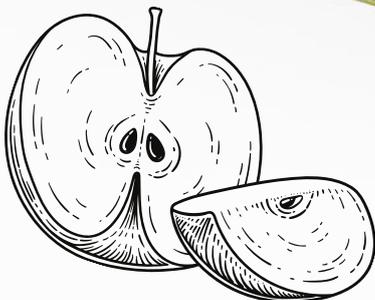
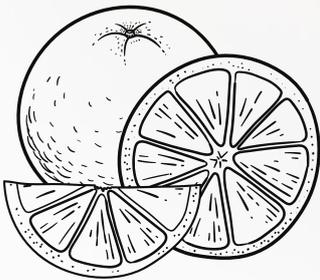
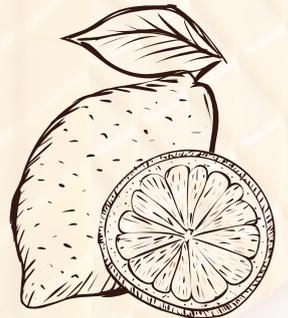




GÂTEAUX DE VOYAGE

AVEC LA COLLABORATION
DU CHEF SERGI VELA



RECETTES



PAGES 3-4

GÂTEAU À L'ORANGE

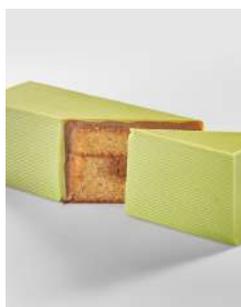
Orange - Chocolat blanc - Cœur de Vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



PAGES 5-6

QUATRE-QUARTS AUX NOIX DE PÉCAN

Noix de pécan - Chocolat Zephyr Caramel - Cœur de Vanille Bourbon et gousse de Vanille Tahiti



PAGES 7-8

GÂTEAU AUX POMMES

Pomme - Miel - Cœur de vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



PAGES 9-10

GÂTEAU AUX FRUITS DE LA PASSION

Coco - Passion - Amandes - Extrait de vanille bouquet et gousse de Vanille Bourbon



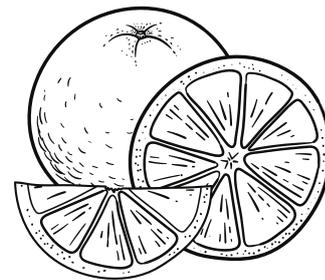
PAGES 11-12

GÂTEAU AU CITRON

Citron - Amandes - Extrait de vanille Bouquet et gousse de vanille Bourbon

GÂTEAU À L'ORANGE

Orange - Chocolat blanc - Cœur de Vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



GÂTEAU

Ingredients

400g de beurre
100g d'huile d'olive
370g de sucre glace
5g de Cœur de vanille Bouquet
400g d'œufs
50g de jaune d'œuf
350g de farine fluide
150g de poudre d'amande
25g de levure chimique
5g de sel
100g d'orange confite
30g de jus de mandarine

Préparation

- Faites fondre le beurre avec l'huile, le sel et ajoutez le sucre glace tamisé et la vanille.
- Incorporez les œufs tempérés et les jaunes d'œuf.
- Ajoutez la farine, la poudre d'amandes et la levure chimique préalablement tamisées.
- Réaliser une pâte avec le jus de mandarine et l'orange confite.
- Enfin, ajoutez l'orange confite et versez dans des moules préalablement chemisés avec du beurre et de la farine.
- Faites cuire à 180°C pendant 30 minutes.

CHOCOLAT À L'ORANGE

Ingredients

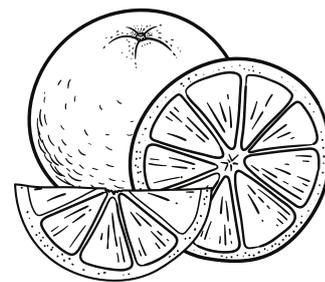
1kg de chocolat blanc
50g de beurre de cacao
2g de colorant orange liposoluble
10g d'huile essentielle de yuzu
1 gousse de vanille Bourbon

Préparation

- Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes, ajoutez la vanille et l'huile essentielle et amenez le tout à une température de 29°C.

