

DGF

Livre de recettes



N°20 Printemps 2020

Dans ce nouveau numéro, nos chefs vous livrent

un large éventail de recettes pour animer

vos vitrines de Printemps.

Couleurs, saveurs et fraîcheur sont au rendez-vous.

À vous de jouer !

L'équipe DGF



Découvrez notre nouveau Programme de formations 2020 !



DGF 2020

Janvier	Février	Mars
01	01	01
02	02	02
03	03	03
04	04	04
05	05	05
06	06	06
07	07	07
08	08	08
09	09	09
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

DGF 2020

Avril	Mai	Juin
01	01	01
02	02	02
03	03	03
04	04	04
05	05	05
06	06	06
07	07	07
08	08	08
09	09	09
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

DGF 2020

Juillet	Août	Septembre
01	01	01
02	02	02
03	03	03
04	04	04
05	05	05
06	06	06
07	07	07
08	08	08
09	09	09
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

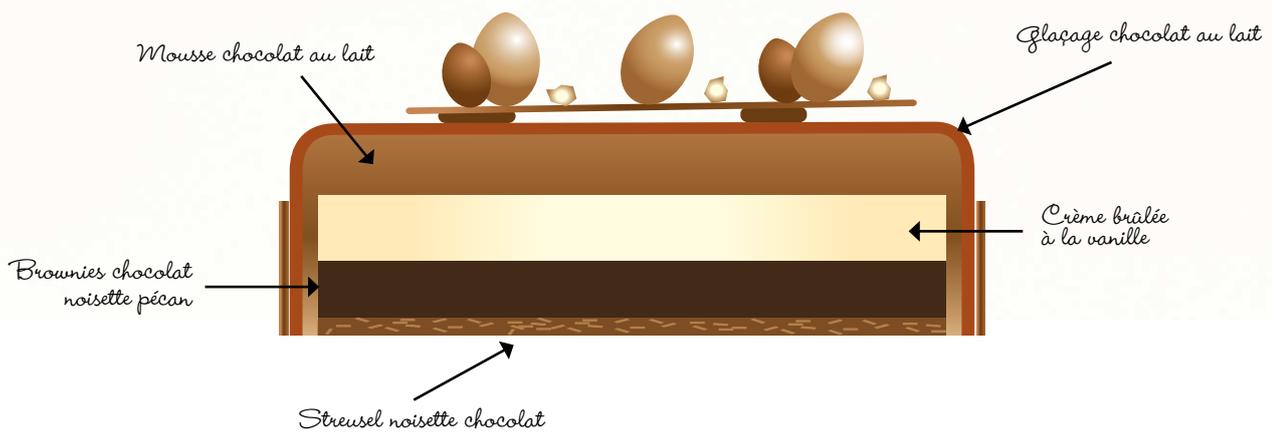
DGF 2020

Octobre	Novembre	Décembre
01	01	01
02	02	02
03	03	03
04	04	04
05	05	05
06	06	06
07	07	07
08	08	08
09	09	09
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30
31	31	31

Venez suivre une Masterclass* à l'Académie des Experts en contactant Élodie au :

01 39 22 41 98 ou par mail ics@dgf.fr

* Formation pouvant être prise en charge par les OPCO





Alexis SANSON
Chef Chocolatier

Entremets de Pâques vanille chocolat

Recette pour 3 entremets de Ø 16 cm



Brownies au chocolat noisette et noix de pécan

50	g	Noix de pécan
100	g	Noisettes entières blanchies DGF Service
350	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
200	g	Chocolat Le Cara 70% DGF Royal
300	g	Œufs entiers
225	g	Sucre semoule
225	g	Cassonade
80	g	Farine courante
20	g	Cacao en poudre extra-rouge DGF Royal

- Griller les noix de pécan et les noisettes au four à 150°C, jusqu'à coloration.
- Dans un cul de poule, au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat.
- Au fouet, mélanger légèrement les œufs, le sucre et la cassonade. Mélanger les 2 préparations ensemble. Incorporer la farine préalablement tamisée avec la poudre de cacao.
- Ajouter les fruits secs préalablement concassés. Étaler sur une toile de cuisson siliconée à rebords. Faire cuire au four ventilé à 170°C, environ 20 minutes.

