



Mes 5 Recettes Fétiches

Les Secrets De Geoffrey



L'éclair Vanille Pécan

Pour 6 éclairs



Organisation

J-1

- Crémeux vanille
-

JOUR J

- Pâte à choux
- Praliné Pécan
- Glaçage vanille




Crèmeux Chocolat Blanc Vanille

INGRÉDIENTS

- 140g de lait
- 140g de crème liquide (30% mini)
- 60g de jaunes d'oeuf
- 30g de sucre
- 170g de chocolat blanc
- 2g de gélatine
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Fais infuser la gousse de vanille pendant 30 minutes avec le lait et la crème dans une casserole après une courte ébullition
2. Filtre le mélange
3. Blanchis les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélangeant au fouet
4. Porte à ébullition le mélange lait/crème
5. Verse sur les jaunes blanchis et mélange
6. Reverse dans la casserole et cuis à feu doux jusqu'à atteindre 82/84°C sans cesser de mélanger
7. Verse la crème anglaise sur le chocolat blanc, ajoute la gélatine réhydratée, puis attends quelques minutes que le chocolat fonde
8. Mixe au mixeur plongeant pour une émulsion parfaite ou mélange avec une maryse au centre du mélange pour émulsionner
9. Laisse cristalliser une nuit au frigo



La Pâte à choux

INGRÉDIENTS

- 50g d'eau
- 50g de lait
- 5g de sucre
- 1g de sel
- 45g de beurre
- 55g de farine T55
- 100g d'oeufs (2 oeufs environ)

PRÉPARATION

1. Tamise la farine
2. Dans une casserole, verse l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre
3. Cuis à feu doux jusqu'à l'ébullition
4. Attention, le beurre doit être totalement fondu avant la première ébullition
5. Verse la farine tamisée hors du feu en une fois dès la première ébullition puis mélange jusqu'à incorporation complète de la farine
6. Dessèche la panade jusqu'à ce qu'elle n'accroche plus au fond de la casserole
7. Verse la pâte dans le bol de ton robot et mélange avec la feuille pour laisse la vapeur s'échapper
8. Mélange les oeufs dans un récipient
9. Ajoute les petit à petit jusqu'à obtenir une texture de bec de perroquet au bout de la feuille et qui forme un beau ruban
10. Mets la pâte dans une poche et laisse la retomber en température pour pouvoir la pocher plus facilement



Praliné Pécan

INGRÉDIENTS

- 100g de noix de pécan
- 50g de sucre
- 1g de sel

PRÉPARATION

1. Torréfie les noix de pécan à 150°C pendant 15 minutes et laisse refroidir
2. Réalise un caramel bien ambré avec le sucre puis laisse refroidir
3. Mixe les fruits à coques et le caramel jusqu'à obtenir la texture que tu souhaites (plus ou moins liquide)
4. Transvase le praliné dans un contenant hermétique
5. Ajoute le sel et mélange à la cuillère
6. Mets le praliné dans une poche à douille



Glaçage Miroir

INGRÉDIENTS

- 62g de glucose
- 62g de sucre
- 33g d'eau
- 63g de chocolat blanc
- 42g de crème liquide
- 5g de gélatine (en poudre de préférence, réhydratée dans 30g d'eau)
- Poudre de vanille

PRÉPARATION

1. Réhydrate la gélatine
2. Dans une casserole, verse l'eau, le sucre et le sirop de glucose
3. Chauffe le tout jusqu'à une forte ébullition
4. Laisse débuller tranquillement
5. Dans un pichet, verse la gélatine réhydratée, le chocolat, la crème, liquide et le colorant si tu souhaites colorer ton glaçage
6. Verse le sirop réalisé précédemment
7. Laisse quelques minutes le temps que le chocolat fonde
8. Mixe au mixeur plongeant en faisant bien attention de ne pas incorporer d'air
9. Laisse le redescendre à 28°C



Montage

INGRÉDIENTS

- Pâte à Choux
- Crémeux Vanille
- Praliné Pécan
- Glaçage miroir Vanille

PRÉPARATION

1. Poche tes éclairs et cuis les 1h à 130°C puis 30 minutes à 150°C
2. Garnis les de crémeux vanille puis mets des pointes de praliné pécan dedans
3. Passe les au congélateur 15 minutes environ
4. Trempe les dans le glaçage miroir à 28°C
5. Bon appétit !



