

Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier



LA BÛCHE AGRUMES & CITRON YUZU

Un équilibre subtil où la vivacité éclatante des agrumes vient bousculer la douceur enveloppante d'une vanille en gousse d'exception. Un jeu de textures et de saveurs qui oscille magnifiquement entre l'acidité fraîche des fruits et le réconfort d'un grand parfum classique.
Une pure élégance.

1. Biscuit façon fraisier (pour 2 plaques)

- Œufs entiers 400 g
- Jaunes d'œufs 180 g
- Sucre poudre 560 g
- Poudre d'amandes blanche 740 g
- Farine T55 180 g
- Blancs d'œufs 400 g
- Cassonade 260 g
- Beurre fondu 500 g

Procédé :
Au batteur muni d'un fouet, monter les œufs entiers, les jaunes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban blanc et volumineux.
Incorporer délicatement à la maryse la poudre d'amandes blanche et la farine T55 préalablement tamisées ensemble.
En parallèle, monter les blancs d'œufs en les serrant progressivement avec la cassonade pour obtenir une meringue souple.
Détendre la première masse avec un tiers de cette meringue, ajouter le beurre fondu tiède, puis incorporer délicatement le reste de la meringue à la maryse.
Étaler immédiatement de façon régulière sur plaques de cuisson et enfourner environ 8 à 10 minutes à 200°C.

2. Crumble

- Beurre 100 g
- Cassonnade 100 g
- Poudre d'amandes blanche 150 g
- Farine T55 100 g

Procédé :
Sabler à vitesse lente les poudres avec le beurre bien froid en dés avec la feuille. Arrêter dès l'obtention d'une texture sableuse/grumeleuse. Ne pas amalgamer en boule. Émietter régulièrement sur plaque avec papier ou tapis silicone.
Enfourner 8 minutes à 180°C jusqu'à coloration dorée.

3. Croustillant

- Crumble 100 g
- Chocolat blanc 100 g
- Huile type pépin de raisin 150 g

Procédé :
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Homogénéiser le chocolat fondu et les éventuels autres ingrédients.
Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée

4. Crémeux citron et citron yuzu

- Œufs entiers 450 g
- Sucre 450 g
- Jus de yuzu 100 g
- Jus de citron 620 g
- Masse gélatine 42 g
- Beurre 675 g

Procédé :
Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, le jus de yuzu et le jus de citron.
Cuire le tout à feu doux en remuant constamment au fouet jusqu'à atteindre 82°C - 84°C pour faire épaissir la crème.
Retirer du feu et ajouter immédiatement la masse gélatine pour la faire fondre dans la base chaude.
Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 40°C - 45°C.
Ajouter le beurre froid coupé en dés, puis mixer intensément au plongeant pendant plusieurs minutes pour parfaire l'émulsion et lisser le crémeux. réserver au frais 12h.

5. Confit agrumes

- Pulpe de pamplemousse 200 g
- Pulpe d'orange ou de mandarine 200 g
- Sucre 30 g
- Pectine NH 9 g

Procédé :
Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble pour éviter les grumeaux.
Chauffer les 2 purées ensemble dans une casserole jusqu'à 40°C. À 40°C, saupoudrer le mélange sucre-pectine en remuant au fouet, puis porter à ébullition.
Laisser refroidir la préparation, puis la mixer au mixeur plongeant. Prendre le biscuit chablonné avec le croustillant vers le haut. Parer et couper l'insert pour qu'il fasse 0,5 cm de moins que la taille du moule à bûche.
Pocher le crémeux sur une hauteur de 1 cm et bloquer au congélateur. Sortir l'insert congelé, pocher le confit (environ1 cm) sur le dessus.
Remettre immédiatement en congélation.