GÂTEAU À L'ORANGE

Orange - Chocolat blanc - Cœur de Vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



CRÈME DE MANDARINE

Ingredients

250 g de purée de mandarine
30 g d'eau
130 g de sucre
20 g de jaune d'oeuf
22 g d'amidon de maïs
1 g de sel
230 g de beurre
12 g de pâte de gélatine

Préparation

- Chauffez la purée de mandarine, le zeste, l'eau, le sucre et le sel.
- Mélangez les jaunes d'œufs et la fécule de maïs et l'ajoutez à la préparation en portant l'ensemble à ébullition.
- Filtrez et mélangez avec la pâte de gélatine et le beurre, bien émulsionner.

MONTAGE ET FINITION DU GÂTEAU

- Chemisez un moule carré dans lequel vous aurez préalablement collé des feuilles guitare décoratives avec du chocolat à l'orange tempéré.
- Coupez le gâteau en trois couches d'épaisseur égale.
- Videz la génoise du milieu et remplissez-la de crème de mandarine et de vanille.
- Posez la troisième couche du gâteau et laissez refroidir.
- Démoulez et décorez le gâteau à votre goût.



QUATRE-QUARTS AUX NOIX DE PÉCAN



Noix de pécan - Chocolat Zephyr Caramel - Cœur de Vanille Bourbon et gousse de Vanille Tahiti

GÂTEAU

Ingredients

400g de beurre
100g d'huile d'olive
440g d'œufs
220g de sucre caramélisé
100g de sucre glace
5g de Cœur de vanille Bourbon
5g de sel
350g de farine fluide
150g de poudre d'amandes
25g de levure chimique

Préparation

- Faites fondre le beurre avec l'huile d'olive.
- Mélangez le sucre caramélisé, avec les œufs, le sucre glace et le sel..
- Ajoutez la partie sèche : farine, poudre d'amandes, vanille et levure.
- Faites cuire 30 minutes à 180°C.

CHOCOLAT AU CARMEL

Ingredients

1kg de chocolat Zephyr Caramel
50g de beurre de cacao
10g d'huile d'amande amère
1 gousse de vanille de Tahiti

Préparation

Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes, ajoutez la vanille et l'huile essentielle et amenez le tout à une température de 29°C.

PRALINÉ DE NOIX DE PÉCAN À L'ANCIENNE

Ingredients

450g de crème
25g de pâte de gélatine
150g de noix de pécan
500g de chocolat au caramel
1g de Cœur de vanille Bouquet

Préparation

- Chauffez la crème, ajoutez les noix et broyez l'ensemble.
- Ajoutez la gélatine, la vanille et le chocolat au caramel.
- Émulsionnez l'ensemble.
- Réservez à froid.

QUATRE-QUARTS AUX NOIX DE PÉCAN



Noix de pécan - Chocolat Zephyr Caramel - Cœur de Vanille Bourbon et gousse de Vanille Tahiti & Bourbon

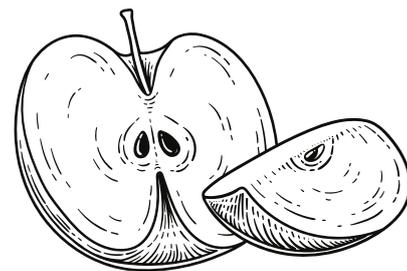
MONTAGE ET FINITION DU GÂTEAU

- Chemisez un moule carré dans lequel vous aurez préalablement collé des feuilles guitare décoratives avec du chocolat au caramel tempéré.
- Coupez le gâteau en trois couches d'épaisseur égale.
- Videz la génoise du milieu et remplissez-la de praliné aux noix de pécan préparé à l'ancienne et de chocolat au caramel.
- Posez la troisième couche de gâteau et laissez refroidir.
- Démoulez et décorez le gâteau à votre goût.



GÂTEAU AUX POMMES

Pomme - Miel - Cœur de vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



GÂTEAU

Ingredients

400 g de beurre
100 g d'huile d'olive
360 g de sucre glace
440 g d'œufs
5 g de Cœur de vanille (bouquet)
350 g de farine fluide
150 g de poudre d'amande
25 g de levure chimique
100 g de miel
5 g de sel
1 g de cannelle

Préparation

- Faites fondre le beurre avec l'huile, ajoutez le sel, le sucre glace, le miel et la vanille.
- Incorporez les œufs .
- Ajoutez la farine, la poudre d'amande, la cannelle et la levure tamisée.
- Dosez dans des moules préalablement chemisés avec du beurre et de la farine.
- Faites cuire à 180°C pendant 30 minutes.

