

Livret recettes crèmes brûlées
Des idées, du talent et
PRÉSIDENT Professionnel



DDB Nouveau Monde P12772 - Photo Studio Levy





Pour mettre au point les recettes
qui vous sont proposées dans ce livret,
PRÉSIDENT Professionnel a fait appel à des chefs
reconnus pour leur savoir-faire.

Avant d'intégrer le groupe LACTALIS, Guy Michel VENUTO a essentiellement travaillé à l'international où il a brillamment représenté la gastronomie française.

Son parcours l'a amené en Australie ainsi que dans les Caraïbes, puis au Canada, où il officia au Parlement pendant 2 ans comme chef saucier et dans l'Intercontinental Group comme chef exécutif. Il a également exercé à Megève à l'auberge des Oursons et au Chalet des Princesses. Passionné par la cuisine gastronomique traditionnelle, il est aujourd'hui l'ambassadeur de la marque PRÉSIDENT Professionnel.



Guy Michel VENUTO



Laurent SCHREIBER

Laurent SCHREIBER a fait ses premières armes en tant que traiteur avant de passer second de cuisine au Restaurant d'Eden, puis chef de cuisine au Dru à Chamonix. Il a ensuite officié comme chef exécutif pour la compagnie des Monts Blancs où il a participé à la création et à l'ouverture de restaurants gastronomiques et de brasseries. Il a choisi de se tourner, il y a 6 ans, vers le Conseil Culinaire, et la Formation Continue Agréée, pour partager avec les professionnels de la restauration ses connaissances et ses folles envies de création. Il apporte aujourd'hui tout son savoir et ses précieux conseils à PRÉSIDENT Professionnel.

Chaque jour
vous donner le meilleur
pour exprimer votre talent

Pour vous, professionnels des métiers de bouche, PRÉSIDENT Professionnel a enrichi sa gamme de crèmes brûlées avec une nouvelle recette : la crème brûlée à la vanille Bourbon avec grains de vanille.

Encore plus proche du fait maison avec ses grains de vanille, cette nouvelle crème brûlée vous permet de réaliser facilement, sans cuisson au four, d'onctueuses et savoureuses crèmes brûlées à la texture fondante en bouche.

Pour varier votre carte, vous pouvez également réaliser des petits pots de crèmes à la vanille en rajoutant 20% de lait dans la préparation.

Les deux autres appareils à crème brûlée vanille Bourbon et pistache constituent une base idéale pour la réalisation d'une large palette de desserts dont vous trouverez quelques idées au fil des pages de ce livret.

PRÉSIDENT Professionnel,
des produits de qualité adaptés à vos contraintes, vos idées...
qui viendront nourrir votre inspiration et votre imagination...



Recettes de printemps

4-7

Recettes d'été

8-11

Recettes d'automne

12-15

Recettes d'hiver

16-19

les recettes de printemps



Recette de Laurent SCHREIBER

La crème brûlée « Mojito »

Ingédients

Pour 10 personnes

1 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon avec grains de vanille Président Professionnel

10 cl Rhum Cubain blanc

1 bouquet menthe fraîche

25 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel

100 g sucre poudre

2 citrons verts

Zestes de citrons confits

Sucre pétillant

Progression

Faire chauffer l'appareil à crème brûlée et ajouter le rhum. Monter la crème supérieure en chantilly et la sucrer, puis râper les zestes de citron vert dedans.

Montage

Mettre des feuilles de menthe au fond du verre et mouler la crème brûlée et laisser refroidir.

Finir le dessus du verre à la poche avec la chantilly

Décors avec feuilles de menthe et zestes de citrons confits.

Au moment de l'envoi, parsemer de sucre pétillant.

les recettes de printemps



Recette de Guy-Michel VENUTO

Café gourmand et mini crèmes brûlées en un instant

Ingédients

Pour 16 personnes

1/2 L Crème brûlée Pistache Président Professionnel

1 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel

Extrait de cacao PM

Extrait de réglisse PM

Réglisse (décoration)

Sucre Cassonade PM

Progression

Chauffer les appareils jusqu'au frémissement. Répartir dans les divers culs de poule la crème brûlée à la vanille Bourbon avec les différents extraits.

Remplir les verrines puis réservez au froid 2 heures.

Saupoudrer de sucre cassonade et caraméliser.

Variante :

Une grande liberté s'offre au cuisinier pour parfumer l'appareil à crème brûlée selon les saisons, les thèmes...



Fraises en crème brûlée au basilic



Ingrédients

Pour 10/12 personnes

1 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon
Président Professionnel

300 g Fraises Gariguettes

15 g Coulis de fraise

Basilic Pm

Jus de citron PM

100 g Sucre en poudre

Huile d'olive

Progression

Couper en brunoise les fraises nettoyées. Incorporer le jus de citron, le sucre, le filet d'huile d'olive, réserver au frais. Porter au frémissement la crème brûlée Vanille, mélanger avec le coulis de fraise. Dresser dans une coupe en alternant les couches de crème brûlée et de fraises.

