

Le Croquant Rose Éléance

Recettes créatives inédites
autour du nouveau
coup de génie de Marguerite




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



Cultivez de savoureuses nuances avec le *Croquant Rose Éléance*

Inspiration

Partenaire des pâtisseries par excellence, la marque Marguerite multiplie depuis 1919 les coups de génie. Fort d'un siècle de passions et d'émotions, Marguerite inspire les chefs et parfait leur créativité, tout en inscrivant leurs réalisations dans la tendance. Par l'assemblage délicat des saveurs et l'équilibre des nuances, la palette de Croquants offre aux maîtres de la profession une partition infinie de créations.

Dernière inspiration audacieuse de la marque, le Croquant Rose Éléance vient étoffer une gamme déjà riche en sensations pour déposer sur les papilles une discrète note florale. Ce mélange raffiné transforme l'entremets en une expérience unique et originale, mêlant la beauté et le goût au travers d'une alliance de textures et de saveurs inédites.

Fidèle aux valeurs de Marguerite, le Croquant Rose Éléance marie des ingrédients nobles et des arômes naturels, rigoureusement sélectionnés. La base de chocolat blanc et de brisures de biscuit croustillant définit la gourmandise dans un écrin de couleur évoquant la présence délicate de la rose. Sous forme d'extrait, la fleur se déclare lors de la dégustation, contribuant à l'originalité d'un dessert sublimé. Pour peaufiner l'homogénéité des tons, la fraise en morceaux vivifie l'aspect et apporte du relief à ce croquant.

Une occasion supplémentaire de libérer le génie pâtissier par un succulent bouquet d'exaltations... parce que votre art exige le meilleur !

Inspirations
créatives

LES GIVRÉS



"POTO" ROSE



TARTE "SPANAN"



AMORE

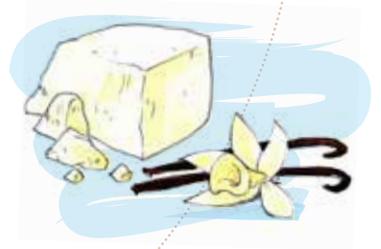


CROQUANT ROSE ÉLÉGANCE

FRUITS
ACIDULES



NOTES
RONDES



FRUITS
A COQUE



FRUITS
SUCRÉS



Mariages
gourmands

Dans ce livret figurent les photos des recettes telles qu'elles ont été réalisées par les pâtisseries Marguerite.


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Les Givrés

Recette pour 24 entremets individuels - Moule Silikomart® "Gel01 Classic"

Masse Gélatine

33 g Gélatine en poudre 200 Bloom
198 g Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée.

Filmer et réserver au frais.

Insert Gelée Framboise

1 200 g Purée de framboise
300 g **Stablofour Framboise Pépins Linzer**
140 g Masse gélatine

Porter à ébullition la purée de framboise et **Stablofour Framboise Pépins Linzer**.

Hors du feu, ajouter la masse gélatine puis couler dans un cadre 30 x 40 cm. Surgeler. Détailler en barres de 7 x 2 cm.

Réserver au froid négatif pour le montage (vous obtiendrez plus d'inserts que nécessaire pour les 24 entremets à prendre en compte si vous multipliez la recette).

Mousse Vanille

490 g Lait
2 pcs Gousses de vanille
140 g Jaunes d'œufs
70 g Sucre
85 g Masse gélatine
660 g **Crème 35% Mat. Gr. – Edelweiss Artisal**

Porter à ébullition le lait et laisser infuser 1 heure la gousse de vanille fendue et grattée. Chinoiser.

Porter l'infusion à ébullition, y ajouter les jaunes d'œufs et le sucre préalablement mélangés.

Cuire à 85 °C et chinoiser sur la masse gélatine. Laisser refroidir la crème anglaise à 25 °C, puis incorporer la crème légèrement montée.

Glaçage Croustillant Rose Chocolat Blanc

800 g **Croquant Rose Élegance**
400 g **Chocolat Blanc 29 % Artisal**
400 g Beurre de cacao
180 g **Praligrains**

Faire fondre tous les ingrédients à environ 35 °C puis ajouter **Praligrains**. Utiliser à 35 °C.

