

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

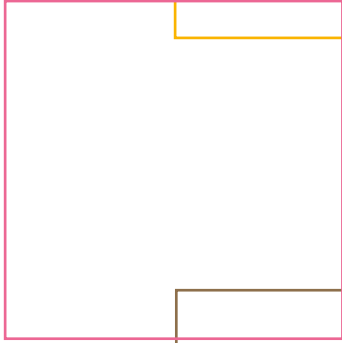
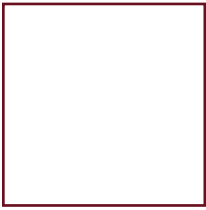


Desserts d'exception

LES FRUITS
DANS TOUS LEURS ÉTATS



Le goût d'aller plus loin



Des **chefs**
d'exception
subliment
le **meilleur**
du fruit





Marike
VAN BEURDEN

Chef Ambassadeur RAVIFRUIT,
Consultante internationale
pâtisserie et chocolat.



Philippe
RIGOLLOT

Chef Ambassadeur RAVIFRUIT,
Champion du Monde de Pâtisserie 2005,
Meilleur Ouvrier de France 2007,
Fondateur des pâtisseries
Philippe Rigolot à Annecy.



Jean-François
DEVINEAU

Responsable technique
pâtissier-glacier RAVIFRUIT.



Sophie
DEPRAZ

Chef consultante



Éric
BERTOIA

Chef technicien
Paris Gourmet, New York



Christophe
NIEL

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



Mathias
NARCISSOT

Chef pâtissier,
Pâtisserie Narcissot
à Rennes





BÛCHE MALAGA

VANILLE - ANANAS - RHUM RAISIN

Recette originale de Christophe NIEL





RECETTE POUR 3 MOULES TOR BÛCHE 25 CM
+ 3 INSERTS BÛCHE 22 CM

ANANAS ET RAISINS POCHÉS

ANANAS IQF RAVIFRUIT	350
EAU	300
SUCRE	80
RAISIN BLOND	100
RHUM BRUN	100

Bouillir l'eau et le sucre.

Verser bouillant sur les ananas coupés en petits cubes et les raisins.

Réserver au froid pendant 2 heures.

CONFIT ANANAS RAISIN RHUM (250g/moule insert bûche)

PURÉE ANANAS RAVIFRUIT	400
SUCRE	60
GLUCOSE	30
PECTINE NH	10
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	20
GÉLATINE POUDRE 200B	3
MÉLANGE ANANAS-RAISINS-RHUM	360

Hydrater la gélatine dans la purée de citron vert RAVIFRUIT. Chauffer à 40°C la purée d'ananas et le glucose. Verser le mélange sucre et pectine NH.

Donner une ébullition 1 minute puis, hors du feu, ajouter la masse gélatine au citron vert. Refroidir minimum 4 heures, puis mixer au moment.

Égoutter le mélange ananas raisins rhum (garder le jus pour réaliser le miroir).

Mixer le confit et mélanger délicatement les ananas-raisins. Utiliser aussitôt.

BISCUIT ANANAS (pour 1/2 plaque 40x60 soit 3 bûches)

PURÉE ANANAS RAVIFRUIT	250
BLANCS SÉCHÉS	32
SUCRE ROUX	100
JAUNES D'ŒUFS	32
FARINE	88
LEVURE CHIMIQUE	2
POUDRE D'AMANDE	87
BEURRE FONDU	50

Monter à vitesse moyenne la purée d'ananas, les blancs séchés et le sucre.

Ajouter les jaunes à petite vitesse en remuant à peine.

Incorporer à la maryse toutes les poudres. Finir avec le beurre fondu froid.

Étaler de suite sur plaque avec tapis cuisson Silikomart.

Cuisson 8 à 10 minutes à 200°C. Refroidir sur grille.

Détailler 2 cadres de biscuit 20x20. Réserver.