6. Mousse vanille Bavaroise

- Crème 35% m.g. 550 g
- Caviar de vanille 7 g
- Jaunes d'œufs 150 g
- Chocolat blanc 750 g
- Gélatine 90 g
- Eau 90 g

Procédé :
Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, chauffer la crème avec la vanille, puis verser sur les jaunes et cuire l'ensemble à 84°C (comme une crème anglaise).
Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et fondue dans la base chaude.
Verser progressivement le liquide chaud sur le chocolat blanc partiellement fondu et mélanger à la maryse pour créer l'émulsion
Mixer intensément au plongeant pour lisser la structure, puis laisser refroidir la base aux alentours de 30°C - 35°C.
Incorporer délicatement la crème montée mousseuse à la maryse.
Utilisation imédiate, couler la bavaroise à 1/3 du moule et mettre l'insert à l'envers, et remplir au rabord avec la bavaroise, puis surgeler imédiatement
Flocer avec bombe blanche velours

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier



LA BÛCHE CHOCOLAT NOIR & NOIX DE CAJOU

Pour cette bûche, j'ai choisi de jouer la carte de l'absolu : un entremets intense, pensé par un amoureux du chocolat pour les passionnés de cacao brut.
Un mariage de caractère où la puissance du chocolat noir rencontre le croquant réconfortant de la noix de cajou.
La gourmandise à l'état pur.

1. Biscuit chocolat (pour 1 plaque)

- Beurre 240 g
- Sucre glace 120 g
- Cacao en poudre 32 g
- Œufs entiers 200 g
- Jaunes d'œufs 160 g
- Blancs d'œufs 560 g
- Sel 4 g
- Sucre 160 g

Procédé :
Émulsionner le beurre avec le sucre glace et le cacao.
Incorporer la couverture fondue, puis les œufs entiers et les jaunes.
Incorporer délicatement la meringue francaise à la maryse.
Enfourner environ 10 minutes à 190°C.

2. Crumble

- Beurre 100 g
- Cassonnade 100 g
- Poudre d'amandes blanche 150 g
- Farine T55 100 g

Procédé :
Sabler à vitesse lente les poudres avec le beurre bien froid en dés avec la feuille. Arrêter dès l'obtention d'une texture sableuse/grumeleuse. Ne pas amalgamer en boule.
Émietter régulièrement sur une plaque avec du papier cuisson ou un tapis silicone.
Enfourner 8 minutes à 180°C jusqu'à obtenir une coloration dorée.

3. Croustillant

- Crumble 450 g
- Chocolat gianduja 200 g
- Huile type pépin de raisins 40 g

Procédé :
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Homogénéiser le chocolat fondu et les éventuels autres ingrédients.
Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée

4. Crémeux chocolat au lait tonka

- Lait 630 g
- Sucre semoule 18 g
- Masse gélatine 9 g
- Crème 35% m.g. 270 g
- Œufs entiers 180 g

Procédé :
Faire bouillir le lait et la crème. Verser ensuite le mélange sur les œufs et le sucre. Cuire à 84°C.
Refroidir rapidement et réserver à 4°C.
Chauffer la quantité de crème anglaise requise et y dissoudre la gélatine hydratée.
Verser en trois fois sur le chocolat semi-fondu, mélanger à la maryse, puis mixer au plongeant.
Réserver 12 heures à 4°C.

5. Praliné noix de cajou

- Praliné noisette 500 g
- Noix de cajou 500 g

Procédé :
Mettre le praliné et les noix de cajou préalablement torréfiées dans la cuve du robot de coupe (cutter).
Mixer jusqu'à l'émiettement total des noix de cajou.
Obtenez un mélange homogène avec une texture texturée/grumeleuse. Prendre le biscuit chablonné avec le croustillant vers le haut. Parer et couper l'insert pour qu'il fasse 0,5 cm de moins que la taille du moule à bûche. Pocher le crémeux sur une hauteur de 1 cm et bloquer au congélateur. Sortir l'insert congelé et étaler le praliné (environ 5 mm) sur le dessus.
Remettre immédiatement en congélation.

6. Mousse chocolat noir

- Lait 385 g
- Sirop glucose 80 g
- Jaunes d'œufs 80 g
- Crème anglaise 500 g
- Crème liquide 35% m.g. 850 g

Procédé :
Porter le lait et la crème à ébullition, verser sur les jaunes, et cuire à 84°C.
Peser la quantité de crème anglaise chaude requise.
Verser progressivement sur le chocolat fondu, puis mélanger intensément.
Vérifier que la base chocolat est à environ 45°C.
Incorporer délicatement la crème montée mousseuse à la maryse. Utiliser aussitôt et placer immédiatement en surgélation.