Montage et finition

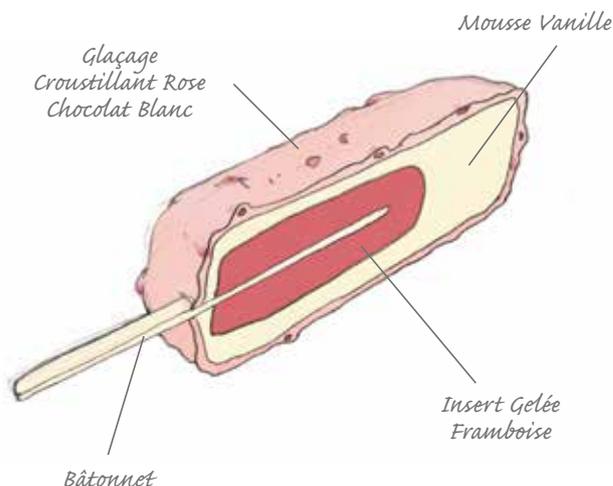
Dresser environ 50 g de mousse vanille au fond de chaque empreinte Silikomart® "Gel01 Classic".

Insérer le bâtonnet Silikomart® "Stick in legno", placer l'insert gelée framboise puis compléter de mousse vanille (environ 10 g) et lisser. Surgeler.

Démouler puis tremper dans le glaçage croustillant rose chocolat blanc ou glacer de **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rose à +/- 35 °C et décorer de **Mix Crispies**.

Conseils

Pour encore plus d'originalité, vous pouvez agrémenter la mousse vanille d'un soupçon de kirsch.



Croquant Rose Éléance



Rosée

Recette pour 6 entremets - Moule Silikomart® "Water drop 1200"

Biscuit Madeleine

200 g	Cœufs
240 g	Sucre
10 g	Zestes de citron
100 g	Beurre
50 g	Lait
10 g	Jus de citron
150 g	Huile d'olive
250 g	Farine
8 g	Levure chimique

Dans un batteur, à l'aide du fouet, blanchir les œufs et le sucre, puis ajouter les zestes. Ajouter le beurre fondu à vitesse rapide. Verser ensuite le lait, le jus de citron et l'huile d'olive à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange lisse et brillant. Incorporer délicatement les poudres préalablement tamisées. Dresser 160 g de masse dans des cercles de Ø 14 cm, lisser à la spatule et cuire au four ventilé à 180 °C pendant +/- 10 min.

Masse Croustillante Rose et Riz Soufflé

650 g	Croquant Rose Élegance
40 g	Riz soufflé

Donner la texture désirée en modifiant sa température et ajouter le riz soufflé.

Masse Gélatine

26 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
156 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Confit de Fraise

420 g	Purée de fraise
235 g	Sucre semoule
9 g	Pectine NH
60 g	Jus de citron

Porter à ébullition la purée de fraise puis ajouter le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés. Faire bouillir 1 min puis ajouter le jus de citron et faire refroidir au froid positif. Réserver pour le montage.

Mousse Vanille Fleur d'Oranger

1 115 g	Lait
3 pcs	Gousses de vanille
320 g	Jaunes d'œufs
140 g	Sucre
190 g	Masse gélatine
35 g	Fleur d'oranger
1 500 g	Crème 35% Mat. Gr. – Edelweiss Artisal

Porter à ébullition le lait et laisser infuser 1 h les gousses de vanille fendues et grattées. Chinoiser. Porter l'infusion à ébullition, y ajouter les jaunes d'œufs et le sucre préalablement mélangés. Cuire à 85 °C et chinoiser sur la masse gélatine et la fleur d'oranger. Laisser refroidir la crème anglaise à 25 °C, puis incorporer la crème légèrement montée.

Montage et finition

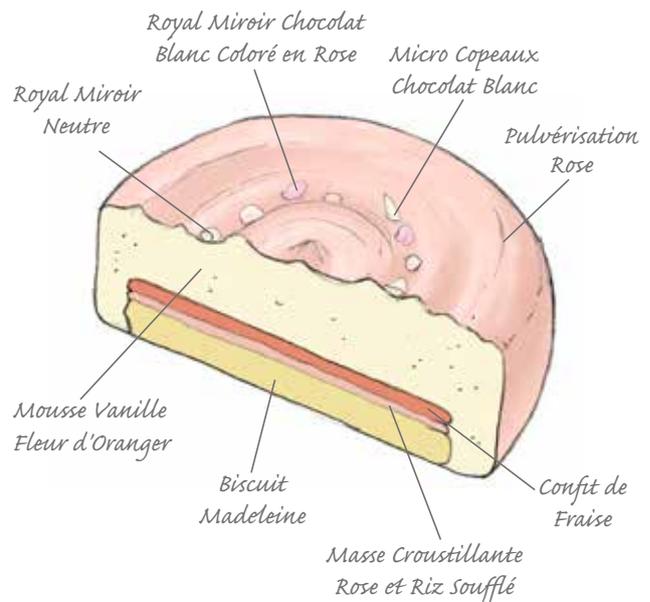
Après refroidissement, conserver les biscuits dans les cercles et étaler la masse croustillante rose et riz soufflé (110 g par cercle). Passer quelques instants au froid négatif. Dresser ensuite à l'aide d'une poche 120 g de confit de fraise. Surgeler et décercler.

