

C A R N E T D E R E C E T T E S



Gourmandises de **Pâques**

LES FRUITS
DANS TOUS LEURS ÉTATS



Le goût d'aller plus loin



Le chocolat, nouveau remède anti morosité ?

Malgré la pandémie de Covid, les ventes de chocolats chez les artisans ont progressées de 10% sur 2020 et 2021.

La tendance se pérennise, et l'envie des consommateurs de se tourner vers de la "nourriture plaisir réconfortante" profite aux produits de confiserie et chocolats.

Pâques représente la seconde période de vente pour cette catégorie de produits, juste après Noël.



88%

des **consommateurs** recherchent des **desserts** et **confiseries** gourmandes et de qualité pour pallier l'incertitude émotionnelle de la pandémie.



10%

de **ventes** supplémentaires depuis le début de la pandémie, et une projection de **+2% en 2022**



900g

de **chocolat** est la quantité que consomme chaque Français à Pâques ; juste derrière l'Allemagne, la Belgique, la Suisse et la Grande-Bretagne.



Des chefs d'exception vous proposent bonbons en chocolat et desserts de Pâques



Marike **VAN BEURDEN**

Chef Ambassadeur RAVIFRUIT,
Consultante internationale pâtisserie et chocolat.



Christophe **NIEL**

Chef consultant RAVIFRUIT,
Professeur de pâtisserie au lycée Escoffier à Cagnes-sur-Mer.



Jean-François **DEVINEAU**

Responsable technique pâtissier-glacier RAVIFRUIT.



RECETTE POUR 2 MOULES RIGA-B

B

ONBON CHOCOLAT
FRAISE & POIVRE
SICHUANRecette originale de
Marika VAN BEURDEN

INFUSION FRAISE & POIVRE SICHUAN

PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	500
POIVRE SICHUAN	25

Faire chauffer la purée jusqu'à 80°C et ajouter le poivre de Sichuan.
Couvrir et laisser infuser 2 heures.
Filtrer.

GELÉE FRAISE & POIVRE SICHUAN

INFUSION FRAISE & POIVRE SICHUAN	350
SUCRE	150
PECTINE JAUNE	3,5
SUCRE	45

Dans une casserole, mélanger la purée infusée avec les 150g de sucre et chauffer jusqu'à 40°C.
Mélanger la pectine avec les 45g de sucre et ajouter au mélange précédent petit à petit.
Cuire jusqu'à 105°C.
Laisser refroidir jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
Garnir les moules avec une poche à douille.

GANACHE FRAISE FRAMBOISE

PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	100
PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	50
SIROP DE GLUCOSE	60
SORBITOL PONDRE	35
DEXTROSE PONDRE	60
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR	200
BEURRE	100

Faire chauffer les purées avec le glucose, dextrose et sorbitol.
Verser sur le chocolat et mixer avec le beurre jusqu'à obtention d'une ganache lisse.
Précristalliser la ganache à 28°C.
Avec une poche à douille, remplir les cavités du moule, par-dessus la gelée.
Idéalement laisser reposer une nuit avant de refermer avec la couverture chocolat.

