



Patisserie Book

by Barthelemy Laura-Jane

Coeur Fondant



Tiramisu

- Biscuit Cuillère imbibé au sirop café
- Mousse légère Mascarpone
- Décor cacao et chocolat noir
 - Format 8 parts

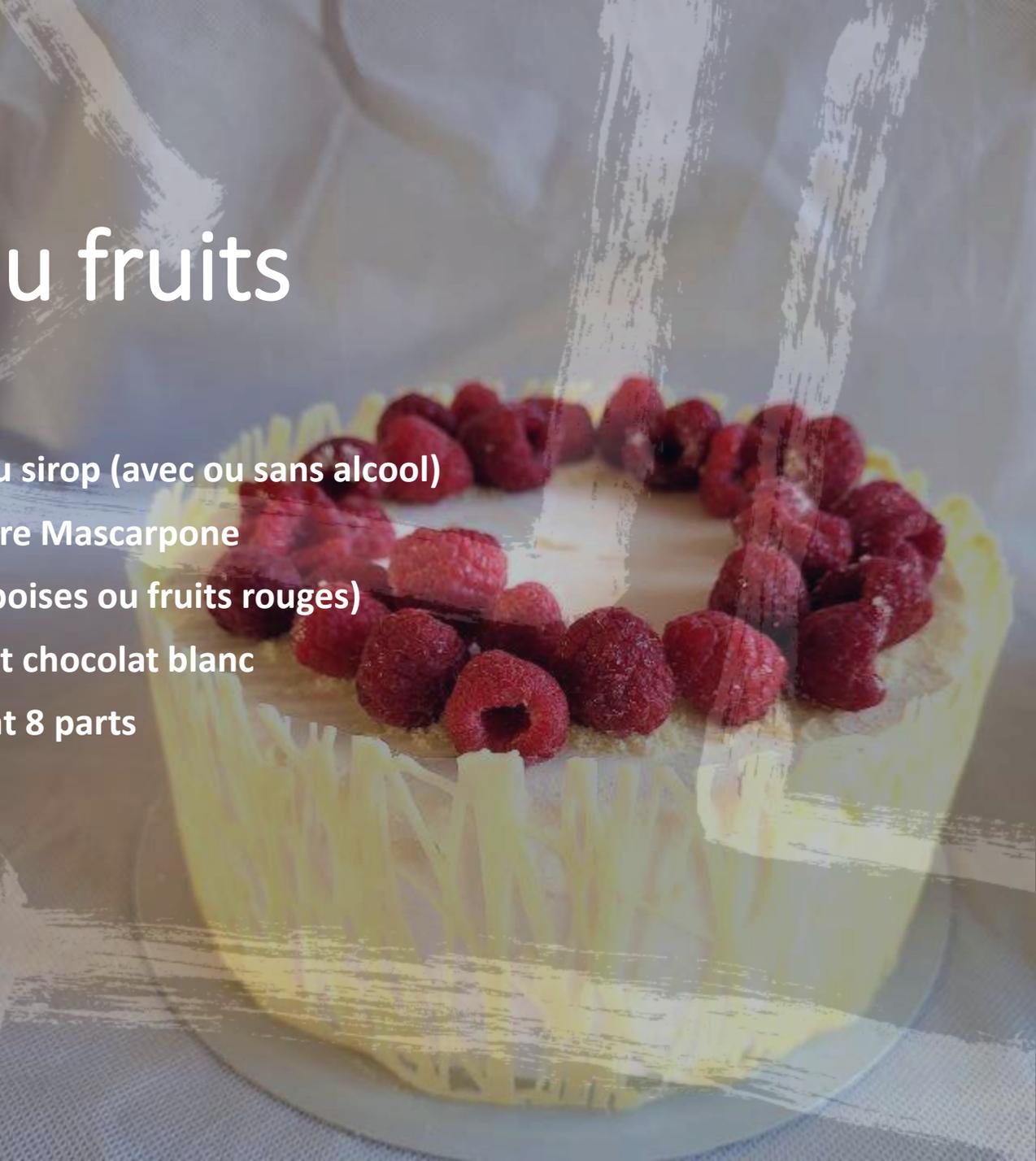
Coeur Fondant



Tiramisu fruits

- Biscuit Cuillère imbibé au sirop (avec ou sans alcool)
- Mousse légère Mascarpone
- Fruits (fraises, framboises ou fruits rouges)
- Décor fruits et chocolat blanc
- Format 8 parts