Dresser au 2/3 de mousse vanille fleur d'oranger les moules Silikomart® "Water drop 1200" et obturer avec le biscuit madeleine / masse croustillante rose et riz soufflé / confit de fraise. Surgeler. Démouler et pulvériser à l'aide d'un mélange 50/50 **Chocolat Blanc 29 % Artisal** et beurre de cacao légèrement coloré en rose.

Décorer de pétales de roses, de points de **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rose à +/- 35 °C, de points de **Royal Miroir Neutre** et de **Micro Copeaux Chocolat Blanc**.

Conseils

Ce confit peut être stocké en poche et utilisé pour la décoration en dressant de petites pointes sur vos entremets.



Croquant Rose Éléance



Tarte "Ispahan"

Recette pour 5 tartes de Ø 20 cm

Pâte Sucrée Amande

200 g	Beurre
200 g	Sucre glace
40 g	Poudre d'Amandes Blanchies
100 g	Œufs
4 g	Arôme vanille
450 g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter la **Poudre d'Amandes Blanchies**.

Incorporer un par un les œufs, puis ajouter l'arôme vanille.

Enfin, ajouter la farine tamisée. Filmer la pâte puis laisser reposer 4 h au froid positif.

Crème d'Amande Framboise

300 g	Beurre
150 g	Sucre glace
300 g	Œufs
300 g	Poudre d'Amandes Blanchies
90 g	Tradextra
180 g	Framboises surgelées

Mettre le beurre en pommade et crémer avec le sucre glace.

Ajouter graduellement les œufs, puis la **Poudre d'Amandes Blanchies** et **Tradextra**.

Finir en incorporant les framboises surgelées. Réserver au froid positif.

Masse Croustillante Rose

500 g	Croquant Rose Éléance
-------	-----------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

5 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
30 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Insert Gélifié Framboise

250 g	Purée de framboise
28 g	Masse gélatine

Chauffer la purée de framboise à environ 60 °C puis ajouter la masse gélatine.

Mixer puis couler dans des moules Silikomart® "Tourbillon 9" (vous aurez besoin de 6 empreintes par tarte, soit 30 empreintes pour cette recette). Surgeler.

Ganache Montée Vanille

120 g	Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss Artisan ⁽¹⁾
1/2 pce	Gousse de vanille
15 g	Glucose Cristal
15 g	Staboline 815
160 g	Chocolat Blanc 29% Artisan
310 g	Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss Artisan ⁽²⁾

Porter à frémissement la crème⁽¹⁾ avec les grains et la gousse de vanille, **Glucose Cristal** et **Staboline 815**.

Verser le liquide chaud sur le **Chocolat Blanc 29%**, mélanger et mixer.

Finir en ajoutant la crème⁽²⁾ bien froide et mixer à nouveau.

Filmer au contact et réserver au frais pendant 12 h.

Montage et finition

Étaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et foncer des cercles de Ø 20 cm.

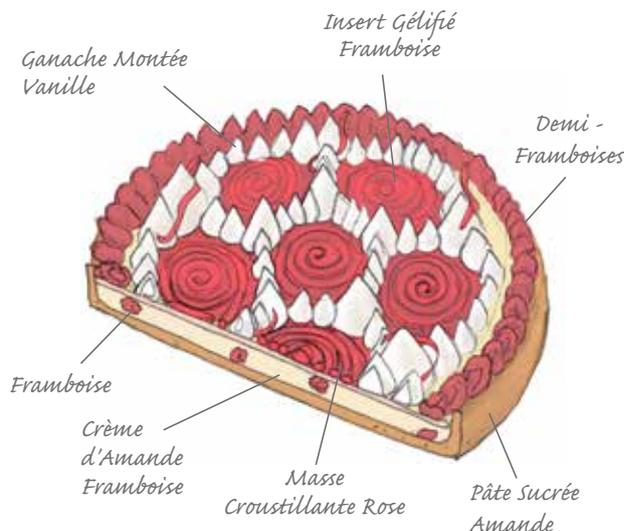
Garnir au 2/3 de crème d'amande et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 15 min.