Mon Paris Brest Revisité

Pour 6 Paris Brest



Organisation

J-1

- Crémeux noisette
 - Ganache montée Noisette
-

JOUR J

- Pâte à choux
- Craquelin
- Praliné Noisette



Crèmeux Noisette

INGRÉDIENTS

- 60g de mascarpone
- 100g de crème liquide (30% mini)
- 80g d'oeufs
- 15g de sucre
- 95g de beurre
- 2g de gélatine
- 60g de praliné noisette

PRÉPARATION

1. Blanchis les oeufs avec le sucre en mélangeant au fouet
2. Porte à ébullition le mélange crème/mascarpone
3. Verse sur les oeufs blanchis et mélange
4. Reverse dans la casserole et cuis à feu doux jusqu'à atteindre 82/84°C sans cesser de mélanger
5. Verse la crème anglaise sur le praliné, ajoute la gélatine réhydratée et le beurre
6. Mixe au mixeur plongeant pour une émulsion parfaite ou mélange avec une maryse au centre du mélange pour émulsionner
7. Laisse cristalliser une nuit au frigo



Ganache montée à la noisette

INGRÉDIENTS

- 55g de chocolat blanc
- 100g de crème liquide 30% mini (1)
- 200g de crème liquide 30% mini (2)
- 60g de praliné noisette
- 2g de gélatine +12g d'eau (optionnel)

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Chauffe la crème liquide (1)
3. Ajoute la gélatine réhydratée
4. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Ajoute le praliné noisette et mixe au mixeur plongeant
6. Ajoute la crème liquide (2) en une fois et mixe au mixeur plongeant
7. Laisse cristalliser toute une nuit au frigo en filmant au contact



La Pâte à choux

INGRÉDIENTS

- 50g d'eau
- 50g de lait
- 5g de sucre
- 1g de sel
- 45g de beurre
- 55g de farine T55
- 100g d'oeufs (2 oeufs environ)

PRÉPARATION

1. Tamise la farine
2. Dans une casserole, verse l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre
3. Cuis à feu doux jusqu'à l'ébullition
4. Attention, le beurre doit être totalement fondu avant la première ébullition
5. Verse la farine tamisée hors du feu en une fois dès la première ébullition puis mélange jusqu'à incorporation complète de la farine
6. Dessèche la panade jusqu'à ce qu'elle n'accroche plus au fond de la casserole
7. Verse la pâte dans le bol de ton robot et mélange avec la feuille pour laisse la vapeur s'échapper
8. Mélange les oeufs dans un récipient
9. Ajoute les petit à petit jusqu'à obtenir une texture de bec de perroquet au bout de la feuille et qui forme un beau ruban
10. Mets la pâte dans une poche munie d'une douille lisse de 8 à 10mm et laisse la retomber en température pour pouvoir la pocher plus facilement



Le Craquelin

INGRÉDIENTS

- 50g de beurre
- 50g de sucre cassonade
- 50g de farine

PRÉPARATION

1. Mélange les ingrédients (plus facile à la main pour faire revenir le beurre plus vite à température) jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène
2. Etale sur 2mm environ
3. Passe au congélateur une quinzaine de minutes
4. Emporte pièce des disques de 5cm de diamètre



La Cuisson

INGRÉDIENTS

- Pâte à Choux
- Craquelin

PRÉPARATION

1. Poche des choux de 4cm de diamètre
2. Pose le craqueline sur les choux
3. Enfourne à 150°C pendant 45 minutes



Praliné noisette

INGRÉDIENTS

- 200g de noisettes
- 100g de sucre
- 2g de sel

PRÉPARATION

1. Torréfie tes noisettes à 150°C pendant 30 minutes et laisse refroidir
2. Réalise un caramel bien ambré avec le sucre puis laisse refroidir
3. Mixe les noisettes et le caramel jusqu'à obtenir la texture que tu souhaites (plus ou moins liquide)
4. Transvase le praliné dans un contenant hermétique
5. Ajoute le sel et mélange à la cuillère
6. Mets le praliné dans une poche à douille sans douille



Le Montage

INGRÉDIENTS

- Crèmeux noisette
- Ganache montée noisette
- Praliné noisette

PRÉPARATION

1. Coupe le sommet de tes choux pour créer une ouverture
2. Mets quelques noisettes torréfiées et émiettées dedans
3. Remplis les choux de crèmeux noisette
4. Poche du praliné dans le crèmeux
5. Monte la ganache montée à la noisette au bec d'oiseau, puis mets la dans une poche à douille munie d'une douille petits fours de 14 à 18mm
6. Poche un beau serpentín sur le sommet des choux
7. Emporte pièces le chapeau des choux pour avoir un chapeau bien régulier
8. Décore de quelques peaux de noisettes et/ou de noisettes torréfiées sur le serpentín de ganache montée à la noisette
9. Pose le chapeau sur le sommet
10. Bon appétit !