Streusel reconstitué noisette chocolat ambré

75	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
75	g	Poudre de noisettes grise DGF Service
75	g	Cassonade
75	g	Farine courante
140	g	Chocolat L'Ambre 32% DGF Royal

- Au batteur, à la feuille, sabler le beurre, la poudre de noisettes, la cassonade et la farine. Parsemer sur une plaque de cuisson.
- Faire cuire au four ventilé à 150°C, environ 25 minutes.
- Au batteur, à la feuille, mélanger le streusel chaud avec le chocolat ambré jusqu'à ce que le mélange soit bien liquide.

Crème brûlée à la vanille

700	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal
2		Gousses de vanille Bourbon DGF Royal
85	g	Sucre semoule
3,5	g	Pectine X58
170	g	Jaunes d'œuf

- Dans une casserole, faire bouillir la crème et les gousses de vanille fendues et grattées.
- Dans une casserole, mélanger le sucre et la pectine. Ajouter la crème refroidie et les jaunes d'œuf. Porter à ébullition. Refroidir à environ 30°C. Mixer.

Mousse au chocolat au lait

4	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
24	g	Eau
200	g	Lait entier
270	g	Chocolat Le Mara 41% DGF Royal
400	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait. Verser le lait bouillant sur le chocolat.
- Ajouter la gélatine hydratée. Faire refroidir rapidement à environ 35°C.
- Finir en incorporant délicatement la crème fouettée moussueuse.

Glaçage au chocolat au lait

15	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
90	g	Eau (1)
110	g	Eau (2)
225	g	Sucre semoule
225	g	Sirap de glucose DGF Service
110	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal
225	g	Chocolat Le Mara 41% DGF Royal
Q5		Colorant orange

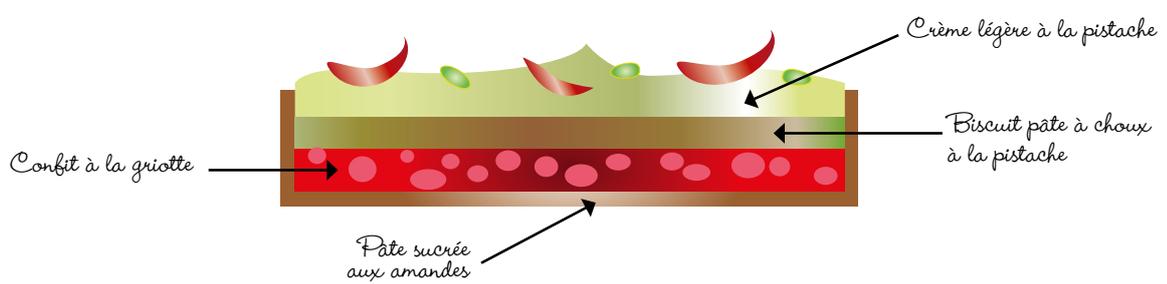
- Faire tremper la gélatine dans l'eau (1) froide.
- Dans une casserole, faire bouillir l'eau (2) avec le sucre, le glucose et la crème.
- Porter de nouveau l'ensemble à ébullition. Verser sur le chocolat.
- Incorporer la gélatine hydratée. Colorer et émulsionner au mixeur.
- Utiliser à environ 27°C.

Montage et finition

15		Œufs pointillés en chocolat blanc et mangue DGF 2601
50	g	Chocolat Le Mara 41% DGF Royal
50	g	Noisettes entières blanchies DGF Service

- Détailler 3 fonds de brownies de Ø 14 cm de diamètre.
- Déposer les brownies dans des cercles de Ø 14 cm de diamètre sur 3,5 cm de hauteur.
- Étaler le streusel reconstitué sur les brownies. Chauffer légèrement le tour du cercle et le retourner de façon à ce que le streusel se retrouve en dessous du brownie.
- Finir de garnir les cercles de crème brûlée à la vanille. Surgeler.
- Répartir la mousse au chocolat au lait dans 3 cercles de Ø 16 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur. Chemiser les bords des cercles.
- Descendre les inserts brownies, streusel et crème brûlée gelés.
- Lisser et surgeler.
- Glacer.
- Décorer.







Aubin THEIS DE CAMARET
Technicien Junior

Tarte pistache griotte

Recette pour 4 tartes de Ø 16 cm



Pâte sucrée aux amandes

400	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
475	g	Sucre glace
225	g	Œufs entiers
1	g	Sel
75	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
1000	g	Farine courante

- Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace.
- Incorporer progressivement les œufs, préalablement mélangés avec le sel.
- Finir en incorporant la poudre d'amandes et la farine. Réserver.

