

# LES INDISPENSABLES DE LA PÂTISSERIE *végétale*







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**



# édito

## La pâtisserie végétale : un véritable défi technique

Le véganisme est une tendance qui prend de plus en plus d'ampleur et qui a des impacts importants sur la pâtisserie. Éviter les ingrédients dérivés d'animaux représente un véritable défi technique, car les ingrédients de base, qui sont présents dans la majorité des recettes, remplissent également une fonction technique.

Nous avons mis au point cet outil afin d'apporter des solutions pour la pâtisserie végétale, mais aussi afin qu'il serve de guide pour comprendre la fonction des ingrédients dans chaque recette.

Nous présentons donc les principaux ingrédients utilisés et leurs fonctions, puis nous expliquons comment les remplacer afin que vous puissiez créer vos propres recettes d'origine végétale. Nous avons également inclus une série de recettes de base parfaitement équilibrées et prêtes à être réalisées.

Notre objectif est d'apporter des solutions à tous ceux qui souhaitent réaliser des préparations végétales sans pour autant renoncer au goût ni à la texture.

## QU'EST-CE QUE LE VÉGANISME ?

Le véganisme consiste à bannir l'utilisation de produits d'origine animale, aussi bien pour l'alimentation que pour tout autre but impliquant une quelconque forme d'exploitation des animaux : habillement, médicaments, cosmétiques, transports, expérimentations, aide au travail ou entretien. Le véganisme se base sur des arguments éthiques, écologiques et humanitaires.

Les principaux produits alimentaires ou leurs dérivés exclus du mode de vie vegan sont la viande, le poisson, les œufs, le miel, le lait et ses dérivés (comme le fromage ou le yaourt). Remplacer ce type de produits permet également d'éviter certains allergies ou intolérances, comme celles provoquées par les œufs ou le lactose.

## SOMMAIRE

- 3 Édito
- 4 Sommaire des préparations et recettes végétales
- 5 La possibilité d'obtenir un goût plus intense
- 6 Ingrédients classiques à remplacer
- 7 Propriétés techniques des ingrédients classiques
- 9 Pâtisserie : ingrédients classiques d'origine animale
- 11 L'œuf
- 15 Le beurre
- 16 Le lait
- 17 La crème
- 18 La gélatine animale
- 19 Les préparations essentielles de la pâtisserie
- 41 Nos propositions. Recettes végétales
- 45 Produits Sosa pour la pâtisserie végétale

## SOMMAIRE DES PRÉPARATIONS VÉGÉTALES

---

### Biscuits ›

Biscuit aux amandes.....	22
Biscuit au chocolat .....	22
Biscuit au basilic.....	22
Biscuit au fruit de la passion.....	22
Cake.....	23
Macaron.....	23

### Substituts végétaux du beurre ›

Substitut végétal du beurre (utilisation courante).....	23
Substitut végétal du beurre (pour laminer).....	23

### Crèmes pâtisseries ›

Crème pâtissière au chocolat.....	26
Crème pâtissière à la noix de coco .....	26
Crème pâtissière à la framboise.....	26
Crème pâtissière à la pistache .....	26

### Crèmeux ›

Crèmeux au citron.....	29
Crèmeux chocolat .....	29
Crèmeux à la fraise .....	29
Crèmeux noisette.....	29

### Mousses ›

Mousse au chocolat .....	33
Mousse de citron .....	33
Mousse de noix de pécan .....	33
Mousse de cassis.....	33

### Ganaches ›

Ganache pour pâtisserie et macaron.....	36
Ganache pour bonbons à découper.....	36
Ganache fruit de la passion.....	36
Ganache amande .....	36

### Nappages ›

Nappage neutre .....	39
Nappage framboise.....	39
Nappage citron .....	39
Nappage au chocolat noir .....	40
Nappage au chocolat Amatika.....	40

## SOMMAIRE DES RECETTES

---

Amande en plusieurs textures .....	42
Mousse au chocolat avec bananes et miso .....	43
Entremets cassis et citron .....	44

# LA POSSIBILITÉ D'OBTENIR *un goût plus intense*

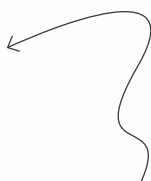
La majorité des recettes pâtissières traditionnelles utilisent des œufs et des produits laitiers, soit pour leur saveur, soit uniquement pour leurs propriétés techniques, comme l'émulsion, l'aération ou la sensation crémeuse en bouche qu'ils procurent.

Certaines préparations pâtissières sont caractérisées par leur goût d'œuf ou de crème, comme le flan, la chantilly ou la crème brûlée. Il paraît difficile de vouloir remplacer cette saveur caractéristique, et ce n'est pas ce que nous cherchons à faire dans nos recettes de pâtisserie végétale. Selon nous, la pâtisserie végétale devrait opter pour des saveurs alternatives, comme les fruits, les fruits secs, le chocolat, les épices ou les herbes.

Se passer du lait et des œufs est une occasion d'apporter des saveurs plus pures et plus intenses à des préparations dans lesquelles ces ingrédients sont traditionnellement utilisés, mais où ils peuvent, dans une certaine mesure, fausser le goût principal de la recette, comme dans le cas d'une mousse aux fruits traditionnelle où le goût du lait masque celui du fruit.

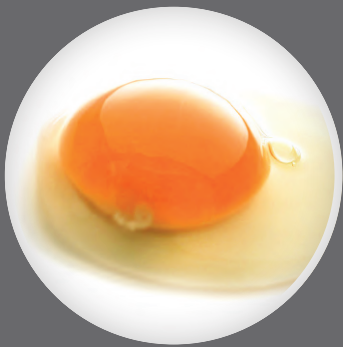
Nous ne pensons pas que la pâtisserie végétale doive nécessairement renoncer aux saveurs ou aux textures. Il s'agit plutôt d'une occasion d'obtenir des saveurs plus intenses et de meilleures textures.

Se passer des produits laitiers et des œufs est une occasion d'apporter des saveurs plus pures et plus intenses à des préparations dans lesquelles ces ingrédients sont traditionnellement utilisés.



Meringue 100% cassis 100%

# INGRÉDIENTS CLASSIQUES À REMPLACER



## ŒUF

L'œuf joue un rôle très important en pâtisserie : en plus de donner du goût, il remplit également des fonctions d'émulsion, d'aération, de coagulation et d'apport de matières grasses.

Émulsion

Coagulation

Aération

Sensation crémeuse en bouche

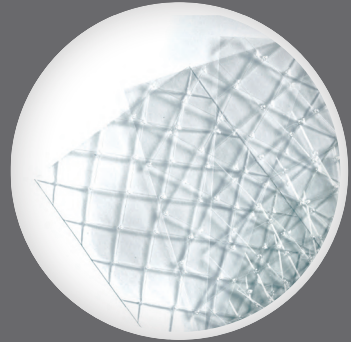


## PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers sont très utilisés en pâtisserie, que ce soit le lait, la crème, le beurre ou le fromage. Ils apportent du goût et possèdent certaines fonctions techniques, comme l'aération ou l'apport de matières grasses.

Aération

Apport de matières grasses



## GÉLATINE ANIMALE

La gélatine animale permet de stabiliser et de gélifier de nombreuses préparations pâtissières. Il est important de remplacer ce produit sans perdre ces propriétés.

Stabilisation

Gélification



## ÉMULSION

Une émulsion est un mélange homogène de matières grasses et d'eau.

Cette fonction technique est très importante en pâtisserie, car elle intervient dans la majorité des préparations, que ce soit les crèmes, les glaces, les biscuits, les ganaches ou les mousses. Elle nécessite la présence d'un ingrédient aux propriétés émulsifiantes, comme la lécithine contenue dans l'œuf ou les protéines lactiques.

# PROPRIÉTÉS TECHNIQUES DES INGRÉDIENTS CLASSIQUES



## AÉRATION

L'aération consiste à introduire de l'air dans un liquide ou un solide, par agitation, fermentation (levure) ou réaction chimique (comme avec le bicarbonate). L'objectif est de retenir l'air à l'intérieur de la préparation, comme dans la crème fouettée ou dans les meringues, les pains ou les biscuits.

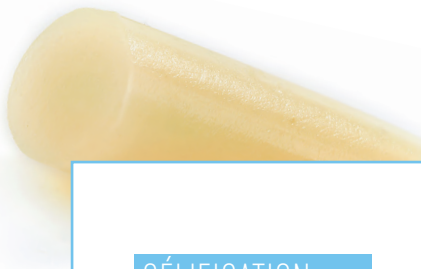
Cette fonction nécessite des ingrédients capables de retenir l'air, comme les protéines.

## COAGULATION

Processus au cours duquel un liquide se transforme en solide plus ou moins compact.

Ce phénomène peut se produire par coagulation des protéines sous l'action de la chaleur, comme l'œuf dans un flan. Il existe aussi la coagulation enzymatique ou acide, comme pour le fromage. Elle est aussi souvent obtenue à partir de végétaux, comme dans le cas du tofu, qui coagule sous l'action de sels ou de protéines végétales avec effet coagulant, comme celle extraite de la pomme de terre.





## GÉLIFICATION

Gélifier consiste à transformer un liquide en un solide, ce qui forme un gel qui peut être plus ou moins dur.

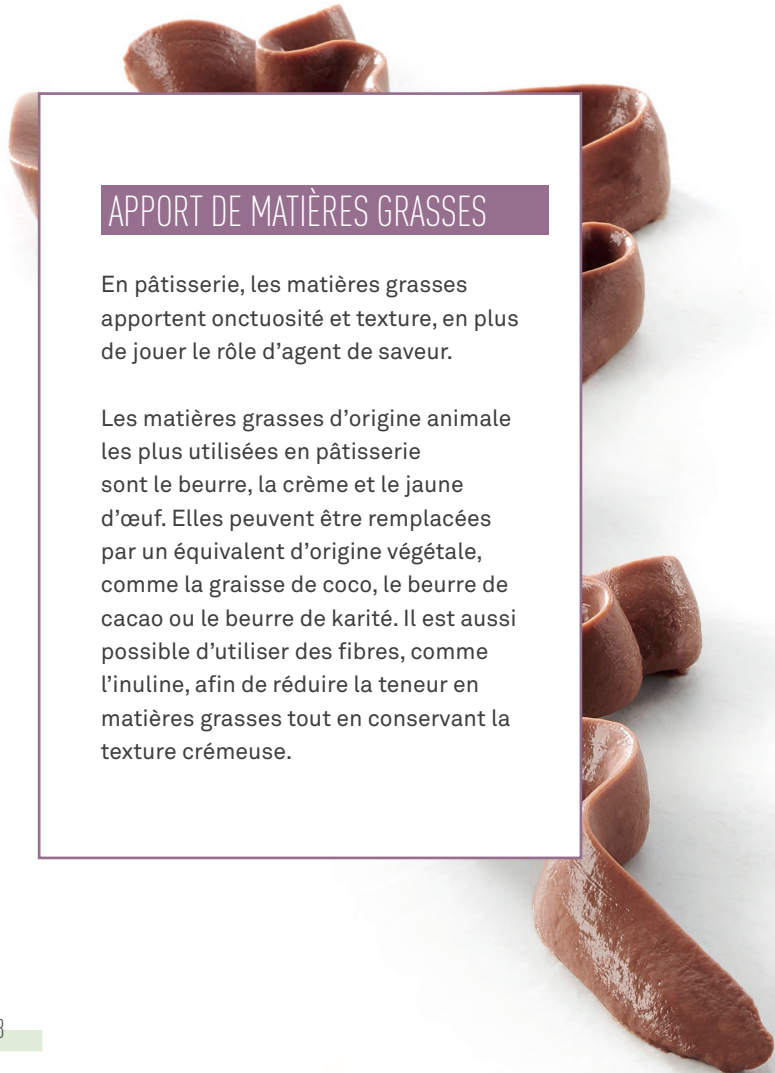
Cette technique est essentielle, car elle permet d'obtenir différentes textures, adaptées à l'usage qu'on souhaite en faire : donner de la structure à une mousse afin de pouvoir la couper, ou gélifier une crème afin de l'utiliser comme fourrage dans une tarte, par exemple.

Il existe des gélifiants d'origine végétale, qui permettent d'obtenir des textures très différentes.



## STABILISATION

Processus au cours duquel on parvient à conserver l'aspect et la texture d'une préparation pendant une longue période et à augmenter sa résistance à la congélation/décongélation sans produire de synérèse. Il est par exemple utilisé pour réaliser des glaces qui fondent moins vite, ou pour conserver plus longtemps la texture de la chantilly.



## APPORT DE MATIÈRES GRASSES

En pâtisserie, les matières grasses apportent onctuosité et texture, en plus de jouer le rôle d'agent de saveur.