DÉCOR

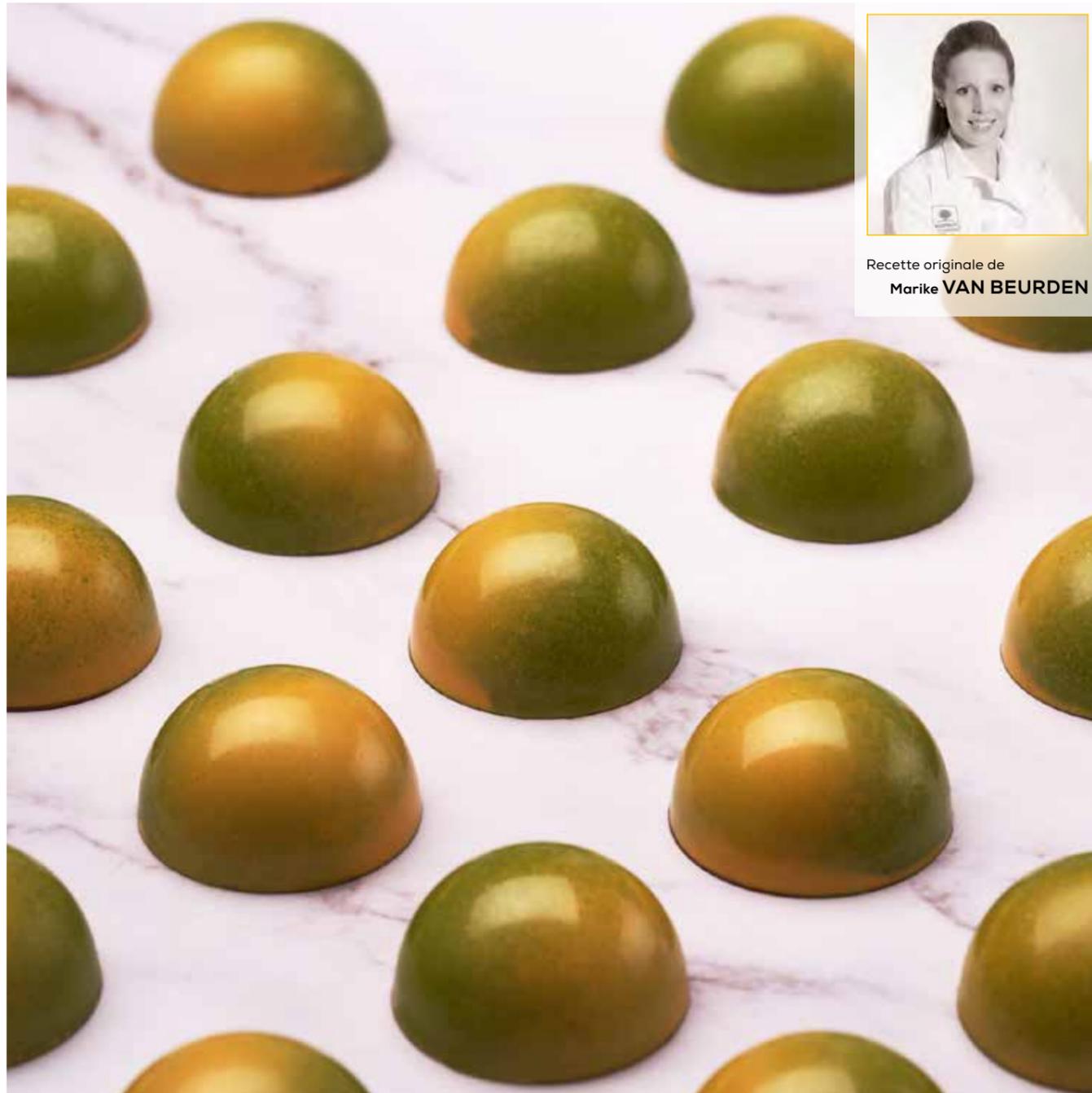
Beurre de cacao rouge.
Beurre de cacao rose et argent.
Enrober les bonbons avec la couverture.

Note : tous les beurres de cacao sont tempérés à 28°C.



RECETTE POUR 3 MOULES SILIKOMART
SEMISFERA 01

B

ONBON CHOCOLAT
**BERGAMOTE
& CARMEL**Recette originale de
Marika VAN BEURDEN**CARMEL BERGAMOTE**

PURÉE BERGAMOTE RAVIFRUIT	100
GLUCOSE	40
SUCRE	150
SEL	3.5
BEURRE	25
COUVERTURE CHOCOLAT AU LAIT	100

Faire un caramel avec le glucose et le sucre jusqu'à 185°C.
Déglacer le caramel avec la purée de bergamote RAVIFRUIT préalablement chauffée, et cuire le tout jusqu'à 105°C.
Verser sur la couverture chocolat au lait et mixer le tout avec le beurre et le sel.
Réserver jusqu'à ce que la température tombe à 25°C.
A l'aide d'une poche à douille, remplir chaque cavité du moule d'environ 2g de préparation pour former la coque.

GANACHE BERGAMOTE

PURÉE BERGAMOTE RAVIFRUIT	240
GLUCOSE	30
SORBITOL	30
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR	130
COUVERTURE CHOCOLAT AU LAIT	90
BEURRE	70

Faire chauffer les 3 premiers ingrédients jusqu'à 70°C.
Verser sur les chocolats et mixer jusqu'à l'obtention d'une ganache onctueuse.
Précristalliser la ganache à 26°C.
Ajouter le beurre.
À l'aide d'une poche à douille, remplir les coques caramel bergamote avec la ganache bergamote, jusqu'en haut du moule.
Idéalement, réserver une nuit avant de refermer les coques avec une fine couche de chocolat.

