



CLASSIQUES

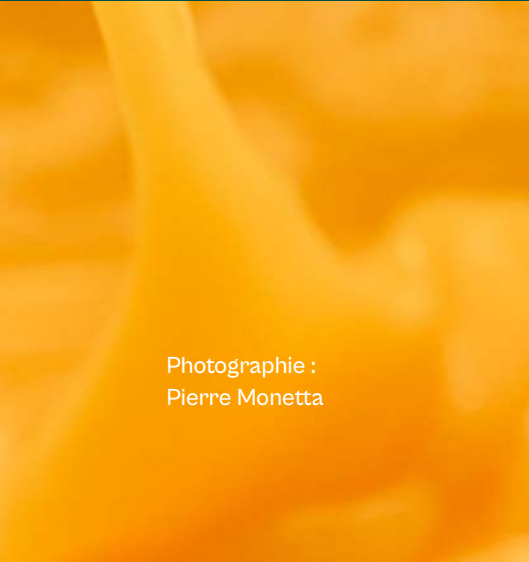
RÉ IN VEN TÉS



JULIEN
ALVAREZ

×





Photographie :
Pierre Monetta

ÉDITO

**Comme toute forme d'art vivant,
la pâtisserie française évolue.**

Elle se transforme au rythme des époques, portée par la curiosité, le progrès scientifique et les exigences de ceux qui la pratiquent. Mais derrière les gestes ancestraux, de nouveaux défis surgissent : la recherche d'une pâtisserie plus légère et plus savoureuse, mais aussi plus adaptée aux conditions de production actuelles ; la nécessité de systématiser sans appauvrir ; et le défi de préserver les textures face à la congélation et aux exigences logistiques modernes.

Collaboration Julien Alvarez et Sosa Ingredients

C'est dans ce contexte d'évolution constante que **Sosa Ingredients** et **Julien Alvarez** se sont rencontrés. Leur ambition commune ? Revisiter les textures emblématiques

de la pâtisserie française sans en altérer l'âme, en les perfectionnant grâce à des ingrédients texturants modernes comme les fibres, les protéines et les amidons.

Ainsi, dans la crème au citron, la fécule de maïs traditionnellement utilisée comme épaississant cède la place au Gelcrem chaud, qui apporte de l'onctuosité, une brillance naturelle et une stabilité parfaite après congélation.

Dans la meringue au citron, la gélatine classique est réinterprétée en ajoutant de l'albumine, ce qui facilite considérablement l'assemblage et permet une production beaucoup plus efficace.

Et dans le sablé, l'ajout de fibres de blé (Procrunx) prolonge le croustillant et améliore les performances lors de la cuisson.

Ce livret est le fruit d'un travail de co-création entre l'équipe de **Sosa Ingredients** (composée de chefs et de spécialistes en R&D et marketing) et le chef **Julien Alvarez**. Nous avons souhaité apporter des solutions techniques aux défis quotidiens de la profession et partager les décisions prises pour chaque recette, en ligne avec notre vision de co-création et de diffusion au plus grand nombre.

À propos de Julien Alvarez

Chef pâtissier français de renommée internationale, sacré Champion du monde de pâtisserie en 2011 et Meilleur espoir de la pâtisserie en 2014. Il a été responsable de la création des desserts dans des établissements emblématiques tels que l'hôtel Peninsula et le Bristol.

Il est actuellement le chef pâtissier exécutif de la Maison Ladurée, où il réinvente les classiques et développe de nouvelles créations, consolidant ainsi l'héritage de la marque.



À propos des Sosa Ingredients

Chez Sosa Ingredients, nous nous efforçons d'inspirer les professionnels de la gastronomie à dépasser les limites traditionnelles. Nous développons des ingrédients qui transforment la créativité en réalisations concrètes, en alliant innovation, savoir-faire et passion pour les textures.

Basés à Barcelone, en Espagne, notre objectif est d'accompagner les chefs, les pâtissiers et les artisans dans la création d'une cuisine plus libre, plus moderne et plus expressive.





PRÉSENTATION

La pâtisserie repose sur un répertoire de textures que tout professionnel connaît : le sablé croustillant, la guimauve fondante, la crème onctueuse. Ces fondamentaux définissent notre métier.

Les matières évoluent. Les techniques aussi. Aujourd'hui, les outils disponibles permettent d'obtenir plus de netteté dans un fruit, plus de croustillant dans un sablé, plus de légèreté dans une mousse – sans compromettre l'essentiel.

Ce livret explore les classiques avec une approche technique contemporaine. Chaque recette articule tradition et précision, en s'appuyant sur les produits Sosa pour affiner les textures et révéler la nature des ingrédients.

Avec Sosa Ingrédients, nous partageons une conviction : la technique est au service du goût et de la texture. Chaque ingrédient est sélectionné pour ce qu'il apporte au résultat final de la recette. La technique n'est pas un raccourci : c'est un outil de précision au service du geste.

Ces pages sont conçues pour vous donner des bases de travail concrètes et ouvrir des pistes d'expérimentation dans votre pratique quotidienne.

Julien Alvarez





RECETTES

P. 8 **FLAN AU CARMEL**

P. 14 **TARTE AU CITRON**

P. 22 **ENTREMETS PARIS-BREST**

P. 30 **POLONAISE**

RECETTE PRINCIPALE

POUR 14 PERSONNES

1	Fond <i>shortbread</i> double cuisson.....	480 g
2	Appareil à flan caramel	1500 g
3	Ganache Dulcey.....	60 g
	Dulcey 35 % Valrhona 31870	25 g
	Amande brute	25 g
	Poids total.....	2090 g

ÉQUIVALENCE

2100 g	14 personnes
150 g	1 part

CONSERVATION

2 jours à 4 °C
(conditions en boutique)

MONTAGE

Préparer la pâte (fond *shortbread* double cuisson)