CRÉMEUX ANANAS (600g en cadre 20x20 = 3 inserts de bûche 21,5x5,5)

PURÉE ANANAS RAVIFRUIT	475
SUCRE	42
PECTINE NH	12
STABILISATEUR À GLACE	3,5
JAUNES D'ŒUFS	63
BEURRE	100

Mélanger le sucre, la pectine et le stabilisateur. Chauffer la purée et les jaunes.

À 45°C, incorporer en pluie fine le mélange des poudres. Cuire le tout à 85°C.

Refroidir à 35°C en 40 minutes minimum (pour que le stabilisateur à glace face effet). Incorporer le beurre pommade en mixant.

Couler aussitôt 600g dans le cadre 20x20 entre deux biscuits.

Mettre au grand froid.

GANACHE MONTÉE VANILLE (350 à 400g par bûche)

CRÈME UHT	1100
GOUSSES DE VANILLE	6
GÉLATINE 200B	10
CHOCOLAT BLANC	240

Hydrater la gélatine dans 60g d'eau pendant 15 minutes.

Bouillir la crème et la vanille grattée. Arrêter. Filmer. Infuser 20 minutes.

Incorporer la gélatine. Chinoiser et verser en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant.

Filmer contact. Laisser reposer 12 heures à 4°C.

STREUSEL

BEURRE	120
SUCRE ROUX	120
POUDRE D'AMANDES	120
FLEUR DE SEL	1
FARINE T45 GRUAU	105

Mélanger tous les ingrédients sans amalgamer.

Étaler sur plaque.

Cuire à 150°C pendant 20 minutes.

SABLÉ RECONSTITUÉ (150g par bûche)

STREUSEL	330
FEUILLANTINE	60
COUVERTURE LACTÉE	60

Dans une cuve de batteur, concasser à la feuille 330g de Streusel.

Ajouter la feuillantine, puis le chocolat fondu.

Étaler en cadre 24x24. Mettre au froid. Couper 3 semelles 24x8 cm.

FLOCAGE

CHOCOLAT BLANC	500
BEURRE DE CACAO	250
COLORANT JAUNE LIPOSOLUBLE	QS

Fondre doucement le chocolat, ajouter le beurre de cacao fondu.

Colorer selon la couleur voulue.

Insert ananas : Dans un cadre 20x20 déposer un fond de biscuit ananas. Couler 600g de crémeux ananas. Recouvrir d'un 2^{ème} biscuit ananas. Mettre au grand froid. Couper 3 bandes de 21,5x5,5 cm (se servir des chutes). Dans le moule TOR insert Silikomart, couler 250g de confit ananas raisins rhum dans le fond et faire prendre quelques minutes. Recouvrir d'une bande d'insert ananas. Mettre au grand froid. Démouler bien congelé et réserver. Dans le moule bûche TOR Silikomart, couler 350 à 400g de ganache montée vanille. Déposer l'insert, recouvrir d'une fine couche de mousse et finir par la semelle de sablé reconstitué. Mettre au grand froid. Démouler. Floquer jaune. Mettre sur semelle. **Décor au choix** : ici sablés en forme d'ananas.



BÛCHE POIRE BERGAMOTE NOISETTE

Recette originale de Philippe **RIGOLLOT**



MONTAGE

Couler le confit de poire en moule gouttière bûchette de 56x4 et refermer avec une bande de biscuit de 56x3,7. Congeler. Étaler le sablé reconstitué en rectangle de 56x7, réserver au froid. Chemiser la gouttière avec un biscuit de 56x17. Couler la mousse dans la gouttière chemisée, insérer le montage confit de poire/biscuit noisette. Lisser la mousse, puis refermer avec le sablé. Congeler. Monter la ganache au fouet. Démouler, puis masquer la bande de buche avec la ganache bergamote. Congeler. Chauffer le glaçage citron à 85°C et le pulvériser sur la bande de buche. Détailler en 3 portions et décorer avec des cubes de poires rouler dans un nappage neutre et un décor chocolat en forme de tranche de poire.