7. Glaçage chocolat

- Eau 250 g
- Sucre 500 g
- Glucose 500 g
- Lait concentré 375 g
- Gélatine 33 g
- Eau 300 g
- Chocolat noir 70% 500 g

Procédé :
Réunir l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré dans une casserole.
Cuire le tout jusqu'à atteindre précisément 103°C.
Retirer du feu et verser immédiatement le liquide chaud sur le chocolat et la gélatine (préalablement hydratée). Mixer au plongeant sans incorporer d'air (girafe au fond) pour lisser le glaçage.
Réserver au frigo et utiliser pour glacer la bûche vers 35°.

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier

LA GALETTE DES ROIS PISTACHE & GIANDUJA

Un mariage parfait et audacieux pour bousculer la traditionnelle frangipane. L'onctuosité de la pistache s'unit à la gourmandise absolue du gianduja, dans un feuilletage d'exception. Une création technique et un clin d'œil complice au savoir-faire rigoureux transmis par le Meilleur Ouvrier de France.



1. Feuilletage inversé

- Farine feuilletage 1050 g
- Beurre tourrage fondu et tiède 345 g
- Eau 450 g
- Vinaigre blanc 9 g
- Sel fin 45 g
- Farine feuilletage 450 g
- Beurre tourrage 1125 g

Procédé :
Pour le beurre manié, mélanger au batteur muni de la feuille le beurre de tourage avec la farine feuilletage sans trop donner de corps, jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Étaler en rectangle régulier, filmer et réserver au réfrigérateur.
Pour la détrempe, dissoudre le sel fin et le vinaigre blanc dans l'eau froide.
Dans la cuve du batteur, verser la farine feuilletage, le beurre tourage fondu et tiède, puis le mélange liquide. Pétrir brièvement à vitesse lente jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée sans développer l'élasticité.
Former un pâton rectangulaire de la même épaisseur que le beurre manié, filmer et stocker au froid.
Après complet refroidissement des deux masses, étaler le beurre manié de manière à pouvoir y enfermer totalement la détrempe au centre.
Donner les tours 2 tours doubles et 1 tour simple, en observant les temps de repos indispensables au froid entre chaque tour.

2. Crème d'amandes à la pistache

- Beurre 160 g
- Sucre 160 g
- Poudres d'amandes galettes 160 g
- Œufs entiers 120 g
- Poudre à flan 20 g
- Pâte de pistache non colorée 15 g

Procédé :
Dans la cuve du batteur muni de la feuille, crémer le beurre pommade avec le sucre et la pâte de pistache non colorée à vitesse lente pour lisser l'ensemble sans incorporer trop d'air.
Ajouter la poudre d'amandes galettes et la poudre à flan préalablement tamisées ensemble, puis mélanger brièvement.
Incorporer les œufs progressivement à vitesse minimale pour lisser et homogénéiser la crème.
Réserver en poche à douille au réfrigérateur avant utilisation pour que la masse reprenne de la consistance.