A close-up photograph of several raspberry éclairs. The pastries are golden-brown and cylindrical, topped with a swirl of white cream and a fresh raspberry. The background is softly blurred, showing more of the same pastries.

L'éclair façon Fraisier

Pour 6 éclairs



Organisation

J-1

- Crème pâtissière vanille
 - Confit Fraise
-

JOUR J

- Pâte à choux
- Crème Diplomate



Crème pâtissière à la vanille

INGRÉDIENTS

- 250g de lait
- 40g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 20g de maïzena
- 50g de jaunes d'oeuf
- 20g de beurre
- 3g de gélatine

PRÉPARATION

1. Fais infuser la gousse de vanille dans le lait pendant 30 minutes après une courte ébullition
2. Blanchis les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena
3. Retire la gousse et chauffe le lait à nouveau
4. Verse le lait sur le mélange jaune d'oeuf, sucre, maïzena et mélange
5. Reverse dans la casserole et cuis à feu doux/moyen jusqu'à épaissement de la crème
6. Cuis à petite ébullition pendant 1 minute 30 à 2 minutes
7. Ajoute le beurre congelé et coupé en petits dés et la gélatine réhydratée
8. Verse dans un plat et filme au contact jusqu'à refroidissement complet




Confit Fraise

INGRÉDIENTS

- 200g de jus de fraise
- 40g de sucre
- 4g de pectine NH

PRÉPARATION

1. Verse le sucre et la pectine dans le même récipient et mélange
2. Chauffe le jus de fraise
3. Dès que le jus fume, ajoute le mélange sucre/pectine en pluie et mélange
4. Porte à ébullition pendant une dizaine de secondes
5. Laisse cristalliser au frigo jusqu'à gélification en filmant au contact



La Pâte à choux

INGRÉDIENTS

- 50g d'eau
- 50g de lait
- 5g de sucre
- 1g de sel
- 45g de beurre
- 55g de farine T55
- 100g d'oeufs (2 oeufs environ)

PRÉPARATION

1. Tamise la farine
2. Dans une casserole, verse l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre
3. Cuis à feu doux jusqu'à l'ébullition
4. Attention, le beurre doit être totalement fondu avant la première ébullition
5. Verse la farine tamisée hors du feu en une fois dès la première ébullition puis mélange jusqu'à incorporation complète de la farine
6. Dessèche la panade jusqu'à ce qu'elle n'accroche plus au fond de la casserole
7. Verse la pâte dans le bol de ton robot et mélange avec la feuille pour laisse la vapeur s'échapper
8. Mélange les oeufs dans un récipient
9. Ajoute les petit à petit jusqu'à obtenir une texture de bec de perroquet au bout de la feuille et qui forme un beau ruban
10. Mets la pâte dans une poche et laisse la retomber en température pour pouvoir la pocher plus facilement



Crème Diplomate à la vanille

INGRÉDIENTS

- Crème pâtissière
- 100g de crème liquide (30% mini)

PRÉPARATION

1. Fouette la crème pâtissière pour lui donner une texture bien lisse et homogène
2. Monte la crème liquide jusqu'à obtenir une texture de mousse à raser
3. Détends la crème pâtissière au fouet et incorpore la crème montée délicatement à la maryse
4. Mets la crème diplomate dans une poche à douille sans douille et une autre partie dans une poche à douille munie d'une douille cannelée



Montage

INGRÉDIENTS

- Crème Diplomate
- Confit fraise

PRÉPARATION

1. Garnis les éclairs de crème diplomate
2. Mixe le confit de fraise jusqu'à obtenir une belle texture de gel
3. Garnis de confit les éclairs
4. Poche un cordon de crème diplomate avec la douille cannelée sur le dessus des éclairs
5. Parsèmes de fraises
6. Bon appétit !