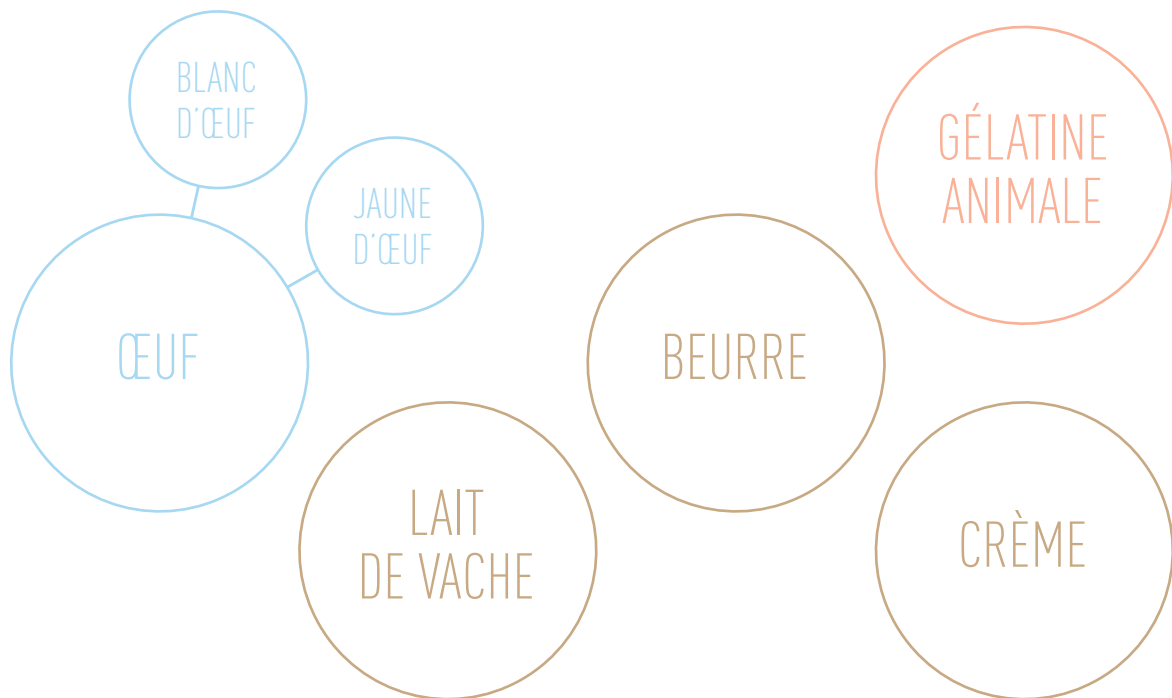
Les matières grasses d'origine animale les plus utilisées en pâtisserie sont le beurre, la crème et le jaune d'œuf. Elles peuvent être remplacées par un équivalent d'origine végétale, comme la graisse de coco, le beurre de cacao ou le beurre de karité. Il est aussi possible d'utiliser des fibres, comme l'inuline, afin de réduire la teneur en matières grasses tout en conservant la texture crémeuse.

PÂTISSERIE INGRÉDIENTS CLASSIQUES  
*d'origine animale*



# PÂTISSERIE INGRÉDIENTS CLASSIQUES D'ORIGINE ANIMALE

POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE CONNAÎTRE LEUR COMPOSITION ?



Chaque ingrédient classique présente des propriétés techniques différentes, comme l'émulsion, l'aération, la coagulation, l'apport de matières grasses ou la gélification.

Comprendre les propriétés techniques et la composition de chaque ingrédient classique nous permet de créer un substitut végétal. En fonction des recettes, toutes les propriétés techniques d'un ingrédient ne sont pas

nécessaires. Par exemple, si l'on souhaite seulement obtenir la propriété émulsifiante du jaune d'œuf, il suffit de remplacer celui-ci par une portion d'émulsifiant végétal, comme le Natur Emul ou la lécithine de soja.

Ainsi, connaître la composition du jaune d'œuf aide à trouver le bon équilibre en matières grasses, eau et protéines pour créer ses propres recettes végétales.

# L'œuf

L'œuf, le blanc et le jaune ont chacun des propriétés techniques différentes, qui sont essentielles dans une recette. En analysant leur composition, nous avons cherché à proposer des alternatives adaptées à des préparations végétales.

## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

### COAGULATION

Il contient des protéines qui coagulent entre 60 et 65 °C.

### ÉMULSION

Contient de la lécithine, un émulsifiant.

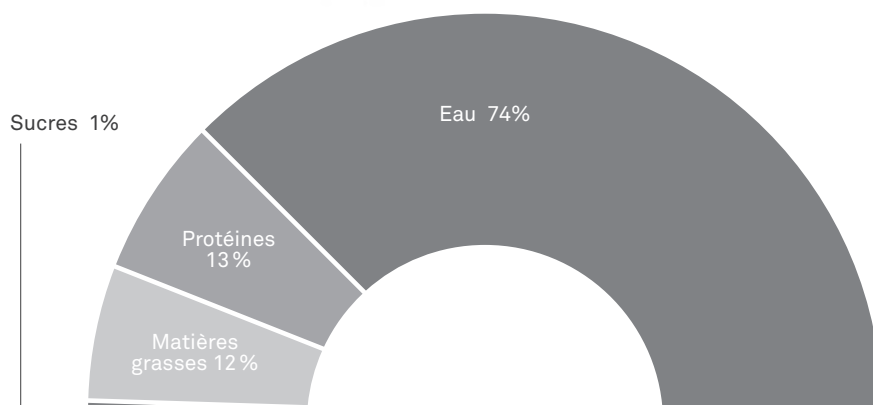
### APPORT DE MATIÈRES GRASSES

Il est composé d'environ 12 % de matières grasses, contenues dans le jaune.

### AÉRATION

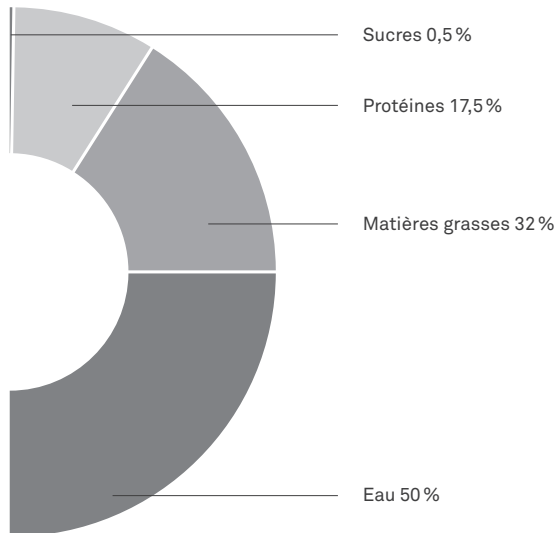
Grâce à l'albumine qu'il contient, une protéine.

## COMPOSITION INDICATIVE



# le jaune d'œuf

## COMPOSITION INDICATIVE



## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

Le jaune d'œuf est un agent émulsifiant et coagulant, qui permet également d'ajouter de la matière grasse. Il possède aussi des propriétés aérantes.

ÉMULSION

APPORT DE MATIÈRES GRASSES

COAGULATION



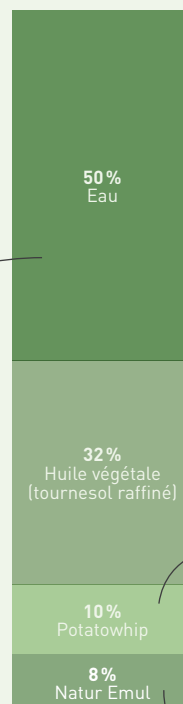
## ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Cette option est celle dont la composition se rapproche le plus de celle du jaune d'œuf et possède les mêmes propriétés techniques.

Cependant, en fonction de la recette, il est possible d'obtenir un effet émulsifiant en utilisant uniquement du Natur Emul ou de la lécithine de soja.

### LA POSSIBILITÉ D'AUGMENTER LES SAVEURS

L'avantage de cette formule est qu'elle permet de remplacer de l'eau par des liquides ayant du goût, comme des purées de fruits ou des infusions, ce qui donne à la préparation une saveur plus intense. Il est aussi possible de remplacer la partie grasse par des matières grasses avec du goût, comme des pâtes de fruits secs.



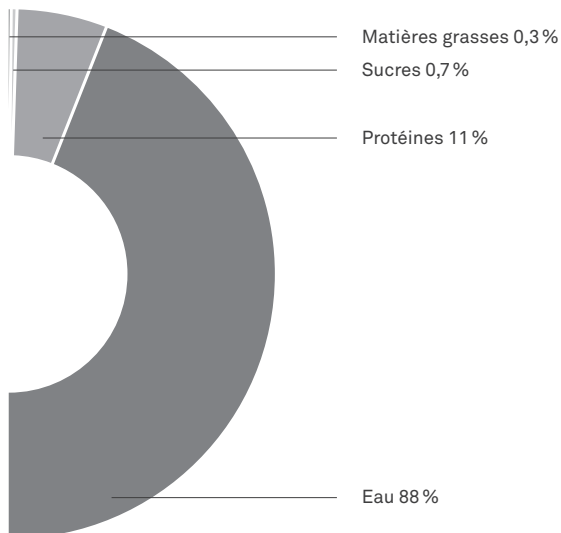
Potatowhip est une protéine de pomme de terre qui possède le même effet coagulant que le jaune d'œuf.



Natur Emul est une fibre d'agrumes qui permet d'obtenir le même effet émulsifiant que la lécithine.

# le blanc d'œuf

## COMPOSITION INDICATIVE



## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

Le blanc d'œuf est un agent aérant, coagulant et émulsifiant. Il contient par ailleurs une grande quantité d'eau.

ÉMULSION

AÉRATION

COAGULATION



## ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Nous proposons trois façons de remplacer le blanc d'œuf : une au pouvoir coagulant, idéale pour les gâteaux ou les soufflés, et deux autres uniquement au pouvoir aérant et émulsifiant, idéales pour les mousses et les meringues crues.

Dans l'alternative végétale 1, Potatowhip apporte un pouvoir coagulant.

Pour les préparations qui ne requièrent aucune coagulation, nous recommandons Potatowhip Cold (alternative végétale 2), dont la couleur et la saveur sont complètement neutres.

ALTERNATIVE VÉGÉTALE 1  
avec effet coagulant

92%  
Eau/liquide



Ici, le Potatowhip permet de faire lever ou coaguler la préparation.

8%  
Potatowhip

ALTERNATIVE VÉGÉTALE 2  
sans effet coagulant

95%  
Eau/liquide



Potatowhip Cold, protéine de pomme de terre ayant un pouvoir émulsifiant et aérant sans ajout de saveur ou de couleur.

5% Potatowhip Cold

ALTERNATIVE VÉGÉTALE 3  
sans effet coagulant

95%  
Eau



Sojawhip est une protéine de soja hydrolysée, qui permet de faire lever la préparation sans ajouter de saveur.

5% Sojawhip

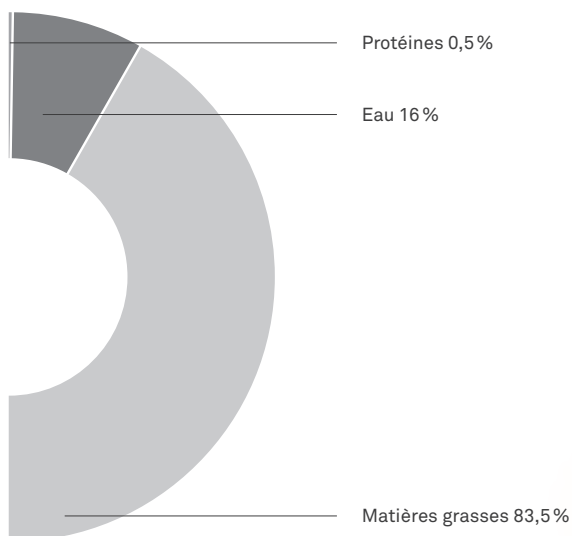


# *les produits laitiers*

Les produits laitiers sont utilisés en pâtisserie pour apporter de l'onctuosité, de la texture et du goût. Pour les remplacer par des produits d'origine végétale, certains paramètres doivent être pris en compte afin d'obtenir des textures stables et parfaitement équilibrées. Ci-dessous, nous analysons leur composition et proposons des alternatives.

# le beurre

## COMPOSITION INDICATIVE



## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

En plus du goût qu'il apporte, le beurre possède différentes fonctions techniques : apport de matières grasses et de texture, émulsion.

Même si, selon nous, le goût du beurre n'est pas indispensable dans une pâtisserie végétale, il est néanmoins important de conserver ses propriétés techniques.

ÉMULSION

APPORT DE MATIÈRES GRASSES

APPORT DE TEXTURE



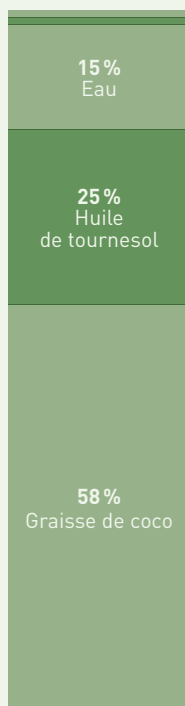
## ALTERNATIVES VÉGÉTALES

Il existe de nombreux substituts au beurre sur le marché mais, selon le fabricant, leur composition peut varier en termes de matières grasses utilisées, de goût, de couleur, et même de caractéristiques techniques.