Biscuit pâte à choux à la pistache

45	g	Lait
50	g	Beurre extra fin 82% DGF Royal
75	g	Farine courante
25	g	Œufs entiers
75	g	Jaunes d'œuf
35	g	Pure pâte de pistache DGF Royal
60	g	Blanc d'œuf
125	g	Sucre semoule

- Dans une casserole, faire bouillir le lait et le beurre.
- Ajouter la farine préalablement tamisée. Dessécher. Au batteur, à la feuille, incorporer progressivement les œufs et les jaunes préalablement mélangés. Ajouter la pâte de pistache.
- Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre.
- Incorporer délicatement les blancs dans la pâte à choux.
- Étaler sur une toile de cuisson siliconée à rebords de 30 x 40 cm.
- Faire cuire au four ventilé à 165°C, environ 18 minutes.

Confit à la griotte

510	g	Purée de griotte sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
15	g	Sucre semoule
10	g	Pectine 325NH 95
6	g	Gomme de xanthane

- Dans une casserole faire chauffer la purée de griotte à 60°C.
- Ajouter le sucre mélangé à la pectine et à la gomme de xanthane.
- Porter à ébullition. Débarrasser sur plaque. Laisser refroidir à température ambiante.
- Refroidir.

Crème légère à la pistache

2	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
12	g	Eau
230	g	Lait entier
40	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal (1)
14	g	Beurre d'incorporation extra fin DGF Royal
60	g	Jaunes d'œuf
60	g	Sucre semoule
20	g	Préparation pour poudre à crème à chaud DGF Royal
40	g	Pure pâte de pistache DGF Royal
20	g	Préparation à la pistache DGF Service
120	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal (2)

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait, la crème (1) et le beurre.
- Blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis. Porter de nouveau à ébullition et la maintenir environ 1 minute 30. Ajouter la gélatine hydratée et les pâtes de pistache.
- Faire refroidir rapidement à 20°C.
- Finir en incorporant délicatement la crème (2) fouettée mousseuse.

Dorure à la crème

50	g	Œufs entiers
50	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Mélanger les œufs et la crème.

Montage et finition

QS	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi DGF Royal
QS	Cerises fraîches
QS	Pistaches décortiquées DGF Service
QS	Feuille d'argent 015108

- Foncer les cercles à tarte de pâte sucrée aux amandes. Les faire précuire au four à 140°C environ 15 minutes.
- Dorer l'intérieur et l'extérieur. Finir la cuisson au four ventilé à 160°C environ 10 minutes. Garnir les fonds de confit à la griotte
- Déposer un disque de biscuit pâte à choux à la pistache
- Garnir avec la crème légère à la pistache. Retourner la tarte dans la crème légère restante et soulever afin de créer une pointe. Surgeler. Pulvériser le nappage neutre au pistolet. Décorer.



DGF DGF
DGF DGF
DGF DGF
DGF DGF
DGF DGF



Sébastien Odet
Chef Pâtissier

Tarte amandine aux fruits rouges

Recette pour 4 tartes oblongues de 20 x 4 cm



Pâte sucrée aux amandes

400	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
475	g	Sucre glace
225	g	Œufs entiers
1	g	Sel
75	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
1000	g	Farine courante

- Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre glace.
- Incorporer progressivement les œufs, préalablement mélangés avec le sel.
- Finir en incorporant la poudre d'amandes et la farine. Réserver.

Crème d'amandes

125	g	Beurre extra fin 82% DGF Royal
125	g	Sucre semoule
125	g	Poudre d'amandes blanche DGF Service
125	g	Œufs entiers

- Au batteur, à la feuille, mettre le beurre en pommade.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Finir en incorporant les œufs progressivement, sans foisonner. Réserver.

Compotée de fruits rouges

3	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
18	g	Eau
280	g	Cocktail de fruits rouges surgelés DGF Cœur Sauvage
40	g	Sucre semoule
10	g	Jus de citron jaune DGF Service
120	g	Purée de fruits rouges sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
20	g	Sucre semoule
6	g	Pectine NH nappage

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, laisser compoter les fruits rouges surgelés avec le sucre et le jus de citron. Faire chauffer la pulpe de fruits rouges à 60°C.
- Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés.
- Porter à ébullition et la maintenir environ 1 minute.
- Incorporer dans la compotée de fruits rouges. Mixer grossièrement.
- Ajouter la gélatine hydratée. Laisser refroidir à 30°C environ.