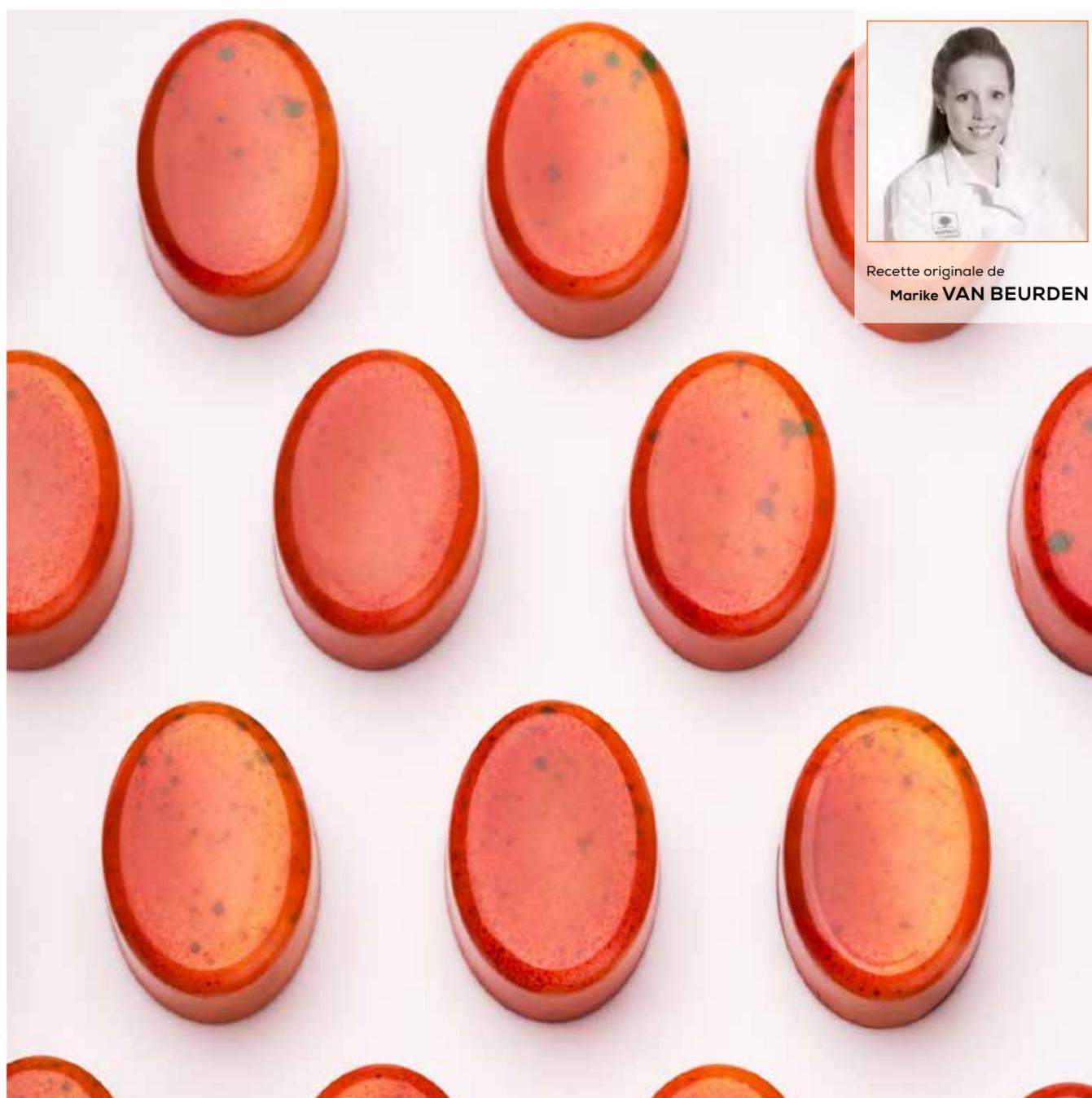
DÉCOR

Pulvériser les coques de beurre de cacao jaune (colorant) sur un côté uniquement.
Pulvériser les coques de beurre de cacao vert (colorant) sur l'autre côté.

Note : tous les beurres de cacao sont tempérés à 28°C.



BONBON CHOCOLAT ABRICOT, PASSION & CARDAMOME



Recette originale de
Marike VAN BEURDEN

PURÉE D'ABRICOT ET PASSION INFUSÉE À LA CARDAMOME

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	1000
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	250
CARDAMOME VERTE	30

Chauffer les purées jusqu'à 80°C.
Ajouter les gousses de cardamome préalablement écrasées.
Laisser infuser 3 heures. Filtrer.