RECETTE POUR 1 GOUTTIÈRE DE 56X8 CM

BISCUIT NOISETTE

JAUNES D'ŒUFS	46
ŒUFS	29
SUCRE (1)	46
SUCRE INVERTI	6
BLANCS D'ŒUFS	70
SUCRE (2)	23
POUDRE D'AMANDES	58
POUDRE DE NOISETTES	35
FARINE T55	12
BEURRE FONDU	28

Mélange A : monter les jaunes, les œufs, le sucre (1) et le sucre inverti.
Mélange B : monter les blancs avec le sucre (2).
Tamiser les poudres et la farine.
Beurre fondu chaud.
Mélanger A dans B délicatement, puis les poudres et le beurre chaud.
Abaisser à la règle pascal au troisième trait.
Cuisson à 175°C pendant 10 minutes.

SABLÉ RECONSTITUÉ NOISETTE

SABLÉ FONDANT AU PRALINÉ NOISETTE	215
GUANAJA LACTÉE 41%	67
FEUILLANTINE	22
NOISETTE HACHÉE TORRÉFIÉE	22

Cuire le sablé noisette, puis à froid, le concasser.
Ajouter la feuillantine, les noisettes hachées et le Guanaja lactée fondu.
Étaler de suite.

SABLÉ FONDANT AU PRALINÉ NOISETTE

BEURRE	73
CASSONADE	29
LAIT	19
PRALINÉ NOISETTE 60% FAIT MAISON	29
FARINE T55	97

Mettre le beurre en pommade, ajouter la cassonade et le praliné.
Mélanger à la feuille, puis ajouter le lait et la farine.
Étaler entre 2 feuilles à 2 au laminoir.
Cuisson : four ventilé 150°C, 20/25 minutes.

GANACHE MONTÉE BERGAMOTE

CRÈME 35% MG	121
SUCRE INVERTI	18
GLUCOSE	18
COUVERTURE IVOIRE	61
BEURRE DE CACAO	25
PURÉE BERGAMOTE RAVIFRUIT	80
CRÈME LIQUIDE 35% MG	300
BERGAMOTE (ESSENCE)	0,54

Réaliser une ganache avec la crème, les sucres, le beurre de cacao et la couverture ivoire.
Ajouter la purée de bergamote RAVIFRUIT, puis la crème liquide et l'essence de bergamote.
Laisser cristalliser 12 heures et monter comme une chantilly.

CONFIT DE POIRE

PURÉE POIRE RAVIFRUIT	264
SUCRE	40
GLUCOSE ATOMISÉ	40
PECTINE NH	4,2
JUS DE CITRON	7,9

Chauffer la purée de poire RAVIFRUIT à 40°C.
Incorporer le glucose atomisé, le sucre et la pectine NH.
Cuire à 85°C pendant 1 minute, puis ajouter le jus de citron.
Incorporer les poires poêlées et couler de suite en moule.

POIRE POÊLÉE

POIRES	312
SUCRE	19
BEURRE	19
1/2 GOUSSE DE VANILLE	-
EAU DE VIE POIRE	24

Chauffer le beurre, puis ajouter les poires en cube, la vanille et le sucre.
Cuire les poires, puis flamber avec l'eau de vie de poire.
Refroidir.

MOUSSE MERINGUE POIRE

PURÉE POIRE RAVIFRUIT	521
GOMME DE CAROUBE	2
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	11,3
MERINGUE SUISSE POUR MOUSSE	139
CRÈME 35% MG	209

Semi-monter la crème et réserver. Réhydrater la gélatine avec 1/3 de la purée de poire. Réaliser la meringue suisse pour mousse et laisser refroidir.
Chauffer la purée gélatinée à 50°C, puis incorporer le reste de la purée.
Ajouter en mixant la gomme de caroube. Assurer une température de 25°C dans la préparation de la purée puis incorporer à la crème semi-montée.
Enfin, ajouter la meringue et utiliser.