Variante :

Incorporer l'appareil (en mixant au préalable les fraises) dans un siphon, ajouter 1 à 2 cartouches de gaz selon la taille du siphon.

les recettes d'été



Recette de Laurent SCHREIBER

Crème brûlée lavande, pêche pochée à la vanille

Ingrédients

Pour 10 personnes

1 L Crème brûlée à la Vanille
Bourbon avec grains de vanille
Président Professionnel

Graines de lavande

10 pêches fraîches

1 kg sucre en poudre

2 litres d'eau

3 bâtons de vanille

Progression

Faire chauffer l'appareil à crème brûlée et ajouter un peu de graines de lavande. Mettre le sucre dans l'eau, ajouter les bâtons de vanille fendus et porter à ébullition. Poser les pêches dans le sirop et laisser pocher 30 mn environ à feu doux. Laisser les tiédir et éplucher les pêches.

Montage

Mouler les crèmes brûlées et laisser refroidir. Dresser avec une pêche à côté. Décors avec les bâtons de vanille et une branche de lavande



les recettes d'été



Recette de Guy-Michel VENUTO

Crumble et crème brûlée d'été aux fruits rouges

Ingrédients

Pour 30 personnes

1 L Crème brûlée Pistache Président
Professionnel

100 g Framboises

100 g Mûres

100 g Myrtilles

Sirop à 30 °, 4 dl

Jus de citron

Pâte à crumble :

100 g Farine,

100 g Sucre roux,

100 g Poudre d'amande,

120 g Beurre doux Président

Professionnel mou

Progression

Crumble • Incorporer l'ensemble des ingrédients dans un cul de poule, sabler la pâte, réserver au froid 15 mn, puis l'émietter. Cuire sur une plaque à pâtisserie à 180 °C.

Crème brûlée • Porter au frémissement l'appareil à crème brûlée, mouler. Incorporer les fruits nettoyés dans le jus de citron et le sirop.

Dressage

Alterner dans des cuillères ou des verrines, les fruits rouges, la crème brûlée Pistache et terminer par le crumble.

les recettes d'été



Recette de Laurent SCHREIBER

Légèreté de yaourt, Espuma de crème brûlée vanille aux abricots

Ingrédients

Pour 10 personnes

Espuma

1/2 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel

15 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel

100 g coulis d'abricot

Légèreté de yaourt

8 yaourts nature

150 g sucre poudre

2 feuilles de gélatine

15 cl Crème Supérieure 35% Président Professionnel

2 abricots

Eau

Progression

Pour l'Espuma • Mélanger la crème brûlée avec le coulis d'abricot et la Crème supérieure, bien lisser le tout. Il est important de ne pas laisser de grumeaux. Mettre le mélange dans le siphon et gazer. Laisser reposer au moins 3 heures.

Pour le yaourt • Ramollir les feuilles de gélatine puis les faire fondre dans un peu d'eau. Monter la crème en chantilly. Mélanger tous les yaourts avec le sucre, puis incorporer avec la gélatine, laisser légèrement refroidir ; ajouter enfin la chantilly.

Montage

Mouler la mousse de yaourt, et laisser au froid. Au moment de servir, mettre l'Espuma d'abricot dessus. Décors avec des lamelles d'abricots.

les recettes d'été



Recette de Guy-Michel VENUTO

Les glaçons de crème brûlée

Ingrédients

Crème brûlée à la Vanille Bourbon Président Professionnel

Crème brûlée Pistache Président Professionnel

Crème brûlée à la Vanille Bourbon avec grains de vanille Président Professionnel

Progression

Mouler les crèmes brûlées dans les plaques de silicone ou des bacs à glaçons, nature ou avec différents extraits et pulpe de fruits. Refroidir en cellule ou selon le protocole HACCP.

Dressage

Sur des petits pics ou bâtonnets plastiques.

les recettes
d'automne



Recette de Guy-Michel VENUTO

Mille feuilles aux bananes, crème brûlée vanille

Ingrédients

Pour 15 personnes

1 L Crème brûlée à la Vanille
Bourbon avec grains de Vanille
Président Professionnel

Bananes 3 pièces

40 g Beurre doux
Président Professionnel

Feuillantine

Progression

Poêler les bananes 3 minutes dans un caramel blond au beurre puis réservez au frais. Dresser l'appareil à crème brûlée au préalablement tiédi. Alternier les couches, et servir frais.



les recettes
d'automne



Recette de Laurent SCHREIBER

Sablé au cachou, crème brûlée vanille estragon, tartare de kiwi et glace coco



Ingrédients

Pour 10 personnes

Sablés

200 g farine

100 g beurre
Président Professionnel

100 g sucre en poudre

5 cl lait demi-écrémé Lactel

1/2 boîte cachou

La garniture

1 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon
Président Professionnel

10 feuilles d'estragon

8 kiwis

1/2 litre glace coco

Progression

Pour le sablé • Mélanger la farine, le sucre puis le beurre ramolli et le lait. Placer la pâte au frais au moins 2 heures. Étaler ensuite la pâte, et découper-la avec un cercle diamètre 8. Cuire au four à 200°C pendant 20 mn, laisser refroidir.

