



David Ducamp, Consultant Pastry Chef.

## CRÉMEUX ET CRÈMES

	SUCRE SUGAR	BRIX	CRÉMEUX							CRÈMES				
			FRUIT PURÉE 1					FRUIT PURÉE 2		FRUIT PURÉE 1		FRUIT PURÉE 2		
			JAUNE D'ŒUF	ŒUF ENTIER	SUCRE	GÉLATINE 200 BLOOMS	BEURRE DE TOURAGE	LAIT	JAUNE D'ŒUF	SUCRE	BEURRE DE TOURAGE	PECTINE NH		
Cassis	10%	24,0	905	325	515	385	26	516	95	700	845	300	900	300
Cassis Noir de Bourgogne	10%	23,0	905	325	515	385	26	516	95	700	845	300	900	300
Fraise	10%	17,0	825	295	470	350	24	471	175	700	845	300	900	300
Fraise Senga	0%	9,0	825	295	470	390	24	470	180	700	845	300	900	300
Fraise Mara des bois	10%	17,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Fraise des bois & Mara des bois	10%	19,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Framboise	0%	11,0	825	295	470	390	24	470	175	700	845	300	900	300
Framboise	10%	19,0	825	295	470	350	24	471	180	700	845	300	900	300
Fruits rouges	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Griotte	10%	27,0	825	295	470	350	24	471	175	700	845	300	900	300
Groseille	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Mûre	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Myrtille	10%	20,0	825	295	470	350	24	470	175	700	845	300	900	300
Abricot	10%	21,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Argousier	0%	6,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120
Coing	10%	24,0	825	295	470	350	12	470	175	690	845	385	575	310
Figue de Provence	10%	25,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Kiwi	0%	15,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Melon	0%	10,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	540	310 9
Menthe	0%	14,0	825	295	470	353	19	385	175	651	798	363	538	293 7
Mirabelle de Lorraine	0%	22,0	825	295	470	350	12	590	175	552	676	308	700	248
Pêche blanche	10%	19,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Pêche de vigne	10%	19,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Pêche jaune	10%	20,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Poire Williams	0%	14,0	825	295	470	350	20	385	175	690	790	385	500	310 10
Pomme Granny Smith	10%	21,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310
Rhubarbe verte	10%	14,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310



## Crémeux

Procédé : faire bouillir Fruit'Purée (1). Blanchir les jaunes d'oeuf et les oeufs avec le sucre et mélanger. Verser Fruit'Purée (1) chaude et cuire à 82°C. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide puis Fruit'Purée (2). Laisser revenir à température ambiante. A 40°C, ajouter le beurre de tourage et émulsionner.

Pour fruits secs : commencer par faire bouillir le lait. La recette reste la même par la suite. Ajouter Fruit'Purée (2).

## Crèmes

Procédé : chauffer la Fruit'Purée (1) à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Porter à ébullition. Verser le tout sur les jaunes, puis cuire l'ensemble jusqu'à la première ébullition (environ 83°C). Débarrasser. Ajouter la deuxième partie de Fruit'Purée (2). A 40°C ajouter le beurre et émulsionner.

Ananas	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175	552	676	228	720	248	
Banane	0%	22,0	820	295	470	350	12	600	180	552	676	228	640	248	
Corossol	0%	14,0	825	295	470	470	35	470	175	552	676	228	720	248	
Figue de Barbarie	0%	12,0	700	250	400	300	20	400	300	600	880	400	1 040	50	
Fruit de la passion	0%	13,0	820	295	470	500	12	600	180	552	676	228	680	248	
Fruits exotiques	0%	15,0	820	295	470	350	12	600	180	552	676	228	700	248	
Gingembre	0%	3,0	500	1 193	1 908	1 908	73	1 908	0	2 845	3 327	4 895	6 010	6 048	
Goyave rose	0%	8,0	825	295	470	470	35	470	175	552	676	228	700	248	
Litchi	0%	14,0	820	295	470	350	12	600	180	552	676	228	720	248	
Mangue	0%	18,0	820	295	470	350	12	600	180	690	845	310	770	308	
Noix de coco	10%	19,0	820	295	470	350	12	600	180	690	845	230	575	310	
Prune de java	0%	13,0	825	295	470	353	19	385	175	651	798	363	538	293	20
Bergamote	0%	9,0	825	294	470	510	12	470	175	880	1 295	1 200	1 530	120	
Calamondin	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Citron jaune	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Citron jaune Broyé	0%	8,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Citron vert	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Kumquat	0%	15,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 100	1 530	120	
Mandarine	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Orange	0%	11,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Orange sanguine	0%	12,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Pamplemousse	0%	10,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Sudachi	0%	8,0	825	295	470	353	12	385	175	1 000	650	1 150	800	0	30
Yuzu	0%	9,0	825	294	470	470	12	470	175	880	1 295	1 590	1 530	120	
Framboise Mecker du Massif Central, France	10%	19,0	737	265	420	315	21	475	265	705	815	370	740	2 965	
Fruit de la passion Passiflora Edulis jaune de Côte d'Ivoire	0%	13,0	825	295	470	590	12	470	176	552	676	228	680	248	
Noix de coco	10%	24,0	825	412	470	350	23	590	175	690	845	385	770	310	
Abricoinilla Fleur de Sel	10%	22,0	825	295	470	350	12	590	175	690	845	385	575	310	
Banalime Ginger	0%	17,0	133	48	76	57	3	65	29	688	844	284	801	312	7
Bergamangado	0%	13,0	820	295	470	350	15	600	180	699	790	304	537	314	7
Berriollette	10%	20,0	825	295	470	350	24	471	180	552	676	308	700	248	
Cherrymome	10%	27,0	825	295	470	350	20	470	175	700	845	300	900	300	
Coranaba	0%	13,0	825	295	470	470	35	470	175	688	798	299	548	309	7
Exotic Ginger	0%	16,0	825	410	470	350	21	590	175	692	844	386	772	313	7
Litchi et framboise à la rose	10%	22,0	825	295	470	350	24	590	175	690	845	385	1 000	310	
Pomme cuite au caramel et à la cannelle	22%	31,0	825	295	470	350	24	590	175	690	845	385	770	310	
Red Fennel	10%	16,0	825	295	470	280	16	500	175	690	845	385	575	310	
Amande blanche	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705	1	820	455	680	440
Noisette torréfiée	0%	72,0	825	295	470	350	12	590	175	705	1	820	455	680	440
Pistache verte	0%	74,0	825	295	470	350	12	590	175	705	1	820	455	680	440

<sup>1</sup> Lait : 640 g. • Mélanger 500 g de purée et 2827 g de lait.