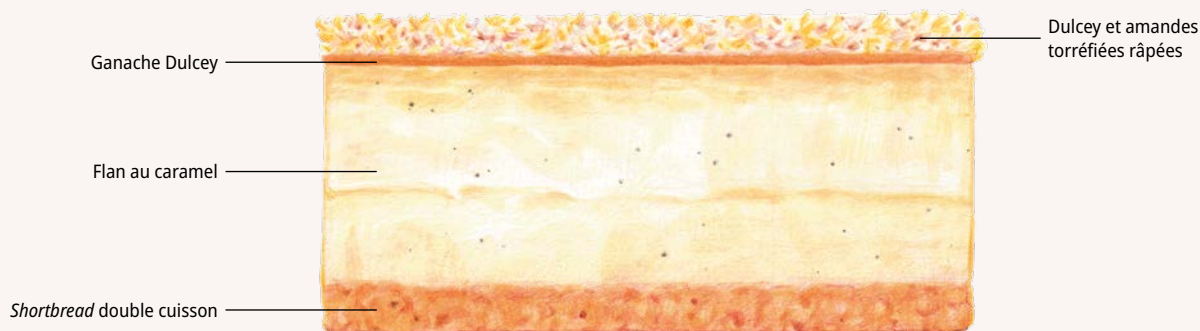
- Placer les cercles de Ø 27,5 cm sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Placer la toile Silpat prédécoupée à l'intérieur des cercles.
- Peser 480 g de pâte pour le fond.
- L'étaler sur une surface plane.

Cuisson du flan

- Verser l'appareil à flan chaud sur le fond cuit. (1500 g / pièce)
- Placer au congélateur.
- Cuire la préparation encore congelée à 160 °C pendant 30 minutes.
- Placer en cellule de refroidissement à + 4 °C.

FINITION

- Déposer une fine couche de ganache à la poche à douille.
- Recouvrir la ganache de chocolat Dulcey râpé et d'amandes torréfiées râpées.
- Démouler délicatement.
- Réaliser des marques pour détailler 14 portions.
- Découper la couche de ganache/chocolat râpé à l'aide d'un couteau tempéré.
- Détailler 14 portions.



OPTIMISATION DU FLAN GRÂCE À LA CONGÉLATION

« Congeler la préparation avant cuisson permet un meilleur contrôle des stocks et simplifie la mise en place, car vous pouvez cuire les flans en fonction des besoins. De plus, la texture obtenue est plus crémeuse que via une cuisson directement à température positive. »

JULIEN ALVAREZ

Cette méthode offre des avantages clés pour la production quotidienne :

- **Flexibilité opérationnelle** : Possibilité de préparer de grandes quantités à l'avance et de cuire à la demande.
- **Mise en place efficace** : Temps d'attente réduit et meilleure organisation en cuisine.
- **Qualité supérieure** : La congélation préalable favorise une texture plus lisse et plus crémeuse, évitant ainsi une coagulation excessive.







1 FOND 'SHORTBREAD' DOUBLE CUISSON

1.1 Base <i>shortbread</i>	270 g
Beurre doux	55 g
Sucre cassonade roux.....	55 g
Amande.....	100 g
Poids total.....	480 g

Foisonner le beurre et le sucre cassonade roux. Ajouter la base *shortbread* et les amandes hachées, puis mélanger délicatement.

1.1 BASE 'SHORTBREAD'

Sucre cassonade roux.....	45 g
Beurre doux	100 g
Farine T55.....	140 g
Procrunx Sosa 40413	15 g
Fleur de sel	1,8 g
Baking Powder Std (Levure chimique) Sosa 45480	1,8 g
Poids total.....	303,6 g

Pétrir le mélange à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ne pas trop pétrir afin d'éviter que le gluten se développe et que la pâte soit trop élastique. Faire cuire le *shortbread* à 150 °C pendant 30 minutes.



CONGÉLATION ET TEXTURE CROUSTILLANTE DU SABLÉ

« Lors de nos tests, le côté sablé reste intact après décongélation grâce à l'utilisation de Procrunx, une fibre de blé très intéressante pour préserver les textures croustillantes. »

JULIEN ALVAREZ

Il apporte également :

- **Un croustillant amélioré** après cuisson.
- **Des performances de congélation accrues** évitant à l'humidité d'affecter la structure.
- **Une conservation plus longue du croustillant** même après décongélation.

2 APPAREIL À FLAN CARAMEL

Lait frais entier (1)	400 g
Crème UHT 35 %	490 g
Fève de tonka entière	1 g
Gousse vanille bourbon	6 g
Jaune d'œuf liquide	200 g
Sucre Muscovado dark Sosa 53543	130 g
Gelcrem chaud Sosa 48640	45 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870	240 g
Lait frais entier (2)	90 g
Poids total	1602 g

Faire chauffer le lait (1), la fève tonka râpée et les gousses de vanille fendues dans une casserole.

À 40 °C, ajouter le mélange de jaunes d'œufs, de sucre et de Gelcrem chaud.

Faire cuire à 85 °C.

Filtrer et verser sur la couverture fondue.

Incorporer le lait entier frais (2) en mélangeant délicatement, sans battre la préparation. Bien mixer.

Cuire au four à 165 °C pendant 30 minutes.

3 GANACHE DULCEY

Crème UHT 35 %	52 g
Sucre inverti Sosa 48663	3,6 g
Extrait vanille 400 g/L av grains	2,6 g
Ivoire 35 % Valrhona 4660	20,8 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870	20,8 g
Poids total	99,8 g

Faire bouillir la crème avec le sucre et l'extrait de vanille, ajouter le mélange

chaud aux chocolats et émulsionner jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Laisser refroidir entre 4 °C et 8 °C, jusqu'à cristallisation.



UN FLAN À L'ONCTUOSITÉ MAXIMALE

« Le remplacement de l'amidon traditionnel par du Gelcrem chaud m'a permis d'améliorer la texture et de pouvoir conserver le flan au congélateur avant la cuisson au four. Cela permet de gagner en productivité et en efficacité, et d'obtenir une texture plus onctueuse qui ne tranche pas. »

JULIEN ALVAREZ

PROCRUNX

40413



Procrunx est une dextrine de blé soluble, 100 % d'origine végétale. Elle s'étiquette comme fibre de blé et n'est pas considérée comme un additif. Neutre en goût et en couleur, elle s'ajoute simplement à la farine (20 à 30 % du poids de farine) pour prolonger le croustillant des pâtes sablées, biscuits, crumbles et tempuras. Son principal atout : elle réduit l'absorption d'humidité et permet de maintenir une texture nette même après congélation, décongélation ou stockage prolongé. C'est ce qui permet à Julien Alvarez de préparer ses fonds sablés à l'avance et de les stocker au congélateur en toute confiance : le croustillant reste intact. Compatible avec les recettes avec ou sans œufs.