Coeur Fondant





3 chocolats

- Génoise Cacao
- Mousse chocolat noir, lait et blanc
- Décor en chocolat
- Format 8 parts

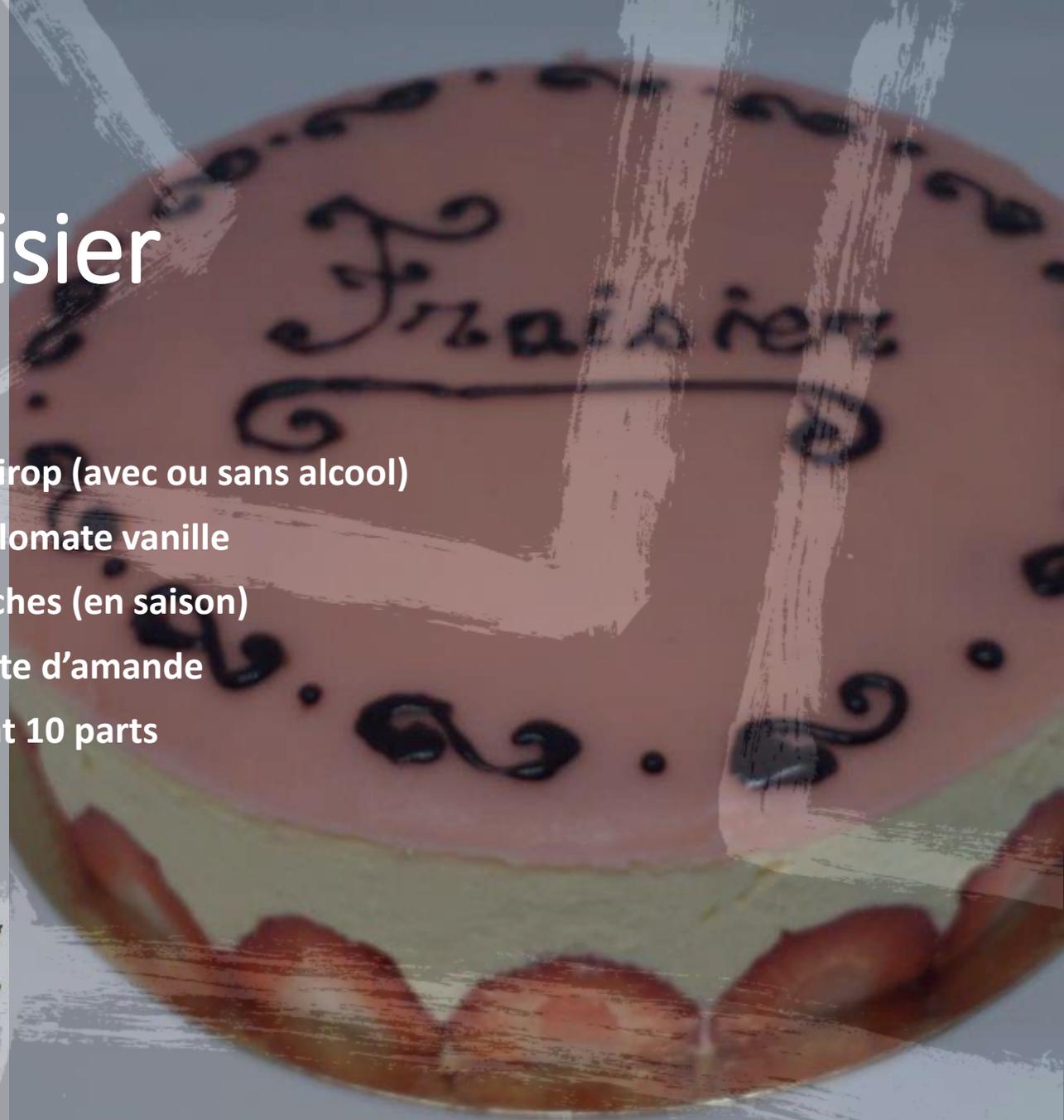
Coeur Fondant



Fraisier

- Génoise imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Crème Diplomate vanille
- Fraises Fraiches (en saison)
- Décor pâte d'amande
- Format 10 parts

