorporer la crème. Puis le chocolat Deltora.
Crème 35%	233g	33,3 %	Mixer à vitesse moyenne. Puis tempérer à 35/40°C.
Total	699g	100%	

Mousse chantilly Altapaz 73% - Recette calculée pour 400 g

7

Lait entier	50g	11,9 %	Faire bouillir le lait entier, la crème avec le sirop d'érable.
Crème 35%	25g	5,9 %	Refroidir à 80°C.
Sirop d'érable épais 82°brix	25g	5,9 %	Incorporer le chocolat Altapaz® et mixer.
Chocolat noir ALTAPAZ 73%	116g	27,7 %	Tempérer à 35/40°C. En parallèle, monter la crème.
Crème 35%	202g	48,3 %	Puis l'incorporer dans la ganache et pocher 30gr dans les moules carrés.
Total	418g	100%	

Croustillant Riz Soufflé Deltora 70% – Recette calculée pour 650 g

8

Riz soufflé	150g	23,0 %	Mélanger le riz soufflé avec le grué de cacao.
Grué de cacao	150g	23,0 %	Faire fondre le chocolat Deltora avec le beurre de cacao à 35°C.
Chocolat noir DELTORA 70%	300g	46,1 %	Mélanger les deux préparations.
BEURRE DE CACAO	50g	7,6 %	Insérer dans moules rectangulaires 15 X 5. Laisser refroidir au froid positif.
Total	650g	100%	

Flockage ivoire coloré – Recette calculée pour 500 g

9

Colorant liposoluble	71g	14,2 %	Faire fondre tous les ingrédients à 40/45°C.
Chocolat blanc DIAPASON 33%	300g	60,1 %	Puis chinoiser pour obtenir un mélange lisse.
BEURRE DE CACAO	107g	21,4 %	
Huile de tournesol	21g	4,2 %	
Total	499g	100%	

Montage final

1. Gâteau Carré :

Pocher la mousse Deltora dans un moule carré (60 g)

Placer l'insert de gelée de poire (10 g)

Finir en plaçant un carré de biscuit pâte à choux

2. Gâteau rond :

Pocher de mousse chantilly Altapaz dans un moule rond (30 g)

Placer insert de gelée de fraise (10 g)

Finir en plaçant un biscuit rond

3. Le support

Démouler le croustillant riz soufflé

Pocher de ganache Samana (40 g)

Déposer une réglette de chocolat noir

4. Finition

Démouler le gâteau carré et floquer de jaune

Déposer sur la réglette

Démouler le gâteau rond et floquer de rouge

Déposer sur la réglette

5. Décor :

Etaler la pâte d'amande décor d'environ 3mm

Marquer avec une empreinte et décorer avec du scintillant