Dorure à la crème

50	g	Œufs entiers
50	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Mélanger les œufs et la crème.

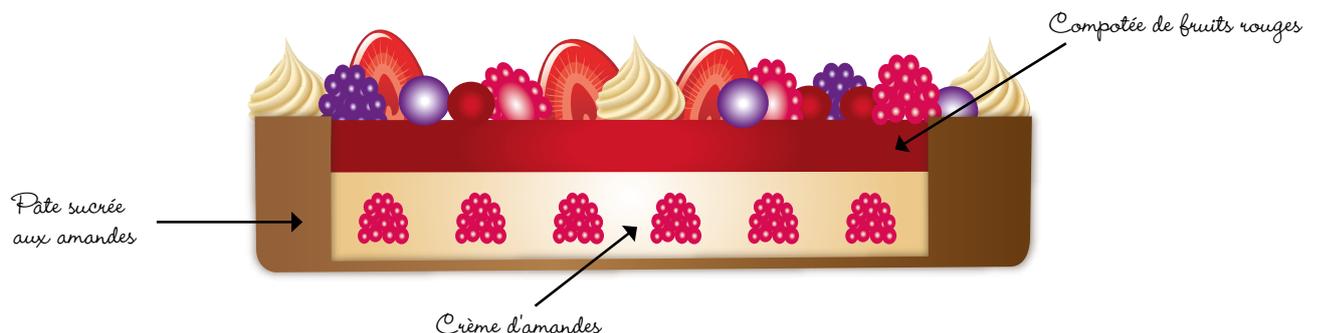
Garniture

80	g	Framboises Willamette surgelées DGF Cœur Sauvage
----	---	--

Montage et finition

QS	Cocktail de fruits rouges frais
QS	Pointes de meringue
QS	Glaçage neutre à froid prêt à l'emploi DGF Royal

- Foncer les cercles à tarte de pâte sucrée aux amandes. Les faire précuire au four à 140°C environ 15 minutes. Dorer l'intérieur et l'extérieur.
- Dresser 50 g de crème d'amandes. Disposer les framboises surgelées.
- Dresser 70 g de crème d'amandes. Finir la cuisson au four ventilé à 160°C environ 18 minutes. Finir de garnir les tartes avec la compotée de fruits rouges.
- Napper. Décorer.







Aubin THEIS DE CAMARET
Technicien Junior

Cake de Menton meringué

Recette pour 4 cakes de 23,5 cm x 4,5 cm



Appareil à cake

225	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
210	g	Œufs entiers
230	g	Sucre semoule
185	g	Farine courante
5	g	Poudre à lever DGF Service
15	g	Zestes de citron
2	g	Sel fin

- Dans une casserole, faire fondre le beurre.
- Au batteur, au fouet, mélanger les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine préalablement tamisée avec la poudre à lever.
- Ajouter le beurre fondu en filet avec les zestes de citron et le sel.
- Peser 210 g d'appareil par moule. Faire cuire au four ventilé, à 160°C environ 15 minutes puis à 145°C environ 12 minutes.

Glace à l'eau au citron vert

100	g	Jus de citron vert
2	g	Zestes de citron vert
300	g	Sucre glace

- Au batteur, à la feuille, mélanger le jus de citron vert, les zestes et le sucre glace.

Meringue

100	g	Blanc d'œuf
200	g	Sucre semoule

- Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre semoule.
- À la poche, avec une douille de 10, dresser des boules d'environ Ø 4 cm.
- Faire cuire au four ventilé 2 heures à 80°C puis laisser sécher une nuit en étuve à 30°C.