Le Chou Tiramisu

Pour 6 Choux



Organisation

J-1

- Crémeux mascarpone café
 - Ganache montée Mascarpone
-

JOUR J

- Pâte à choux
- Craquelin
- Praliné Noisette Café



Crèmeux Mascarpone Café

INGRÉDIENTS

- 60g de mascarpone
- 100g de crème liquide (30% mini)
- 80g d'oeufs
- 15g de sucre
- 95g de beurre
- 2g de gélatine
- 20g de grains de café

PRÉPARATION

1. Fais infuser les grains de café dans la crème pendant 20 minutes après une petite ébullition
2. Filtre la crème
3. Blanchis les oeufs avec le sucre en mélangeant au fouet
4. Porte à ébullition le mélange crème/mascarpone
5. Verse sur les oeufs blanchis et mélange
6. Reverse dans la casserole et cuis à feu doux jusqu'à atteindre 82/84°C sans cesser de mélanger
7. Verse la crème anglaise sur le praliné, ajoute la gélatine réhydratée et le beurre
8. Mixe au mixeur plongeant pour une émulsion parfaite ou mélange avec une maryse au centre du mélange pour émulsionner
9. Laisse cristalliser une nuit au frigo



Ganache montée Mascarpone

INGRÉDIENTS

- 55g de chocolat blanc
- 100g de crème liquide 30% mini (1)
- 100g de crème liquide 30% mini (2)
- 100g de mascarpone
- 2g de gélatine +12g d'eau (optionnel)

PRÉPARATION

1. Fais fondre le chocolat blanc au bain marie
2. Chauffe la crème liquide (1)
3. Ajoute la gélatine réhydratée
4. Verse la crème bien chaude en 3 fois sur le chocolat blanc en créant une émulsion au centre avec ta maryse
5. Ajoute la crème liquide (2) et le mascarpone en une fois et mixe au mixeur plongeant
6. Laisse cristalliser toute une nuit au frigo en filmant au contact



La Pâte à choux

INGRÉDIENTS

- 50g d'eau
- 50g de lait
- 5g de sucre
- 1g de sel
- 45g de beurre
- 55g de farine T55
- 100g d'oeufs (2 oeufs environ)

PRÉPARATION

1. Tamise la farine
2. Dans une casserole, verse l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre
3. Cuis à feu doux jusqu'à l'ébullition
4. Attention, le beurre doit être totalement fondu avant la première ébullition
5. Verse la farine tamisée hors du feu en une fois dès la première ébullition puis mélange jusqu'à incorporation complète de la farine
6. Dessèche la panade jusqu'à ce qu'elle n'accroche plus au fond de la casserole
7. Verse la pâte dans le bol de ton robot et mélange avec la feuille pour laisse la vapeur s'échapper
8. Mélange les oeufs dans un récipient
9. Ajoute les petit à petit jusqu'à obtenir une texture de bec de perroquet au bout de la feuille et qui forme un beau ruban
10. Mets la pâte dans une poche et laisse la retomber en température pour pouvoir la pocher plus facilement



La Cuisson

INGRÉDIENTS

- Pâte à Choux

PRÉPARATION

1. Poche des choux de 4cm de diamètre
2. Enfourne à 130°C pendant 45 minutes puis 30 minutes à 150°C



Praliné Café noisette

INGRÉDIENTS

- 200g de noisettes
- 100g de sucre
- 20g de grains de café
- 2g de sel

PRÉPARATION

1. Torréfie tes noisettes à 150°C pendant 30 minutes et laisse refroidir
2. Réalise un caramel bien ambré avec le sucre puis laisse refroidir
3. Mixe les noisettes, les grains de café et le caramel jusqu'à obtenir la texture que tu souhaites (plus ou moins liquide)
4. Transvase le praliné dans un contenant hermétique
5. Ajoute le sel et mélange à la cuillère
6. Mets le praliné dans une poche à douille sans douille



Le Montage

INGRÉDIENTS

- Crèmeux Café Mascarpone
- Ganache montée Mascarpone
- Praliné Café noisette

PRÉPARATION

1. Coupe le sommet de tes choux pour créer une ouverture
2. Mets quelques noisettes torréfiées et émiettées dedans
3. Remplis les choux de crèmeux café mascarpone
4. Poche du praliné dans le crèmeux
5. Monte la ganache montée au bec d'oiseau, puis mets la dans une poche à douille munie d'une douille petits fours de 14 à 18mm
6. Poche un beau serpentín sur le sommet des choux
7. Emporte pièces le chapeau des choux pour avoir un chapeau bien régulier
8. Pose le chapeau sur le sommet
9. Bon appétit !