LES INGRÉDIENTS CLÉS DE LA RECETTE



GELCREM CHAUD

48640



Le Gelcrem chaud est un amidon natif fonctionnel de maïs qui remplace la féculé de maïs traditionnelle dans les crèmes, flans et appareils cuits. Il s'étiquette simplement comme amidon de maïs et n'est pas considéré comme un additif. Sa particularité : il apporte plus d'onctuosité et de brillance qu'une féculé classique, et surtout, il résiste parfaitement à la congélation. C'est ce qui permet à Julien Alvarez de congeler son appareil à flan avant cuisson et de le cuire directement à la sortie du congélateur, sans aucune perte de texture – une flexibilité précieuse pour gérer les stocks et cuire à la demande. La crème obtenue est plus lisse, plus brillante, et ne tranche pas à la découpe. Dosage : 40 à 60 g par litre de lait.



RECETTE PRINCIPALE

POUR 12 PIÈCES

1	Croustillant	480 g
2	Crème citron allégée	300 g
3	Pulvérisation jaune	qs
4	Gel citron	140 g
5	Nuage citron menthe	140 g
2.1	Crème citron	140 g
	Zeste de citron frais	qs
	Citron frais confit	10 g
	Feuilles de menthe fraîche	qs
6	Glaçage citron	qs
	Poids total	2110 g

MONTAGE (POUR 1 PIÈCE DE 120 G)

Croustillant

Déposer 40 g de croustillant dans des cercles de 8 cm de diamètre, en faisant un trou au centre.

Crème citron allégée

Déposer 25 g de crème légère au citron sur le croustillant, puis lisser. Laisser l'ensemble se solidifier. Congeler puis démouler.

Pulvérisation jaune

Pulvériser le floccage jaune sur tout le contour.

Gel citron

Verser 12 g de gelée au citron dans un moule de 4,5 cm de diamètre et placer au congélateur. Démouler.

Nuage citron menthe

Réaliser la meringue, puis verser 8 g dans un moule en demi-sphères de Ø 6 cm. Incorporer l'insert de gelée au citron. Congeler à nouveau.

FINITION

Démouler la meringue citron et la placer sur le montage de base.

Crème au citron

Disposer 8 points de crème au citron autour de la meringue. Déposer entre chaque point des morceaux de citron confit et de citron frais, en les alternant.

DÉCORATION

Glaçage au citron

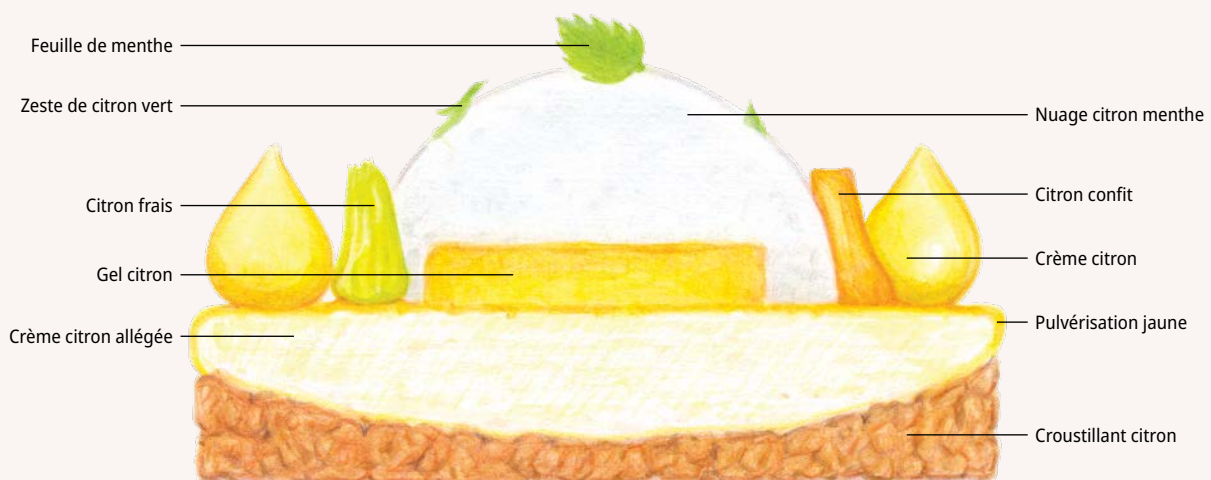
Pulvériser le glaçage au citron sur la tarte.

Terminer par une feuille de menthe et des zestes de citron vert.



CONSERVATION

1 jour à 4 °C
(conditions en boutique)







1 CROUSTILLANT

Faire fondre le chocolat et le mélanger délicatement au reste des ingrédients.

1.1 Base sablée	283 g
Éclat d'Or Valrhona 14592.....	101 g
Fleur de sel.....	1 g
Dulcey 35 % Valrhona 31870.....	155 g
Poids total.....	540 g

1.1 BASE SABLÉE

Beurre sucré.....	76 g
Sucre Muscovado dark Sosa 53543.....	64 g
Sucre cristal 600 microns.....	25,4 g
Farine T55.....	93 g
Procrunx Sosa 40413.....	12,7 g
Fleur de sel.....	1,69 g
Perles Bourbon Vanille.....	1,69 g
Œuf liquide entier.....	8,5 g
Poids total.....	283 g

Mélangez le sucre de Muscovado avec le sucre glace pour éliminer les grumeaux. Crèmez le beurre et les sucres et ajoutez les ingrédients en poudre et les perles de vanille.

Ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Faites cuire à 160 °C pendant 20 minutes et, une fois sorti du four, passez à travers la grille pour obtenir un sablée homogène.



PROCRUNX, LA POLYVALENCE ADAPTÉE À DIFFÉRENTES PÂTES

« **Procrunx** (fibre de blé) fonctionne dans les recettes avec ou sans œufs : il augmente le croustillant et permet de le maintenir plus longtemps. »

JULIEN ALVAREZ

2 CRÈME CITRON ALLÉGÉE

2.1 Crème citron	268 g
Crème UHT 35 %	132 g
Poids total.....	400 g

Aérer légèrement la crème au citron à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une crème homogène.