MERINGUE SUISSE POUR MOUSSE

BLANCS D'ŒUFS	65
SUCRE	29
GLUCOSE	48

Chauffer au bain marie à 50°C/60°C.
Monter jusqu'à refroidissement.

GLAÇAGE CITRON

PURÉE CITRON RAVIFRUIT	245
EAU	300
GÉLATINE	8
GLUCOSE	160
SUCRE	220
PECTINE NH	11
GOMME DE CAROUBE	1
COLORANT JAUNE CITRON	0,30

Réhydrater la gélatine avec 40g d'eau pris sur les 300g.
Chauffer à 50°C l'eau (260g), la purée, le colorant et le glucose.
Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine et gomme de caroube.
Bouillir le tout 1 minute. Ajouter la gélatine.
Refroidir 4 heures minimum au froid.
Réchauffer, mixer et utiliser à température de 85°C au pistolet.



BÛCHE CHAMPIGNONS DE PARIS

Recette originale de Mathias NARCISSOT



MONTAGE

Préalablement au montage :

- Disposer dans une gouttière (20x4-h4 cm) une couche de crémeux bergamote à mi-hauteur et au-dessus une couche de praliné sésame noir. Congeler.
- Disposer dans une seconde gouttière (22x6-h5 cm) la mousse sésame montée à mi-hauteur et y insérer le contenu de la première gouttière. Lisser à hauteur avec le reste de mousse sésame. Congeler.

Montage : garnir le moule à bûche (25x9-h7 cm) à mi-hauteur de mousse aux champignons de Paris et déposer au centre la préparation ci-dessus. La recouvrir du biscuit aux champignons de Paris. Congeler.

Napper la bûche avec le glaçage blanc au sésame. La déposer sur une réglette de sablé au citron (26x10 cm).

Décoration : réaliser une écorce de bois en chocolat blanc et y disposer 3 spirales de champignons de Paris, des morceaux de sponge cake au cacao, des champignons de Paris déshydratés et des Atsina®Cress (Koppert Cress).



BISCUIT AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS

JAUNES ŒUFS	100
ŒUFS ENTIERS	59
SUCRE SEMOULE (1)	112
POUDRE DE CHAMPIGNONS DÉSHYDRATÉS	15
BLANCS D'ŒUFS	171
SUCRE SEMOULE (2)	68
FARINE T45	87
FÉCULE DE POMME DE TERRE	31

Monter ensemble les jaunes d'œufs, les œufs, le sucre (1) et la poudre de champignons. Dans une autre cuve monter les blancs d'œufs et le sucre (2), mélanger les deux préparations délicatement en incorporant la farine et la féculé préalablement tamisée ensemble. Étaler sur feuille cuire au four à 180°C.

MOUSSE SÉSAME DORÉ

CRÈME LIQUIDE 35% MG (1)	350
SÉSAME DORÉ	175
CRÈME LIQUIDE 35% MG (2)	350
COUVERTURE IVOIRE	138
MASSE GÉLATINE	21

Torréfier le sésame et ajouter la crème liquide (1) pour infuser 12 heures avant de réaliser la recette. Après les 12 heures d'infusion, chinoiser et compléter avec la crème liquide (2) pour obtenir 700g. Reporter le tout à ébullition avant de verser sur le mélange chocolat/gélatine et réserver au frigo 12 heures avant utilisation.

CRÉMEUX BERGAMOTE

PURÉE BERGAMOTE RAVIFRUIT	500
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	50
SUCRE SEMOULE	45
JAUNES D'ŒUFS	45
PECTINE NH	9
SUCRE SEMOULE	10
BEURRE DOUX	75
1 ZESTE DE CITRON JAUNE	-

Porter à ébullition la purée de bergamote et de citron RAVIFRUIT avec le zeste de citron. Verser sur le mélange jaune d'œufs et sucre préalablement blanchi dans un cul de poule.