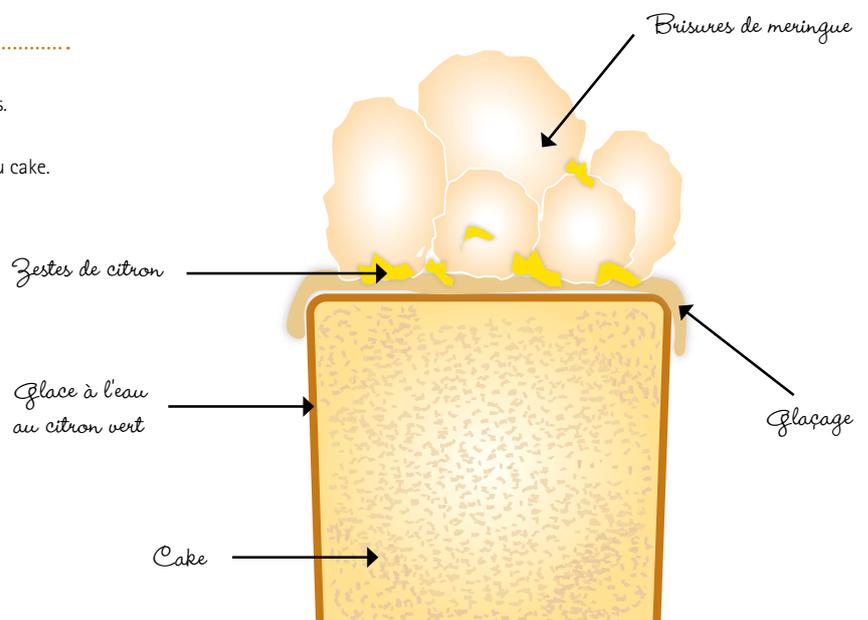
Glaçage

QS	Pâte à glacer ivoire DGF service
QS	Colorant jaune liposoluble

- Faire fondre la pâte à glacer.
- Colorer.

Montage et finition

- Glacer le cake avec la glace à l'eau.
- Faire sécher au four ventilé à 180°C, environ 3 minutes.
- Plonger la surface du cake dans la pâte à glacer.
- Casser des meringues puis les disposer sur le dessus du cake.







Alexis SANSON
Chef Chocolatier

Bonbon Mûre-Mûre

Recette pour 84 bonbons



Beurre de cacao coloré violet

100 g *Beurre de cacao en gouttes DGF Royal*
 QS *Colorant bleu naturel liposoluble*
 QS *Colorant rouge naturel liposoluble*

- Faire fondre le beurre de cacao à 45°C environ.
- Colorer. Émulsionner au mixeur. Tempérer le mélange.

Ganache au thé à la mûre

130 g *Lait entier*
 15 g *Thé à la mûre*
 20 g *Sorbitol en poudre*
 50 g *Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal*
 30 g *Sirop de glucose DGF Service*
 170 g *Chocolat Le Mara 41% DGF Royal*
 30 g *Chocolat Le Guaya 64% DGF Royal*

- Mélanger le lait et le thé. Laisser infuser au réfrigérateur environ 12 heures.
- Dans une casserole, faire chauffer le mélange à environ 50°C.
- Chinoiser le lait et réajuster le poids.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait infusé avec le sorbitol, le beurre et le glucose.
- Laisser refroidir à 80°C. Verser sur les chocolats. Émulsionner au mixeur.
- Utiliser à 32°C.

Montage et finition

QS *Chocolat Le Mara 41% DGF Royal*
 QS *Colorant scintillant rubis DGF 2237*

- Pulvériser du beurre de cacao violet au pistolet. Laisser cristalliser.
- A l'aide d'un pique en bois gratter le fond du moule dans la longueur de manière à former une ligne.
- Mouler avec le chocolat au lait tempéré. Laisser cristalliser.
- Garnir avec la ganache au thé à la mûre. Laisser cristalliser environ 12 heures à 17°C.
- Obturer avec du chocolat au lait tempéré. Laisser cristalliser.
- Démouler.







Alexis SANSON
Chef Chocolatier



Nougat au chocolat et aux cacahuètes

Recette pour 1 cadre 37 x 11 x 5 cm

Nougat au chocolat et aux cacahuètes

400	g	Miel
200	g	Eau
500	g	Sucre semoule
120	g	Sirop de glucose DGF Service
90	g	Blancs d'œuf
10	g	Blancs d'œuf en poudre
30	g	Sucre semoule
50	g	Chocolat Le Cara 70% DGF Royal
250	g	Pure pâte de cacao DGF Service
25	g	Cacao en poudre extra rouge DGF Royal
500	g	Cacahuètes grillées salées