Pour cette raison, nous proposons nos propres substituts végétaux, qui offrent à la fois un goût neutre et des textures différentes adaptées à l'usage que vous souhaitez en faire :

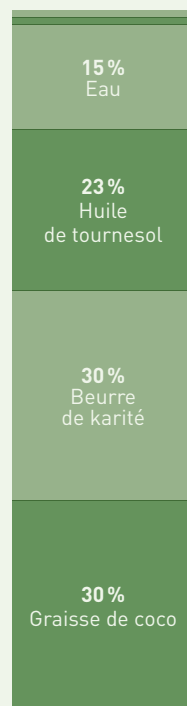
- Pour une utilisation courante.
- Pour laminier, par exemple pour réaliser des pâtes feuilletées ou des recettes qui demandent une texture plus dure.

**Voir les recettes de substituts végétaux du beurre page 23.**



Natur Emul 1 %  
Sojawhip 1 %

ALTERNATIVE VÉGÉTALE 1  
utilisation courante

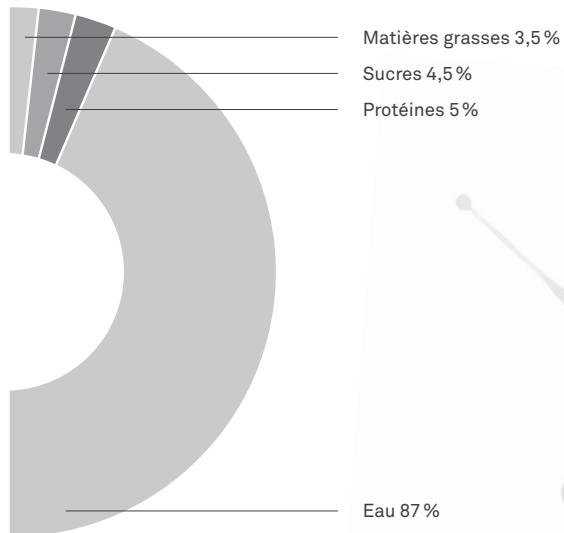


Natur Emul 1 %  
Sojawhip 1 %

ALTERNATIVE VÉGÉTALE 2  
laminage

# le lait

## COMPOSITION INDICATIVE



## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

En pâtisserie, le lait permet d'apporter du liquide, du goût et de l'onctuosité aux préparations. Il possède également des propriétés émulsifiantes. Le lait est donc lui-même une émulsion stable.

Cependant, c'est un produit facile à remplacer par une alternative végétale, comme les laits végétaux que l'on trouve sur le marché ou facilement réalisables de manière artisanale. La richesse en protéines de ces boissons leur confère la même propriété émulsifiante que le lait.

### ÉMULSION

## ALTERNATIVES VÉGÉTALES



BOISSON DE SOJA



BOISSON DE RIZ



BOISSON D'AVOINE



BOISSON D'AMANDE



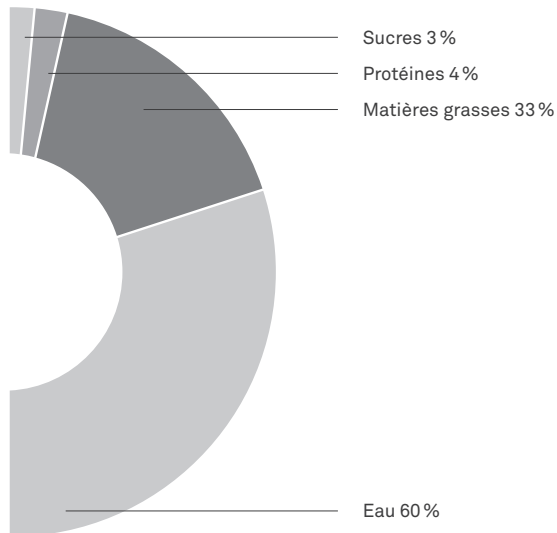
BOISSON DE NOISETTE



BOISSON DE COCO

# la crème

## COMPOSITION INDICATIVE



## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

Le cas de la crème est plus complexe car, en plus des propriétés techniques identiques à celles du lait, la crème permet d'aérer les préparations et d'y ajouter de la matière grasse.

Dans une mousse, par exemple, la fonction aérante de la crème peut être remplacée par une meringue à base de Potatowhip ou Sojawhip. Pour les matières grasses, on peut utiliser des alternatives comme la graisse de coco, le cacao ou le beurre de karité, ou des matières grasses avec du goût, comme des pâtes de fruits secs ou du chocolat.

ÉMULSION

AÉRATION

APPORT DE MATIÈRES GRASSES

## ALTERNATIVES VÉGÉTALES

### FONCTION AÉRANTE

EAU OU  
LIQUIDE AROMATISÉ



POTATOWHIP  
POTATOWHIP COLD



SOJAWHIP

### APPORT DE MATIÈRES GRASSES



GRAISSE DE COCO



BEURRE DE KARITÉ

# la gélatine animale

## PROPRIÉTÉS TECHNIQUES

La gélatine animale est un gélifiant et un stabilisant. Du fait de sa haute teneur en protéines, c'est aussi un agent aérant. Nous proposons ci-dessous les substituts les plus adaptés en fonction de l'utilisation souhaitée.

GÉLIFICATION

STABILISATION

## ALTERNATIVES VÉGÉTALES



### GÉLIFICATION ÉLASTIQUE

#### Gélifiant végétal

Voiles, roulés, etc.



### GÉLIFICATION THERMORESISTANTE

#### Gomme gellan

Fourrages passant au four



### MOUSSE

#### Vegan Mousse Gelatine



### GÉLIFICATION DOUCE

#### Pro-pannacotta

Flans végétaux



### NAPPAGES ACIDES

#### Pectine Fruit NH



### GÉLIFICATION LENTE

#### Agar agar

Aspics



### NAPPAGES AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS SECS

#### Pectine Nappage X58

LES PRÉPARATIONS ESSENTIELLES  
*de la pâtisserie*



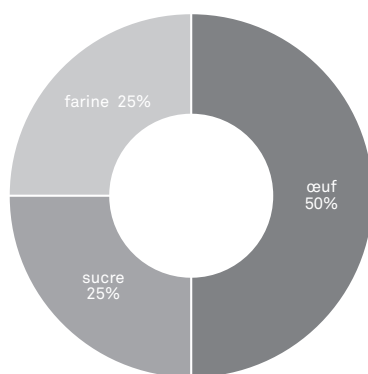
# le biscuit

Le biscuit est une masse battue cuite, élaborée principalement avec de la farine, des œufs et du sucre. Selon le type de biscuit, les proportions de ces ingrédients peuvent varier, de même que la manière de les intégrer : mélangés directement (comme dans un cake), œuf monté avec le sucre, blancs et jaunes montés séparément, etc. On peut également y ajouter d'autres ingrédients, comme de la matière grasse (chocolat, huiles, beurre, fruits secs), des épices ou des fruits, qui modifient eux aussi la structure du biscuit.

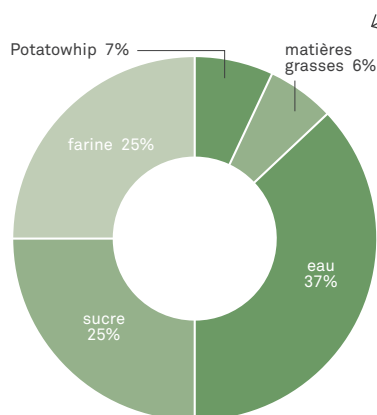
## INGRÉDIENT À REMPLACER

ŒUF

### BISCUIT CLASSIQUE



### BISCUIT SANS ŒUF



Afin d'expliquer le rôle de l'œuf dans une masse battue et de savoir par quels ingrédients il peut être remplacé, prenons comme référence une portion de biscuit classique.



## SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE BISCUITS VÉGÉTAUX



### Potatowhip

Potatowhip est une protéine obtenue à partir de la pomme de terre. Il permet de remplacer les protéines de l'œuf, aussi bien celles contenues dans le jaune que dans le blanc. On peut ainsi incorporer de l'air à la préparation en battant ou en foisonnant le mélange. Par ailleurs, Potatowhip produit le même effet coagulant et émulsifiant que l'œuf.

émulsion

aération



### Natur Emul

Natur Emul est une fibre obtenue à partir d'agrumes qui permet de remplacer la partie émulsifiante du jaune d'œuf, qu'on appelle la lécithine. Il aide à l'émulsion dans les masses battues à haute teneur en matières grasses. Sa capacité d'absorption permet également d'y incorporer davantage d'eau.

émulsion



### Graisse de coco désodorisée

Un œuf contient environ 12 % de matières grasses. Les matières grasses sont importantes pour donner au biscuit sa texture crémeuse. Elles interviennent aussi dans l'émulsion et permettent de transmettre les saveurs. Il est possible d'utiliser différents types de matières grasses, comme la graisse de coco désodorisée ou le beurre de karité.

apport de matières grasses



## PRÉPARATIONS CLASSIQUES

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

## BISCUIT AUX AMANDES

15 g	Potatowhip
330 g	Eau
150 g	Sucre
100 g	Farine de force
300 g	Farine d'amandes
50 g	Tréhalose
<b>945 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger l'eau et le Potatowhip avec un batteur électrique pendant une minute. Foisonner le mélange au batteur électrique puis ajouter la tréhalose et le sucre à la meringue et continuer à foisonner pendant 3 minutes. Enfin, ajouter la farine et la farine d'amandes préalablement tamisées à l'aide d'une maryse. Étaler sur une plaque et cuire à 200 °C pendant 9 minutes.

Potatowhip est un agent aérant et coagulant. En remplaçant une partie du sucre par de la tréhalose, on diminue la saveur sucrée tout en renforçant le goût de l'amande.

## BISCUIT AU CHOCOLAT

400 g	Eau
20 g	Potatowhip
250 g	Chocolat de couverture noir 64 %
50 g	Tréhalose
160 g	Sucre
130 g	Farine faible
7 g	Baking Powder Fast
1 g	Gomme xanthane
<b>1018 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger l'eau avec le Potatowhip et la gomme xanthane et mixer pendant une minute avec un batteur électrique. Foisonner au batteur électrique jusqu'à obtention d'une meringue à la texture ferme. Ajouter le sucre et la tréhalose et continuer à foisonner pendant 3 minutes. Faire fondre le chocolat à 40 °C et l'incorporer délicatement à la meringue. Enfin, ajouter la farine et la levure préalablement tamisées en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse. Étaler sur une plaque de cuisson et cuire à 190 °C pendant 8 minutes.

La gomme xanthane apporte davantage de stabilité à la meringue en aidant à conserver la structure de la masse.

## BISCUIT AU BASILIC

220 g	Sucre
45 g	Cremsucre*
250 g	Farine faible
10 g	Bicarbonate de soude
7 g	Basilic lyophilisé en poudre
30 g	Potatowhip
350 g	Eau
60 g	Huile de tournesol
1 g	Sel
<b>973 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger l'eau et le Potatowhip avec un batteur électrique pendant une minute. Foisonner le mélange au batteur électrique, puis ajouter progressivement le sucre et continuer à foisonner jusqu'à obtention d'une meringue à la texture ferme. Dans un autre récipient, mélanger le Cremsucre avec l'huile et incorporer le mélange à la meringue. Ajouter la farine, le basilic en poudre et le bicarbonate préalablement tamisés à l'aide d'une maryse. Disposer sur une plaque de cuisson et cuire environ 12 minutes à 175 °C.

Nous remplaçons la meringue par une version réalisée avec du Potatowhip comme agent levant et émulsifiant. Nous utilisons du basilic lyophilisé en poudre, qui apporte du goût et de la couleur et s'intègre facilement.

## BISCUIT AU FRUIT DE LA PASSION

240 g	Purée de fruit de la passion
160 g	Sucre
20 g	Potatowhip
40 g	Tréhalose
80 g	Huile de tournesol
10 g	Baking Powder Std
120 g	Farine faible
20 g	Fécule de maïs
qs	Sucre glace
<b>690 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la purée avec le Potatowhip à l'aide d'un batteur manuel. Foisonner le mélange à l'aide d'un mixeur plongeant réglé sur vitesse 3. Mélanger les sucres et les ajouter à la préparation en trois fois, comme pour une meringue française. Verser progressivement l'huile dans la meringue et bien mélanger. Dans un autre récipient, mélanger le reste des ingrédients solides et ajouter le mélange à la meringue avec des mouvements enrobants jusqu'à intégration complète. Étirer la pâte pour former des boudoirs sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner à 180 °C pendant 6 minutes.

Nous réalisons une meringue en utilisant de la purée de fruits mélangée à du Potatowhip afin d'intensifier le goût du biscuit.