PÂTE DE FRUIT ABRICOT

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	250
SUCRE	200
SIROP DE GLUCOSE	38
PECTINE JAUNE	6
SUCRE	85
ACIDE CITRIQUE	3,5
EAU	3,5

Mélanger la pectine avec le sucre (85g).
Mélanger l'acide citrique avec l'eau et chauffer jusqu'à dissolution de l'acide.
Dans une casserole, mettre la purée d'abricot, le sucre (200g) et le sirop de glucose. Chauffer jusqu'à 40°C.
Petit à petit ajouter la préparation sucre/pectine. Cuire jusqu'à 103°C ou 73B.
Ajouter l'acide citrique. Laisser refroidir. Mixer.
À l'aide d'une poche à douille, remplir les moules de pâte de fruit.

GANACHE ABRICOT, PASSION ET CARDAMOME

PURÉE INFUSÉE ABRICOT, PASSION ET CARDAMOME	225
DEXTROSE	50
TRIMOLINE	40
SIROP DE GLUCOSE	15
COUVERTURE CHOCOLAT AU LAIT	370

Chauffer la purée infusée avec la dextrose, trimoline et glucose jusqu'à 80°C.
Verser sur le chocolat et mélanger.
Précristalliser la ganache à 28°C et à l'aide d'une poche à douille, remplir les moules par-dessus la pâte de fruit abricot.
Idéalement, réserver une nuit avant de refermer les coques avec une fine couche de chocolat au lait.

DÉCOR

Pulvériser du beurre de cacao vert.
Pulvériser un beurre de cacao orange et quelques petits points de beurre de cacao rouge.

Note : tous les beurres de cacao sont tempérés à 28°C.

RECETTE POUR 3 MOULES
CHOCOLATE WORLD 1867

B

ONBON CHOCOLAT
KALAMANSI

GUIMAUVE KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	300
GÉLATINE	39
SUCRE INVERTI	180

Hydrater la gélatine dans la purée pendant minimum 15 minutes.
Placer dans un batteur avec le sucre inverti. Réserver.

EAU	135
SUCRE	290
SUCRE INVERTI	105

Faire chauffer l'eau, le sucre et le sucre inverti jusqu'à 110°C.
Verser sur le premier mélange purée/gélatine/sucre inverti.
Mixer le tout à vitesse moyenne avec le fouet pour incorporer de l'air à la meringue.
Laisser refroidir à 28°C.
À l'aide d'une poche à douille, déposer la préparation guimauve Kalamansi dans les moules.

GANACHE ORANGE ET KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	240
ZESTES D'ORANGE RAVIFRUIT	60
GLUCOSE	30
SORBITOL	30
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR	160
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	170
BEURRE	70

Chauffer les 4 premiers ingrédients ensemble jusqu'à ébullition.
Verser sur les chocolats de couverture et mixer jusqu'à obtention d'une ganache onctueuse.
Ajouter le beurre et mélanger.
Précristalliser la ganache à 28°C.
À l'aide d'une poche à douille, recouvrir la guimauve kalamansi avec la ganache kalamansi et orange, jusqu'en haut du moule.
Idéalement, réserver une nuit avant de refermer les coques avec une fine couche de chocolat au lait.

Recette originale de
Marika VAN BEURDEN

DÉCOR

Pulvériser un côté des coques de couverture chocolat (50% beurre de cacao, 50% chocolat noir).
Pulvériser l'autre moitié de beurre de cacao orange (colorant).
Terminer avec une touche de pulvérisation de beurre de cacao blanc (colorant) sur les deux côtés.

Note : tous les beurres de cacao sont tempérés à 28°C.





RECETTE POUR UN CADRE 60X40 CM



ARRE CHOCOLAT LAIT KALAMANSI



Recette originale de
Jean-François DEVINEAU

GANACHE CHOCOLAT LAIT KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	350
SORBITOL CRISTALLISÉ	60
COUVERTURE LACTÉE 40%	1300
SUCRE INVERTI	50
SIROP DE GLUCOSE (DE60 DE PRÉFÉRENCE)	110
BEURRE PASTEURISÉ À 84%	150

Dans la purée de kalamansi RAVIFRUIT chauffée à 30-32°C faire fondre le sorbitol.
Dans un cutter placer le chocolat à 32-34°C.
Ajouter la purée de kalamansi et les autres ingrédients.
Laisser tourner environs 30 secondes.
Couler entre 30-32°C maxi.