Après refroidissement, étaler 100 g de masse croustillante rose sur chaque fond de tarte. Faire prendre au grand froid.

Placer 6 inserts de gélifié framboise préalablement nappés avec **Royal Miroir Neutre** sur chaque tarte.

Faire foisonner la ganache montée vanille au batteur à l'aide du fouet puis dresser des pointes à la poche munie d'une douille unie.

Décorer à l'aide de pétales de rose rouge coupés aux ciseaux et de demi-framboises.



Croquant Rose Éléance



"Poto" Rose

Recette pour 16 entremets individuels - Moule Silikomart® "Samourai 110"

Pâte Sucrée Amande

200 g	Beurre
200 g	Sucre glace
40 g	Poudre d'Amandes Blanchies
100 g	Œufs
4 g	Arôme vanille
450 g	Farine

Crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter la **Poudre d'Amandes Blanchies**.

Incorporer un par un les œufs, puis ajouter l'arôme vanille.

Enfin, ajouter la farine tamisée. Filmer la pâte puis laisser reposer 4 h au froid positif.

Étaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de Ø 60 mm. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

Masse Croustillante Rose

500 g	Croquant Rose Élégance
-------	------------------------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Masse Gélatine

47 g	Gélatine en poudre 200 Bloom
282 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée. Filmer et réserver au frais.

Gélibié Fraise

300 g	Purée de fraise
34 g	Masse gélatine

Chauffer la purée de fraise à environ 60 °C, ajouter la masse gélatine puis mixer.

Couler 20 g par empreinte dans un moule Flexipan® "Mini cylindres" (FP2266x48) et surgeler. Démouler et réserver pour le montage.

Mousse Vanille

30 g	Excellence Extra
45 g	Sucre
420 g	Lait
90 g	Jaunes d'œufs
2 pcs	Gousses de vanille
55 g	Chocolat Blanc 29 % Artisal
42 g	Masse gélatine
340 g	Crème 35% Mat. Gr. - Edelweiss Artisal

Mélanger à sec **Excellence Extra** avec la moitié du sucre.

Délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre et les gousses de vanille fendues et grattées à ébullition. Retirer du feu et verser une petite quantité sur le premier mélange.

Porter à ébullition le tout, en remuant constamment pendant 1 min. Hors du feu, ajouter le **Chocolat Blanc 29 % Artisal** et mixer.

Refroidir rapidement. Lisser la crème et ajouter la masse gélatine fondue chaude, puis ajouter la crème légèrement montée.

Guimauve Fraise

500 g	Sucre
200 g	Purée de fraise
150 g	Staboline 815 ⁽¹⁾
220 g	Staboline 815 ⁽²⁾
250 g	Masse gélatine
5 g	Jus de citron

Cuire le sucre, la purée de fraise et **Staboline 815⁽¹⁾** à 110 °C.

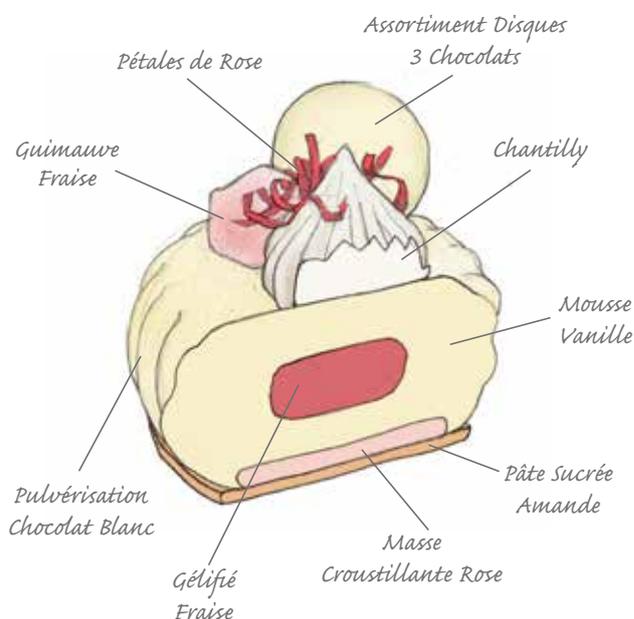
Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la deuxième partie de **Staboline 815⁽²⁾** et la masse gélatine.