\* Sucre inverti

## CAKE

225 g	Sucre glace
25 g	Cremsucre*
300 g	Farine faible
110 g	Farine d'amande
17 g	Baking powder Std
7 g	Natur Emul
7 g	Potatowhip
250 g	Eau
6 g	Zeste de citron râpé
6 g	Extrait de vanille
3 g	Sel
20 g	Liqueur d'orange
100 g	Substitut végétal du beurre
80 g	Huile de tournesol
1156 g	<b>Total</b>

À température ambiante, mélanger le substitut végétal du beurre avec le sucre glace à l'aide du batteur plat du batteur électrique. Ajouter progressivement le zeste de citron et la liqueur d'orange. Dans un autre récipient, bien mélanger les ingrédients secs et réserver. À l'aide d'un batteur électrique et dans un autre récipient, mixer l'eau avec le Natur Emul et le Potatowhip, puis ajouter progressivement l'huile à température ambiante. Ajouter cette émulsion au premier mélange. Terminer en ajoutant les ingrédients secs et mélanger pour obtenir un mélange homogène. Remplir des moules à cake aux trois quarts puis utiliser une poche à douille pour disposer, d'une extrémité à l'autre, une fine ligne de substitut végétal du beurre en pommade. Cuire environ 30 minutes à 175 °C, selon la taille du moule utilisé.

*Natur Emul permet d'obtenir une émulsion parfaite dans les masses à haute teneur en matières grasses.*

## MACARON

250 g	Farine d'amande Marcona
250 g	Sucre glace
200 g	Eau (1)
14 g	Potatowhip
1,5 g	Gelespessa
250 g	Sucre
110 g	Eau (2)
1075,5 g	<b>Total</b>

Mélanger l'eau (1) avec le Potatowhip et laisser reposer 2 minutes dans un bol mélangeur pour permettre l'incorporation. Séparer 110 g de la préparation précédente et mélanger avec la farine d'amande et le sucre glace dans un bol. Bien mélanger pour obtenir une masse homogène. Dans le bol du batteur, mélanger le reste de la base eau-Potatowhip avec le Gelespessa puis battre pour réaliser la meringue. Verser l'eau (2) et le sucre dans une casserole et chauffer à 118 °C. Verser délicatement le sirop sur la meringue, à la manière d'une meringue italienne. Ajouter la meringue au massepain et remuer délicatement jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé. Placer la masse dans une poche à douille à embout arrondi et garnir les macarons placés sur un tapis en silicone. Laisser reposer les macarons à température ambiante jusqu'à ce qu'ils aient séché. Cuire au four à 140 °C durant 14 minutes. Après cuisson, laisser refroidir les macarons à température ambiante.

*L'association de Potatowhip et de Gelespessa (gomme xanthane) permet d'élaborer une meringue plus stable.*

\* Sucre inverti

## SUBSTITUT VÉGÉTAL DU BEURRE

VERSION MOELLEUSE / UTILISATION COURANTE

150 g	Eau
580 g	Graisse de coco désodorisée
250 g	Huile de tournesol
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1002 g	<b>Total</b>

À l'aide d'un batteur électrique, mixer l'eau avec le Sojawhip et le Natur Emul jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Faire fondre la graisse de coco et la mélanger avec l'huile de tournesol. La température du mélange d'huiles doit être de 18/20 °C. Ajouter progressivement les huiles à la première préparation et émulsionner à l'aide d'un batteur électrique.

Si l'émulsion ne prend pas, c'est que le mélange a atteint une température trop élevée. Dans ce cas, laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange cristallise, puis émulsionner à nouveau.

Le résultat final doit ressembler à une mayonnaise dense. Conserver au réfrigérateur, où la préparation va cristalliser et se solidifier.

## SUBSTITUT VÉGÉTAL DU BEURRE

VERSION SOLIDE / POUR LAMINER

150 g	Eau
300 g	Graisse de coco désodorisée
300 g	Beurre de karité
250 g	Huile de tournesol
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1022 g	<b>Total</b>

Dissoudre la protéine de soja dans l'eau. Ajouter le Natur Emul et mixer à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Faire fondre la graisse de coco et le beurre de karité et les ajouter à l'huile de tournesol. La température du mélange d'huiles doit être d'environ 20 °C. Ajouter progressivement les huiles à la première préparation et émulsionner.

Si l'émulsion ne prend pas, c'est que le mélange a atteint une température trop élevée. Dans ce cas, laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange cristallise, puis émulsionner à nouveau.

Le résultat final doit ressembler à une mayonnaise dense. Au réfrigérateur, la préparation va cristalliser et se solidifier.

# les crèmes pâtissières

Les crèmes pâtissières sont une famille de préparations à la consistance crémeuse, très utilisées dans le monde de la pâtisserie. La crème pâtissière classique est réalisée avec du lait aromatisé et sucré, et est épaissie avec du jaune d'œuf et de l'amidon (généralement de maïs). Elle est chauffée à 80 °C minimum pour faire coaguler l'amidon et le jaune d'œuf. Elle est utilisée comme fourrage ou garniture en pâtisserie, en tant que dessert à part entière ou comme accompagnement. Elle peut être plus ou moins épaisse, selon son utilisation.

Elle est aussi utilisée comme base pour d'autres types de crèmes, comme la crème mousseline (ajout de beurre), diplomate (ajout de crème fouettée) ou Chiboust (avec meringue).

## INGRÉDIENTS À REMPLACER

LAIT

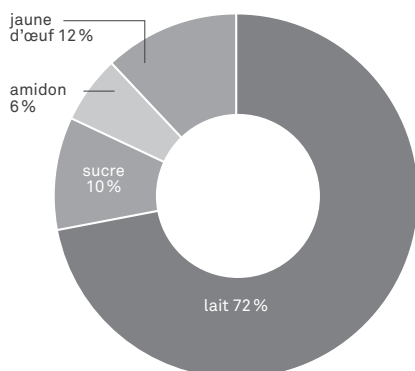
JAUNE D'ŒUF

Il est possible de remplacer le lait par une boisson végétale au riz, à l'avoine, au soja, etc., en conservant les mêmes propriétés en termes de texture. Cependant, pour remplacer le jaune d'œuf, il faut apporter les caractéristiques techniques nécessaires afin que la texture de la crème soit identique à l'originale.

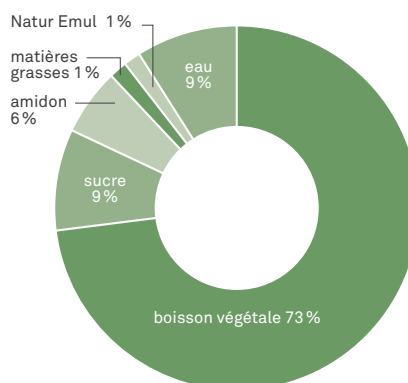
Soulignons qu'il existe aujourd'hui des amidons modifiés qui permettent d'épaissir des crèmes à froid ou à chaud, ce qui améliore considérablement la texture et la stabilité des préparations, notamment lors de la congélation. Préparer les crèmes à froid permet d'améliorer leur saveur : en évitant de chauffer les fruits, ils conservent leur fraîcheur.

LA POSSIBILITÉ  
D'AMÉLIORER  
LES TEXTURES ET  
D'INTENSIFIER LES  
SAVEURS

## CRÈME PÂTISSIÈRE CLASSIQUE



## CRÈME PÂTISSIÈRE VÉGÉTALE



Afin d'expliquer le rôle du jaune d'œuf dans une crème, prenons comme référence la crème pâtissière classique et les produits nécessaires pour la remplacer.

## SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE CRÈMES VÉGÉTALES



### Natur Emul

Peut remplacer la lécithine, la partie émulsifiante du jaune d'œuf. Cette propriété est essentielle pour réussir l'émulsion de la crème. Il est également possible de le remplacer par de la lécithine de soja ou de tournesol.

émulsion



### Graisse de coco désodorisée

Le jaune d'œuf contient environ 30 % de matières grasses. Les matières grasses sont importantes, car elles apportent de l'onctuosité à la crème, jouent un rôle dans l'émulsion et sont des agents de saveur. On peut utiliser différents types de matières grasses, comme la graisse de coco désodorisée. Le beurre de karité est également une bonne option.

apport de matières grasses



### Gelcrem Chaud / Gelcrem Froid

Ils aident à épaissir des crèmes à froid ou à chaud, en améliorant significativement leur texture et leur stabilité, notamment durant la congélation. En évitant de les chauffer, la préparation à froid permet d'améliorer la saveur de certaines crèmes, comme les crèmes de fruits, qui conservent ainsi leur fraîcheur.

stabilisation

apport de texture

## PRÉPARATIONS CLASSIQUES

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

## CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

700 g	Boisson au riz
130 g	Sucre
65 g	Gelcrem Chaud
1 g	Sel
7 g	Natur Emul
100 g	Chocolat de couverture noir 70%
<b>1003 g</b>	<b>Total</b>

À l'aide d'un fouet, mélanger les ingrédients secs avec la boisson au riz puis porter à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter le chocolat. Mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Laisser refroidir à 4 °C et conserver au réfrigérateur.

Le Natur Emul reproduit l'action émulsifiante du jaune d'œuf. Nous obtenons une texture épaisse grâce au Gelcrem Chaud, ce qui donne une crème avec une saveur intense de chocolat et une texture très crémeuse.

## CRÈME PÂTISSIÈRE À LA NOIX DE COCO

380 g	Boisson au riz
430 g	Pulpe de noix de coco
105 g	Sucre
68 g	Gelcrem Chaud
6 g	Natur Emul
35 g	Graisse de coco désodorisée
<b>1024 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la boisson au riz et la purée de coco. Dans un autre récipient, mélanger le Gelcrem Chaud, le sucre et le Natur Emul. Mélanger les deux préparations à l'aide d'un fouet et porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu et ajouter la graisse de coco. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.

Ici, remplacer le jaune d'œuf est aussi important pour conserver la saveur de la noix de coco. En plus du Natur Emul et du Gelcrem Chaud, on ajoute de la graisse de coco, qui rend la texture encore plus crémeuse.

## CRÈME PÂTISSIÈRE À LA FRAMBOISE

350 g	Boisson au riz
425 g	Pulpe de framboise
115 g	Sucre
75 g	Gelcrem Chaud
7 g	Natur Emul
50 g	Graisse de coco désodorisée
<b>1022 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la boisson végétale et la purée de framboise. Dans un autre récipient, mélanger le Gelcrem Chaud et le sucre. Mélanger les deux préparations à l'aide d'un fouet et porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu et ajouter la graisse de coco et le Natur Emul. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.

Crème élaborée à partir de purée de framboise additionnée d'une portion de boisson au riz, à laquelle on incorpore des fruits pour conserver le goût et la texture d'une crème pâtissière. Le Natur Emul agit comme émulsifiant, et le Gelcrem Chaud permet d'épaissir la préparation. Grâce au Gelcrem Froid, on peut réaliser des crèmes à froid avec 100 % de purée de fruits.

## CRÈME PÂTISSIÈRE À LA PISTACHE

700 g	Boisson au riz
120 g	Sucre
60 g	Gelcrem Chaud
1,5 g	Sel
7 g	Natur Emul
100 g	Pâte de pistache
40 g	Graisse de coco désodorisée
15 g	Huile de tournesol
<b>1043,5 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger le sucre avec le sel et le Gelcrem. Dans un autre récipient, mélanger la pâte de pistache, l'huile de tournesol, la graisse de coco et le Natur Emul. Mélanger les ingrédients secs avec le lait végétal et porter à ébullition en mélangeant continuellement à l'aide d'un fouet. Retirer du feu et ajouter le mélange d'ingrédients gras ainsi que le Natur Emul. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.

L'incorporation de pâte de pistache permet d'obtenir une crème avec une intense saveur de pistache. Dans cette préparation, le jaune d'œuf est remplacé par du Natur Emul et la texture est épaissie avec du Gelcrem, tout en restant légère grâce à l'incorporation d'un mélange de graisse de coco et d'huile.

# les crèmeux

Les crèmeux sont des préparations qui ressemblent aux crèmes, avec une texture plus crémeuse et compacte. Ils sont parfaits pour préparer des inserts de mousses ou de tartelettes car ils conservent leur tenue à la découpe. Cette texture est aussi adaptée à la préparation de quenelles.

Les crèmeux sont généralement réalisés à partir d'une base de crème anglaise (lait, crème, jaune d'œuf, sucre), à laquelle on ajoute des arômes ou des saveurs comme du chocolat, des fruits secs, des épices ou des fruits, ainsi que de la gélatine, qui leur donne leur texture compacte.

## INGRÉDIENTS À REMPLACER

JAUNE D'ŒUF

LAIT CRÈME

GÉLATINE

Le lait peut être remplacé par un équivalent végétal, le jaune d'œuf par du **Natur Emul** et la gélatine animale par différentes **pectines**.

Nous incorporons également des fibres végétales, comme **l'inuline**, qui permettent d'augmenter l'onctuosité des préparations et ainsi de remplacer la crème dans les recettes de crèmeux.

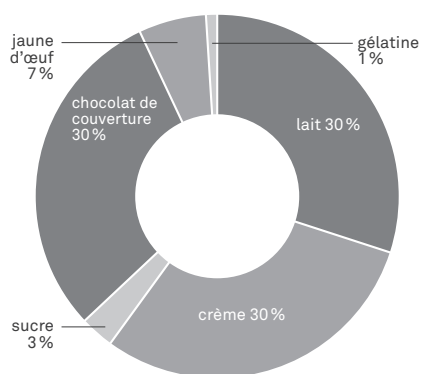
Il existe de nombreuses pectines qui permettent d'obtenir des textures différentes en fonction du crèmeux désiré. Ici, nous utilisons principalement la **pectine Nappage X58** et la **pectine Fruit NH**.