GELÉE DE KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	150
PURÉE POIRE RAVIFRUIT	550
GLUCOSE ATOMISÉ	150
SUCRE	150
PECTINE NH	20

Chauffer les purées RAVIFRUIT à 40°C et ajouter le glucose atomisé.
A 50°C ajouter le mélange sucre et pectine NH.
Cuire jusqu'à ébullition.
Couler aussitôt.

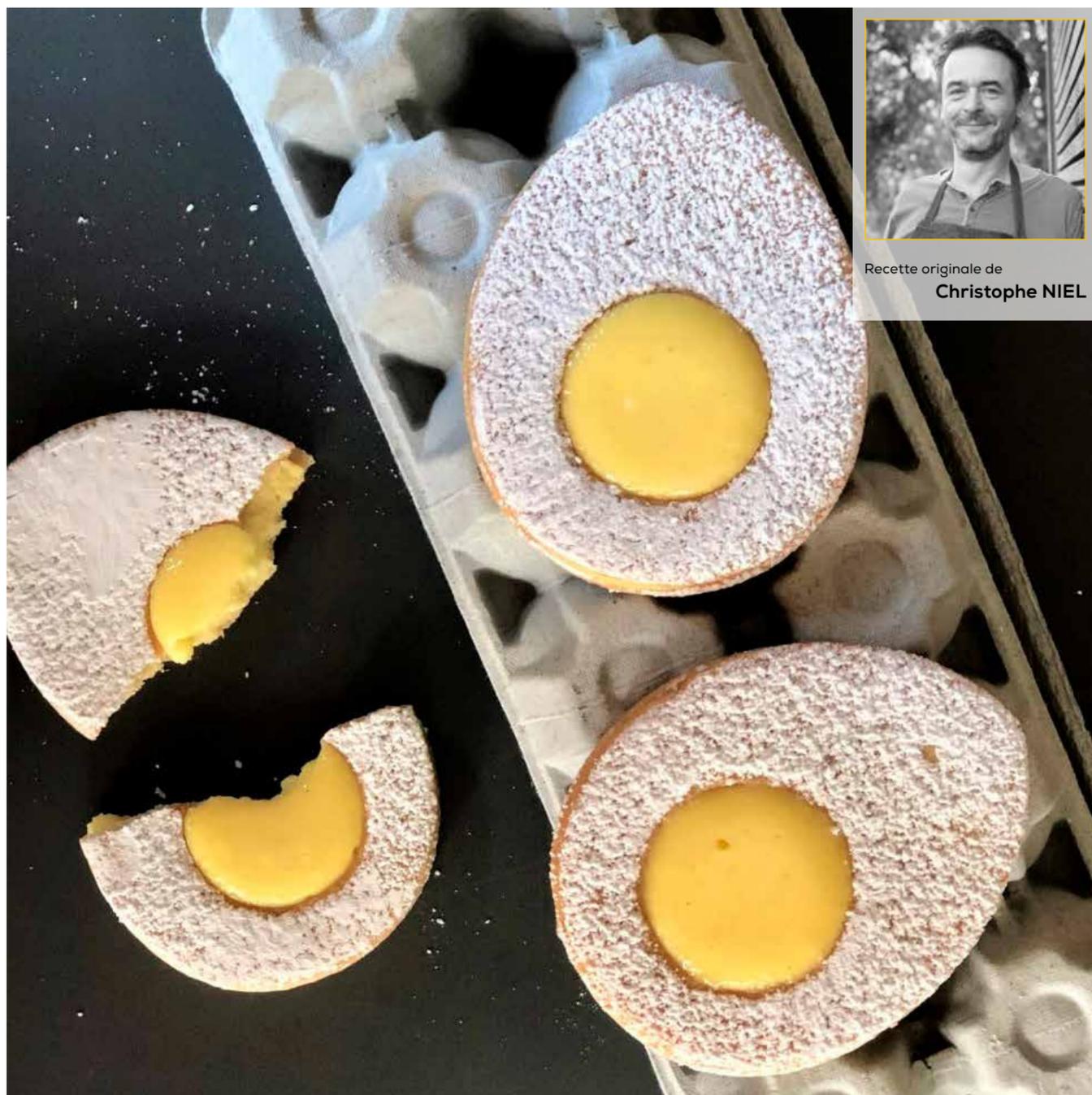
MONTAGE ET FINITION

Couler la gelée de kalamansi sur une fine couche de pâte d'amande 50%.
Laisser refroidir et durcir avant de couler la ganache.
Stocker à 17°C pendant 24 heures.
Chabloner à la couverture lactée chaque face avant de détailler à la guitare et enrober.

Q

QUOI DE N'ŒUF DOCTEUR ?