Fouetter quelques instants en 1^{re} vitesse, puis ajouter le jus de citron. Monter l'ensemble en 3^e vitesse pendant 3 min et refroidir en 2^e vitesse.

Couler dans un cadre 60 x 40 cm, lisser et laisser sécher minimum une nuit avant de détailler en petits cubes.

Montage et finition

Étaler la masse croustillante rose dans un cadre 30 x 40 cm muni d'un Silpat®. Faire figer au froid puis détailler des disques de Ø 45 mm. Réserver au grand froid. (vous obtiendrez environ 40 disques, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. De plus, l'excédent de masse croustillante pourra être récupéré et refondu pour une utilisation ultérieure). Remplir à moitié les moules "Samourai 110" de mousse vanille et placer l'insert de gélibié fraise. Compléter de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord et obturer avec un disque de masse croustillante rose. Placer au grand froid. Démouler et pulvériser à l'aide d'un mélange 50/50 **Chocolat Blanc 29 % Artisal** et beurre de cacao. Déposer sur un disque de pâte sucrée. Décorer d'une pointe de chantilly dressée à la poche munie d'une douille PF 16, d'un cube de guimauve fraise, de pétales de rose rouge et d'un décor **Assortiment Disques 3 Chocolats**.



Croquant Rose Éléance



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Amore

Recette pour 6 entremets - Moule Silikomart® "Amore"

Biscuit Pâte d'Amande

425 g	Pâte d'Amande Supérieure 50 %
555 g	Oeufs
120 g	Farine
30 g	Tradextra
85 g	Beurre

Détendre la **Pâte d'Amande Supérieure 50 %** avec les œufs en les versant graduellement pour éviter les grumeaux, monter l'ensemble durant 10 min.

Ajouter les poudres préalablement tamisées, puis le beurre fondu froid. Étaler dans un cadre 60 x 40 cm muni d'un Silpat® et cuire au four ventilé à 180 °C pendant +/- 10 min.

Laisser refroidir et réserver en cadre pour le montage.

Masse Croustillante Rose Noisette

900 g	Croquant Rose Élégance
50 g	Praligrains

Donner la texture désirée au produit, en modifiant sa température et ajouter **Praligrains**.

Gelée Groseille

350 g	Royal Nap Abricot
650 g	Purée de groseille

Porter à ébullition **Royal Nap Abricot** et la purée de groseille.

Laisser refroidir et utiliser entre 25 et 30 °C.

Masse Gélatine

15 g	Gélatine poudre 200 Bloom
90 g	Eau

Mélanger la gélatine avec l'eau tempérée.

Filmer et réserver au frais.

Mousse Vanille Chocolat Blanc Croustillante

610 g	Lait
2 pcs	Gousses de vanille
175 g	Jaunes d'œufs
80 g	Sucre
105 g	Masse Gélatine
830 g	Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss Artisanal
50 g	Micro Copeaux Chocolat Blanc

Porter à ébullition le lait et laisser infuser 1 h les gousses de vanille fendues et grattées.

Chinoiser. Porter l'infusion à ébullition, y ajouter les jaunes d'œufs et le sucre préalablement mélangés.

Cuire à 85 °C et chinoiser sur la masse gélatine.

Laisser refroidir la crème anglaise à 25 °C, puis incorporer la crème légèrement montée et les **Micro Copeaux Chocolat Blanc**.

Montage et finition

Étaler la masse croustillante rose noisette sur le biscuit pâte d'amande et faire prendre au froid négatif.