- Dans une casserole, faire cuire le miel à 120°C. Réserver.
- Dans une casserole, faire cuire l'eau, le sucre et le glucose à 154°C.
- Lorsque le sirop de sucre atteint 110°C, au batteur au fouet, monter les blancs avec les blancs d'œuf en poudre et le sucre à petite vitesse.
- À 154°C verser le miel chaud dans le sirop de sucre.
- Verser le miel et le sirop de sucre sur les blancs mousseux.
- Mélanger quelques minutes. Changer le fouet avec la feuille.
- Ajouter le chocolat et la pâte de cacao préalablement fondus puis la poudre de cacao.
- Mélanger pour obtenir un résultat homogène.
- Ajouter les cacahuètes. Débarrasser sur une toile de cuisson siliconée. Finir de mélanger à la main.
- Former un boudin avec le nougat.

Montage et finition

2 Feuille azyne Réf. 015043

- Poser une feuille azyne dans le fond d'un cadre de 37 x 11 x 5 cm.
- Déposer le nougat.
- Refermer avec une seconde feuille azyne.
- Laisser refroidir 12 heures.
- Détailler le nougat en tranches de 1 cm.





Champions Du Monde Des Arts Sucrés 2018
Équipe FRANCE : Marie SIMON et Loïc BEZIAT

Meringue à la mandarine

200	g	Blancs d'œuf
200	g	Sucre semoule
200	g	Sucre glace
1		Zestes de mandarine

- Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre.
- Ajouter le sucre glace et les zestes de mandarine.
- Mouler en demi-sphère.

Blanc vapeur

250	g	Blancs d'œuf
100	g	Sucre semoule
1		Gousse de vanille Bourbon DGF Royal
1	g	Crème de tartre
1		Zestes de mandarine

- Au batteur, au fouet, monter les blancs avec le sucre, la gousse de vanille grattée et la crème de tartre.
- Incorporer délicatement les zestes de mandarine.
- Mouler une demi-sphère. Faire cuire au four vapeur, à 70°C, environ 5 minutes.

Mousse à la noisette

12	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
72	g	Eau
200	g	Jaunes d'œuf
200	g	Sucre semoule
65	g	Eau
50	g	Pure pâte de noisette DGF Royal
150	g	Praliné 50% noisettes DGF Royal
750	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire cuire à 85°C, les jaunes, le sucre et l'eau.
- Monter au batteur, au fouet, jusqu'à complet refroidissement.
- Ajouter la gélatine hydratée préalablement fondue.
- Incorporer délicatement la pâte de noisette et le praliné.
- Finir en ajoutant la crème fouettée mousseuse.

Cœur praliné

150	g	Praliné à l'ancienne 60% amandes noisettes DGF Royal
-----	---	--

- Mouler le praliné dans des demi-sphères de 2,5 cm.
- Surgeler.

Infusion d'agrumes

150	g	Eau
½		Gousses de vanille Bourbon DGF Royal
30		Feuilles de bergamote
¼		Zeste de bergamote
1		Zeste de citron pursha

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Ajouter les feuilles de bergamote et les zestes de bergamote et citron.
- Laisser infuser environ 15 minutes.

Gelée d'agrumes

4	g	Gélatine en poudre 200 bloom DGF Service
24	g	Eau
130	g	Infusion d'agrumes
15	g	Sucre semoule
75	g	Jus de mandarine
5	g	Jus de bergamote
3	g	Jus de citron pursha

- Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.
- Dans une casserole, faire chauffer l'infusion avec le sucre et les jus de mandarine, bergamote et citron.
- Ajouter la gélatine hydratée.

Comptée d'agrumes

160	g	Mandarine
30	g	Citron pursha
10	g	Citron caviar
50	g	Gelée d'agrumes

- Couper les agrumes en brunoise et les mélanger avec la gelée.

Crème glacée à la noix de coco

1000	g	Lait entier
140	g	Poudre de lait
640	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal
200	g	Sucre semoule
120	g	Glucose atomisé
8	g	Stabilisateur
180	g	Pâte de coco
1000	g	Purée de coco sucrée surgelée DGF Cœur Sauvage
30	g	Malibu®

- Dans une casserole, faire chauffer le lait, la poudre de lait et la crème à 40°C.
- Ajouter le sucre préalablement mélangé au glucose atomisé et au stabilisateur.
- Porter à ébullition.
- Après refroidissement, ajouter la pâte et la purée de coco, puis le Malibu®.