Coeur Fondant



Fraisier

- Génoise imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Crème Mousseline vanille
- Fraises Fraiches (en saison)
- Décor fraises fraiches
- Format 10 parts



Coeur Fondant



Charlotte aux Fruits



- Morceaux de Fruits Frais (en saison) ou insert Fruit (fraises, framboises, fruits rouges, fruits exotiques, passion...)
- Biscuit Cuillère
- Crème Diplomate vanille
- Décor miroir et fruits
- Format 10 parts

Coeur Fondant



Charlotte mousse aux fruits

- Biscuit cuillère imbibé au sirop (avec ou sans alcool)
- Mousse aux fruits (fraises, framboises, fruits rouges, passions, fruits exotiques...)
- Décor fruits frais de saison
 - Format 10 parts

Coeur Fondant



Bavarois

- Génoise imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Mousse aux fruits (fraises, framboises, fruits rouges, passions, fruits exotiques...)
- Décor Miroir et fruits frais en saison
- Format 10 parts



Coeur Fondant

Blancheur des îles

- Génoise imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Crème diplomate noix de coco
- Glacage miroir (fruits exotiques ou fruits de la passion)
- Décor noix de coco rapée et fruits de la passion
- Format 10 parts

Coeur Fondant





Paris-Brest

- Pâte à choux
- Crème mousseline pralinée
- Décor amandes effilées et sucre glace
- Format à partir de 8 parts