Foisonner la crème à moitié et mélanger délicatement le tout.

2.1 CRÈME CITRON

Eau	38,4 g
Jus de citron	246 g
Inuline à froid Sosa 50063.....	76,8 g
Sucre cristal 600 microns	115 g
Œuf entier liquide	230 g
Gelcrem chaud Sosa 48640	23 g
Opalys 33 % Valrhona 44155.....	38,4 g
Poids total.....	768 g

Blanchir les œufs avec le sucre, le Gelcrem et l'inuline à froid. Verser sur le jus de citron et l'eau, puis porter à ébullition en remuant constamment. Verser sur l'Opalys et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3 PULVÉRISATION JAUNE

Inspiration Yuzu Valrhona 19998.....	79 g
Beurre cacao Valrhona 160.....	16,4 g
Colorant jaune	4,6 g
Colorant orange.....	0,131 g
Poids total.....	100 g

Faire fondre le beurre de cacao avec la couverture Inspiration Yuzu. Ajouter les colorants et mélanger à l'aide d'un batteur électrique.



« Comparé à la recette traditionnelle, j'obtiens ici une crème à la texture plus onctueuse, plus légère et plus stable, et avec un goût de citron plus prononcé. Grâce à l'inuline, je peux réduire de 17 % la quantité de chocolat et de 5 % la quantité de sucre, ce qui permet de réduire la teneur en matières grasses et d'obtenir un goût moins sucré.

Gelcrem chaud permet d'épaissir une préparation tout en lui apportant de la brillance et de l'onctuosité, qui restent intactes même après congélation. C'est une belle découverte. »

JULIEN ALVAREZ

4 GEL CITRON

Jus de citron jaune non sucré.....	80 g
Purée poire Williams.....	80 g
Sucre cristal 600 microns.....	8 g
Gelcrem froid Sosa 48652.....	11,6 g
Poids total.....	180 g

Mélanger tous les ingrédients à froid à l'aide d'un batteur électrique. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur puis battre à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange homogène, crémeux, épais et brillant.

« Avant, je préparais cette gelée à l'agar-agar. Grâce au Gelcrem froid, j'obtiens un goût plus frais car il n'est pas nécessaire de chauffer le jus. De plus, le brillant est plus intense et je peux congeler la préparation sans aucun problème. C'est l'un de mes produits préférés. »

JULIEN ALVAREZ

« Le Gelcrem froid est un amidon modifié pré-gélatinisé qui n'a pas besoin d'être chauffé pour épaissir. Il présente par ailleurs une très haute résistance aux processus de congélation. »

OSCAR ALBIÑANA
Responsable R&D Sosa Ingredients



5 NUAGE CITRON MENTHE

Jus de citron jaune non sucré (1)	110 g
Albuwhip plein air Sosa 55028	9,3 g
Gélatine bovine 220 bloom Sosa 48655	4,6 g
Jus de citron jaune non sucré (2)	29 g
Sucre cristal 600 microns	58 g
Eau	29 g
Menthe fraîche	10 g
Poids total	240 g

Porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter les feuilles de menthe. Retirer du feu et laisser infuser pendant 20 minutes. Filtrer.

Hydrater la gélatine dans le jus de citron (2) pendant 30 minutes.

Commencer à foisonner le jus de citron (1) avec l'Albuwhip plein air à l'aide d'un batteur réglé sur vitesse moyenne. Parallèlement, porter l'infusion à ébullition jusqu'à 130 °C. Verser lentement l'infusion sur le jus de citron et l'Albuwhip plein air foisonnés, puis ajouter la gélatine et le jus de citron mélangés. Foisonner jusqu'à ce que le mélange refroidisse.



UN FOISONNEMENT AMÉLIORÉ

« L'intégration d'Albuwhip plein air dans la recette simplifie la préparation et réduit de moitié le temps de foisonnement par rapport au procédé classique de gélatine fouettée (type guimauve), qui exige un contrôle strict de la température et des temps de foisonnement très longs. »

JULIEN ALVAREZ

6 GLAÇAGE CITRON

Proglaçage Sosa 52737	5,8 g
Eau	24,3 g
Sucre cristal 600 microns	24,3 g
Sirup de glucose 40 DE Sosa 48647	30 g
Jus de citron jaune non sucré	15 g
Poids total	100 g

Mélanger tous les ingrédients à froid. Chauffer à 100 °C. Utiliser immédiatement pour la pulvérisation.



« La fluidité apportée par Proglaçage dans les applications au pulvérisateur est un véritable atout. Il permet de travailler de manière très confortable. »

JULIEN ALVAREZ



« Proglaçage est un gélifiant en poudre 100 % végétal à base d'amidon de tapioca et d'agar-agar. Il permet de réaliser des glaçages brillants, stables et faciles à préparer, offrant juste ce qu'il faut de texture épaisse et gélifiée. »

OSCAR ALBIÑANA

Responsable R&D Sosa Ingredients



GELCREM FROID

48652

Le Gelcrem froid est un amidon modifié de pomme de terre pré-gélatinisé qui épaissit à froid, sans aucune cuisson : il suffit de le mixer énergiquement dans un liquide pour obtenir une texture crémeuse et brillante. Son principal atout : il préserve toute la fraîcheur et l'intensité aromatique des jus de fruits, puisqu'il n'est pas nécessaire de chauffer. C'est ce que Julien Alvarez apprécie particulièrement dans son gel au citron : un goût plus frais, un brillant plus intense, et la possibilité de congeler la préparation sans aucune altération. Stable en milieu acide (citron, fruits rouges, passion) et résistant à la cuisson au four. C'est l'un des produits préférés du chef.



ALBUWHIP PLEIN AIR

55028

Albuwhip plein air est un blanc d'œuf en poudre haute performance, issu de poules élevées en plein air. Il se mélange à froid dans n'importe quel liquide aqueux – jus de fruit, purée, infusion – et permet de le foisonner directement : le liquide lui-même devient la meringue, ce qui concentre toute la saveur de l'ingrédient. C'est ainsi que Julien Alvarez obtient son nuage au citron et son nuage à l'abricot : des meringues qui ont le goût du fruit, pas celui du blanc d'œuf. Il foisonne plus qu'un blanc d'œuf frais et offre une stabilité supérieure, ce qui réduit de moitié le temps de foisonnement par rapport à une meringue classique à la gélatine.