Montage et finition

- Couler la gelée d'agrumes en fond d'assiette.
- Déposer un financier au centre.
- Déposer la coque de meringue sur le financier.
- Garnir la meringue avec la crème glacée coco et la compotée d'agrumes.
- Déposer le dôme de blanc vapeur préalablement garni de mousse à la noisette et du cœur praliné. Décorer.





Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier

Quiche poireaux carottes et joues de porc confites

Recette pour 1 quiche de Ø 27 cm



Mélange d'assaisonnement (27 g seront utilisés)

200	g	Sel
12	g	Poivre blanc moulu
6	g	Noix de muscade moulue

- Mélanger ensemble.
- Réserver.

Carotte au jus (250 g seront utilisés)

500	g	Eau
40	g	Fond brun lié déshydraté 040109
10	g	Mélange d'assaisonnement
1000	g	Carottes en rondelles surgelées

- Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le fond, le mélange d'assaisonnement et les carottes.
- Stopper la cuisson en gardant les carottes croquantes.
- Faire refroidir rapidement en laissant dans le jus de cuisson.

Joues de porc confites (200 g seront utilisés)

1000	g	Joues de porc crues
1000	g	Eau
500	g	Vin rouge
30	g	Jus de veau lié 040106
2	g	Mélange d'assaisonnement

- Dans une casserole, mélanger les joues, l'eau, le vin et le jus de veau.
- Assaisonner.
- Faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que les joues soient confites.
- Faire refroidir rapidement en laissant dans le jus de cuisson.

Lait à quiche (500 g seront utilisés)

600	g	Œufs entier (1)
100	g	Farine courante
15	g	Mélange d'assaisonnement
600	g	Œufs entier (2)
1000	g	Lait entier
1000	g	Crème stérilisée UHT 35% DGF Royal

- Mélanger les œufs (1) avec la farine.
- Assaisonner.
- Ajouter les œufs (2).
- Finir en incorporant le lait et la crème.

Montage et finition

250	g	Poireaux
QS		Huile d'olive vierge extra 007535
1		Fond de tarte brisée aux graines FD 0191
QS		Farine courante
200	g	Joues de porc confites
250	g	Carottes cuites au jus
500	g	Lait à quiche
100	g	Moutarde de Dijon DGF Restauration

- Laver et émincer les poireaux.
- Les faire cuire à feu doux avec un peu d'huile d'olive.
- Fleurer légèrement le fond de quiche.
- Déposer les poireaux dans le fond.
- Déposer les carottes.
- Émietter les joues de porc.
- Mélanger la moutarde avec le lait à quiche.
- Verser le lait à quiche sur la garniture.
- Faire cuire au four à 150°C, environ 45 minutes.
- Faire refroidir rapidement.





Burger au poulet corn flakes sauce à la framboise

Recette pour 1 pièce

Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier



Mélange d'assaisonnement (16 g seront utilisés)

200	g	Sel
12	g	Poivre blanc moulu
6	g	Noix de muscade moulue

- Mélanger ensemble.
- Réserver.

Confit de framboise au vin rouge (200 g seront utilisés)

500	g	Framboises Willamette entières DGF Cœur Sauvage
500	g	Vin rouge
50	g	Beurre d'incorporation extra fin 82% DGF Royal
100	g	Sucre semoule
10	g	Mélange d'assaisonnement

- Dans une casserole mélanger les framboises, le vin, le beurre et le sucre.
- Assaisonner.
- Faire cuire à feu doux jusqu'à évaporation du liquide.

Sauce à la framboise (40 g seront utilisés)

150	g	Mayonnaise traiteur DGF Restauration 011140
150	g	Saint-Môret® Tartiner et cuisiner 306433
200	g	Confit de framboise
6	g	Mélange d'assaisonnement

- Mélanger la mayonnaise avec le fromage frais et le confit de framboise.
- Rectifier l'assaisonnement.

