

L'expression même d'un savoir-faire

La Bûche « Pirateries des îles »

Une recette de Nicolas Coffin

Composition

- ▶ Succès coco : 3 000 g
- ▶ Mousse lactée : 5 200 g
- ▶ Confit de mangue : 2 800 g
- ▶ Crèmeux Tonka : 3 000 g
- ▶ Glaçage lacté : 2 800 g

Succès coco ①

Ingrédients

- | | | | |
|------------------------------------|---------|------------------------------|-------|
| ▶ Blancs d'œufs | 1 000 g | Tant pour tant : | |
| ▶ Sucre (pour les blancs en neige) | 500 g | ▶ Sucre | 700 g |
| | | ▶ Amandes blanches en poudre | 650 g |
| | | ▶ Coco en poudre | 100 g |

Monter les blancs en neige avec les 500 g de sucre ; bien mélanger le TPT (sucre, amandes et coco en poudre) ; mélanger le tout ; étaler en deux plaques de 1 500 g ; cuire à 200°C pendant 20 mn.

Crèmeux tonka ②

Ingrédients

- | | | | |
|-------------------|---------|--------------------------------|---------|
| ▶ Eau | 80 g | ▶ Crème à 35% | 2 000 g |
| ▶ Gélatine | | ▶ Fèves de Tonka | 4 g |
| 200 blooms poudre | 16 g | (2 fèves) | |
| ▶ Sucre | 400 g | | |
| ▶ Jaunes d'œufs | 2 000 g | Mélanger l'eau et la gélatine. | |

Programme MasterChef « crème anglaise » ; mettre la crème, le sucre, les jaunes d'œufs et les deux fèves de Tonka hachées
A 85°C rajouter la masse gélatinée pendant la minute P03
Programme 1 (P01) - 1 mn
Programme 2 (P02) - 85°
Programme 3 (P03) - 1 mn
Programme 4 (P04) - 20°C

Mousse lactée ③

Ingrédients

- | | | | |
|-------------------|-------|--------------------------------|---------|
| ▶ Crème à 35% | 500 g | ▶ Eau | 120 g |
| ▶ Lait entier | 500 g | ▶ Chocolat au lait | 2 000 g |
| ▶ Sucre | 100 g | ▶ Crème fouettée 35% | 1 800 g |
| ▶ Jaunes d'œufs | 200 g | | |
| ▶ Gélatine | | Mélanger l'eau et la gélatine. | |
| 200 blooms poudre | 24 g | | |

Programme MasterChef « crème anglaise » ; mettre le lait, la crème, le sucre, les jaunes d'œufs
A 85°C rajouter la masse gélatinée pendant la minute P02, puis sortir l'anglaise sur le chocolat au lait haché
Programme 1 (P01) - 85°
Programme 2 (P02) - 1 mn
Quand l'anglaise chocolat est à 30°C, la mélanger à la crème fouettée

Glaçage lacté

Ingrédients

- | | | | |
|-------------------|-------|--------------------------------------|-------|
| ▶ Eau | 300 g | ▶ Eau | 240 g |
| ▶ Sucre | 600 g | ▶ Lait concentré nature 1/2 écrémé | 400 g |
| ▶ Glucose | 600 g | ▶ Chocolat au lait | 600 g |
| ▶ Gélatine | | Mélanger l'eau (240 g) à la gélatine | |
| 200 blooms poudre | 40 g | | |

Porter à ébullition le mélange eau + sucre + glucose
Ajouter la gélatine hydratée, verser sur le chocolat au lait,
Puis ajouter le lait concentré
Mixer et mettre au froid
Le lendemain, remettre en température 35/38°C avant utilisation

Confit de mangue ④

Ingrédients

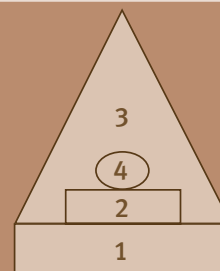
- | | | | |
|-------------------|---------|--------------|------|
| ▶ Purée de mangue | 2 000 g | ▶ Pectine NH | 36 g |
| ▶ Sucre | 800 g | | |

Mélanger le sucre et NH, puis mélanger à la pulpe de mangue

Mettre dans la MasterChef - programme manuel réglé à 102°C - vitesse appropriée selon la quantité

Montage - forme triangulaire

- ① Semelle 8 cm - Succès Coco
- ② Insert 4 cm - Crèmeux Tonka
- ③ Mousse lactée chocolat
- ④ Douille unie N°12 - Confit de mangue (forme ronde faite à la douille)





La MasterChef de MONO France et son ambassadeur, Nicolas Coffin.

Nicolas Coffin, Compagnon du Tour de France, Maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier met son parcours professionnel et humain au service de l'excellence.

Il officie, à Dijon, dans son propre laboratoire et, assistée de sa femme Valérie, propose également des formations professionnelles à la carte (Dymax Coffin Consulting).

Nicolas Coffin a participé au développement du programme, spécialement destiné aux pâtisseries français, de la Masterchef.



Nicolas Coffin



La MasterChef assure :

- ▶ le cycle complet « cuisson et refroidissement » des crèmes (pâtissière, citron, anglaise, béchamel, etc.),
- ▶ la cuisson des pâtes de fruits, des confitures, des fruits pochés,
- ▶ l'émulsion de la crème au beurre, crème mousseline, pâte à bombe, guimauve, etc.,
- ▶ la pasteurisation et le turbinage des glaces et des sorbets,
- ▶ la mise au point des couvertures de chocolat.

Les avantages côté production :

- ▶ gain de temps, régularité et sécurité alimentaire maximale.



Sirha

Le rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie

EUREXPO LYON
24 > 28 JANVIER
2015

1000mat
sera présent
sur le stand
4F130

**Venez découvrir
les nouveaux
produits et services
sur le stand animé
par Bongard, Euromat,
MONO France,
Concept Froid,
Distrib'inox et 1000mat.**

Avec la participation
des concessionnaires
Bongard régionaux :
Borsotti, Celsius Equipement
Selec Pro, Selec Pro Auvergne,
Simatel et Tout Technique.

HALL 4 - ALLÉE F - N°130

1000mat.com
LES CONCESSIONNAIRES BONGARD SONT 1000 FOIS PLUS PRES POUR LES PRES