LES INGRÉDIENTS CLÉS DE LA RECETTE



PROGLAÇAGE

52737

Proglaçage est un gélifiant en poudre entièrement végétal, composé d'amidon de tapioca et d'agar-agar. Il offre une alternative 100 % végétale aux pectines et aux gélatines animales pour la réalisation de glaçages. Son utilisation est simple : mélanger à froid, chauffer à 100 °C, et le glaçage est prêt – brillant, lisse et adhérent. Il s'adapte aussi bien aux glaçages fruités acides qu'aux glaçages au chocolat, et sa fluidité est particulièrement appréciée en production. Julien Alvarez souligne le confort de travail qu'il apporte : une pulvérisation régulière, et une finition professionnelle immédiate.



RECETTE PRINCIPALE

POUR 12 PIÈCES

1	Fond croustillant.....	778 g
2	Biscuit pâte à choux.....	519 g
3	Crémeux noisette	255 g
4	Praliné noisette maison 70/30.....	715 g
5	Mousse légère Praliné noisette.....	502 g
6	Glaçage Caramélia Azélia.....	1000 g
	Noisette brute.....	50 g
	Poids total.....	3819 g



CONSERVATION

2 jours à 4 °C
(conditions en boutique)

**CETTE RECETTE SE
CONGÈLE PARFAITEMENT**

MONTAGE (POUR 1 PIÈCE)

Matériel spécifique : moule à donuts Martelatto

Base

- Étaler le fond croustillant (1) sur une épaisseur de 5 mm (775 g / demi-pla-teau).
- Déposer le biscuit pâte à choux (2) par-dessus et congeler. Détailler en cercles de Ø 7 cm.

Insert de la mousse

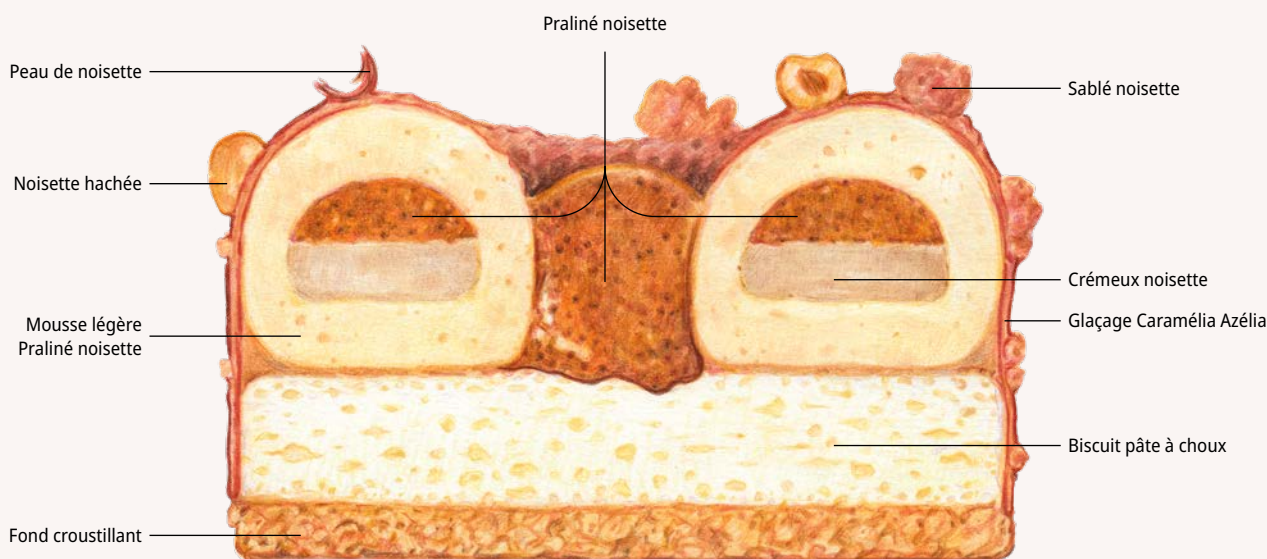
Déposer 12 g de praliné noisette (4) dans le moule à donuts. Placer au congélateur.
Déposer le crémeux noisette (3) par dessus (20 g). Placer au congélateur.
Démouler.

Mousse

Verser la mousse légère (5) dans le moule à donuts (30 g). Incorporer l'insert.
Garnir de mousse et lisser. Placer au congélateur.

FINITION

- Démouler la mousse et appliquer un peu de crème au fond pour la coller à la base biscuit/croustillant.
- Placer au congélateur.
- Piquer deux cure-dents dans la mousse, puis la plonger dans le glaçage Caramélia Azélia (6) jusqu'à son point le plus haut.
- Retirer l'excédent de glaçage et parsemer de sablé aux noisettes. Retirer les cure-dents. Appliquer le glaçage sur toute la surface à l'aide d'un pulvérisateur à pression.
- Verser le praliné noisette dans le trou au centre.
- Déposer quelques noisettes hachées et des peaux de noisettes.







1 FOND CROUSTILLANT

1.1	Sablé noisette	400 g
4	Praliné noisette maison 70/30	75 g
	Pâte de noisette grillée	75 g
	Praliné Noisette 60 %	
	Caramélisé Valrhona 2258	200 g
	Fleur de sel	2,5 g
	Huile de coco désodorisée Sosa 43295	25 g
	Poids total	778 g

Faire fondre l'huile de coco, y ajouter la pâte de noisette et le praliné (4) jusqu'à obtention d'une émulsion homogène, puis mélanger délicatement avec le sablé.

1.1 SABLÉ NOISETTE

Sucre cassonade roux	190 g
Farine biscuitière T55	170 g
Poudre d'amande Sosa 41409	95 g
Noisette brute en poudre	95 g
Fleur de sel	3,5 g
Eau	30 g
Huile de coco désodorisée Sosa 43295	155 g
Procrunx Sosa 40413	18 g
Poids total	756 g

Mélanger le sucre avec le reste des ingrédients en poudre. Mélanger l'huile de coco chauffée à 30 °C avec l'eau. Ajouter le mélange d'ingrédients en poudre et mélanger à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Cuire au four à 160 °C pendant 20 minutes. À la sortie du four, émietter sur un tamis à grosse maille afin d'obtenir des morceaux de biscuit de même taille.

