



# Livret de recettes



## LES DESSERTS

à base de produits Les Girafons



## Préambule

Pour votre plus grand plaisir gustatif, nous vous proposons de découvrir notre carnet de recettes "Les Girafons".

Vous y découvrirez comment utiliser nos produits dans des recettes de desserts.

Nous espérons que ce livre vous permettra de partager en famille ou entre amis de purs moments de saveur et douceur.

Je profite de ces quelques mots d'introduction pour remercier les chefs de leur contribution.

Votre Confiseur

*Peggy LAURENT*



**Les Girafons Confiserie artisanale La Réunion**



## Desserts

### Mousse au Chocolat blanc à la gelée d'Ylang Ylang

*Proposé par le chef Denis PUTHOD du Lycée hôtelier de Plateau Caillou*

### Tiramisu à la Carambole

*Proposé par Yoann Rivière de Le Gout Péi Oté*

## Bonus



# Mousse au chocolat blanc, à l'Ylang Ylang

Recette proposée par le chef pâtissier Denis PUTHOD  
du Lycée hôtelier de Plateau Caillou

6-8 personnes



## INGREDIENTS

### Pour le biscuit coco :

2 blancs d'oeufs, 2 oeuf entiers, 70g de sucre semoule, 20g de farine, 30g de poudre d'amandes, 35g de coco rapé, 10g de beurre

### Pour le coulis gélifié :

230g de gelée d'ylang-ylang "Les Girafons", 10g de gélatine

### Pour la mousse au chocolat blanc :

150g de chocolat blanc, 400g de crème fraîche

### Pour la décoration :

Quantité suffisante de fruits de saison, 50g de copeaux de chocolat blanc, 8 boudoirs

### Pour le sirop d'imbibation :

100g de sucre semoule, 100g d'eau, 15g de gelée d'Ylang-ylang "Les Girafons"



## PROGRESSION

### 1) Confectionner le biscuit coco

Au batteur mélangeur ou dans cul de poule et à l'aide d'un fouet, blanchir le sucre, les œufs entiers, la farine, la poudre d'amandes et le coco râpé

Faire fondre le beurre à feu doux

Dans le même temps, monter les blancs en neige

Incorporer délicatement les blancs d'œufs dans le mélange œufs, sucre, poudre d'amandes, coco et farine à l'aide d'une spatule

Pour finir, incorporer le beurre fondu tiédi au mélange

Etaler sur papier sulfurisé et cuire à 230° C pendant 8 min

Retirer sur grille après cuisson

### 2) Réaliser le coulis gélifié

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Chauffer la gelée d'ylang ylang à une température de 70 °C et incorporer la gélatine égouttée à l'aide d'un fouet

Couler le coulis dans un cercle à tarte et réserver au congélateur

### 3/ Réaliser le sirop d'imbibation

Faire bouillir le sucre et l'eau. Ajouter la gelée ylang ylang

Laisser refroidir

### 4/ Réaliser la mousse chocolat blanc

Hacher le chocolat blanc et le faire fondre au bain marie à

40 °C. Faites chauffer 100 g de crème puis verser la sur le chocolat, fouetter et laisser tiédir. Monter le reste de la crème et l'incorporer au mélange délicatement.

Filmer et réserver au réfrigérateur

## MONTAGE DE L'ENTREMETS :

Détailler deux fonds de biscuit coco à l'aide du cercle à entremets

Positionner un disque de biscuit au fond du cercle, imbiber

Mettre une première couche de mousse chocolat

Placer le second disque de biscuit, imbiber, et remettre une légère couche de mousse

Détailler et poser le coulis gélifié sur la mousse

Finir le montage avec le reste de la mousse. Lisser à la palette et mettre en congélation

## FINITION :

Démouler l'entremets, décorer avec les fruits et des copeaux de chocolat blancs

Accoler les boudoirs imbibés de sirop d'ylang sur le pourtour



# Tiramisu à la Carambole

Recette proposée par Yoann Rivière de LeGoutPéiOté



6 personnes

## **INGREDIENTS :**

### **Pour la crème au mascarpone :**

125g de mascarpone

2 œufs

25g de sucre roux

Quantité suffisante de vanille

### **Pour le montage de la verrine :**

ananas détaillé en petits morceaux

biscuits secs

confiture de carambole "Fruits de Mélissa" Les Girafons



## PROGRESSION

### Réaliser la crème au mascarpone

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre en fouettant fortement

Ajouter le mascarpone et bien fouetter pour rendre l'appareil lisse

Ajouter les graines de vanille

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement au mélange précédent

Mettre au frais pendant au moins 1h

## MONTAGE

Dans vos verrines ou verres, commencer par mettre une cuillère à soupe de confiture de carambole.

Puis recouvrir de biscuits secs écrasés.

Ajouter la crème au mascarpone.

Continuer par les morceaux d'ananas.

Recouvrir à nouveau de crème.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Terminer par la décoration du verre avec une tranche de carambole fraîche ou confite.



Découvrez d'autres recettes à base de bons produits pays sur le site de Yoann  
Partagez aussi vos propres recettes et idées culinaires

<http://www.legoutpeiole.com>

**Les Girafons** <http://www.lesgirafons.re>



## BONUS

*Faites le plein d'autres idées pour utiliser nos produits dans votre cuisine au quotidien. Recettes minutes, recettes familiales.*

### Confitures

Lors de la réalisation de vos yaourts maison, pensez à mettre une petite couche de confiture dans le fond des pots.

### Crème de patates douces confites vanillée

Idéale pour farcir vos volailles et aussi pour remettre au goût du jour toutes les recettes à base de crème de marron

### Gelées de plantes

Suivez le conseil d'Alice des Jardins d'Héva, accompagnez votre gateau patate d'une bonne cuillère de gelée d'ylang-ylang ou de géranium

### Fruits déshydratés

Réaliser une délicieuse salade de fruits en mélangeant fruits frais et séchés. Ajouter un sirop léger et laisser reposer 1/2 à 3/4 d'heure au frais. Les fruits séchés vont retrouver leur volume et vous apportez leur saveur sucrée.





# Les Girafons

confiserie artisanale



Les Girafons

3 rue du Domaine Pourpre, La Convenance  
97438 Sainte Marie - La Réunion

02 62 53 92 26 / 06 92 81 95 34

contact@lesgirafons.re

SIRET : 490 225 851 00016

Code APE 1082Z - RC Saint Denis