SABLÉS CITRON - YUZU



Recette originale de
Christophe NIEL



RECETTE POUR 10 SABLÉS CITRON YUZU
DE 10 X 8 CM

PÂTE SABLÉE

BEURRE	300
FARINE	450
SUCRE GLACE	180
POUDRE NOISETTE	150
ŒUFS	40

Sabler doucement tous les ingrédients sauf l'œuf.
Ajouter les œufs – pétrir à peine – finir en frasant sur le tour.
Étaler à 3 mm entre 2 feuilles sulfurisées - Reposer 1 heure au froid.
Détailler des "œufs" à l'aide d'un emporte pièce. 10 pleins + 10 évidés (Ø 4 cm).
Mettre 1 heure au froid - Cuire à 150°C jusqu'à coloration.

CRÉMEUX CITRON YUZU (20 à 25g /œuf sablé)

PURÉE CITRON RAVIFRUIT	63
PURÉE YUZU RAVIFRUIT	27
SUCRE SEMOULE	62
ŒUFS ENTIERS	62
GÉLATINE	1
BEURRE POMMADE	90

Prélever 10 g de jus de citron pour hydrater la gélatine.
Bouillir les 2 purées avec la moitié du sucre.
Blanchir les œufs et le reste du sucre – Verser dans les purées.
Cuire le tout jusqu'à ébullition.
Finir avec la masse gélatine - Refroidir à 38°C.
Incorporer le beurre pommade en mixant - Réserver 12 heure à +4°C.

MONTAGE ET FINITION

Cuire les sablés à four moyen pour les rendre bien friables – Refroidir.
Garnir à la poche la crème citron yuzu.
Saupoudrer les moitiés évidées de sucre glace.
Déposer les sablés sur la crème citron yuzu qui fera ressortir le "jaune" de votre œuf.



COURONNE DE PÂQUES

BRIOCHE MANDARINE - BERGAMOTE

Inspiré de la Rosca de Pascua, gâteau traditionnel Argentin pour les fêtes de Pâques



Recette originale de
Christophe NIEL



RECETTE POUR 2 BRIOCHES DE 8 PERSONNES

PÂTE À BRIOCHE

FARINE GRUAU	400
SUCRE	55
SUCRE INVERTI	8
SEL	8
LEVURE	16
ŒUFS	200
EAU FLEUR D'ORANGER	60
BEURRE	200

Dans la cuve, mettre tous les ingrédients sauf le beurre. Fraser en 1^{ère} 2 à 3 minutes. Pétrir à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Ajouter le beurre tapé froid petit à petit. Pétrir de nouveau et attendre que la pâte se redécalle de la cuve. La pâte doit être bien lisse. Couvrir la cuve avec un linge et laisser pousser à température ambiante 30 minutes à 1 heure. Quand la pâte a doublé de volume, dégazer, aplatir, la couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, la rompre une 2^{ème} fois et la travailler aussitôt, bien froide. Détailler la pâte à 400 g et diviser chaque pâton en 8 petites boules.



CRÉMEUX PLEIN FRUIT MANDARINE BERGAMOTE

PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	210
PURÉE BERGAMOTE RAVIFRUIT	50
JAUNES D'ŒUFS	36
SUCRE	40
BEURRE POMMADE	56
PECTINE NH	6

Chauffer les deux purées RAVIFRUIT et les jaunes. À 45°C, ajouter le mélange sucre et pectine en fouettant. Cuire le tout à 85°C - Refroidir entre 35 et 40°C. Ajouter le beurre pomme en mixant bien. Réserver au froid.

CRUMBLE

BEURRE	30
FARINE	45
CASSONADE	45

Mélanger tous les ingrédients à la feuille - Émietter sur plaque. Mettre au froid. Parsemer sur la brioche dorée au moment d'enfourner.

MONTAGE ET FINITION

Façonner chaque boule de brioche bien serrée - Les disposer en couronne Ø 16 cm.
Pousse : mettre à l'étuve à 26-27°C (environ 1 heure 30).
Dorer avant de mettre au four et répartir des miettes de crumble cru.
Four : cuire 20 minutes à 155°C - Refroidir.
Garnir : retourner la couronne et garnir chaque boule de crèmeux mandarine bergamote.
Finition : saupoudrer légèrement de sucre glace et déposer une mandarine confite qui symbolisera l'œuf de la "Rosca de Pascua" traditionnelle.