Pour la garniture • Faire chauffer l'appareil à crème brûlée et ajouter y les feuilles d'estragon, laisser infuser 30 mn puis passer au chinois.

Montage

Cercler les sablés avec un rhodoïd, puis mouler les crèmes brûlées dessus, laisser prendre au froid. Couper les kiwis en brunoise, puis les déposer sur la crème brûlée. Finir la présentation avec une boule de glace coco.



Autour de la pistache et de l'amande



Ingrédients

Pour 10 personnes

Pour la Mousse pistache et amandes

800 g fromage blanc

100 g sucre poudre

2 feuilles de gélatine

10 cl Crème Supérieure 35%
Président Professionnel

Pâte à pistache

Arôme amande amère

Pour la Crème brûlée pistache

1 L Crème brûlée Pistache
Président Professionnel

200 g sucre cassonade

Pour les sablés

350 g beurre
Président Professionnel

150 g sucre poudre

2 pincées de sel

500 g farine

10 g pâte à pistache

Pour les financiers

20 g pâte à pistache

70 g beurre
Président Professionnel

80 g sucre semoule

35 g farine

70 g poudre d'amandes

2 œufs

Progression

Pour les sablés • Mélanger dans un saladier, la farine, le sucre, le sel, ajouter ensuite le beurre ramolli, et la pâte à pistache. Confectionner des boudins de 4 cm et mettre au frais.

Découper des sablés et cuire 15 à 20 mn à four 200 °C

Pour les financiers • Mélanger dans un saladier, la farine, le sucre, la poudre d'amandes ajouter ensuite les œufs et le beurre fondu, et, bien mélanger et laisser reposer au froid 2 heures.

Mouler à la poche les financiers, cuire 15 mn environ four 180 °

Pour la Mousse pistache et amandes • Ramollir les feuilles de gélatine puis les faire fondre dans un peu d'eau.

Monter la crème en chantilly.

Mélanger le fromage blanc avec le sucre, puis incorporer avec la gélatine, laisser légèrement refroidir, puis ajouter la chantilly, aromatiser une moitié avec de la pistache et l'autre avec l'amande amère. Dresser à la poche en verrine par couche

Pour la crème brûlée • Faire chauffer l'appareil à crème brûlée puis faire refroidir, caraméliser à la cassonade.

Dresser selon l'inspiration

les recettes
d'hiver



Recette de Guy-Michel VENUTO

Espuma de crème brûlée et carotte



Ingrédients

Pour 15 personnes

1 L Crème brûlée à la vanille
Bourbon avec grains de vanille
Président Professionnel

Carottes 200 g

5 cl Jus d'orange pressées

3 oranges

Siphon de 1 L & 2 cartouches
de gaz

Progression

Éplucher et cuire les carottes, les mixer et incorporer le jus d'orange, réserver au frais. Tiédir l'appareil à crème brûlée avec grains de vanille. Mélanger l'ensemble des ingrédients puis l'incorporer dans le siphon, laisser reposer 1 heure au frais. Lever les suprêmes d'orange, dresser dans le contenant de votre choix, ajouter l'appareil.

Bon à savoir

Il est important que l'appareil soit bien fluide, pour avoir une bonne émulsion, il faut secouer le siphon énergiquement, la tête en bas.
Servir rapidement

les recettes
d'hiver



Recette de Laurent SCHREIBER

Déclinaison poire, caramel et pistache



Ingrédients

Pour 10 personnes

1 L Crème brûlée Pistache
Président Professionnel

10 tuiles au sucre

10 caramels mous

10 poires

2 L lait demi-écrémé Lactel

1/2 L caramel liquide

Progression

Faire chauffer le lait et le caramel liquide. Éplucher les poires et les pocher dans le lait caramel. Égoutter et laisser refroidir le lait. Faire chauffer l'appareil à crème brûlée pistache et mouler.
Dresser chaque ingrédient sur une assiette : crème brûlée, poire, caramel mou, tuile au sucre, et le lait au caramel.



Mignardises de crème brûlée aux mandarines et thé au Jasmin



Ingrédients

Pour 20 à 25 mignardises

1 L Crème brûlée à la Vanille Bourbon
Président Professionnel

Coulis de mandarine

Aiguillettes de mandarine 100 g

Extrait de Thé Jasmin PM

Tasses en chocolat

Progression

Tiédir la crème brûlée, ajouter l'extrait de thé au jasmin et refroidir légèrement.

Verser le coulis de mandarine dans les tasses en chocolat puis mouler la crème brûlée.

Décorer avec les aiguillettes de mandarine.