

LA VANILLE

*Recettes
de base*

EURO
VANILLE





INTRODUCTION

Eurovanille, c'est le meilleur de la vanille naturelle depuis 1990. Spécialiste de cette épice rare et gourmande, nous l'importons, la transformons et la conditionnons pour vous avec la plus grande minutie.

Saveurs d'antan, d'aujourd'hui et de demain, nous vous offrons une gamme de produits 100% vanille naturelle, élaborée entre tradition et modernité. Gousses, poudres, extraits, pâtes ou encore perles, déclinez vos envies et découvrez la vanille sous toutes ses formes !

Afin de vous accompagner dans l'utilisation de nos produits, nous vous proposons ce livret de 8 recettes de base gourmandes et intemporelles ! Au coeur de nombreuses recettes, la vanille naturelle apporte une touche exotique et délicate à toutes sortes de préparations. Que seraient la crème anglaise, la crème glacée ou le riz au lait sans cette épice échanteresse capable de parfumer 1000 et 1 recettes ?

À VOUS DE PÂTISSER !





INDEX DES ÉQUIVALENCES

PRODUITS EUROVANILLE	APPLICATIONS	DOSAGES RECOMMANDÉS PAR LITRE OU PAR KILO
Gousse de vanille Bourbon Madagascar	Yaourts Glaces et crèmes Ganache	+/- 2 gousses +/- 3 gousses +/- 3 gousses
Perle de vanille Bourbon Madagascar	Yaourts Glaces et crèmes Ganache	+/- 3 grammes +/- 3 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille <i>Concentration 400</i>	Crème, glace et yaourt Biscuit, cake Confiserie	+/- 6 grammes +/- 8 grammes +/- 10 grammes
Extrait de vanille <i>Concentration 200</i>	Crème, glace et yaourt Biscuit, cake Confiserie	+/- 12 grammes +/- 15 grammes +/- 20 grammes
Pâte de vanille	Crème, glace et yaourt Biscuit, cake	+/- 20 grammes +/- 20 grammes
Poudre de vanille	Chocolat Biscuit, cake	+/- 4 grammes +/- 4 grammes
Vanille prête à infuser	Yaourt Crème et glace	1 sachet = 1 à 3 litres de préparation 1 sachet = 1 à 3 litres de préparation





SOMMAIRE

Crème anglaise.....

Crème mousseline.....

Crème pâtissière.....

Crème brûlée.....

Riz au lait.....

Crème glacée.....

Macarons.....

Cupcakes.....



.....p1



.....p3



.....p7



.....p9



.....p11



.....p13

.....p15





CRÈME ANGLAISE

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Vanille prête à infuser

INGRÉDIENTS

Préparation : 5-10 min . Cuisson 5 - 10 min.

- 500 gr de lait entier
- 100 gr de jaunes d'oeufs
- 70 gr de sucre semoule
- +/- 2 gousses de vanille Bourbon Madagascar  (cf index des équivalences)



IDÉAL POUR

- Île flottante
- Tarte amandine
- Fondant au chocolat
- Tarte tatin



AROMATISER VOTRE CRÈME ANGLAISE

Chocolat : incorporer dans le lait, 50 gr de cacao en poudre avant de la mettre à chauffer.

Café : ajouter 15 gr d'extrait de café  dans la crème refroidie.

Menthe : faire infuser les feuilles de menthe dans du lait chaud, faire bouillir puis filtrer.



.....
MARCHE À SUIVRE
.....



1. Mettre le lait à bouillir avec les grains et la cosse de la gousse de vanille
2. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser les 2/3 du lait sur le mélange précédent en mélangeant bien.
4. Remettre le tout dans la casserole en baissant le feu puis cuire à 85°C maximum. Si la crème boue, stopper la cuisson au plus vite et débarasser dans un récipient froid en la filtrant et en la refroidissant.
5. Reserver jusqu'à refroidissement.





CRÈME MOUSSELINE

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Vanille prête à infuser

.....

INGRÉDIENTS

.....

Préparation : 5-10 min . Cuisson 5 min.

- 1 l de lait entier
- 8 jaunes d'oeufs
- 45 gr de fécule de maïs
- 45 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 120 gr de sucre semoule
- +/- 3 gr de perle de vanille Bourbon Madagascar  (cf index des équivalences)



IDÉAL POUR

.....