Coeur Fondant

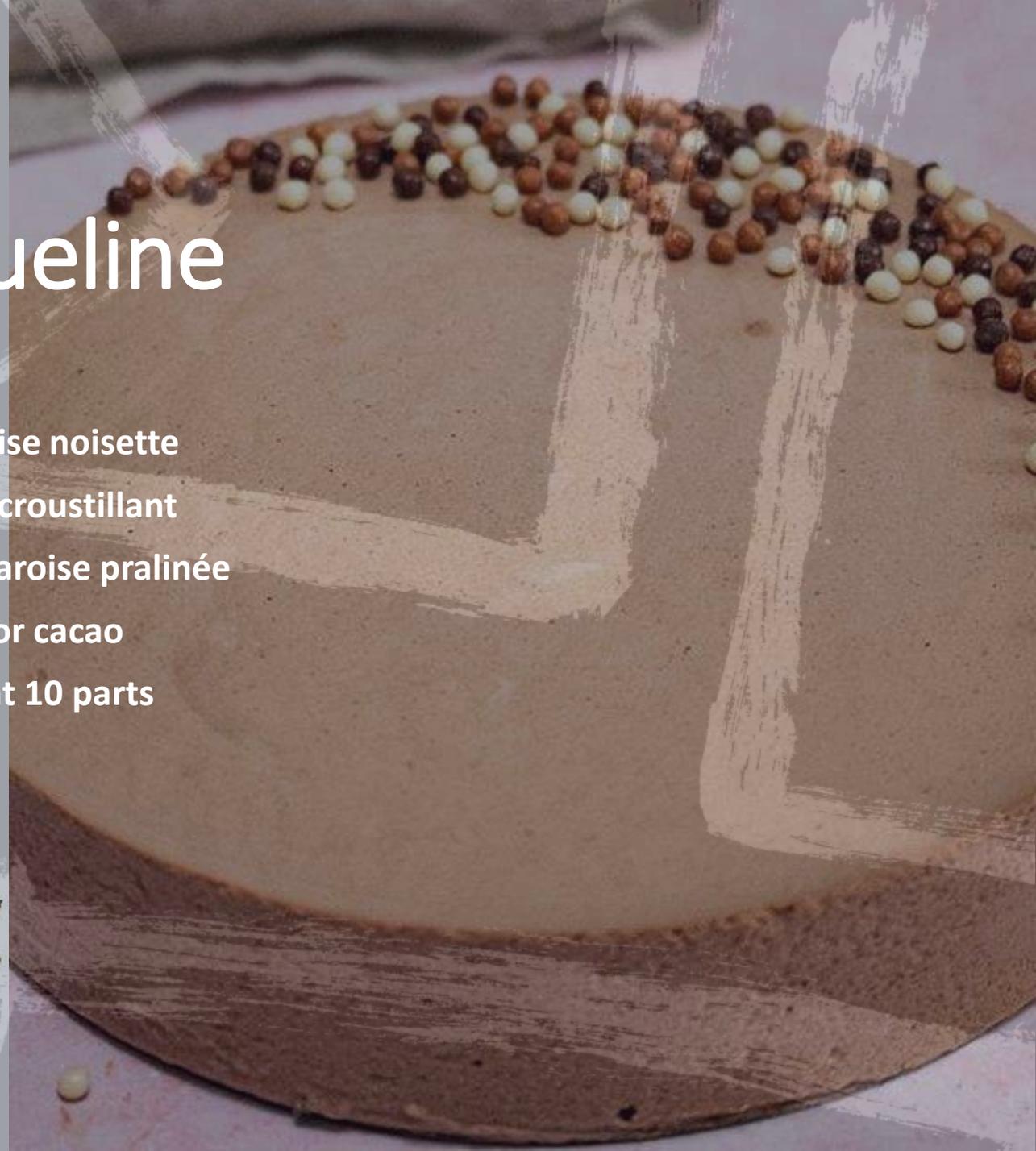




Craqueline

- Dacquoise noisette
- Praliné croustillant
- Crème Bavaroise pralinée
 - Décor cacao
 - Format 10 parts