Bouillir le tout 3 minutes sur un feu vif et incorporer la pectine NH et le sucre. Après cuisson ajouter le beurre doux à 40°C et mixer.

MOUSSE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS BRUN

CRÈME LIQUIDE 35% MG	600
CHAMPIGNONS DE PARIS BRUN	350
COUVERTURE IVOIRE	120
MASSE GÉLATINE	20

Ajouter la crème liquide et les champignons pour infuser 3 heures avant de réaliser la recette. Après les 3 heures d'infusion, chinoiser les champignons et la crème liquide et compléter le manque de crème liquide pour obtenir 600g. Reporter le tout à ébullition avant de verser sur le chocolat et la gélatine, et réserver au frigo 12 heures avant utilisation.

PRALINÉ SÉSAME NOIR

PRALINÉ AMANDE LISSE	425
SÉSAME NOIR	140
FEUILLETINE	100
BEURRE DE CACAO	115

Dans un blender, mixer le sésame noir préalablement torréfié puis mélanger dans une cuve à l'aide d'une feuille le praliné, la feuillettine et la poudre de sésame noir. Incorporer le beurre de cacao à 30°C.

SABLÉ VIENNOIS AUX CITRONS JAUNES

SUCRE GLACE	38
BEURRE DE TOURAGE	285
FLEUR DE SEL	1
2 ZESTES DE CITRON	-
BLANC D'ŒUFS	113
FARINE T55	338

Travailler le beurre avec le sucre glace, le sel, les zestes de citron et les blancs d'œufs. Ajouter la farine, mélanger. Cuire environ 10 minutes à 165°C.

GLAÇAGE BLANC MIROIR

SUCRE SEMOULE	150
EAU	75
GLUCOSE	1
LAIT CONCENTRÉ	100
MASSE GÉLATINE	60
COUVERTURE IVOIRE	150
POUDRE DE SÉSAME NOIR	15

Porter à ébullition le sucre semoule, l'eau et le glucose (103°C). Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et le chocolat ainsi que la poudre de sésame noir. Mixer et réserver. Utiliser à 34°C.

SPONGE CAKE CHOCOLAT

SUCRE GLACE	30
BLANCS D'ŒUFS	150
LAIT EN POUDRE	35
POUDRE D'AMANDES	35
FARINE	10
CACAO EN POUDRE	15

Utiliser de la poudre d'amandes très fine. Dans un cul de poule, rassembler la farine, le cacao en poudre, la poudre d'amandes, le sucre glace et le lait en poudre. Ajouter les blancs d'œufs. Bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser la préparation dans un siphon (2 cartouches). Puis remplir à moitié un petit récipient en verre de préparation sponge cake chocolat. Cuire pendant 50 secondes à 1000 watts au four micro-ondes.



BÛCHE GLACÉE MANDARINE MARRON

Recette originale de Jean-François **DEVINEAU**





RECETTE POUR 1 GOUTTIÈRE DE 48X8 CM

DACQUOISE MARRON

BLANCS D'ŒUFS	75
SUCRE	25
SUCRE GLACE	50
POUDRE D'AMANDE	25
FARINE DE CHÂTAIGNE	50
FARINE	10

Tamiser ensemble le sucre glace, la farine de châtaigne, la poudre d'amande et la farine. Monter à vitesse moyenne les blancs d'œufs et verser petit à petit le sucre afin de réaliser une meringue. Mélanger la meringue délicatement à la maryse et verser en pluie le mélange tamisé. Dresser à la douille N°8 des rectangles de 48x7,5 cm. Cuire à 170°C pendant 10 à 15 minutes.