- Fraisier
- Paris-Brest
- Tropézienne



.....
MARCHÉ À SUIVRE
.....



1. Dans une casserole, faire bouillir le lait. Retirer du feu.
2. Faire infuser la perle de vanille dans le lait bouillant.
3. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite la fécule de maïs et la farine.
4. Verser un peu de lait bouillant dans le saladier en mélangeant, puis verser le tout dans la casserole de lait. Remettre à cuire encore 2 minutes environ en remuant énergiquement. Retirer du feu et incorporer le beurre coupé en morceaux.
5. Lorsque la crème est tiède, mélanger avec un batteur afin de faire tripler le volume.



CRÈME PÂTISSIÈRE

À LA VANILLE



Gousse de vanille Perle de vanille Extrait de vanille

INGRÉDIENTS

Préparation : 10 min . Cuisson 3 min.

- 1 l de lait entier
- 250 gr de sucre
- 160 gr de jaunes d'oeufs
- 100 gr de fécule de maïs
- 400 gr de crème liquide entière
- +/- 12 gr d'extrait de vanille L200  (cf index des équivalences)



IDÉAL POUR

- Choux à la crème
- Mille-feuille
- Saint Honoré



AROMATISER VOTRE CRÈME PÂTISSIÈRE

Chocolat : ajouter 250 gr de cacao en poudre en fin de cuisson.

Café : ajouter 30 gr d'extrait de café  dans la crème refroidie.

Pistache : mettre 30 gr de pâte de pistache dans le lait à bouillir. 



.....
MARCHE À SUIVRE
.....



1. Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille ainsi que la moitié du sucre.
2. A côté, fouetter les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la fécule de maïs. Quand le lait bout, verser la moitié sur le précédent mélange pour le détendre, puis remettre l'ensemble dans la casserole, et faire bouillir 3 minutes en mélangeant énergiquement. Laisser refroidir.
3. Fouetter la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une chantilly non sucrée. Quand la crème pâtissière est presque froide, incorporer la chantilly puis dresser.





CRÈME BRÛLÉE

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Extrait de vanille



Vanille prête à infuser

INGRÉDIENTS

Préparation : 20 - 30 min . Cuisson : 45 min . Réfrigération : 1 h.

- 375 g de lait
- 135 gr de sucre fin
- 375 gr de crème liquide
- 6 cuillères à soupe de cassonade
- 12 gr de fécule de maïs
- +/- 2 gousses de vanille Bourbon Madagascar  (cf index des équivalences)

ASTUCE

Apporter une touche d'exotisme à votre crème brûlée en utilisant une gousse de vanille de Polynésie française aux notes aromatiques de caramel et d'anis.

Vous pouvez aussi aromatiser votre crème brûlée avec 15 gr de pâte de pistache.





.....

MARCHE À SUIVRE

.....



1. Mettre le lait à bouillir pour faire infuser les grains et les cosses des gousses de vanille fendue en deux.
2. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser le lait sur le mélange précédent puis incorporer la crème liquide.
4. Remplir les ramequins, puis mettre au four à 110°C pendant 45 minutes. Si le centre de la crème tremble à peine quand on remue le ramequin, alors la crème est cuite. Laisser refroidir.
5. Saupoudrer de cassonade et passer sous le gril du four jusqu'à la caramélisation ou bien utiliser un chalumeau.



RIZ AU LAIT

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Extrait de vanille



Pâte de vanille

.....

INGRÉDIENTS

.....

Préparation : 10- 15 min . Cuisson : 10 min . Réfrigération : 30 min

- 450 gr d'eau
- 250 gr de riz rond
- 900 gr de lait entier
- 120 gr de sucre
- 1 bâton de cannelle 
- Le jus d'un citron
- Le jus d'une orange
- 20 gr de pâte de vanille 



.....

MARCHE À SUIVRE

.....



1. Faire infuser le lait, le jus du citron et le jus d'orange à 85 °C. Conserver la préparation au chaud.
2. Réserver 100 g de lait et laissez refroidir au réfrigérateur.
3. Faire bouillir l'eau, verser le riz et laisser cuire pendant 10 minutes.
4. Ajouter 800 g de lait infusé et poursuivre la cuisson.
5. Ajouter la pâte de vanille
6. Une fois les 20 minutes écoulées, arrêter la cuisson, incorporer le sucre et mélanger jusqu'à dissolution totale. Ajouter ensuite les 100 g de lait froid.
7. Refroidir rapidement pour arrêter la cuisson.
8. Reserver au frais.