Coeur Fondant

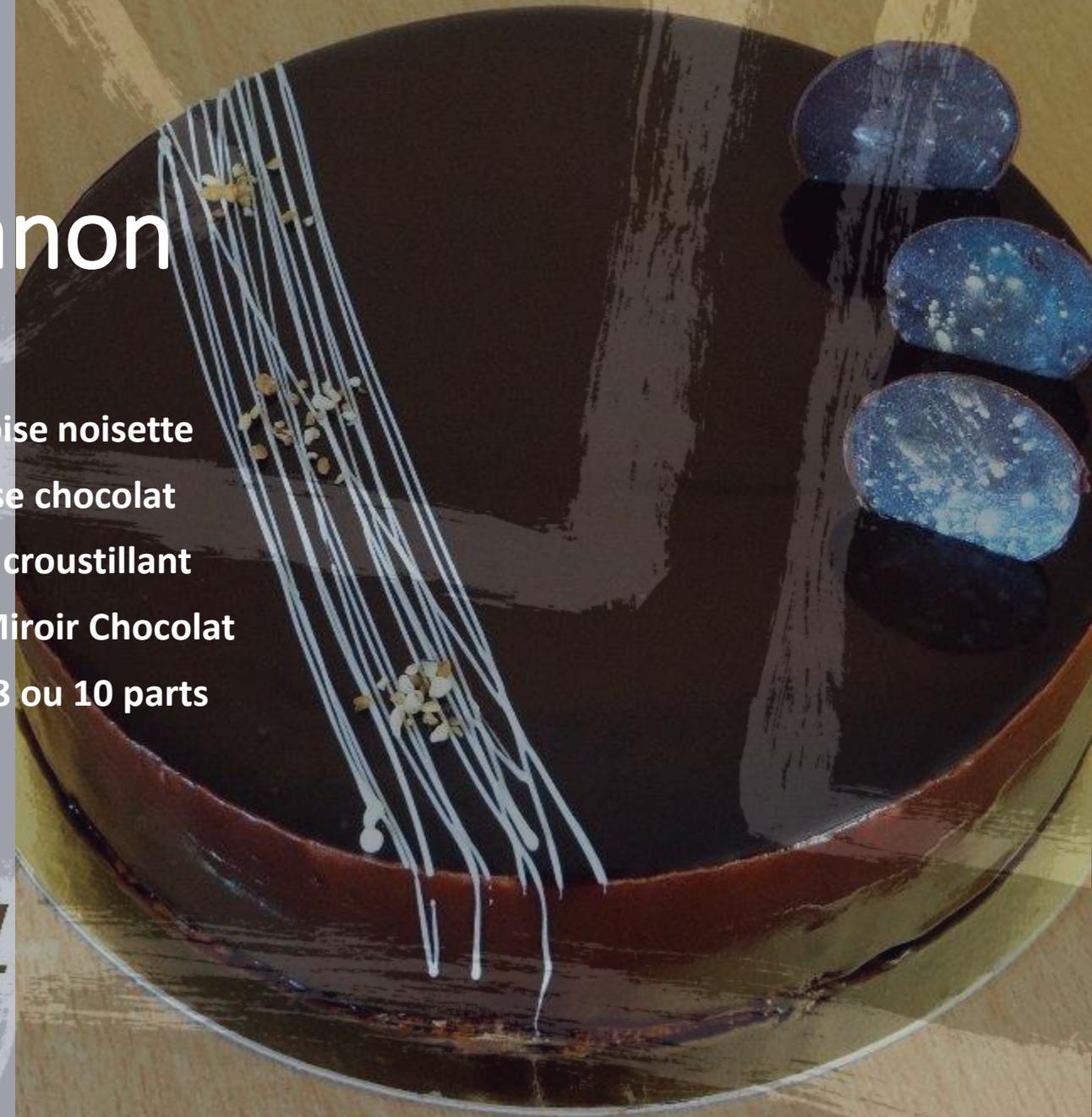




Trianon

- **Dacquoise noisette**
- **Mousse chocolat**
- **Praliné croustillant**
- **Glacage Miroir Chocolat**
- **Format 8 ou 10 parts**

Coeur Fondant



Succès

- Dacquoise noisette
- Crème mousseline au praliné
 - Décor sucre glace
- Format à partir de 8 parts

