la compagnie des desserts

# Libro de recetas

otoño - invierno 2024

la compagnie des desserts

# IDEAS DE ASOCIACIÓN CON LOS *Maravillosos*

*Philippe Urraca*

# Maravilloso pistacho

**INGREDIENTES**

- Maravilloso pistacho (ref. 90826)
- Coulis de pistacho
- Merengue

**PREPARACIÓN**

Coloca el Maravilloso pistacho cortado de forma que se muestre el interior.
Decora con coulis de pistacho, pistachos picados y merengue.

# Maravilloso vainilla crocanti

## INGREDIENTES

- Maravilloso vainilla crocanti (ref. 90824)
- Salsa caramelo a la sal (ref. 95380)
- Merengue y virutas de chocolate

## PREPARACIÓN

Distribuye los trocitos de merengue en el extremo del plato.
Coloca encima el Maravilloso vainilla crocanti.
Decora con merengue y virutas de chocolate.
Vierte un poco de salsa de caramelo a la sal alrededor.

# IDEAS DE ASOCIACIÓN

# *Helados y pastelería*

*Philippe Faur*

la compagnie des desserts

# La Tatin

## INGREDIENTES

- Tarta tatin (ref. 4829)
- Helado de canela (ref. 95380)
- Helado de caramelo a la sal (ref. 93607)
- Salsa caramelo a la sal (ref. 95380)
- Crema de vainilla azucarada (estándar)

## PREPARACIÓN

Corta la tarta en 2 y coloca las 2 mitades.
Cubre con 7 puntos de nata montada.
Coloca 1 bola n°60 de helado de caramelo a la sal.
Añade 1 bola n°60 de helado de canela.
Rocía con salsa de caramelo salado.
Añade encima los dados de manzana.
Adorna al gusto.

# Taormina

**INGREDIENTES**

- Helado de limón negro pimienta de timut (ref. 92015)
- Helado de mandarina de Sicilia (ref. 92517)
- Helado de chocolate negro guanaja (ref. 92530)
- Manga de mousse de chocolate (ref. 3313)
- Chouquettes - buñuelos (ref. 95519)
- Naranja fresca

**PREPARACIÓN**

Coloca trozos de chouquette en el fondo del bol.
Dispón 4 rosetones de mousse de chocolate.
Sirve encima 1 cucharada de sorbete de limón negro y bayas n°30 Timur.
Añade 1 cucharada de sorbete de mandarina n°30.
Vierte 1 cacito de chocolate negro CG nº 30.
Reparte los trozos de chouquette.
Decora con gajos de naranja o mandarina.

# IDEAS DE ASOCIACIÓN CON LAS *Novedades*

*Olivier Francoual*

la compagnie des desserts

# Victoria

## INGREDIENTES

- Victoria (ref. 95687)
- Crema de vainilla azucarada (estándar)
- Virutas de coco
- Chips crujientes de piña

## PREPARACIÓN

Dispón un círculo de nata montada en la base del plato.
Coloca la Victoria en el centro.
Decora con virutas de coco y chips de piña.

# IDEAS DE ASOCIACIÓN CON LAS *Novedades*

*Alice Mary*

# Dulzura oriental

**INGREDIENTES**

- Dulzura oriental (ref. 4891)
- Salsa de frambuesa (ref. ES00358)
- Crema de vainilla azucarada (estándar)

**PREPARACIÓN**

Coloca el postre en el centro del plato.
Decora con salsa de frambuesa, pétalos de rosa y pequeños puntos de nata montada.

# La pera "Belle Hélène"

## INGREDIENTES

- Helado de vainilla infusión de vainas bourbon (ref. 93361)
- Sorbete de pera williams (ref. 92519)
- Salsa chocolate ganache (ref. 95379)
- Avellanas tostadas picadas
- Pera asada a la vainilla
- Teja

## PREPARACIÓN

Coloca una teja en el fondo del cuenco.
Sitúa la pera asada.
Cubre con 1 cucharada de helado de vainilla.
Coloca encima 1 quenelle de sorbete de pera.
Corona con salsa ganache de chocolate.
Reparte por encima las avellanas tostadas.
Adorna con nata montada.
Decora al gusto.

# Irresistible chocolate

**INGREDIENTES**

- Irresistible chocolate (ref. 4890)
- Manga de mousse de chocolate (ref. 3313)
- Crema de vainilla azucarada (estándar)
- Frutos secos

**PREPARACIÓN**

Coloca una espiral de mousse de chocolate y otra de nata montada.
Dispón el Irresistible chocolate en el centro y decora con frutos secos.

# IDEAS DE ASOCIACIÓN CON LAS *Novedades*

*Sébastien Legal*

# Tartaleta chocolate naranja

**INGREDIENTES**

- Tartaleta chocolate naranja (ref. 95652)
- Coulis exótico (ref. 66063)
- Sorbete de mandarina de Sicilia (ref. 92517)
- Decoración de chocolate
- Gajos de mandarina o naranja

**PREPARACIÓN**

Coloca la Tartaleta en el centro del plato.
Distribuye gajos de cítricos sobre la mitad de la tartaleta, seguidos de una bola de sorbete.
Decora con el coulis exótico y el chocolate.
Termina con ralladura de cítricos.

# Tronquito tradición

**INGREDIENTES**

- Tronquito tradición (ref. 4892)
- Manga de mousse de chocolate (ref. 3313)
- Salsa chocolae ganache (ref. 95379)
- Turrones y merengues

**PREPARACIÓN**

Coloca 2 líneas de mousse de chocolate.
Emplata el tronco al lado.
Decora con salsa de chocolate, turrones y merengues.

la compagnie des desserts

# Hacer del postre todo un placer