ASSATA FRAISE FLEUR D'ORANGER

Inspiré de la Cassata Siciliana, gâteau traditionnel Italien pour les fêtes de Pâques



Recette originale de
Christophe NIEL



RECETTE POUR DEUX ENTREMETS
Ø 18CM - HAUTEUR 4,5 CM

GÉNOISE

ŒUFS	250
SUCRE	140
SUCRE INVERTI	16
FARINE	150

Chauffer à 50°C les œufs et les sucres au bain marie.
Monter au batteur jusqu'à refroidissement.
Ajouter à l'écumoire la farine tamisée - Verser dans les cercles beurrés et farinés.
Cuire aussitôt à 180°C 20 à 25 minutes - Refroidir.
Couper en deux couches égales.



CONFIT DE FRAISE (200g / entremets)

PURÉE FRAISE RAVIFRUIT	190
FRAISE IQF RAVIFRUIT	190
GLUCOSE ATOMISÉ	60
SUCRE	60
PECTINE NH	6.7
JUS DE CITRON VERT	5

Chauffer la purée de fraise et les fruits IQF RAVIFRUIT.
À 40°C, incorporer le glucose atomisé et fouetter.
À 50°C, incorporer le mélange de sucre et de pectine NH tout en fouettant.
Bouillir le tout 1 minute puis ajouter le jus de citron.
Couler à 1 cm d'épaisseur - Faire prendre au froid.
Couper des cubes de 1 cm de côté - Réserver.
Dans le reste, détailler des disques de 2 mm d'épaisseur pour le décor.

CREME DIPLOMATE RICOTTA

CRÈME PÂTISSÈRE CLASSIQUE	450
RICOTTA	150
GÉLATINE 200B	3
ZESTE D'ORANGE RAVIFRUIT	5
EAU DE FLEUR D'ORANGER	50
CRÈME MONTÉE	300

Hydrater la gélatine dans l'eau de fleur d'oranger.
Tiédir la crème pâtissière à 50°C avec les zestes.
Incorporer la gélatine fondue.
Ajouter la ricotta et bien lisser le tout.
À 38°C ajouter la crème montée.

SIROP IMBIBAGE

EAU	80
SUCRE	80
EAU DE FLEUR D'ORANGER	40

Bouillir l'eau et le sucre.
Refroidir.
Incorporer l'eau de fleur d'oranger.

MONTAGE ET FINITION

Montage à l'envers.

Dans le fond d'un cercle chemisé de rhodoïd, disposer 3 disques de confit de fraise.
Recouvrir avec la moitié de la crème diplomate et monter les bords contre le cercle.
Déposer un disque de génoise bien imbibée.
Disposer tous les cubes de confit de fraise et recouvrir avec le reste de crème.
Finir au ras du cercle avec la dernière génoise bien imbibée - Mettre au grand froid.
Décercler, retourner et glacer le dessus de miroir neutre.
Entourer l'entremets d'une bande de pâte d'amande verte de 3 cm de hauteur.
Disposer quelques pastilles de pâte d'amande verte sur le dessus.

T

ARTE RIZ AU LAIT COMPOTÉE D'ABRICOT

Inspiré de l'Osternfladen, gâteau traditionnel Suisse pour les fêtes de Pâques



Recette originale de
Christophe NIEL



RECETTE POUR DEUX TARTES CARRÉES
DE 16 X 16 CM HAUTEUR 3,5 CM

PÂTE SABLÉE

FARINE	315
BEURRE	190
SUCRE GLACE	130
ŒUFS	75
FLEUR DE SEL	1 pincée
AMANDE Poudre	40
POUDRE DE VANILLE	0,5

Sabler tous les ingrédients sauf les œufs.
Ajouter les œufs - Pétrir à peine - Finir de fraser à la main.
Étaler à 3mm entre 2 feuilles de papier - Mettre au froid - Foncer.
Remettre au froid 30 minutes.
Cuire à blanc à 160°C pendant 20 minutes environ.
Réserver.

RIZ AU LAIT

LAIT	600
PERLES DE VANILLE	1,5
SUCRE	50
RIZ ROND	80

Faire bouillir le lait + vanille + sucre.
Ajouter le riz.
Cuire très doucement 40 à 45 minutes en remuant de temps en temps.
Vérifier la cuisson - Laisser refroidir.