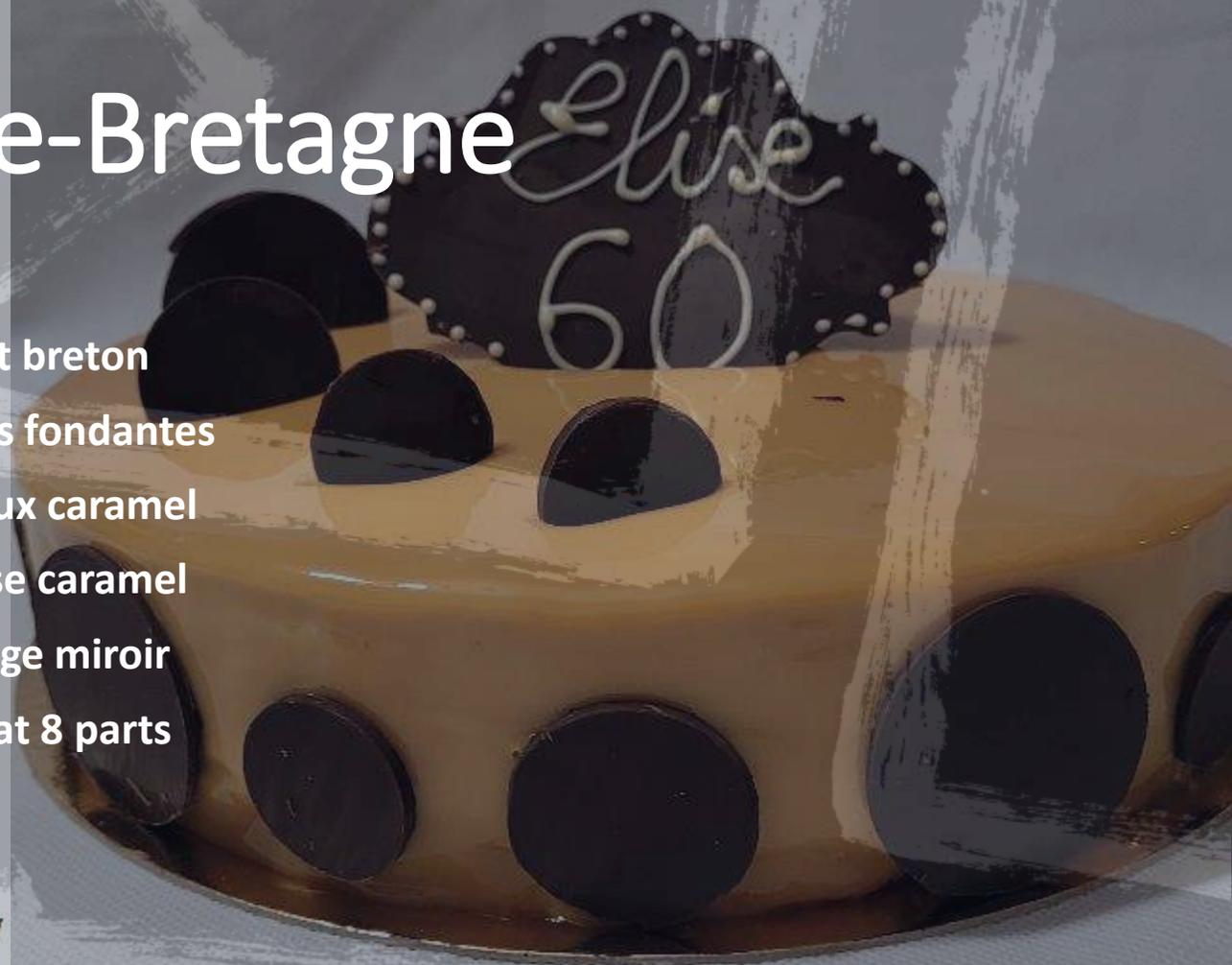
Coeur Fondant



Normandie-Bretagne



- Palet breton
- Pommes fondantes
- Crémeux caramel
- Mousse caramel
- Glacage miroir
- Format 8 parts