2 BISCUIT PÂTE À CHOUX

Beurre doux	45 g
Lait entier UHT	35 g
Farine biscuitière T55	45 g
Farine T45	30 g
Œuf entier liquide	90 g
Jaune d'œuf liquide pasteurisé	75 g
Albuwhip plein air Sosa 55028	13 g
Sucre cristal 600 microns	55 g
Eau	130 g
Flaxfiber Sosa 42151	1 g
Poids total	519 g

Préparer une pâte à choux avec le beurre, le lait, les farines, l'œuf et le jaune d'œuf.

Dans un récipient séparé, hydrater l'Albuwhip plein air et le Flaxfiber avec l'eau, puis foisonner jusqu'à obtention d'une meringue lisse. Incorporer délicatement la meringue à la pâte à choux. Préparer une base avec une partie de la meringue, bien mélanger et ajouter progressivement le reste.

Étaler sur une plaque. Faire cuire à 170 °C pendant 9 à 11 minutes.



AMÉLIORATION DE LA STABILITÉ DES MERINGUES GRÂCE À FLAXFIBER

Le mélange d'Albuwhip plein air et de Flaxfiber permet d'obtenir une meringue plus stable. De plus, après cuisson, le biscuit est plus malléable et sa découpe est plus nette.

JULIEN ALVAREZ

3 CRÉMEUX NOISETTE

Sucre Muscovado dark Sosa 53543.....	20 g
Inuline à froid Sosa 50063.....	4 g
Pectine Acid Free Sosa 41543.....	1 g
Boisson végétale à base d'amande.....	115 g
Pâte de noisette grillée.....	115 g
Flaxfiber Sosa 42151.....	0,75 g
Poids total.....	255 g

Mélanger le sucre, l'inuline à froid et la pectine. Chauffer la boisson végétale à base d'amande et la pâte de noisette à 30 °C, puis ajouter le mélange de sucre. Porter à ébullition. Ajouter le Flaxfiber et mixer le tout.

4 PRALINÉ NOISETTE MAISON 70/30

Noisette Romaine décortiquée 13/15.....	500 g
Sucre cristal 600 microns.....	215 g
Poids total.....	715 g

Torréfier les noisettes pendant 15 minutes à 150 °C. Préparer un caramel à sec et le verser sur les noisettes. Laisser refroidir. Mélanger jusqu'à obtention d'un praliné liquide.



« Dans cette recette, j'ai voulu éviter d'utiliser des œufs et des produits laitiers afin de rehausser la saveur des fruits secs. Grâce à l'association de pectine et de fibres, j'ai obtenu une texture à la fois très crémeuse et très légère. »

JULIEN ALVAREZ



« Nous avons remplacé l'œuf (aux propriétés épaississantes, émulsifiantes et coagulantes) par de la Pectine Acid Free, qui n'a pas besoin d'un milieu acide pour gélifier, et par du Flaxfiber, qui émulsionne et stabilise le mélange.

L'inuline à froid permet de réduire la quantité de sucre dans la recette et apporte également de l'onctuosité. »

OSCAR ALBIÑANA

Responsable R&D Sosa Ingredients



5 MOUSSE LÉGÈRE PRALINÉ NOISETTE

Eau.....	135 g
5.1 Masse gélatine	30 g
4 Praliné noisette maison 70/30	160 g
Flaxfiber Sosa 42151.....	1,75 g
Crème UHT 35 %.....	100 g
Blanc d'œuf frais liquide.....	50 g
Oligofruct Sosa 41551.....	25 g
Poids total.....	502 g

Mélanger l'eau et la gélatine fondue. Chauffer à 50 °C. Ajouter le praliné noisette et le Flaxfiber, puis émulsionner. Parallèlement, foisonner délicatement la crème. Préparer la meringue : foisonner les blancs d'œufs pendant 4 minutes à vitesse moyenne. Ajouter l'Oligofruct et continuer à foisonner pendant encore 6 minutes. Préparer le mélange : ajouter la moitié de la crème fouettée à la base pralinée portée à 45 °C. Incorporer la moitié de la meringue et mélanger délicatement. Terminer le mélange avec le reste de crème et la meringue.

5.1 MASSE GÉLATINE

Gélatine bovine 220 bloom Sosa 48655.....	8,3 g
Eau.....	50 g
Poids total.....	58 g

Mélanger les deux produits à froid et laisser reposer pendant au moins 30 minutes.

6 GLAÇAGE CARAMÉLIA AZÉLIA

Couverture 35 % Azélia Valrhona 11603.....	430 g
Couverture 36 % Caramélia Valrhona 7098.....	430 g
Beurre cacao Valrhona 160.....	43 g
Huile de pépins de raisin.....	87 g
Poids total.....	1000 g

Faire fondre les couvertures et le beurre à 40 °C. Émulsionner avec l'huile. Peut être utilisé pour l'enrobage et la pulvérisation.



« J'ai choisi le Flaxfiber pour donner à la mousse plus de stabilité. J'ai aussi opté pour l'Oligofruct, qui remplace une partie du sucre : cela permet de réduire le sucre tout en apportant des fibres à la recette — un double bénéfice qui rend la création plus équilibrée. »

JULIEN ALVAREZ

PECTINE ACID FREE

41543

La Pectine Acid Free est une pectine d'origine végétale qui gélifie sans avoir besoin d'un milieu acide, contrairement aux pectines classiques. C'est ce qui la rend particulièrement intéressante pour travailler avec des ingrédients peu acides comme les fruits secs, les laits végétaux ou le chocolat – là où les pectines traditionnelles ne fonctionnent tout simplement pas. Julien Alvarez l'utilise dans son crémeux noisette du Paris-Brest pour remplacer l'œuf dans son rôle gélifiant, en association avec le Flaxfiber. Le résultat : une texture à la fois ferme et fondante, sans œufs ni produits laitiers, qui met en valeur la pureté du goût noisette. Dosage : 0,5 à 2 %. Elle ouvre la voie à des recettes vegan qui gardent la texture des classiques.