Montage et finition

80	g	Aiguillettes de poulet cuites panées cornflake 011075
2	g	Graines de sésame
1		Pain burger MN1826
40	g	Sauce à la framboise
20	g	Endive rouge
20	g	Tomates cerise
20	g	Tomates bille jaunes
10	g	Mimosa comestible
2	g	Germes de betteraves

- Faire cuire le poulet au four à 180°C environ 10 minutes.
- Faire griller les graines de sésame à la poêle.
- Découper le pain, 1/3 pour le haut et 2/3 pour le bas.
- Dresser 30 g de sauce à la framboise.
- Ranger les feuilles d'endives.
- Déposer le poulet.
- Dresser 10 g de sauce à la framboise.
- Coller les tomates sur la sauce.
- Finir de garnir avec le mimosa, les graines de sésame et les germes de betteraves.
- Refermer le pain.





Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier

Wrap au saumon mariné et guacamole asiatique

Recette pour 1 pièce



Mélange d'assaisonnement (7 g seront utilisés)

200	g	Sel
12	g	Poivre blanc moulu
6	g	Noix de muscade moulue

- Mélanger ensemble.
- Réserver.

Pavés de saumon mariné (30 g seront utilisés)

500	g	Saumon cru
25	g	Huile d'olive vierge extra 007535
25	g	Pur jus de citron DGF Service
7	g	Mélange d'assaisonnement

- Couper le saumon en cubes.
- Mélanger les dés de saumon avec l'huile d'olive et le jus de citron.
- Assaisonner.
- Laisser mariner environ 1 heure.
- Disperser les dés de saumon sur une plaque.
- Faire cuire au four à 180°C, environ 2 minutes.
- Faire refroidir rapidement.

Guacamole asiatique (60 g seront utilisés)

15	g	Graines de sésame
500	g	Demi-avocat surgelé IQF 305891
250	g	Saint-Môret® Tartiner et cuisiner 306433
30	g	Miel
30	g	Sauce soja salée
15	g	Wasabi
60	g	Pur jus de citron DGF Service
QS		Mélange d'assaisonnement

- Faire griller les graines de sésame à la poêle.
- À la main, au fouet, mélanger la chair d'avocat, le fromage frais, le miel, la sauce soja, le wasabi et le jus de citron.
- Ajouter les graines de sésame.
- Rectifier l'assaisonnement.

Montage et finition

60	g	Guacamole asiatique
1		Tortilla de blé à la tomate MN108374
20	g	Pomme granny smith
30	g	Tomate
10	g	Céleri branche
10	g	Mesclun
30	g	Pavé de saumon mariné
QS		Mélange d'assaisonnement

- Dresser à la poche du guacamole asiatique sur le wrap.
- Ranger par bandes des lamelles de pommes, de fines rondelles de tomate, le céleri émincé très finement, le mesclun et le saumon.
- Assaisonner.
- Rabattre sur 5 cm les côtés droit et gauche.
- Rouler bien serré.
- Découper en biais.

Une équipe à votre service



Nicolas BARBET
Chef Pâtissier-Chocolatier



Mathieu BLANDIN
Champion du Monde
de Pâtisserie



Pascal BRUNSTEIN
Meilleur Ouvrier de France
Chocolatier



Gérard CABIRON
Meilleur Ouvrier de France
Glacier



Lou CAMPAGNA
Chef Pâtissier



Stacy CEZ
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier



Benoît DANAIRE
Maître Artisan-Boulangier



Régis FERREY
Chef Pâtissier



Gaëtan FIARD
Chef Pâtissier - Champion du Monde
des Arts Sucrés



Anabelle LUCANTONIO
World Pastry Queen



Carl MARLETTI
Chef Pâtissier



Vincent NIGITA
Chef Pâtissier



CHEF
INTÉGRÉ
DGF

Sébastien ODET
Chef Pâtissier



Pascal POCHON
Chef Pâtissier



Bruno SALADINO
Chef Pâtissier



CHEF
INTÉGRÉ
DGF

Alexis SANSON
Chef Chocolatier



CHEF
INTÉGRÉ
DGF

Aubin THEIS DE CAMARET
Technicien Junior



Jean Marc TOUYA
Chef Pâtissier



Olivier TRIBUT
Chef Pâtissier



Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France
Traiteur-Charcutier



CHEF
INTÉGRÉ
DGF

Benoît VISBECQ
Chef Pâtissier



Franck VOLLKOMMER
Chef Pâtissier

Retrouvez tous nos produits sur www.dgf.fr

7, rue Henri Navier - ZAC des Cettons 2 - 78570 CHANTELOUP LES VIGNES - FRANCE - Tél. 33(0)1 39 22 22 39 - Fax 33(0)1 70 74 61 93