POMMES POCHÉES

Ingredients

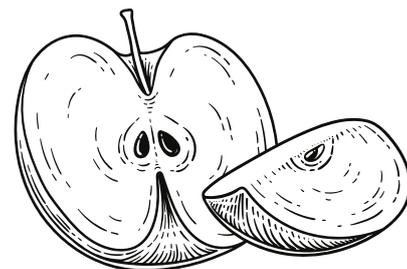
5 pommes Golden
150 g de sucre
1 g de Cœur de vanille Bouquet
100 g de crème
1 noix de beurre

Préparation

- Préparez un caramel avec du sucre sec, de la crème et de la vanille.
- Épluchez et coupez les pommes en brunoise et faites-les cuire dans le caramel que vous avez préparé.
- Une fois que le mélange est bien cuit, laissez-le refroidir.
- Remplissez la deuxième couche du gâteau avec la pomme pochée.

GÂTEAU AUX POMMES

Pomme - Miel - Cœur de vanille Bouquet et gousse de Vanille Bourbon



CHOCOLAT VERT POMME

Ingredients

1kg de chocolat blanc
50g de beurre de cacao
2g de colorant vert orange liposoluble
10g d'huile essentielle de yuzu
1 gousse de vanille Bourbon

Préparation

- Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes, ajoutez la vanille et l'huile essentielle et amenez le tout à une température de 29°C.

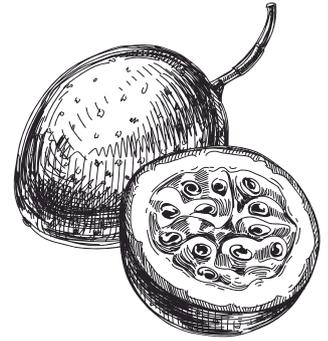
MONTAGE ET FINITION DU GÂTEAU

- Chemisez un moule carré dans lequel vous aurez préalablement collé des feuilles guitare décoratives avec du chocolat vert tempéré.
- Coupez le gâteau en trois couches d'épaisseur égale.
- Videz la génoise du milieu et remplissez-la avec la pomme pochée.
- Posez la troisième couche de gâteau et laissez refroidir.
- Démoulez et décorez le gâteau à votre goût.



GÂTEAU AUX FRUITS DE LA PASSION

Coco - Passion - Amandes - Extrait de vanille bouquet et gousse de Vanille Bourbon



GÂTEAU

Ingredients

400g de beurre
100g d'huile d'olive
440g d'œufs
370g de sucre en poudre
5g de sel
10g d'extrait de vanille Bouquet
350g de farine fluide
100g de poudre d'amandes
60g de jaunes d'œufs
25g de levure chimique
70g de noix de coco râpée
120g de pulpe de fruit de la passion
55g d'orange confite

Préparation

- Mélangez l'orange confite, la purée de fruits de la passion, le beurre et l'extrait de vanille Bouquet dans un robot de cuisine jusqu'à obtenir une pâte.
- Dans le batteur, battez les œufs et ajoutez le sucre à mi-parcours.
- Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique, la noix de coco râpée et la poudre d'amandes.
- Remplissez les 3/4 du moule préalablement chemisé et faites cuire à 180°C pendant 35 minutes dans un four à air.
- Laissez refroidir et démoulez.

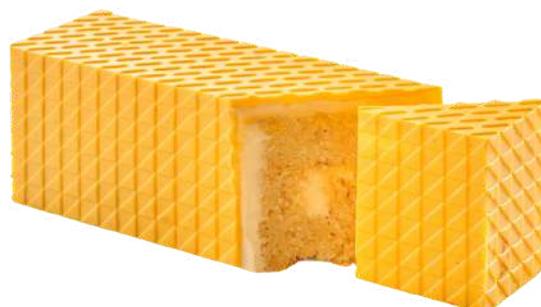
CREME DE FRUITS DE LA PASSION

Ingredients

250g de purée de fruits de la passion
30g d'eau
130g de sucre
20g de jaunes d'œufs
22g d'amidon de maïs
1g de sel
230g de beurre
12g de masse de gélatine

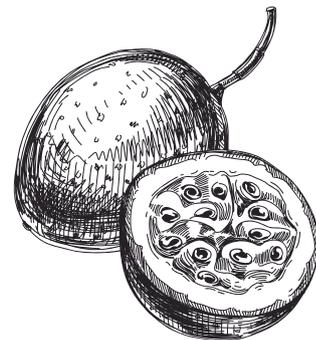
Préparation

- Faites chauffer le mélange purée de fruits à la passion, d'eau, de sucre et de sel.
- Dans un autre bol, mélangez les jaunes d'œufs et l'amidon de maïs, puis ajoutez-les au mélange précédent et portez à ébullition.
- Filtrez le tout et mélangez avec la masse de gélatine et le beurre, puis émulsionner convenablement.