FLAXFIBER

42151

Flaxfiber est une fibre de lin concentrée (plus de 76 % de fibres), 100 % d'origine végétale. Elle s'étiquette comme fibre et n'est pas considérée comme un additif. Neutre en goût et en couleur, elle cumule trois fonctions : épaississant, stabilisateur et émulsifiant – le tout à très faible dosage. Elle permet de remplacer les propriétés liantes de l'œuf dans des recettes allégées ou vegan. Julien Alvarez l'utilise dans trois sous-recettes de son Paris-Brest : dans le crémeux noisette pour émulsionner le mélange sans œuf, dans la mousse pralinée pour la stabiliser sans altérer le goût noisette, et dans le biscuit pâte à choux pour obtenir une meringue plus stable et une découpe plus nette après cuisson. Micro-doses, maxi-effet.



HUILE DE COCO DÉSODORISÉE

43295

L'huile de coco désodorisée est une huile de coco raffinée dont l'arôme de coco a été entièrement retiré : aucun goût ni odeur résiduelle. 100 % végétale, elle est solide en dessous de 20 °C et fond entre 20 et 32 °C, ce qui lui donne un comportement proche du beurre. C'est ce qui en fait un substitut idéal dans les pâtes sablées et les fonds croustillants vegan. Julien Alvarez l'utilise dans les trois bases sablées de ce livret (Tarte au citron, Paris-Brest) pour obtenir un croustillant comparable à celui d'un sablé au beurre, sans produits laitiers. Compatible avec la cuisson au four à haute température.



LES INGRÉDIENTS CLÉS DE LA RECETTE



RECETTE PRINCIPALE

POUR 20 UNITÉS

1	Brioche vegan noisette	1000 g
2	Crème "catalane"	500 g
3	Compotée d'abricots	500 g
4	Nuage abricot	1000 g
5	Nappage passion	100 g
	Poids total	4100 g

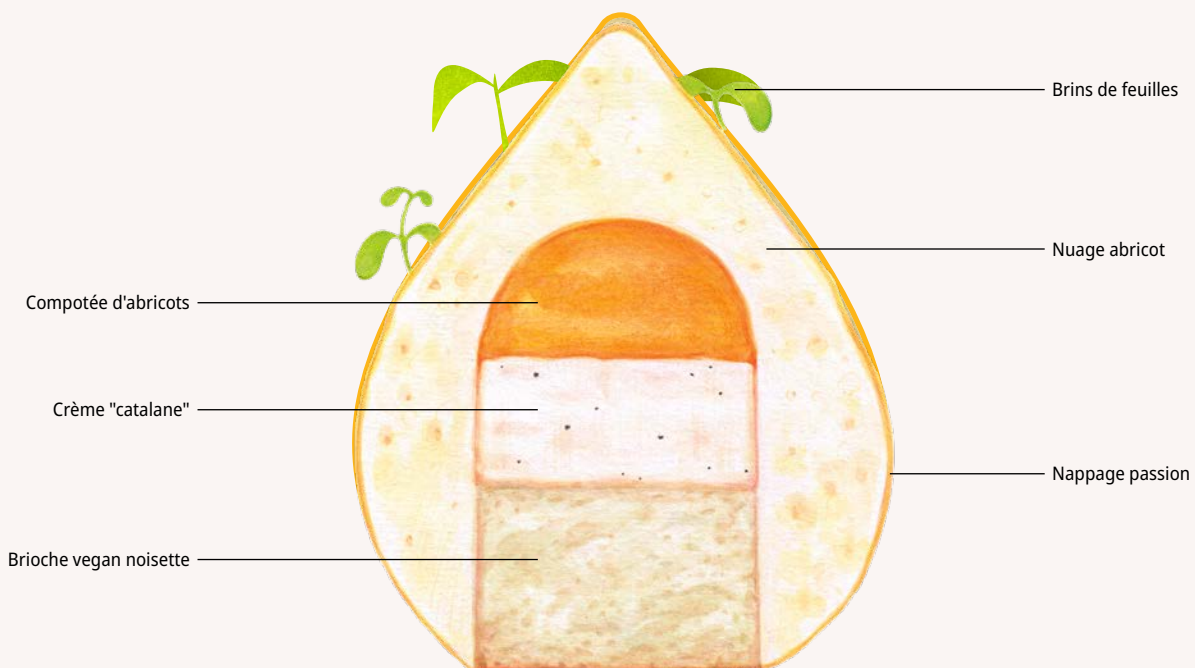
MONTAGE (POUR 1 PIÈCE)

Brioche

- Détailler 30 g par unité, façonner et laisser lever dans des moules de 55 mm de diamètre pendant 1h30 à 24 °C.
- Faire cuire à 180 °C pendant 10 minutes.
- Couper la brioche aux deux tiers, retirer la partie supérieure.
- Verser 30 g de crème catalane sur la base de brioche.

Garniture à l'abricot

- Chauffer légèrement la compote et la déposer dans des moules en demi-sphères de 6 cm (20 g par unité). Congeler puis démouler.
- Déposer la garniture d'une demi-sphère congelée sur la crème catalane.
- Placer le tout au congélateur.
- Piquer avec la pointe d'un couteau et plonger l'ensemble brioche/crème/compote dans le nuage abricot pour créer une forme de goutte d'eau. Placer le tout au congélateur.
- Napper de glaçage passion et décorer de 2 brins de feuilles.





1 BRIOCHE VEGAN NOISETTE

1.1 Levain brioche	320 g
Farine T45	264 g
Sucre cristal 600 microns	74 g
Sel fin	9,5 g
Natur Emul Sosa 48645	5,3 g
Glucose en poudre 33 DE Sosa 50053	14,8 g
Fructose	14,8 g
Eau (1)	184 g
Levure fraîche	37 g
Huile de noisette	22,8 g
Pâte de noisette	22,8 g
Eau (2)	35 g
Poids total	1000 g

Mélanger tous les ingrédients sauf la pâte de noisette et l'eau (1), et pétrir pendant 15 minutes. Après obtention d'une texture lisse, ajouter la pâte de noisette. Continuer à pétrir jusqu'à obtention d'une texture lisse. Vaporiser d'eau (2) et laisser fermenter pendant 1h30 à 24 °C maximum.



« J'ai retiré le jaune d'œuf afin d'obtenir un goût de noisette plus pur. Le Natur Emul est une fibre d'agrumes : c'est un émulsifiant parfait pour remplacer le jaune d'œuf dans cette préparation. »

JULIEN ALVAREZ

1.1 LEVAIN BRIOCHE

Eau	120 g
Farine T45	195 g
Levure fraîche	1,58 g
Poids total	316 g

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laisser fermenter pendant 12 heures à 4 °C.