3. Ganache chocolat gianduja galette chocolat

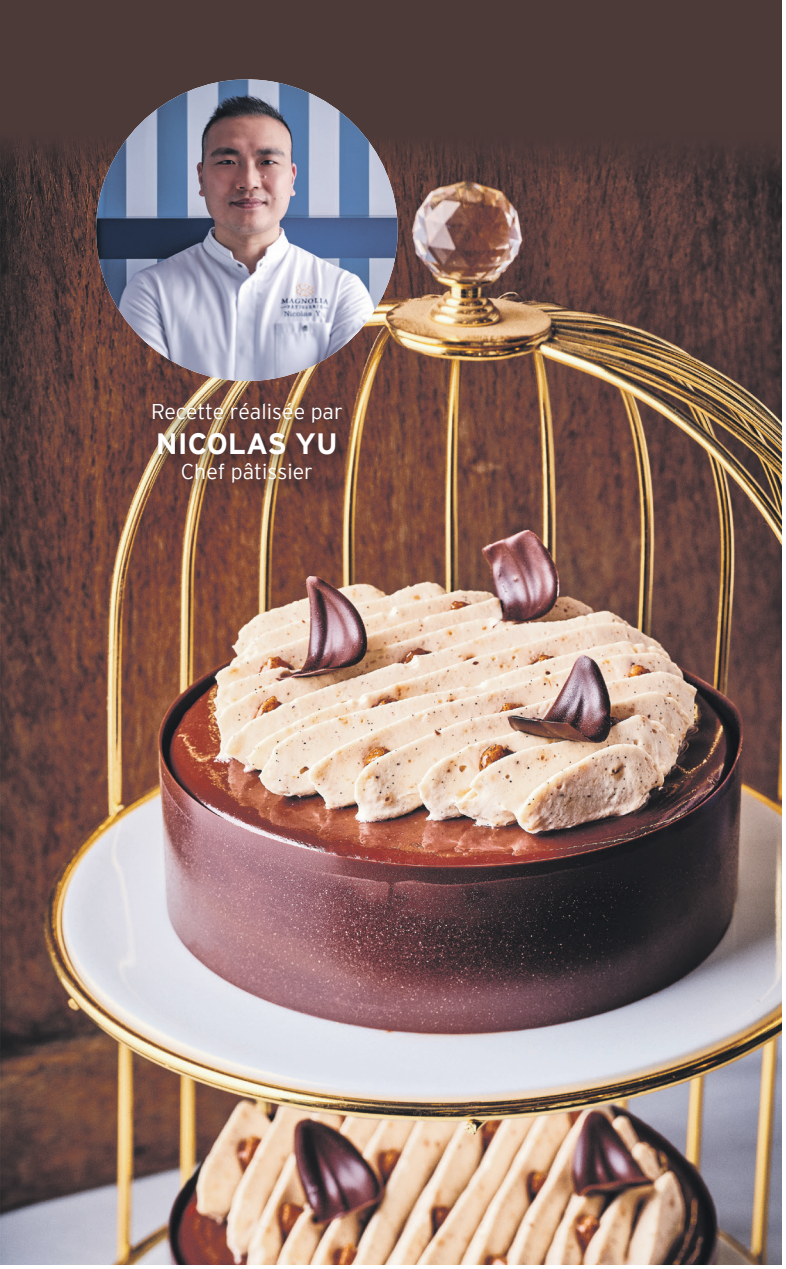
- Guanaja 160 g
- Crème liquide UHT 35% m.g. 160 g
- Sucre 50 g
- Beurre 50 g
- Jaunes d'œufs 100 g

Procédé :
Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide.
Bouillir la crème et verser immédiatement en deux ou trois fois sur le chocolat Guanaja (partiellement fondu) et mélanger à la maryse pour créer une émulsion élastique et brillante.
Laisser tiédir la préparation aux alentours de 35°C - 40°C, puis ajouter le beurre coupé en dés et le mélange jaunes/sucre.
Mixer intensément au plongeant sans incorporer d'air pour lisser parfaitement la ganache.
Déposer un premier disque d'abaisse sur plaque.
Pocher la crème d'amande sur une hauteur de 1 cm, puis pocher la ganache directement par-dessus la crème.
Humidifier légèrement le bord, recouvrir avec le second disque d'abaisse pour refermer la galette, puis souder fermement.
Retourner l'ensemble pour obtenir une surface parfaitement plane, dorer, puis rayer le dessus à la pointe du couteau.
Enfourner à 165°C pendant 25 minutes, oura fermé, avec la ventilation sur 1.
À la fin de cette première phase, contrôler visuellement la hauteur et le développement du feuilletage.
Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes toujours à 165°C, cette fois oura ouvert, pour sécher le feuilletage et fixer la coloration.



COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier



L'ENTREMET PRALINE CHOCOLAT AU LAIT ET FEVE DE TONKA

La gourmandise absolue des fruits secs sublimée par la douceur enveloppante du chocolat au lait. Pour signer cet entremets, la fève de tonka apporte ses notes envoûtantes et mystérieuses, entre vanille et amande amère. Un grand classique de la pâtisserie, réinterprété avec relief et caractère.

1. Biscuit noisettes (pour 2 plaques)

- Oeufs entiers 400 g
- Jaunes d'œufs 180 g
- Sucre 560 g
- Poudre de noisettes 740 g
- Farine T55 180 g
- Blancs d'œufs 400 g
- Cassonnade 260 g
- Beurre fondu 500 g

Procédé :
Au batteur muni du fouet, monter les œufs entiers, les jaunes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban blanc et volumineux.
Incorporer délicatement à la maryse la poudre de noisette et la farine T55 préalablement tamisées ensemble.
En parallèle, monter les blancs d'œufs en les serrant progressivement avec la cassonade pour obtenir une meringue souple.
Détendre la première masse avec un tiers de cette meringue, ajouter le beurre fondu tiède, puis incorporer délicatement le reste de la meringue à la maryse.
Étaler immédiatement de façon régulière sur plaques de cuisson et enfourner environ 8 à 10 minutes à 200°C.

