



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

**Bonne
recette!**

formation

accompagnement

**conseil
information**



www.inbp.com

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032
76171 Rouen cedex 1
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
E-mail : bal@inbp.com

INBP

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie

Verrine mandarine

Nicolas Champaud

Ingrédients

Pour 80 verrines de 6 cl environ

Poudre de caramel

Sucre 250 g
Beurre salé 75 g

- Dans une casserole, cuire le sucre à sec.
- Lorsqu'il commence à mousser, incorporer le beurre.
- Verser sur papier cuisson et laisser refroidir.
- Broyer finement.

Crèmeux caramel

Gélatine en feuille 4 g
Crème 500 g
Gingembre en poudre 20 g
Jaunes d'œufs 120 g
Poudre de caramel 125 g

- Mettre à tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Dans une casserole, porter la crème et le gingembre à ébullition.
- La verser sur les jaunes d'œufs préalablement fouettés.
- Ajouter la poudre de caramel et faire cuire à 85°C.
- Ajouter la gélatine ramollie, chinoiser et couler.

Parfait mandarine

Gélatine en feuille 4 g
Eau 50 g
Sucre 180 g
Jaunes d'œufs 120 g
Pulpe de mandarine 200 g
Crème 550 g

- Mettre à tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Dans une casserole, cuire l'eau et le sucre à 118°C.
- Verser sur les jaunes d'œufs préalablement battus.
- Monter au batteur, au fouet, jusqu'à complet refroidissement.
- Faire chauffer la pulpe de mandarine à 50°C environ.
- Incorporer la gélatine ramollie.
- Verser la pulpe de mandarine froide sur la pâte à bombe.
- Finir en ajoutant la crème fouettée mousseuse.

Noisettes caramélisées

Noisettes 400 g
Sirop à 30°B QS
Beurre My Cryo 100 g

- Broyer les noisettes et les torréfier.
- Dans une casserole, verser du sirop, puis ajouter les noisettes.
- Laisser caraméliser le sirop autour des noisettes.
- Ajouter le beurre My Cryo et enrober les noisettes.
- Refroidir sur papier cuisson.

Gelée de passion

Gélatine en feuille 6 g
Eau 100 g
Sucre 75 g
Pulpe de passion 150 g
Gousse de vanille 1

- Mettre à tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre.
- Ajouter la pulpe de passion et la vanille gousse.
- Faire rebouillir et incorporer la gélatine ramollie.



Zoom sur...

- Formateur INBP, **Nicolas Champaud** anime, toute l'année :
- Des journées collectives de formation dans toute la France.
 - Des formations directement dans les entreprises.

Renseignements :
Véronique Guellier
au 02 35 58 17 81

Montage

Etape 1

Verser le crèmeux caramel dans le fond des verrines.

Etape 2

Ajouter les noisettes caramélisées.

Etape 3

Garnir de parfait mandarine.

Etape 4

Surgeler.

Etape 5

Ajouter la gelée de passion.

Etape 6

Décorer.



INBP
Institut National de la Boulangerie Pâtisserie