### LA POSSIBILITÉ DE RÉALISER UNE PÂTISSERIE PLUS LÉGÈRE

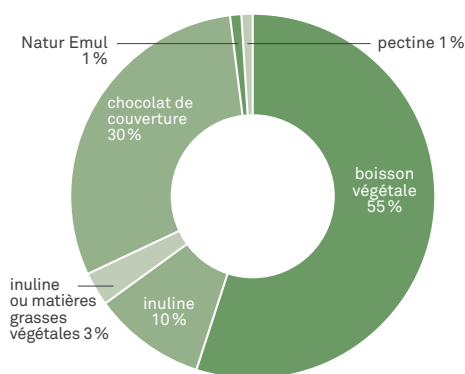
En remplaçant une partie de la crème par de l'inuline, qui est une fibre, on réduit la teneur en matières grasses de la recette, pour une pâtisserie plus légère et saine.



## CRÉMEUX CHOCOLAT CLASSIQUE



## CRÉMEUX CHOCOLAT VÉGÉTAL



Nous analysons une recette de crèmeux chocolat classique, et nous vous expliquons quels sont les ingrédients à remplacer pour obtenir une texture identique avec des produits 100 % d'origine végétale.

# SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE CRÉMEUX VÉGÉTAUX



## Natur Emul

Peut remplacer la lécithine, la partie émulsifiante du jaune d'œuf. Cette propriété est essentielle pour réussir l'émulsion de la crème. Il est également possible de le remplacer par de la lécithine de soja ou de tournesol.

émulsion



## Inuline à chaud

Ajouter de l'inuline dans des recettes de crèmeux permet de remplacer les matières grasses contenues dans le jaune d'œuf et la crème. C'est aussi un ingrédient idéal pour les crèmeux, car elle apporte plus de texture ainsi qu'une sensation grasse en bouche.

apport de sensation grasse



## Pectine Fruit NH | Pectine Nappage X58

Les pectines peuvent remplacer les propriétés émulsifiantes de la gélatine animale, tout en apportant une texture plus crémeuse et moins élastique. La pectine Fruit NH pour les crèmeux acides, et la Nappage X58 pour les crèmeux non acides.

gélification



## Graisse de coco désodorisée

Il est possible de remplacer les matières grasses contenues dans le jaune d'œuf et la crème par un équivalent végétal, comme la graisse de coco désodorisée. Le beurre de karité est également une bonne option.

apport de matières grasses

# PRÉPARATIONS CLASSIQUES

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

## CRÉMEUX AU CITRON

300 g	Jus de citron
350 g	Eau
180 g	Sucre
13 g	Pectine Fruit NH
10 g	Natur Emul
10 g	Zeste de citron
140 g	Graisse de coco désodorisée
30 g	Inuline à chaud
1033 g	<b>Total</b>

Mélanger le jus de citron, l'eau et le zeste rapé très fine. De l'autre côté mélanger le sucre, la pectine et l'inuline. Verser petit à petit les ingrédients secs sur les liquides en mixant. Porter à ébullition. Retirer du feu et refroidir à 45 °C. Ajouter l'huile de coco et mixer à l'aide d'un mixeur plongeur. Refroidir à 4 °C pendant 12 heures avant utilisation.

Le Natur Emul reproduit l'action émulsifiante du jaune d'œuf. Du fait de l'acidité de la recette, on gélifie la préparation avec de la pectine Fruit NH. La graisse de coco et l'inuline apportent la texture crémeuse. On obtient une préparation à la fois très fraîche et très crémeuse.

## CRÉMEUX CHOCOLAT

550 g	Boisson végétale au riz
1 g	Sel
100 g	Sucre
10 g	Pectine Nappage X58
260 g	Chocolat de couverture noir 70 %
50 g	Graisse de coco désodorisée
30 g	Huile de tournesol
1001 g	<b>Total</b>

Mélanger le sucre et la pectine, puis réserver. Chauffer le lait végétal à 40 °C. Ajouter le sel et le mélange pectine-sucre en remuant continuellement. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu et ajouter l'huile de tournesol, le chocolat, et enfin la graisse de coco. Émulsionner au batteur électrique jusqu'à obtention d'une émulsion parfaite. Répartir dans les moules souhaités. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 6 heures.

La pectine Nappage X58 apporte de la texture, et la graisse de coco renforce la sensation grasse en bouche.

## CRÉMEUX À LA FRAISE

750 g	Purée de fraise
5 g	Natur Emul
160 g	Sucre
30 g	Inuline à chaud
140 g	Graisse de coco désodorisée
15 g	Pectine Fruit NH
1100 g	<b>Total</b>

Mélanger le sucre, l'inuline, le Natur Emul et la pectine, puis réserver. Faire chauffer la purée de fraise à 40 °C et ajouter progressivement le mélange précédent en remuant continuellement. Porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir à 45 °C. Ajouter la graisse de coco et émulsionner à l'aide d'un batteur électrique. Répartir dans les moules souhaités et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 6 heures.

Comme il s'agit d'une recette à base de fruits, nous utilisons la pectine Fruit NH, plus adaptée à la gélification de préparations acides. On ajoute de l'inuline et de la graisse de coco pour rendre la texture plus crémeuse, et du Natur Emul pour obtenir une émulsion parfaite.

## CRÉMEUX NOISETTE

600 g	Eau
2 g	Sel
150 g	Sucre
30 g	Natur Emul
13 g	Pectine Nappage X58
50 g	Graisse de coco désodorisée
150 g	Pâte de noisettes
30 g	Inuline à chaud
1025 g	<b>Total</b>

Mélanger le sucre et la pectine. Réserver. Dans un autre bol, mélanger la pâte pure de noisettes et le Natur Emul jusqu'à obtention d'une émulsion homogène. Chauffer l'eau à environ 40 °C puis ajouter progressivement le sucre, l'inuline et la pectine en remuant constamment. Porter le mélange à ébullition. Retirer du feu et ajouter le mélange Natur Emul-pâte, puis la graisse de coco. Émulsionner au batteur électrique jusqu'à obtention d'une émulsion parfaite. Répartir dans des moules de la forme souhaitée et laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 6 heures.

Les pâtes de fruits secs sont idéales pour réaliser des crèmeux de fruits secs. Ici, nous gélifions la préparation avec de la pectine Nappage X58, nous renforçons la sensation grasse en bouche avec de l'inuline et de la graisse de coco, et nous utilisons du Natur Emul afin d'obtenir une émulsion parfaite.

# les mousses

Une mousse est une préparation qui se caractérise principalement par sa texture aérée, obtenue en ajoutant de la meringue et/ou de la crème semi-fouettée à une crème de base aromatisée, par exemple à base d'épices, de fruits, de fruits secs ou de chocolat.

Traditionnellement, on ajoute du jaune d'œuf à cette crème de base, qui permet d'épaissir la préparation, de favoriser l'émulsion et d'ajouter de la matière grasse. Certaines recettes de mousses, plus modernes, ont abandonné le jaune d'œuf, dont le goût peut masquer certaines saveurs plus douces, comme celles des fruits par exemple.

Selon le type de mousse et la présentation voulue, on peut incorporer de la gélatine afin d'obtenir une texture plus ferme qui peut être coupée, comme dans le cas de tartes ou de gâteaux.

Il existe d'autres types de mousses, comme la Bavaroise, préparée avec de la crème anglaise, de la crème semi-fouettée et de la gélatine. On trouve aussi la Chiboust, qui se rapproche plus d'une crème mais qui intègre elle aussi de la meringue à une base de crème pâtissière.

## INGRÉDIENTS À REMPLACER

JAUNE D'ŒUF

BLANC D'ŒUF

CRÈME

GÉLATINE

## QUELS INGRÉDIENTS FAUT-IL SUBSTITUER ?

Plusieurs méthodes permettent d'obtenir une mousse 100 % d'origine végétale.

Pour jouer le rôle émulsifiant du jaune d'œuf dans la crème de base, nous recommandons d'utiliser du **Natur Emul**, associé à des émulsifiants comme la **gomme de guar**, qui permettent d'épaissir et de stabiliser la crème si nécessaire (pour des mousses à base de purée de fruits, par exemple).

Le blanc d'œuf peut être remplacé par des protéines, comme **Sojawhip** ou **Potatowhip Cold**. Pour la préparation d'une mousse avec des produits lourds ou à haute teneur en matières grasses, nous vous conseillons de réaliser une meringue avec du Potatowhip Cold, qui apporte un peu plus de stabilité. Sojawhip est idéal pour des meringues plus légères, à base d'agrumes ou d'épices par exemple.

Dans le cas de la crème, on remplace seulement la partie grasse par des matières grasses végétales, comme la **graisse de coco** ou le **beurre de karité**. Si l'on souhaite obtenir une sensation crémeuse en bouche sans ajouter de matières grasses, on peut utiliser de l'**inuline**.

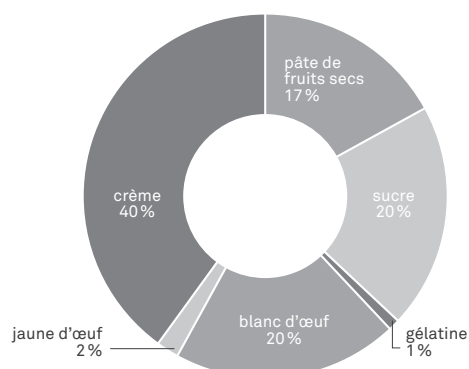
### VEGAN MOUSSE GELATINE

est un gélifiant végétal spécifiquement créé pour réaliser des mousses, qui résiste très bien à la congélation.

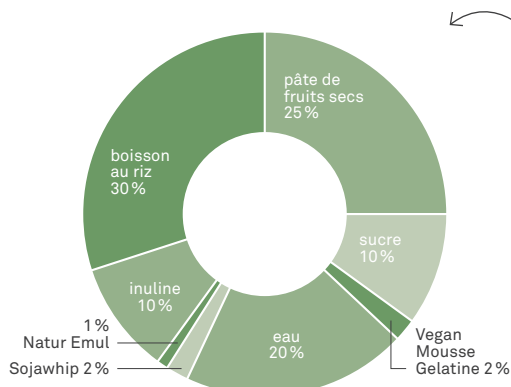
Enfin, on remplace la gélatine d'origine animale par de la **Vegan Mousse Gelatine**, un gélifiant végétal spécifiquement créé à cette fin.



## MOUSSE AUX FRUITS SECS CLASSIQUE



## MOUSSE AUX FRUITS SECS VÉGÉTALE



En remplaçant les ingrédients d'origine animale par des équivalents 100 % végétaux, on obtient une texture identique tout en rehaussant les saveurs.

+8 % de fruits secs → plus de goût  
-10 % de sucre → saveur moins sucrée

## SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE MOUSSES VÉGÉTALES



### Natur Emul

Peut remplacer la lécithine, la partie émulsifiante du jaune d'œuf. Cette propriété est essentielle pour réussir l'émulsion de la crème de base. Il est également possible de le remplacer par de la lécithine de soja ou de tournesol.

émulsion



### Sojawhip | Potatowhip | Potatowhip Cold

Ils permettent de remplacer le blanc d'œuf pour la préparation de mousses et de meringues. Nous recommandons d'utiliser Potatowhip Cold pour son goût neutre et son pouvoir émulsifiant qui permet d'améliorer la texture, la stabilité et la sensation en bouche.

aération

# SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE MOUSSES VÉGÉTALES



## Vegan Mousse Gelatine

La Vegan Mousse Gelatine est spécialement conçue pour remplacer la gélatine animale dans des mousses.

gélification



## Graisse de coco désodorisée | Inuline

Il est possible d'obtenir cette texture crémeuse en ajoutant des matières grasses végétales, comme la noix de coco ou le karité, ou encore l'inuline.

apport de matières grasses / sensation grasse



## Gomme de guar | Gomme de caroube | Gomme xanthane

Dans certains cas, la crème de base a besoin d'être épaissie, ce qui peut être obtenu en ajoutant du jaune d'œuf à la crème puis en chauffant le mélange. Les gommes de guar, de caroube et xanthane remplissent également cette fonction sans ajout de saveur. La crème peut aussi être épaissie grâce au Gelcrem, chaud ou froid selon le cas.

stabilisation

apport de texture



## PRÉPARATIONS CLASSIQUES

## MOUSSE AU CHOCOLAT

350 g	Eau (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Eau (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Sucre
1 g	Gomme xanthane
30 g	Huile de tournesol
350 g	Chocolat de couverture noir 70 %
<b>1014 g</b>	<b>Total</b>

Faire fondre le chocolat à 55 °C et mélanger avec l'huile de tournesol jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Porter à ébullition l'eau (1) et la Vegan Mousse Gelatine sans cesser de mélanger, puis verser le mélange chocolat-huile de tournesol et émulsionner avec un batteur électrique. Dans un autre récipient, mélanger l'eau (2) avec le Potatowhip Cold puis foisonner avec le batteur électrique. À la moitié du temps, ajouter le sucre mélangé à la gomme xanthane. Continuer à battre pendant environ 10 minutes. Ajouter progressivement l'émulsion chocolat à 55 °C à la meringue en mélangeant à vitesse moyenne.