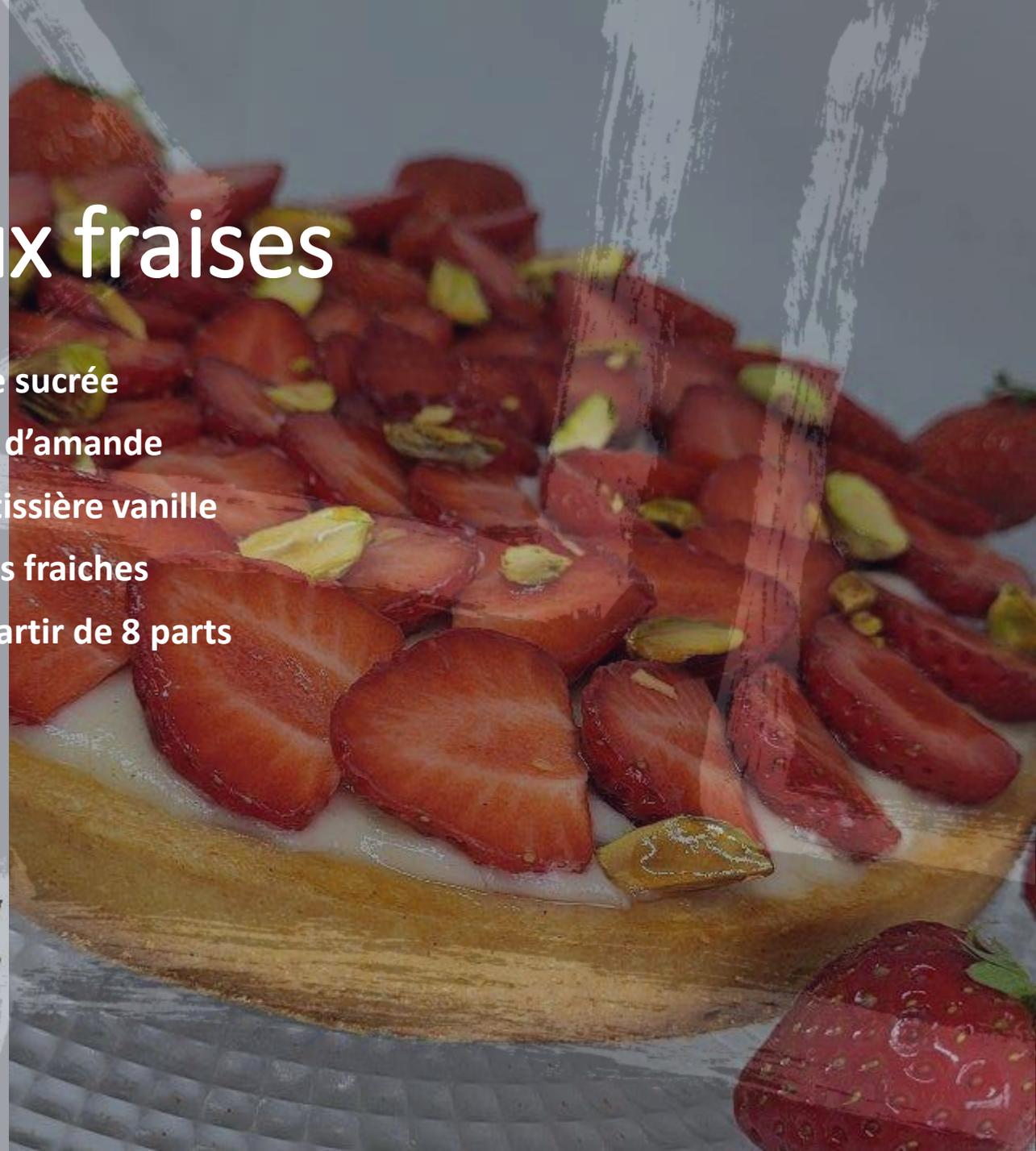
Coeur Fondant



Tarte aux fraises

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Crème patissière vanille
- Fraises fraîches
- Format à partir de 8 parts

Coeur Fondant



Tarte Piémontaise



- Pâte sucrée
- Crème de noisette
- Ganache Chocolat
- Décor noisette
- Format à partir de 8 parts



Coeur Fondant

Tarte citron méringuée

- Pâte sucrée ou sablé breton
- Curd citron
- Meringue
- Format à partir de 8 parts



Coeur Fondant



Tarte Normande

- Pâte sucrée
- Crème prise
- Pommes
- Format à partir de 8 parts

Coeur Fondant





Tarte Bourdaloue

- Pâte sucrée
- Crème d'amande
- Poires
- Décor amandes effilées et sucre glace
- Format à partir de 8 parts

Coeur Fondant



Pièce Montée

- Génoise vanille ou chocolat imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Insert crémeux chocolat, fraises, framboises, fruits rouges, passion, fruits exotiques...
- Crème Chantilly Mascarpone
- Décor selon le thème
- Format 30 parts

Coeur Fondant



Layer cake

- Génoise vanille ou chocolat imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Insert crémeux chocolat, fraises, framboises, fruits rouges, passion, fruits exotiques...
- Crème Chantilly Mascarpone
 - Décor crème
- Format 12/15 parts