2. Croustillant

- Feuillantine 450 g
- Chocolat blanc 34% 200 g
- Huile type pépin de raisins 40 g

Procédé :
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Homogénéiser le chocolat fondu (et les éventuels autres ingrédients).
Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée

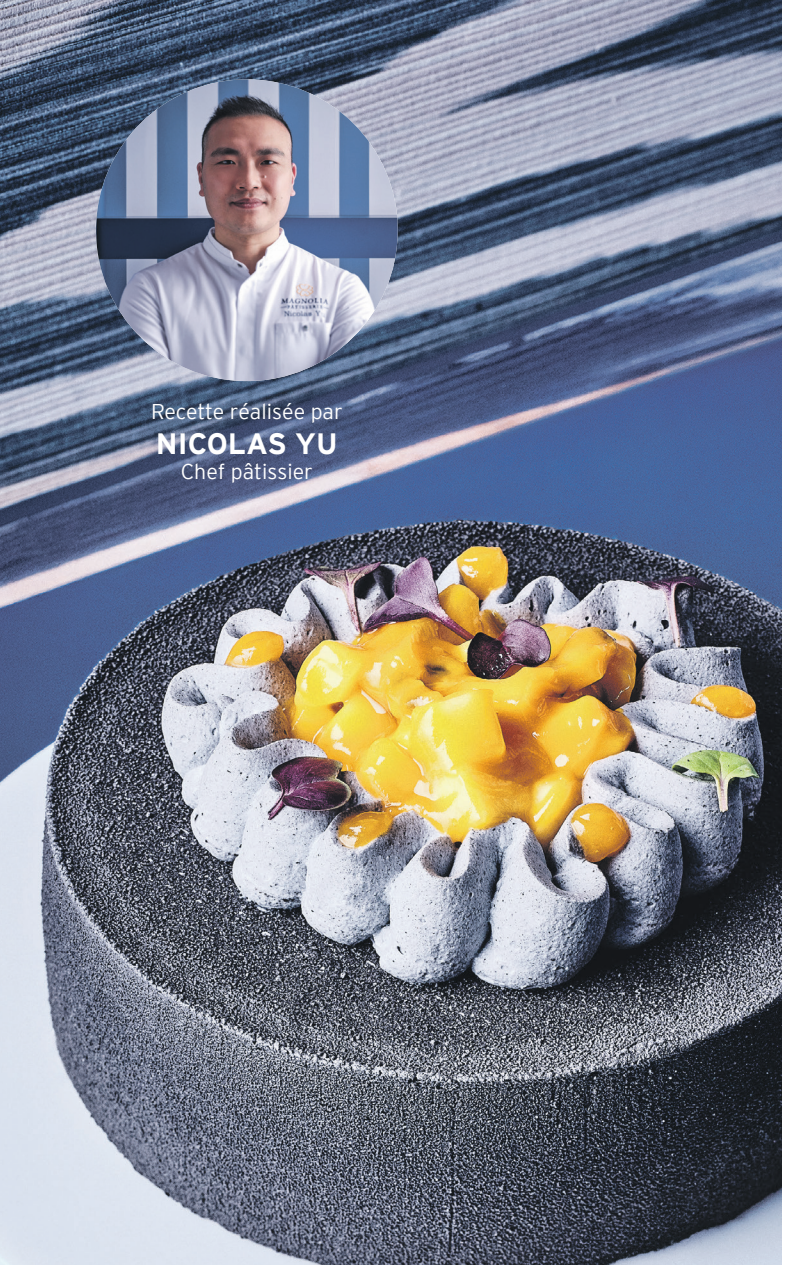
3. Crémeux vanille

- Crème liquide UHT 35% m.g. 250 g
- Lait 250 g
- Gousse de vanille 2 g
- Jaunes d'œufs 150 g
- Sucre 110 g
- Gélatine 8 g
- Eau 48 g
- Beurre 170 g