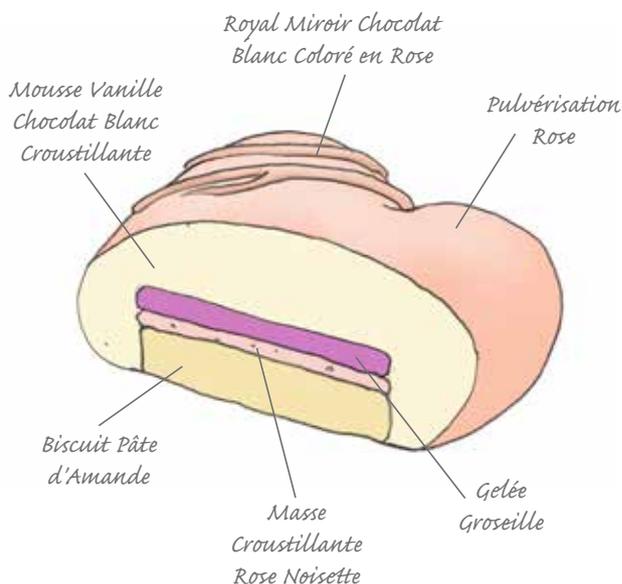
Étaler ensuite la gelée groseille et faire prendre au froid négatif.

Découper ensuite les inserts à l'aide du petit côté de l'emporte-pièce Silikomart® "Amore" (vous obtiendrez plus d'inserts que nécessaire, à prendre en compte si vous multipliez la recette).

Garnir au 3/4 les moules de mousse vanille chocolat blanc croustillante, placer l'insert, lisser et surgeler.

Démouler et pulvériser à l'aide d'un mélange 50/50 beurre de cacao et **Chocolat Blanc 29 % Artisanal** coloré en rose.

Décorer de points de **Royal Miroir Neutre** et de traits de **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rose.



Croquant Rose Éléance



Au cœur de l'histoire des Croquants

2006

Pralin Croquant

Au chocolat au lait pur beurre de cacao, au pralin amande et aux brisures de biscuit croustillant

CSM: 235 - BEF: 18829 • Seau de 4,5 kg



2009

Croquant Chocolat Blanc

Au chocolat blanc pur beurre de cacao pour une touche raffinée et délicate

CSM: 244 - BEF: 22763 • Seau de 4 kg



Croquant Pistache

Au chocolat blanc pur beurre de cacao, au goût authentique de pistache et au croustillant original

CSM: 239 - BEF: 23022 • Seau de 4 kg



2011

Croquant Spéculoos

Au chocolat blanc pur beurre de cacao, aux brisures de biscuit croustillant et de spéculoos

CSM: 246 - BEF: 25355 • Seau de 4 kg



2012

Croquant Caramel Fleur de Sel

Au chocolat blanc pur beurre de cacao, au caramel et à la fleur de sel, avec inclusions de biscuits sablés et brisures de biscuit croustillant

CSM: 247 - BEF: 26719 • Seau de 4 kg



2013

Croquant Fruits Rouges

Au chocolat blanc pur beurre de cacao avec de tendres morceaux de fraises, de framboises et de fines inclusions croustillantes

CSM: 248 - BEF: 27666 • Seau de 4 kg



2015

Croquant Citron Meringué

Au chocolat blanc pur beurre de cacao,
au citron avec de petites meringues et
de fines inclusions croustillantes

CSM: 258 - BEF: 32358 • Seau de 4 kg



2017

Croquant Chocolat Noir, Noisettes et Amandes

Au chocolat noir pur beurre de cacao,
avec des inclusions de noisettes torréfiées,
d'amandes et brisures de biscuit croustillant

CSM: 260 - BEF: 36426 • Seau de 4 kg



2019

Croquant Tentation Passion

Au chocolat blanc pur beurre de cacao,
au fruit de la passion et à la noix
de coco avec des inclusions de brisures
de biscuit croustillant

CSM: 261 - BEF: 39458 • Seau de 4 kg



Croquant Inspiration Myrtille

Au chocolat blanc pur beurre de cacao,
à la myrtille sauvage et au cassis avec des
inclusions de brisures de biscuit croustillant

CSM: 262 - BEF: 40562 • Seau de 4 kg



2022

Croquant Rose Élegance

Au chocolat blanc pur beurre de cacao,
avec un extrait de rose et des inclusions
de brisures de biscuit croustillant et de
morceaux de fraise

CSM: 264 • Seau de 4 kg



Inspiration



Design: livret de recettes - www.23.com / CSM France - Code article : 45204 / Crédits photos pâtisserie : Studio Pymalion / Illustrations : Bastien Musson © 2021

Désignation	Code article	Code MDM	Conditionnement U.V.
Croquant Rose Élégance	264	10260158	1 seau de 4 kg

Créativité *Élégance*
Douceur


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | BP 50 | 67802 Bischheim Cedex

   | www.csmingredients.com **0 800 616 816** Service & appel gratuits


CSM
INGREDIENTS