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

Nous préparons une meringue avec du Potatowhip Cold et de la gomme xanthane, afin d'obtenir une meringue très stable qui ne perd pas en tenue lorsqu'elle est mélangée au chocolat. La Vegan Mousse Gelatine permet une gélification légère.

## MOUSSE DE CITRON

190 g	Jus de citron (1)
110 g	Eau (1)
5 g	Natur Emul
90 g	Sucre (1)
25 g	Vegan Mousse Gelatine
8 g	Gelcrem Chaud
80 g	Graisse de coco désodorisée
250 g	Eau (2)
15 g	Sojawhip
80 g	Jus de citron (2)
80 g	Sucre (2)
80 g	Inuline à froid
1 g	Gomme xanthane
<b>1014 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger le jus de citron (1) avec l'eau (1), le sucre (1), le Gelcrem Chaud, la Vegan Mousse Gelatine et le Natur Emul. Porter à ébullition en remuant continuellement à l'aide d'un batteur. Retirer du feu. Ajouter la graisse de coco et mixer avec le batteur. Dans un autre récipient, mélanger le Sojawhip avec le jus de citron (2) et l'eau (2) et monter au batteur électrique. À la moitié du temps, ajouter le sucre (2), la gomme xanthane et l'inuline préalablement mélangés et continuer à battre environ 10 minutes à vitesse moyenne. Chauffer le premier mélange à 60 °C et l'ajouter à la meringue, puis mélanger avec le batteur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Retirer et utiliser immédiatement.

Les mousses d'agrumes sont complexes à réaliser, du fait du manque de texture du jus de citron et de l'acidité élevée de la préparation. Nous préparons une crème de base épaissie avec du Gelcrem Chaud et une meringue réalisée avec du Sojawhip et de la gomme xanthane. Le Natur Emul joue le rôle d'émulsifiant, et la Vegan Mousse Gelatine celui de gélifiant. Par ailleurs, nous utilisons un mélange de graisse de coco et de gomme xanthane afin d'apporter une sensation grasse en bouche.

## MOUSSE DE NOIX DE PÉCAN

280 g	Pâte de noix de pécan
380 g	Boisson au riz
7 g	Natur Emul
15 g	Vegan Mousse Gelatine
150 g	Eau
7,5 g	Potatowhip Cold
130 g	Sucre
40 g	Inuline à froid
1,5 g	Sel
<b>1011 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la pâte de noix de pécan et le Natur Emul. Dans un autre récipient, mélanger la boisson au riz avec la Vegan Mousse Gelatine et porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu et verser sur le mélange de pâte et de Natur Emul. Émulsionner avec un batteur électrique. Dans un autre récipient, foisonner l'eau, le sel et le Potatowhip Cold avec le batteur électrique. À la moitié du temps, ajouter progressivement le mélange sucre-inuline. Continuer à battre pendant environ 10 minutes à vitesse moyenne. Ajouter progressivement le premier mélange à 55-60 °C à la meringue tout en battant à vitesse moyenne.

Comme les fruits secs sous forme de pâte sont assez lourds, nous préparons la meringue avec du Potatowhip Cold. Le Natur Emul permet d'émulsifier la crème, et la Vegan Mousse Gelatine apporte de la structure à la préparation. L'inuline permet d'obtenir une texture plus grasse et une meilleure structure.

## MOUSSE DE CASSIS

270 g	Purée de cassis (1)
500 g	Purée de cassis (2)
90 g	Sucre
50 g	Inuline à froid
2 g	Gomme de guar
14 g	Sojawhip
20 g	Vegan Mousse Gelatine
60 g	Graisse de coco désodorisée
<b>1006 g</b>	<b>Total</b>

À l'aide d'un batteur électrique, mélanger la purée (2) avec la gomme de guar et la Vegan Mousse Gelatine jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Porter à ébullition. Ajouter la graisse de coco et continuer à émulsionner. Dans un autre récipient, mélanger le Sojawhip avec la purée (1) et foisonner avec le batteur. À la moitié du temps, ajouter petit à petit le sucre et l'inuline préalablement mélangés, et continuer à battre pendant environ 5 minutes à vitesse moyenne. Incorporer progressivement le premier mélange à 60 °C à la meringue tout en mélangeant à vitesse moyenne.

La gomme de guar donne une texture plus épaisse à la purée de cassis. Nous préparons la meringue avec du Sojawhip. La Vegan Mousse Gelatine et la graisse de coco agissent comme gélifiants, et l'inuline apporte de la matière grasse.

# les ganaches

La ganache est une préparation pâtissière composée d'une émulsion de chocolat et de crème. Selon les proportions de chocolat et de crème, elle peut être plus ou moins foncée, moelleuse ou consistante. Elle peut aussi être réalisée avec du chocolat blanc. Elle est souvent aromatisée avec des épices ou de l'alcool.

On l'utilise comme fourrage ou garniture dans des préparations pâtissières de type bonbons au chocolat, tartes, biscuits, etc.

On porte la crème à ébullition puis on y incorpore le chocolat coupé en morceaux. On parfait l'émulsion et on aromatise avec les ingrédients souhaités.

Les proportions varient selon l'utilisation souhaitée. Par exemple, une ganache utilisée pour un bonbon au chocolat doit avoir une texture compacte, pour que le bonbon puisse être refermé. Pour les bonbons au chocolat réalisés par immersion, la texture doit être encore plus compacte. Pour préparer des truffes ou une ganache destinée à recouvrir une préparation, la texture doit être plus tendre et malléable.

La recette de base utilise du chocolat et de la crème, mais on y ajoute souvent d'autres ingrédients, comme des sucres techniques (sirop de glucose, sucre inverti), qui permettent d'allonger la durée de conservation et d'apporter humidité et élasticité aux préparations. C'est le cas par exemple des fourrages pour les bonbons au chocolat, qui doivent pouvoir se conserver longtemps. Souvent, on y ajoute aussi de la matière grasse, comme du beurre, afin d'obtenir une texture plus ferme et onctueuse et de donner à la préparation un aspect brillant.

Pour réaliser cette préparation avec des ingrédients d'origine végétale, il suffit de remplacer la crème. Afin de conserver son apport en matières grasses, on la remplace par un équivalent d'origine végétale, comme de **la graisse de coco** ou du **beurre de karité**, ou par des fibres, comme l'**inuline**. On peut également remplacer la protéine de la crème, qui agit comme émulsifiant, par du **Sojawhip**, **Potatowhip Cold** ou du **Natur Emul**.

Pour les recettes contenant du beurre, nous conseillons de le remplacer par son **substitut végétal** (voir page 23).

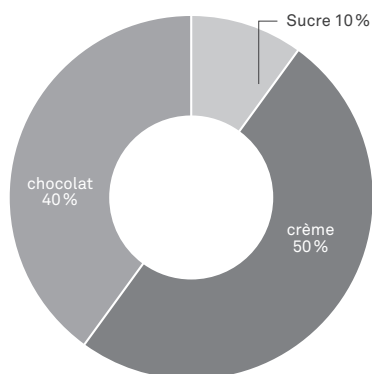
## INGRÉDIENTS À REMPLACER

CRÈME BEURRE

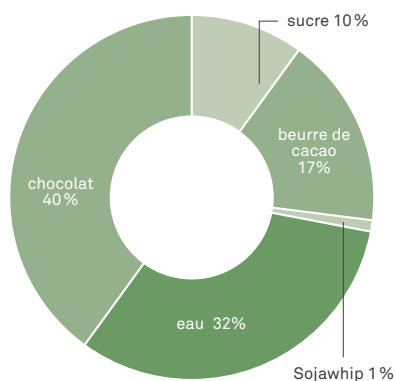


Il est important de souligner que, dans les recettes au chocolat blanc ou au chocolat au lait, il faut également remplacer le lait contenu dans le chocolat lui-même. Il existe aujourd'hui des chocolats qui contiennent des ingrédients qui imitent le chocolat blanc ou au lait, comme l'Amatika de Valrhona, un chocolat délicieux qui remplace le lait par des amandes.

### GANACHE CLASSIQUE



### GANACHE VÉGÉTALE



## SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE GANACHES VÉGÉTALES



### Sojawhip

Agent émulsifiant et aérant qui permet de remplacer la protéine de la crème.

émulsion

aération



### Potatowhip Cold

Protéines extraites de la pomme de terre. Il peut remplacer le blanc d'œuf frais dans les préparations froides. Il s'utilise avec toutes sortes de liquides sans matières grasses. Il peut être utilisé pour réaliser des meringues crues, des mousses et des sauces froides. Goût neutre, il contribue à rehausser les saveurs.

émulsion

aération



### Graisce de coco désodorisée | Inuline

Il est possible de remplacer les matières grasses ou la texture onctueuse de la crème par des matières grasses végétales comme la graisse de coco ou le beurre de karité ou, à la place, par de l'inuline. On peut également remplacer le beurre contenu dans la ganache par un substitut végétal (voir page 23).

apport de matières grasses / sensation grasse



## PRÉPARATIONS CLASSIQUES

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

## GANACHE POUR PÂTISSERIE ET MACARON

320 g	Eau
60 g	Cremsucre*
80 g	Sirop de glucose 40 DE
4 g	Sojawhip
400 g	Chocolat 70 %
50 g	Graisse de coco désodorisée
<b>914 g</b>	<b>Total</b>

Dans une casserole, mélanger l'eau et les sucres et porter à ébullition. Verser sur le chocolat. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une émulsion parfaite. Ajouter la graisse de coco désodorisée et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante. Recouvrir de film alimentaire et laisser cristalliser.

Nous remplaçons la crème par de l'eau, et nous apportons la graisse avec la graisse de coco et la protéine avec Sojawhip, qui contribue à l'émulsion. Nous préparons un mélange de sucres techniques, qui apportent conservation, structure et élasticité au mélange, tout en atténuant le goût sucré.

## GANACHE POUR BONBONS À DÉCOUPER

220 g	Eau
40 g	Sorbitol
40 g	Cremsucre*
90 g	Sirop de glucose 40 DE
6 g	Sojawhip
350 g	Chocolat 70 %
60 g	Beurre de cacao
200 g	Substitut végétal du beurre
<b>1006 g</b>	<b>Total</b>

Faire chauffer l'eau mélangée au sorbitol, au Cremsucre et au glucose à 35 °C. Ajouter le Sojawhip et mélanger avec un fouet. Dans un autre récipient, faire fondre le chocolat et le beurre de cacao à 50 °C. Verser le premier mélange eau-sucres sur le chocolat et émulsionner avec un batteur électrique. Ajouter le beurre de cacao fondu et le substitut végétal. Émulsionner avec un batteur électrique et cadrer. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 24 heures puis découper.

Nous remplaçons la crème par de l'eau, en apportant de la matière grasse avec du beurre de cacao pour donner une structure plus solide. Les protéines sont apportées par le Sojawhip, qui contribue à l'émulsion. Nous préparons un mélange de sucres techniques, qui apportent conservation, structure et élasticité à la préparation. Nous remplaçons également le beurre par un substitut végétal.

## GANACHE FRUIT DE LA PASSION

50 g	Eau
270 g	Purée de fruit de la passion
80 g	Sirop de glucose
20 g	Cremsucre*
50 g	Graisse de coco désodorisée
530 g	Chocolat 50 %
5 g	Sojawhip
<b>1005 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger l'eau et la purée avec le glucose et le Cremsucre. Porter à ébullition. Verser sur le chocolat et émulsionner avec un batteur électrique. Ajouter la graisse de coco désodorisée et continuer à mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante. Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 24 heures.

Ici, nous remplaçons le liquide de la crème par de la purée de fruits. Nous ajoutons du Sojawhip pour l'émulsion, et nous remplaçons la partie grasse par de la graisse de coco, qui apporte une texture très crémeuse.

## GANACHE AMANDE

300 g	Boisson à l'amande
5 g	Sel
50 g	Sucre inverti
250 g	Chocolat Amatika 46 %
140 g	Beurre de cacao
250 g	Pâte d'amandes
5 g	Sojawhip
<b>1000 g</b>	<b>Total</b>

Porter à ébullition la boisson à l'amande mélangée au sel et au sucre inverti. Dans un autre récipient, mélanger la pâte d'amandes avec le chocolat et le beurre de cacao fondus à 40 °C. Ajouter la boisson à l'amande chaude au mélange précédent et émulsionner le tout avec un batteur électrique. Laisser cristalliser le mélange à 4 °C pendant 24 heures.

Nous remplaçons la crème par du boisson à l'amande, en incorporant du beurre de cacao et de la pâte d'amandes qui remplacent la partie grasse. Dans un autre récipient, nous travaillons avec du chocolat Amatika, dont l'aspect et la saveur imitent ceux du chocolat au lait. Le chocolat est émulsionné avec le Sojawhip.