Procédé :
Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, chauffer la crème liquide, le lait entier et les gousses de vanille fendues et grattées, puis laisser infuser à couvert pendant 15 minutes avant de reporter à frémissement. Blanchir légèrement les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, verser l'infusion chaude (retirer les gousses) par-dessus, puis reverser le tout dans la casserole. Cuire l'ensemble à la nappe à 84°C (crème anglaise) en remuant constamment au fouet ou à la maryse. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée et fondue dans la base chaude, puis mélanger.
Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 40°C - 45°C. Ajouter le beurre froid coupé en dés, puis mixer intensément au mixeur plongeant pendant plusieurs minutes pour parfaire l'émulsion et lisser le crémeux.

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier

L'ENTREMET SESAME NOIR, MANGUE & PASSION

Une création signature née de la rencontre entre la puissance mystérieuse du sésame noir d'Asie et l'acidité vibrante des fruits exotiques. Ce voyage gustatif marie la rondeur torréfiée et la fraîcheur ensoleillée de la mangue et du fruit de la passion. Un équilibre audacieux et d'une grande maturité.

1. Biscuit moelleux (pour 2 plaques)

- Oeufs entiers 400 g
- Jaunes d'œufs 180 g
- Sucre 560 g
- Poudre Amandes Blanche 740 g
- Farine T55 180 g
- Blancs 400 g
- Cassonade 260 g
- Beurre Fondu 500 g

Procédé :
Au batteur muni du fouet, monter les œufs entiers, les jaunes et le sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban blanc et volumineux.
Incorporer délicatement à la maryse la poudre d'amandes blanche et la farine T55 préalablement tamisées ensemble.
En parallèle, monter les blancs d'œufs en les serrant progressivement avec la cassonade pour obtenir une meringue souple.
Détendre la première masse avec un tiers de cette meringue, ajouter le beurre fondu tiède, puis incorporer délicatement le reste de la meringue à la maryse.
Étaler immédiatement de façon régulière sur plaques de cuisson et enfourner environ 8 à 10 minutes à 200°C.

2. Croustillant

- Feuillantine 450 g
- Chocolat blanc 34% 200 g
- Huile type pépin de raisins 40 g

Procédé :
Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
Homogénéiser le chocolat fondu (et les éventuels autres ingrédients).
Étaler une fine couche régulière sur le biscuit à l'aide d'une spatule coudée

3. Confit mangue passion

- Purée de mangue 200 g
- Purée de passion 200 g
- Sucre 30 g
- pectine NH 9 g

Procédé :
Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble (pour éviter les grumeaux).
Chauffer les 2 purées ensemble dans une casserole jusqu'à 40°C.
À 40°C, saupoudrer le mélange sucre-pectine en remuant au fouet, puis porter à ébullition.
Refroidir et mixer pour une texture moin gélatineuse mais qui ne coule pas.

4. Crémeux mangue yuzu

- Purée de mangue 580 g
- Purée de yuzu 70 g
- Œufs entiers 560 g
- Sucre 510 g
- Gélatine 11 g
- Eau 66 g
- Beurre 700 g

Procédé :
Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Dans une casserole, mélanger la purée de mangue, la purée de yuzu, les œufs et le sucre.
Cuire l'ensemble à feu doux en remuant constamment au fouet jusqu'à atteindre 82°C - 84°C pour faire épaissir la crème.
Retirer du feu, ajouter immédiatement la gélatine hydratée et fondue dans la base chaude, puis mélanger. Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 40°C - 45°C.
Ajouter le beurre froid coupé en dés, puis mixer intensément au plongeant pendant plusieurs minutes pour parfaire l'émulsion et lisser le crémeux.



COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier

LE COOKIE CHOCOLAT & CŒUR FONDANT MATCHA

Le biscuit incontournable revisité à la perfection. Parce que les clients aiment le chocolat par-dessus tout, j'ai imaginé un cœur fondant ultra-gourmand enrobé d'une ganache au thé matcha. Une touche japonaise tendance et subtilement herbacée, qui vient équilibrer la puissance d'un grand chocolat.