CRÈME DE RIZ AU LAIT - 300 à 350 g par tarte

RIZ AU LAIT CUIT	500
BEURRE POMMADE	25
SUCRE	25
FLEUR DE SEL	1 pincée
JAUNE D'ŒUF	40
POUDRE D'AMANDE	25
CRÈME LIQUIDE	65
BLANC D'ŒUF	60

Crémer le beurre pommade avec le sucre et la fleur de sel.
Ajouter les jaunes d'œufs et bien blanchir au fouet.
Incorporer la poudre d'amande puis la crème liquide.
Finir en mélangeant le riz au lait.
Monter les blancs et les incorporer délicatement au mélange précédent.
Utiliser aussitôt.

COMPOTÉE D'ABRICOT : 250 g par tarte

PURÉE ABRICOT RAVIFRUIT	250
SUCRE	33
GLUCOSE	16
PECTINE NH	2
JUS DE CITRON	4
ZESTES DE CITRON RAVIFRUIT	5
ABRICOTS POCHÉS	220

Chauffer à 40°C la purée, les zestes et le glucose,
verser le mélange sucre/ pectine NH.
Donner une ébullition puis ajouter hors du feu le jus de citron.
Refroidir minimum 4 heures, puis mixer le confit.
Egoutter les abricots pochés et les couper en cubes.
Bien enrober les cubes d'abricots dans le confit.
Réserver au froid.

ABRICOTS POCHÉS

OREILLON ABRICOTS IQF RAVIFRUIT	250
EAU	110
SUCRE	25

Bouillir l'eau et le sucre.
Verser le sirop bouillant sur les abricots IQF, réserver au froid.

MONTAGE ET FINITION

Précuire les fonds de tarte - Refroidir.
Déposer dans chaque fond 250 g de compotée d'abricot.
Mettre à durcir en surface quelques minutes au congélateur.
Verser 300 à 350 g de crème à riz au lait et mettre aussitôt au four.
Cuire 20 minutes à 180°C puis encore 20 minutes à 170°C.
Refroidir sur grille - Saupoudrer de sucre glace avec un pochoir "lapin".



T

ARTE CHOCOLAT LAIT ET CONFIT DE **GRIOTTE** SANS ŒUFS



Recette originale de
Jean-François DEVINEAU



RECETTE POUR 3 TARTES DIAMÈTRE 16 CM

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

BEURRE TEMPÉRÉ	150
SUCRE GLACE	75
CRÈME À 35%	25
FARINE	210
POUDRE DE CACAO	15
SEL	1

Mélanger tous les ingrédients ensemble au batteur avec la feuille en 1^{ère} vitesse. Garder la pâte filmée 1 heure minimum au réfrigérateur. Étaler la pâte sur 5 mm et la foncer dans les fonds de tartes. Cuire les tartes à 160°C pendant 15-20 minutes.

GANACHE CHOCOLAT AU LAIT

CRÈME À 35%	300
SUCRE INVERTI	25
GLUCOSE	25
COUVERTURE CHOCOLAT LACTÉE 40%	450

Bouillir ensemble la crème, le glucose et le sucre inverti. Verser la moitié de la crème sur le chocolat haché et démarrer une émulsion à l'aide d'une maryse. Verser ensuite l'autre partie de liquide petit à petit afin de terminer cette émulsion. Utiliser la ganache encore liquide.



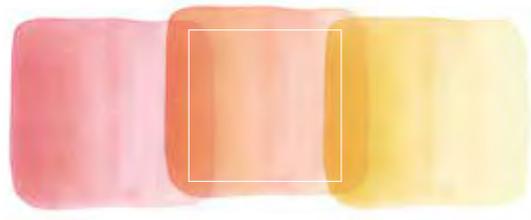
CONFIT GRIOTTE

PURÉE GRIOTTE RAVIFRUIT	200
GRIOTTE SURGELÉE IQF RAVIFRUIT	175
GLUCOSE ATOMISÉ	60
SUCRE	60
PECTINE NH	6

Chauffer la purée et les griottes RAVIFRUIT à 40°C. Verser le glucose atomisé, mélanger et chauffer jusqu'à 50°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Cuire à 85°C pendant 1 minute, broyer légèrement le mélange avec un mixeur à main. Refroidir à 4°C avant d'utiliser le confit.

MONTAGE ET FINITION

Passer un spray de beurre de cacao fondu sur l'intérieur des fonds de tartes (ceci leur permettra d'être étanche et de rester croustillant plus longtemps). Verser sur le fond le confit griotte froid. Puis couler la ganache chocolat lait par dessus. Laisser prendre la ganache avant de décorer.



Le goût d'aller plus loin

SUIVEZ-NOUS SUR



www.ravifruit.com

RAVIFRUIT - 26140 Anneyron - France
Tél : +33 (0)4 74 84 08 53
contact@ravifruit.com