« Le Gelcrem chaud m'offre une bonne solution lorsque j'ai besoin de congeler une crème pour l'utiliser ensuite comme insert. Il permet de préserver la texture après congélation. De plus, je souhaitais ajouter de l'inuline à cette recette afin de réduire la teneur en sucre et d'augmenter l'onctuosité. »

JULIEN ALVAREZ

2 CRÈME "CATALANE"

Boisson végétale à base d'amande (1).....	290 g
Poudre d'amande.....	30 g
Sucre cristal 600 microns.....	22 g
Inuline à chaud Sosa 48692	30 g
Gelcrem chaud Sosa 48640	45 g
Gousse vanille bourbon.....	6 g
Zeste de citron jaune.....	6 g
Bâton cannelle.....	6 g
Boisson végétale à base d'amande (2).....	75 g
Poids total	500 g

Chauffer la boisson végétale à base d'amande (1) jusqu'à ébullition, puis ajouter la vanille, la cannelle et le zeste de citron. Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes.

Filtrer et peser l'infusion obtenue. Ajouter progressivement de la boisson végétale à base d'amande jusqu'à atteindre le poids initial. Mélanger le sucre, l'inuline à chaud et le Gelcrem chaud, puis les incorporer en pluie à l'infusion, tout en foisonnant au batteur. Porter à ébullition en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la purée d'amandes. Retirer du feu et foisonner au batteur électrique jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. Laisser reposer toute une nuit dans un endroit frais à 4 °C. Une fois refroidi, ajouter la boisson végétale à base d'amande (2) et bien mélanger.

3 COMPOTÉE D'ABRICOTS

Abricots.....	270 g
Sirup de glucose 40 DE Sosa 48647	30 g
Sucre cristal 600 microns.....	40 g
Purée de mangue.....	35 g
Purée abricot.....	108 g
Sucre cristal.....	12 g
Pectine Fruit NH Sosa 48667	4 g
Jus de citron jaune non sucré.....	13 g
Poids total	500 g

Placer les abricots au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient à moitié congelés (pour mieux conserver le jus), puis les découper en tranches de 0,5 cm de large. Chauffer le sirop de glucose et le sucre jusqu'à caramélisation (aux alentours de 170 °C).

Dégeler avec les purées de mangue et d'abricot préalablement chauffées. Mélanger le sucre et la pectine. Les ajouter progressivement au mélange précédent, tout en foisonnant au batteur. Porter à ébullition en remuant constamment. Ajouter les abricots tranchés et le jus de citron. Porter à nouveau à ébullition pendant quelques secondes. Retirer du feu et laisser reposer à couvert.

4 NUAGE ABRICOT

Purée abricot.....	380 g
Purée mangue.....	53 g
Purée passion.....	26,7 g
Albuwhip plein air Sosa 55028	39 g
Gélatine bovine 220 bloom Sosa 48655	19,4 g
Jus de citron jaune non sucré.....	121 g
Sucre cristal.....	243 g
Eau.....	121 g
Poids total	1000 g

Mélanger les purées de fruits avec l'Albuwhip plein air jusqu'à obtention d'une meringue ferme. Hydrater la gélatine dans le jus de citron. Faire cuire le sucre et l'eau à 130 °C. Ajouter la gélatine hydratée et verser le mélange sur la meringue, pour réaliser une meringue italienne.

5 NAPPAGE PASSION

Proglaçage Sosa 52737	12 g
Eau.....	50 g
Sucre.....	50 g
Sirup de glucose 40 DE Sosa 48647	60 g
Purée passion.....	30 g
Solution acide.....	1 g
Poids total	203 g

Mélanger tous les ingrédients et chauffer à 100 °C. Laisser refroidir à 80 °C et pulvériser.



NATUR EMUL

48645

Natur Emul est un émulsifiant naturel en poudre, fabriqué à partir de fibre d'agrumes. 100 % d'origine végétale, il se disperse aussi bien dans l'eau que dans les matières grasses, à froid comme à chaud. Il permet de remplacer le jaune d'œuf dans son rôle d'émulsifiant : pâtes levées, crèmes, ganaches et émulsions vegan. Julien Alvarez l'utilise dans sa brioche vegan noisette pour obtenir une levée normale et un moelleux intact, sans aucun œuf. L'avantage supplémentaire : en retirant le jaune d'œuf, on libère le goût de l'ingrédient principal – ici, un goût de noisette plus pur et plus franc.

Dosage : 0,5 à 3 %.



INULINE À CHAUD

48692

L'inuline à chaud est une fibre soluble extraite de la racine de chicorée. Elle s'étiquette comme fibre et n'est pas considérée comme un additif. Sa différence clé : elle n'a aucun pouvoir sucrant, ce qui permet de réduire le sucre dans une recette. Elle apporte de l'onctuosité et du volume aux crèmes cuites et aux appareils chauffés, tout en réduisant la teneur en matières grasses. Julien Alvarez l'utilise dans sa crème catalane pour obtenir une texture crémeuse et enveloppante avec moins de sucre. Stable après congélation : idéale pour préparer des crèmes-inserts à l'avance.



PROGLAÇAGE

52737

Proglaçage est un gélifiant en poudre entièrement végétal, composé d'amidon de tapioca et d'agar-agar. Il offre une alternative 100 % végétale aux pectines et aux gélatines animales pour la réalisation de glaçages. Son utilisation est simple : mélanger à froid, chauffer à 100 °C, et le glaçage est prêt – brillant, lisse et adhérent. Il s'adapte aussi bien aux glaçages fruités acides qu'aux glaçages au chocolat, et sa fluidité est particulièrement appréciée en production. Julien Alvarez souligne le confort de travail qu'il apporte : une pulvérisation régulière, et une finition professionnelle immédiate.



LES INGRÉDIENTS CLÉS DE LA RECETTE







**Ingredients to
reimagine gastronomy**


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

Service client Valrhona

315 Allée du Bergeron, 26600 MERCUROL VEAUNES

Tel : 04 75 09 26 38 - Mail : scvalrhona@valrhona.fr

www.valrhona-selection.fr