\* Sucre inverti

# les nappages

Le nappage est une technique qui consiste à recouvrir totalement ou partiellement une pâtisserie, comme une mousse, un biscuit ou un gâteau avec une substance douce et brillante. Il peut avoir plusieurs finalités : décorer une préparation, en lui apportant une finition brillante ; protéger une pâtisserie, afin d'éviter qu'elle ne sèche, par exemple ; ou ajouter une texture ou une saveur supplémentaire à une préparation.

Il existe plusieurs types de nappages :

- **Basique.** Réalisé en mélangeant du sucre glace et de l'eau, ce nappage est utilisé pour recouvrir des pâtisseries, comme les fameux donuts. Ils sont immergés chauds dans ce mélange d'eau et de sucre qui, en séchant, donne un nappage brillant grâce à la cristallisation du sucre.
- **Glaçage royal.** Très utilisé pour recouvrir des gâteaux, ce glaçage est réalisé avec un mélange de blanc d'œuf, de sucre glace et de zeste de citron, qu'on bat légèrement puis qu'on applique sur la pâtisserie. Le glaçage sèche rapidement et se solidifie.
- **Frosting ou crème au beurre.** Il s'agit d'un nappage de type fouetté, réalisé en montant de la matière grasse (beurre ou huile de palme) avec du sucre glace, et parfois du fromage frais. On le dépose ensuite sur des gâteaux ou des cupcakes.
- **Fondant ou pâte malléable.** Ce glaçage est réalisé en mélangeant du sucre glace avec de l'eau, de la matière grasse et des agents humectants, comme la glycérine. On forme une pâte qui permet ensuite de recouvrir des gâteaux.

Tous ces nappages peuvent être aromatisés et colorés en y ajoutant différents arômes et colorants.

Il existe aussi des nappages plus modernes, comme les glaçages brillants ou miroir. Ils sont réalisés à partir d'une base liquide sucrée et légèrement gélifiée. On trouve de nombreuses variantes qui intègrent différents ingrédients, depuis le glaçage neutre utilisé uniquement pour son aspect brillant, pour les fruits d'un gâteau par exemple, jusqu'aux glaçages aromatisés au cacao, à la purée de fruits ou aux fruits secs. Plus liquide, ce type de glaçage s'applique par immersion ou en versant le mélange liquide sur la pâtisserie.

*Selon le glaçage souhaité, plusieurs ingrédients d'origine animale devront être remplacés.*

*Pour les glaçages de type royal, il faudra remplacer le blanc d'œuf par une protéine végétale, comme du **Potatowhip** ou du **Sojawhip**.*

*Pour les crèmes au beurre (ou frosting), il faudra utiliser le **substitut végétal du beurre**, et pour les glaçages miroir, remplacer la gélatine animale par des **pectines**.*

## INGRÉDIENTS À REMPLACER

BLANC D'ŒUF

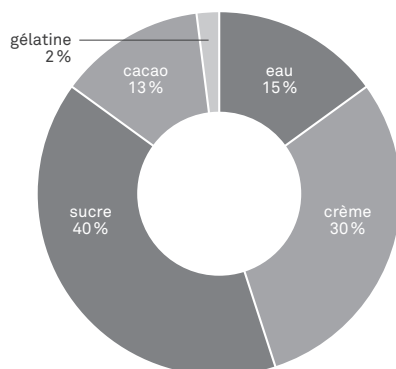
BEURRE

GÉLATINE

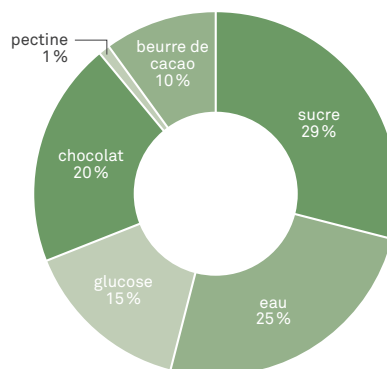


Dans les recettes de nappages, on trouve souvent d'autres ingrédients, comme du lait concentré ou de la crème, qui permettent de donner une texture brillante et crémeuse.

## NAPPAGE AU CHOCOLAT



## NAPPAGE VÉGÉTAL AU CHOCOLAT



← Ici, nous prenons comme référence un glaçage miroir au chocolat pour réaliser un exemple d'alternative végétale.

# SUBSTITUTS POUR LA PRÉPARATION DE NAPPAGES VÉGÉTAUX



### Pectine Fruit NH | Pectine Nappage X58

Les pectines jouent le rôle de gélifiant à la place de la gélatine animale. Elles apportent par ailleurs une texture plus crémeuse et moins élastique que celle-ci. Pour des préparations acides, contenant des fruits, utilisez la pectine Fruit NH. Pour les préparations non acides, contenant du chocolat ou des fruits secs, la pectine Nappage X58.

gélification



### Sojawhip | Potatowhip

Il permet de remplacer les protéines contenues dans le blanc d'œuf pour réaliser un glaçage royal.

aération



### Graisse de coco désodorisée

On peut remplacer la matière grasse de la crème par un équivalent végétal, comme de la graisse de coco ou du beurre de karité, ou encore du beurre de cacao. On peut également remplacer le beurre contenu dans le nappage par un substitut végétal (voir page 23).

apport de matières grasses

# PRÉPARATIONS CLASSIQUES

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

## NAPPAGE NEUTRE

450 g	Sucre
350 g	Eau (1)
200 g	Sirup de glucose
5 g	Pectine Fruit NH
1,5 g	Acide citrique
1,5 g	Eau (2)
<b>1008 g</b>	<b>Total</b>

Verser l'eau (1) dans une casserole. Dans un autre récipient, mélanger la pectine et le sucre. Lorsque l'eau atteint 40 °C, ajouter progressivement le mélange sucre-pectine. Porter à ébullition tout en remuant avec un fouet. Ajouter le glucose et porter à ébullition. Retirer du feu. Mélanger l'eau (2) et l'acide citrique jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter le mélange ainsi obtenu à la préparation précédente. Recouvrir d'un film plastique et laisser reposer pendant 24 heures. Chauffer à 35-40 °C pour réaliser le glaçage.

On utilise la pectine Fruit NH comme agent gélifiant, qui apporte une gélification douce et thermoréversible, ainsi qu'une bonne résistance à la congélation.

## NAPPAGE FRAMBOISE

220 g	Purée de framboise
10 g	Pectine Fruit NH
560 g	Eau
200 g	Sucre
0,5 g	Colorant rouge hydrosoluble en poudre
<b>990,5 g</b>	<b>Total</b>

Chauffer l'eau à 40 °C. Mélanger la pectine NH avec le sucre, puis ajouter l'eau progressivement en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Faire bouillir lentement pendant 3 minutes. Retirer du feu et ajouter la purée de framboise et le colorant. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer à 35-40 °C pour réaliser le glaçage.

On remplace l'eau contenue dans le nappage neutre par de la purée ou du jus de fruits. Ce nappage apporte une intense saveur de fruits, en plus d'apporter un aspect brillant à la pâtisserie et de la protéger.

## NAPPAGE AU CITRON

580 g	Eau
250 g	Sucre
23 g	Pectine Fruit NH
140 g	Jus de citron
17 g	Colorant Food Colour jaune
<b>1010 g</b>	<b>Total</b>

Chauffer l'eau à 40 °C. Dans un autre récipient, mélanger le sucre avec la pectine puis ajouter l'eau en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Porter le mélange à ébullition tout en remuant. Retirer du feu et ajouter le jus de citron et le colorant. Laisser refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer à 35-40 °C pour réaliser le glaçage.



## PRÉPARATIONS CLASSIQUES

## NAPPAGE AU CHOCOLAT NOIR

300 g	Sucre
240 g	Eau
6 g	Pectine Nappage X58
140 g	Glucose
200 g	Chocolat 70 %
100 g	Beurre de cacao
20 g	Cacao en poudre
<b>1006 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la pectine avec le sucre. Chauffer l'eau à 40 °C. Verser progressivement le mélange sucre-pectine en mélangeant continuellement à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition, incorporer le glucose, et faire bouillir à nouveau. Retirer du feu et mélanger avec le chocolat et le beurre de cacao. Émulsionner avec un batteur électrique. Laisser refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer entre 35 et 40 °C pour réaliser le glaçage.

propriétés  
des ingrédients  
clés  
↓

Nous éliminons totalement la crème et la gélatine, ce qui permet d'obtenir un nappage avec une intense saveur de chocolat. Nous gélinons la préparation avec la pectine Nappage X58, qui apporte une texture crémeuse et une gélification douce. Nous équilibrons les matières grasses de la recette avec du beurre de cacao, qui apporte un aspect brillant et améliore la structure de la préparation.

## NAPPAGE AU CHOCOLAT AMATIKA

300 g	Sucre
250 g	Eau
7 g	Pectine Nappage X58
150 g	Glucose
200 g	Chocolat Amatika
100 g	Beurre de cacao
<b>1007 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger la pectine avec le sucre. Chauffer l'eau à 40 °C. Verser progressivement le mélange sucre-pectine en remuant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition sans cesser de remuer, puis incorporer le glucose et faire bouillir à nouveau. Retirer du feu et mélanger avec le chocolat et le beurre de cacao. Émulsionner le mélange avec un batteur électrique. Laisser refroidir à 4 °C pendant 24 heures. Chauffer entre 35 et 40 °C pour réaliser le glaçage.

On utilise le chocolat Amatika, qui imite le chocolat au lait. Nous éliminons totalement la crème et la gélatine. Nous gélinons la préparation avec la pectine Nappage X58, qui apporte une texture crémeuse et une gélification douce. Nous équilibrons les matières grasses de la recette avec du beurre de cacao, qui apporte un aspect brillant et améliore la structure de la préparation.



NOS PROPOSITIONS

*recettes végétales*



# amande en plusieurs textures

## PRÉPARATION PRINCIPALE

80 g	Crème d'amande amère
20 g	Boisson mousseuse aux amandes
40 g	Financier
50 g	Abricot confit
30 g	Amandes cantonaises
220 g	<b>Total</b>

Disposer quelques morceaux de financier sur le plat, puis tracer une ligne de crème autour. Disposer les amandes de manière aléatoire puis l'abricot et terminer en plaçant le boisson mousseuse autour.

## CRÈME D'AMANDE AMÈRE

300 g	Eau
80 g	Sucre
180 g	Pâte d'amandes grillées
30 g	Gelcrem Chaud
3 g	Natur Emul
0,5 g	Arôme d'amande amère
593,5 g	<b>Total</b>

Mélanger l'eau avec le sucre et le Gelcrem Chaud dans une casserole. Porter à ébullition en remuant constamment. Dans un autre récipient, mélanger la pâte avec le Natur Emul et bien remuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Combiner les deux préparations, ajouter l'arôme puis mélanger jusqu'à obtention d'une émulsion stable. Réserver toute la nuit au réfrigérateur avant utilisation.

## BOISSON MOUSSEUSE AUX AMANDES

460 g	Boisson à l'amande
40 g	Amaretto concentré
15 g	Naturfoam
515 g	<b>Total</b>

Mélanger les ingrédients et mixer pendant 30 secondes. Créer l'écume avec le Foam Kit ou un batteur manuel.

## FINANCIER

120 g	Sucre
10 g	Cremsucre (sucre inversé)
40 g	Farine faible
60 g	Farine d'amande
1 g	Sel
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Eau
100 g	Substitut végétal du beurre (voir page 23)
442 g	<b>Total</b>

Mélanger l'eau avec le Potatowhip et bien foisonner. Ajouter les sucres et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient complètement dissous. Dans un autre récipient, mélanger les solides avec le substitut du beurre fondu à 40 °C et mélanger énergiquement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter la meringue en deux fois, en veillant à maintenir une texture la plus aérée possible. Étaler sur une plaque et cuire à 170 °C pendant 15 minutes.



# mousse au chocolat avec bananes et miso

## PRÉPARATION PRINCIPALE

100 g	<b>Mousse au chocolat</b>
50 g	<b>Sauce chocolat et miso</b>
30 g	<b>Bananes sautées au caramel</b>
8 g	Grué de cacao cantonais
<b>188 g</b>	<b>Total</b>

Disposer la banane au centre d'un plat et y placer des portions de mousse de manière aléatoire. Saupoudrer de quelques grains de grué de cacao puis terminer avec la sauce chaude.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

350 g	Eau (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Eau (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Sucre
1 g	Gomme xanthane
30 g	Huile de tournesol
350 g	Chocolat noir 70 %
<b>1014 g</b>	<b>Total</b>

Faire fondre le chocolat à 55 °C et mélanger avec l'huile de tournesol jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Porter à ébullition l'eau (1) et la Vegan Mousse Gelatine sans cesser de mélanger, puis verser le mélange chocolat-huile de tournesol et émulsionner avec un batteur électrique. Dans un autre récipient, mélanger l'eau (2) avec le Potatowhip Cold puis foisonner avec le batteur électrique. À la moitié du temps, ajouter le sucre mélangé à la gomme xanthane. Continuer à battre pendant environ 10 minutes. Ajouter progressivement l'émulsion chocolat à 55 °C à la meringue en mélangeant à vitesse moyenne.