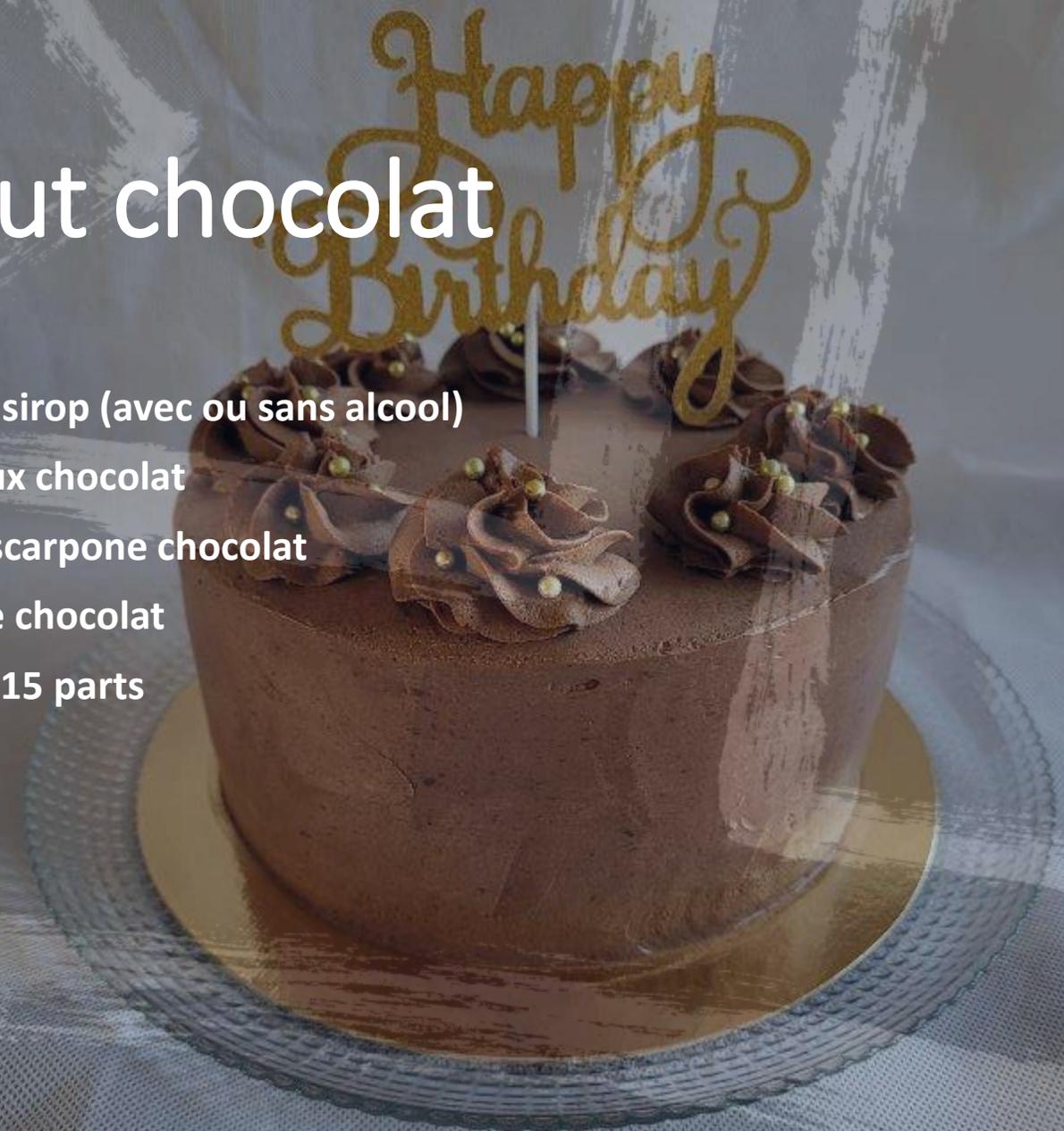


Coeur Fondant

Layer cake tout chocolat

- Génoise chocolat imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Insert crémeux chocolat
- Crème Chantilly Mascarpone chocolat
 - Décor crème chocolat
 - Format 12/15 parts

Coeur Fondant



Layer cake personnalisé

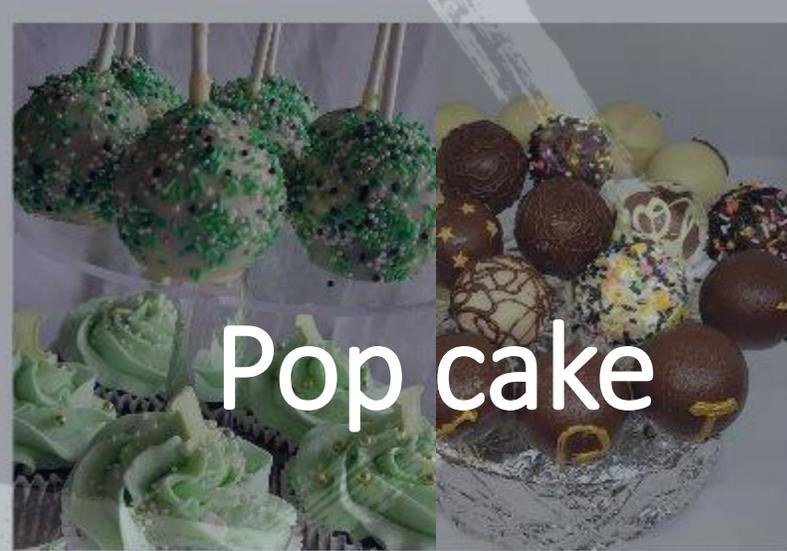
- Génoise vanille ou chocolat imbibée au sirop (avec ou sans alcool)
- Insert crémeux chocolat, fraises, framboises, fruits rouges, passion, fruits exotiques...
- Crème Chantilly Mascarpone
- Décor selon le thème
- Format 12/15 part



Biscuits personnalisés

- Sablé pur beurre
- Glacage royal
- Décor personnalisé selon le thème





Pop cake



- Gateau chocolat, vanille, façon brownie, quart quart...
- Enrobage chocolat
- Décor personnalisé selon le thème