GÂTEAU AUX FRUITS DE LA PASSION

Coco - Passion - Amandes - Extrait de vanille bouquet et gousse de Vanille Bourbon



CHOCOLAT PASSION

Ingredients

1 kg de chocolat blanc
50g de beurre de cacao
2g de colorant jaune liposoluble
10g d'huile essentielle de bergamote
1 gousse de vanille Bourbon

Préparation

- Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes, ajoutez la vanille et l'huile essentielle et amenez le tout à une température de 29°C.

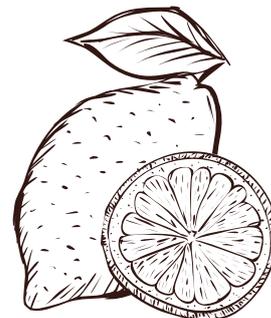
MONTAGE ET FINITION DU GÂTEAU

- Chemisez un moule carré dans lequel vous aurez préalablement collé des feuilles guitare décoratives avec du chocolat aux couleurs de fruits de la passion.
- Coupez le gâteau en trois couches d'épaisseur égale.
- Videz la génoise du milieu et remplissez-la avec de la crème aux fruits de la passion.
- Posez la troisième couche de gâteau et laissez refroidir.
- Démoulez et décorez le gâteau à votre goût.



GÂTEAU AU CITRON

Citron - Amandes - Extrait de vanille Bouquet et gousse de vanille Bourbon



GÂTEAU

Ingredients

400g de beurre
100g d'huile d'olive
430g de sucre glace
5g de sel
5g extrait de vanille bouquet
440g d'œufs
25g de levure chimique
170g de crème
350g de farine fluide
150g de farine d'amandes
9g de zeste de citron
120g de jus de citron

Préparation

- Faites fondre le beurre dans l'huile.
- Battez l'œuf, ajoutez le sucre et la vanille à mi-parcours, puis le mélange de farine avec le sel, la levure chimique et la poudre d'amandes.
- Incorporez le jus et le zeste de citron.
- Chemisez 3/4 de chaque moule avec de la farine et du beurre.
- Enfournez à 170°C pendant 26 minutes.

CREME DE CITRON

Ingredients

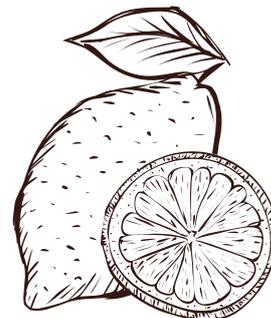
250g de purée de citron
30g d'eau
130g de sucre
20g de jaunes d'œufs
22g d'amidon de maïs
1g de sel
230gr de beurre
12g de pâte de gélatine

Préparation

- Chauffez la purée de citron, l'eau, le sucre et le sel.
- Mélangez les jaunes d'œufs et la fécule de maïs et l'ajouter à la préparation en portant l'ensemble à ébullition.
- Filtrez et mélangez avec la pâte de gélatine et le beurre, bien émulsionner.

GÂTEAU AU CITRON

Citron - Amandes - Extrait de vanille Bouquet et gousse de vanille Bourbon



CHOCOLAT AU CITRON

Ingredients

1 kg de chocolat blanc
50 g de beurre de cacao
2 g de jaune lipo-soluble
10 g d'huile essentielle de citron doux
1 gousse de vanille Bourbon

Préparation

- Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao au micro-ondes, ajoutez la vanille et l'huile essentielle
- Filtrez et tempérez à 29°C.

MONTAGE ET FINITION DU GÂTEAU

- Chemisez un moule carré dans lequel vous aurez préalablement collé des feuilles guitare décoratives avec du chocolat aux couleurs de fruits de la passion.
- Coupez le gâteau en trois couches d'épaisseur égale.
- Videz la génoise du milieu et remplissez-la avec de la crème de citron.
- Posez la troisième couche de gâteau et laissez refroidir.
- Démoulez et décorez le gâteau à votre goût.



EURO
VANILLE



Eurovanille

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

www.eurovanille.com

+33 6 02 08 81 38