## SAUCE CHOCOLAT ET MISO

60 g	Chocolat noir 70 %
50 g	Sucre
125 g	Eau
25 g	Miso
1 g	Gousse de vanille Bourbon
<b>261 g</b>	<b>Total</b>

Caraméliser le sucre. Ajouter l'eau préalablement mélangée avec le miso et la vanille. Porter à ébullition. Ajouter le chocolat et bien mélanger.

## BANANES SAUTÉES AU CARMEL

70 g	Bananes fraîches
20 g	Sucre
40 g	Eau
30 g	Jus de citron vert
<b>160 g</b>	<b>Total</b>

Caraméliser le sucre. Ajouter le jus de citron vert et l'eau. Réduire de moitié. Ajouter les bananes et cuire pendant une minute.



# entremets cassis et citron

## PRÉPARATION PRINCIPALE

180 g	<b>Mousse de cassis</b>
80 g	<b>Nappage cassis</b>
120 g	<b>Crème de citron</b>
100 g	<b>Financier</b>
60 g	Copeaux de citron
30 g	Fruit & Sauce cassis
20 g	Myrtilles fraîches
<b>590 g</b>	<b>Total</b>

Disposer les copeaux de citron sur le financier détaillé en disques de 12 cm et surgeler. Remplir un moule circulaire de 14 cm de diamètre avec la mousse et insérer le crémeux au centre. Terminer avec le disque de financier et appuyer légèrement. Surgeler. Démouler et glacer. Décorer avec des moitiés de myrtilles fraîches et du Fruit & Sauce cassis.

## MOUSSE DE CASSIS

50 g	Purée de cassis (1)
275 g	Purée de cassis (2)
40 g	Sucre
25 g	Inuline à froid
1 g	Gomme de guar
7 g	Sojawhip
10 g	Vegan Mousse Gelatine
25 g	Graisse de coco désodorisée
75 g	Eau
<b>508 g</b>	<b>Total</b>

Au Turmix, mélanger la purée (2) avec la gomme de guar et la Vegan Mousse Gelatine jusqu'à obtention d'une texture parfaitement homogène et sans grumeaux. Porter à ébullition. Ajouter la graisse de coco fondue et bien mélanger. Dans un autre récipient, mélanger le Sojawhip avec la purée de fruits (1) et l'eau et foisonner au batteur. À la moitié du temps, ajouter petit à petit le sucre et l'inuline préalablement mélangés, et continuer à battre pendant environ 5 minutes à vitesse moyenne. Ajouter progressivement le premier mélange à 60 °C à la meringue dans le bol du batteur à vitesse moyenne. Laisser homogénéiser, retirer et utiliser immédiatement.

## CRÈME DE CITRON

125 g	Jus de citron
165 g	Eau
85 g	Sucre
6 g	Pectine Fruit NH
2 g	Natur Emul
5 g	Zeste de citron
40 g	Beurre de cacao
15 g	Huile de tournesol
<b>443 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger le sucre, le Natur Emul et la pectine. Dans un autre récipient, mélanger le jus de citron, l'eau et le zeste de citron finement râpé à l'aide d'une microplane. Chauffer les liquides à 40 °C et arroser progressivement avec le mélange précédent tout en remuant avec un fouet. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter le beurre de cacao et l'huile de tournesol. Bien mixer au Turmix. Conserver au réfrigérateur pendant 12 heures puis remplir des disques de 12 cm de diamètre et de 1 cm de haut. Surgeler.

## FINANCIER

120 g	Sucre
10 g	Cremsucre (sucre inverti)
40 g	Farine faible
60 g	Farine d'amande
1 g	Sel
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Eau
100 g	Substitut végétal du beurre (voir page 23)
<b>442 g</b>	<b>Total</b>

Mélanger l'eau avec le Potatowhip et bien foisonner. Ajouter les sucres et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient complètement dissous. Dans un autre récipient, mélanger les solides avec le substitut du beurre fondu à 40 °C et mélanger énergiquement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés. Ajouter la meringue en deux fois, en veillant à maintenir une texture la plus aérée possible. Étaler sur une plaque et cuire à 170 °C pendant 15 minutes.

## NAPPAGE CASSIS

100 g	Purée de cassis
8 g	Pectine Fruit NH
250 g	Eau
100 g	Sucre
10 g	Jus de citron
40 g	Vin de Banyuls
<b>508 g</b>	<b>Total</b>

Chauffer l'eau à 40 °C. Mélanger la pectine Fruit NH avec le sucre et verser sur l'eau portée à 40 °C. Faire bouillir pendant 3 minutes. Retirer du feu et ajouter le jus de citron, la purée de cassis et le vin de Banyuls, puis bien mélanger pour obtenir une texture homogène. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur et utiliser à 35-40 °C.



*produits Sosa*  
POUR LA PÂTISSERIE VÉGÉTALE





## NATUR EMUL

### Remplacement du jaune d'œuf comme émulsifiant

Émulsifiant naturel composé de fibres d'agrumes. Très utile pour remplacer l'effet émulsifiant du jaune d'œuf dans des crèmes, ganaches, glaces et masses battues ou fermentées.

émulsion



## LÉCITHINE DE SOJA

### Aération des matières grasses et émulsions stables

Émulsifiant extrait du soja. Utilisée comme émulsifiant dans des chocolats et dans des préparations à haute teneur en matières grasses. Peut aussi être utilisée comme agent aérant et moussant pour les matières grasses.

émulsion

ÉMULSIFIANTS





## POTATOWHIP

### Substitut végétal du blanc d'œuf pour le fouettage et la coagulation

Protéines extraites de la pomme de terre. Peut remplacer le blanc d'œuf pour faire lever ou coaguler les préparations. Fonctionne avec tout type de liquide ne contenant pas de matières grasses. Peut être utilisé pour réaliser des meringues et des préparations à base de meringues où la coagulation est nécessaire.

émulsion

aération

coagulation



## POTATOWHIP COLD

### Substitut végétal du blanc d'œuf pour le fouettage et l'émulsion

Protéines extraites de la pomme de terre. Il peut remplacer le blanc d'œuf frais dans les préparations froides. Il s'utilise avec toutes sortes de liquides sans matières grasses. Il peut être utilisé pour réaliser des meringues crues, des mousses et des sauces froides. Goût neutre, il contribue à rehausser les saveurs.

émulsion

aération



## SOJAWHIP

### Substitut végétal du blanc d'œuf pour le fouettage

Protéine hydrolysée issue du soja. Idéale en remplacement du blanc d'œuf frais pour le fouettage. Fonctionne avec tout type de liquide ne contenant pas de matières grasses. Peut être utilisée pour réaliser des meringues et des préparations à base de meringues. Goût neutre.

émulsion

aération



## INULINE À CHAUD

### Remplacement des matières grasses

L'inuline à chaud est une fibre extraite de racines et de tubercules. Elle est utilisée à chaud dans des liquides en agitant fortement. Elle apporte une texture crémeuse, qui permet de réduire, voire remplacer, les matières grasses dans des préparations comme les glaces, crèmes, crèmeux et ganaches.

apport de sensation grasse



## INULINE À FROID

### Remplacement des matières grasses et des sucres

L'inuline à froid est une fibre extraite de racines et de tubercules. Elle est utilisée à froid dans des liquides en agitant fortement. Elle apporte une texture crémeuse et une légère saveur sucrée, ce qui permet de remplacer les matières grasses et les sucres dans les meringues, biscuits, crèmes, glaces, etc.

apport de sensation grasse

L'une des principales différences entre ces deux inulines tient à leur composition. L'inuline à froid contient 90 % de fibres et 10 % de sucres, et est donc plus douce que l'inuline à chaud, qui est composée de 99 % de fibres.

Une autre différence tient à la texture qu'elles donnent aux préparations : l'inuline à chaud apporte une sensation plus grasse en bouche.

Par ailleurs, l'inuline à froid se dissout sans être chauffée, contrairement à l'inuline à chaud, qui nécessite des températures entre 60 et 70 °C.

FIBRES





## VEGAN MOUSSE GELATINE

**Gélifiant 100 % végétal, idéal pour la gélification de mousses**

Mélange d'agar agar et d'amidon de tapioca, formulé spécifiquement pour la gélification de mousses végétales. Permet de congeler sans synérèse.

gélification



## AGAR AGAR

**Gélifiant végétal formant un gel solide qui peut être chauffé**

Gélifiant extrait d'algues rouges. Permet de gélifier tout type de liquides sous forme de gels compacts, qui peuvent être chauffés sans perdre leur structure. Gélifie lentement, ce qui permet d'introduire des éléments solides dans les gélantines, pour préparer des aspics par exemple.

gélification



## PECTINE FRUIT NH

**Pectine de pommes et d'agrumes, idéale pour épaissir ou gélifier des préparations à base de fruits**

Pectine issue d'agrumes. Elle agit comme épaississant ou gélifiant dans des milieux doux ou acides, et est particulièrement indiquée pour des préparations contenant des fruits, comme les glaçages brillants, les nappages, les marmelades et les crèmes.

gélification



## PECTINE NAPPAGE X58

**Pectine obtenue à partir de pommes et d'agrumes, idéale pour épaissir ou gélifier des préparations contenant des produits laitiers, des fruits secs ou du chocolat**

Pectine issue d'agrumes. Cet épaississant et gélifiant (lorsqu'il est en présence de calcium) est particulièrement indiqué pour la préparation de nappages au chocolat et aux fruits secs, de crèmes ou de crémeux.

gélification



## GÉLIFIANT VÉGÉTAL

**Gélifiant à la texture solide et élastique, qui peut être chauffé**

Gélifiant composé d'algues rouges et de gomme de caroube. Permet de gélifier tout type de liquide en formant un gel à la texture solide et très élastique, qui peut être chauffé sans perdre sa forme. Il gélifie rapidement, ce qui permet de l'utiliser pour réaliser des glaçages par immersion.

gélification



## GOMME GELLAN

**Gélifiant végétal formant un gel solide qui peut être chauffé à haute température**

Gélifiant d'origine naturelle obtenu par fermentation bactérienne. Utilisable avec tout type de liquide et résistant à de hautes températures. Peut être utilisé pour réaliser des gels fermes et rigides destinés au fourrage de produits cuits.

gélification



## PRO-PANNACOTTA

**Gélifiant d'origine végétale extraits d'algues rouges, formant un gel tendre et crémeux**

De gélification rapide, il offre un gel à la texture tendre, crémeuse et élastique qui peut être chauffé. Idéal pour des préparations de type flan, pannacotta ou pudding sans ajout d'œuf.

gélification





## GOMME DE CAROUBE

### Stabilisant naturel pour préparations à chaud

Stabilisant et épaississant produit à partir de graines de caroubier. Peut être utilisé pour épaissir des sauces et stabiliser des émulsions, des mousses ou des glaces. Hydratation à chaud.

stabilisation



## GOMME DE GUAR

### Stabilisant naturel pour préparations à froid

Stabilisant et épaississant produit à partir d'une légumineuse, le haricot de guar. Peut être utilisé pour épaissir des sauces et stabiliser des émulsions, des mousses ou des glaces. Hydratation à froid ou à chaud.

stabilisation



## GOMME XANTHANE

### Épaississant obtenu par la fermentation du maïs. Soluble à froid comme à chaud.

Possède des propriétés épaississantes et stabilisantes. Peut être appliqué à chaud ou à froid, et fonctionne avec tout type de liquide, y compris les boissons à haut degré d'alcool. Peut être utilisé pour épaissir des coulis et des sauces, ou pour stabiliser des meringues et des masses battues.

stabilisation

ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS





## GELCREM FROID

### Épaississant à froid stable à la congélation

Élaboré à partir de fécule de pomme de terre. Utilisable avec tout type de liquide, peut être chauffé et congelé. Peut être utilisé pour préparer des crèmes fraîches sans ajouter d'œufs ni de produits laitiers.

stabilisation

apport de texture



## GELCREM CHAUD

### Épaississant à chaud stable à la congélation

Produit à partir d'amidon de maïs. Permet d'épaissir tout type de liquide à chaud, tout en améliorant la congélation du produit. Idéal pour réaliser des crèmes pâtisseries et des masses battues.

stabilisation

apport de texture



## GRAISSE DE COCO DÉSODORISÉE

### Graisse de coco raffinée et désodorisée

Graisse de coco désodorisée issue de noix de coco de production biologique. Son point de fusion est situé entre 20 et 30 °C. Peut être utilisé dans tout type de préparation, comme les masses sèches ou battues, les glaces, les mousses, les crèmes, les ganaches, etc.

apport de matières grasses

ÉPAISSISSANTS ET STABILISANTS

MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain  
T. +34 938 666 111 - [www.sosa.cat](http://www.sosa.cat) - [sosa@sosa.cat](mailto:sosa@sosa.cat)



---

Imprimé sur du papier recyclé