CRÈME GLACÉE À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Extrait de vanille

.....

INGRÉDIENTS

.....

Pour 4 personnes.

- 610 gr de lait entier
- +/- 2 gr de perle de vanille  (cf index des équivalences)
- 80 gr de jaunes d'oeufs
- 130 gr de sucre
- 50 gr de lait en poudre
- 35 gr de glucose



IDÉAL POUR

.....

- Vacherins
- Profiteroles
- Meringues





.....

MARCHE À SUIVRE

.....



1. Faire bouillir le lait avec la perle de vanille
2. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
3. Cuire comme une crème anglaise (*cf recette page 1*)
4. Incorporer le glucose et le lait en poudre.
5. Passer au chinois et refroidir.
6. Turbiner la glace.

Conseils : Utiliser du lait UHT ou faire chauffer le lait frais en amont car les enzymes qu'il contient peuvent détruire la vanilline naturelle contenue dans les gousses.



MACARONS

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Extrait de vanille



Poudre de vanille

INGRÉDIENTS

Préparation : 35 min . Cuisson : 23 min . Pour 20 macarons.

Pâte à macarons

- 250 gr d'amandes entières émondées
- 250 gr de sucre glace
- 76 gr de blancs d 'œufs
- 2 gr de poudre de fèves de tonka
- 280 gr de meringue italienne
- +/- 20 gr de poudre de vanille Bourbon Madagascar 
(cf index des équivalences)
- 10 gr d'eau
- 10 gr d'oxyde de titane

Garniture vanille

- 30 gr de sucre semoule
- 195 gr de glucose
- 450 gr de crème fleurette (1)
- 3 gr de sel
- 150 gr de crème fleurette (2)
- +/- 12 gr d'extrait de vanille L200 
(cf index des équivalences)
- 15 gr de beurre de cacao
- 30 gr de beurre frais



.....
MARCHÉ À SUIVRE
.....



1. Au robot coupe mixer les amandes et le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs, la poudre de vanille, la poudre de fève de tonka, le mélange d'oxyde de titane et l'eau. Ajouter la meringue italienne puis «Macaronner».
2. Infuser la crème (1) avec l'extrait de vanille. Dans une casserole cuire le sucre semoule, le glucose, le sel et la crème fleurette (2) à 105°C. Décuire avec l'infusion crème vanille, ajouter le beurre de cacao, refroidir à 30°C et incorporer le beurre pommade. Pocher à l'aide d'une douille et laisser croûter (porte du four ouverte) 10 minutes à 145°C. Cuire à 155°C (porte fermée) pendant 13 minutes. Laisser refroidir puis assembler les macarons.



CUPCAKES

À LA VANILLE



Extrait de vanille



Pâte de vanille

INGRÉDIENTS

Préparation : 15 - 20 min . Cuisson : 25 min . Pour 10 cupcakes.

Cupcakes

- 200 gr de beurre demi-sel mou
- 200 gr de sucre glace
- 200 gr de farine
- 3 gr de levure chimique
- 2 oeufs
- 160 gr de lait
- +/- 20 gr de pâte de vanille 

(cf index des équivalences)

Glaçage vanille

- 100 gr de beurre demi-sel
- 150 gr de sucre glace
- 50 gr de fromage type cream cheese
- 1/2 citron
- +/- 6 gr d'extrait de vanille
- L200  *(cf index des équivalences)*



.....
MARCHE À SUIVRE
.....



1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Monter au fouet le beurre demi-sel mou et le sucre glace. Ajouter la farine tamisée, la levure, les oeufs, le lait tiède et la pâte de vanille. Mélanger le tout.
3. Verser la préparation dans des caissettes et mettre à cuire 25 minutes. Pendant ce temps, préparer le glaçage en battant au fouet le beurre demi-sel mou avec le sucre glace tamisé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le jus du demi citron, l'extrait de vanille et le cream cheese.
4. Une fois que les cupcakes ont bien refroidi, dresser le glaçage.



Eurovanille

Route de Maresquel - 62870 Gouy-Saint-André (France)

www.eurovanille.com

Tel : +33 (0)3 21 90 00 10