1. Pâte à cookie chocolat

- Beurre pommade 190 g
- Cassonade 185 g
- Sucre 65 g
- Œufs 100 g
- Farine T55 265 g
- Poudre de cacao 50 g
- Levure chemique 11 g
- Amandes entières 165 g
- Fleur de sel 5 g

Procédé :
Dans la cuve du batteur muni de la feuille, mélanger le beurre pommade avec la cassonade, le sucre et la fleur de sel jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
Ajouter les œufs progressivement tout en continuant de mélanger à vitesse lente. Tamiser ensemble la farine T55, la poudre de cacao et la levure chimique, puis les incorporer brièvement au mélange précédent sans trop travailler la pâte.
Ajouter les amandes entières (préalablement torréfiées et grossièrement concassées si nécessaire) et mélanger rapidement pour les répartir.

2. Ganache matcha

- Chocolat blanc 34% 250 g
- Crème liquide UHT 35% m.g. 185 g
- Poudre matcha 15 g
- Beurre 25 g

Procédé :
Dans une casserole, faire chauffer la crème liquide avec la poudre matcha en fouettant bien pour dissoudre le thé et éviter les grumeaux, puis porter le tout à frémissement. Verser la crème chaude au matcha en deux ou trois fois sur le chocolat blanc (partiellement fondu) et mélanger à la maryse depuis le centre pour créer une émulsion élastique et brillante.
Laisser tiédir le mélange aux alentours de 35°C - 40°C, puis ajouter le beurre coupé en petits dés.
Mixer intensément au plongeant (girafe) sans incorporer de bulles d'air pour lisser parfaitement la ganache.
Pocher en spirale avec une grosse douille, 1cm de haut, 8cm de diamètre puis surgeler.
Pour le montage, abaisser la pâte à cookie à 4 mm, 1 cercle de 12 cm et un cercle de 10 cm.
Poser le cercle de 12cm en bas, puis la ganache surgelé et fermer comme un couvercle et pincer les bords.
Réserver au froid, puis enfourner 180°C pendant 11 minutes.

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET



Recette réalisée par
NICOLAS YU
Chef pâtissier

LE ROULE FEUILLETE MANGUE & PASSION

Une viennoiserie d'exception pensée comme une véritable touche de soleil en plein hiver. Sous un feuilletage croustillant et parfaitement doré, l'exotisme de la mangue et l'acidité de la passion réveillent les papilles. Un éclat de fraîcheur et de réconfort pour illuminer la journée.

1. Pâte levée feuilleté (pâte à croissant)

- Farine T45 2000 g
- Sucre 260 g
- Sel 40 g
- Eau 1040 g
- Poudre de lait 80 g
- Levure 80 g
- Beurre 100 g

Procédé :
Verser les liquides, puis les poudres et le beurre dans la cuve. Mélanger pendant 6 min en 1ère vitesse (vitesse 30) et 6 minutes supplémentaires en 2ème vitesse (vitesse 75). La température ciblée est de 23°C et 25°C (si trop chaude, réduire la 2ème vitesse à 5 min ou refroidir l'eau). Peser des pâtons de 1 800 g. Incorporer 500 g de beurre sec par pâton et donner 2 tours simples. Pour la découpe, abaisser à 8 mm et tailler des bandes de 2,5 x 24 cm. Façonner en nœud sans écraser la pâte. Laisser pousser 2 heures d'apprêt. Placer en cercles de Ø 12 cm et cuire 16 minutes à 165°C.

2. Confit mangue passion

- Purée de mangue 200 g
- Purée de passion 200 g
- Sucre 30 g
- Pectine NH 9 g

Procédé :
Mélanger le sucre et la pectine NH ensemble pour éviter les grumeaux. Chauffer les 2 purées ensemble dans une casserole jusqu'à 40°C. À 40°C, saupoudrer le mélange sucre-pectine en remuant au fouet, puis porter à ébullition. Laisser refroidir la préparation, puis la mixer au plongeant. Ajouter et mélanger délicatement les cubes de mangues fraîches. Pour le montage, attendre le refroidissement complet du biscuit après cuisson. Creuser délicatement une cavité au centre à l'aide d'un couteau. Déposer le mélange confit mangue et dés de fruits dans le creux ainsi formé. Ajouter des pépins de fruits de la passion en décoration.

COMMANDE EN LIGNE 24h/24 • www.transgourmet.fr

TRANSGOURMET