SORBET MANDARINE À 65%

PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	1000
GLUCOSE ATOMISÉ	60
STABILISATEUR À SORBET	5
FIBRE VÉGÉTALE	20
SUCRE	200
EAU	245

Chauffer l'eau à 30°C. Ajouter le glucose, la fibre et $\frac{3}{4}$ du sucre. Mélanger le stabilisateur avec le sucre restant et l'ajouter à 40°C. Faire bouillir le tout. Refroidir rapidement le sirop et laisser mûrir 4 heures minimum au réfrigérateur. Mélanger la purée de mandarine RAVIFRUIT dégelée entre 0 et 5°C avec le sirop, mixer et turbiner aussitôt.

COULIS CHOCOLAT BLANC

COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	200
EAU	80
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN	80
SUCRE INVERTI	20

Porter l'eau à ébullition, ajouter le sucre inverti, réaliser une ganache avec le chocolat blanc. Terminer avec l'huile de pépins de raisins. Mixer. Utiliser à froid.

MOUSSE GLACÉE MARRON

PURÉE MARRON RAVIFRUIT	300
RHUM	10
BLANCS D'ŒUFS	120
SUCRE	100
EAU	50
CRÈME LIQUIDE À 35% MG	200
BRISURE DE MARRONS GLACÉS	100

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et chauffer à 118°C. Verser le sirop sur les blancs d'œufs et refroidir (principe meringue). Mélanger la meringue avec la crème montée souple. Verser le mélange crème meringue sur la purée de marron RAVIFRUIT mélangée avec le rhum et les morceaux de marrons glacés, mélanger délicatement. Verser la mousse glacée dans des moules à insert bûche au $\frac{3}{4}$ de la hauteur, laisser durcir au surgélateur. Verser sur le dessus le coulis chocolat blanc et laisser durcir au surgélateur. Démouler et assembler avec l'autre moitié. Réserver au surgélateur.

GLAÇAGE MANDARINE

PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	250
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	50
SUCRE	200
GLUCOSE	150
PECTINE NH	6

Chauffer dans une casserole, les purées de mandarine et fruit de la passion RAVIFRUIT avec le glucose. Mélanger le sucre à la pectine NH. Verser le mélange sucre pectine NH dans le liquide chaud, porter à ébullition, laisser cuire pendant 1 minute environ. Réserver, filmer au contact. Utiliser le glaçage à chaud.

Dans la moule à bûche garnir le sorbet mandarine à moitié, ajouter au milieu l'insert mousse glacée marron coulis chocolat blanc, terminer avec le sorbet mandarine au $\frac{3}{4}$ du moule. Ajouter sur le $\frac{1}{4}$ restant la dacquoise marron, laisser prendre au surgélateur. Démouler et pulvériser au pistolet le glaçage mandarine chaud sur la bûche. Décorer.



BÛCHE GLACÉE ORIENTAL EXPRESS LITCHI

Recette originale de Jean-François **DEVINEAU**





NOUGATINE COCO

FONDANT	300
GLUCOSE	240
COCO RÂPÉE GRILLÉE	180

Cuire le fondant et glucose jusqu'à la couleur caramel, ajouter la coco râpée, bien mélanger et étaler sur une feuille de silicone.

SABLÉ BRISURE NOUGATINE COCO

BEURRE TEMPÉRÉ	75
SUCRE GLACE	35
ŒUFS ENTIERS	10
FARINE	115
SEL	1
BRISURE NOUGATINE COCO	50

Mélanger tous les ingrédients ensemble, ajouter à la fin la brisure de nougatine coco. Filmer et laisser reposer la pâte minimum 1 heure au réfrigérateur. Étaler des rectangles au format des bûches sur 5 mm d'épaisseur. Cuire à 165°C pendant 15 minutes environ.

CRÈME GLACÉE LITCHI

LAIT ENTIER	518
POUDRE DE LAIT À 0% DE MG	50
BEURRE	35
CRÈME À 35% MG	165
SUCRE	145
GLUCOSE ATOMISÉ	55
STABILISATEUR À GLACE	6
PURÉE LITCHI RAVIFRUIT	350

Chauffer le lait à 25°C, ajouter la poudre de lait. À 30°C ajouter $\frac{3}{4}$ du sucre et le glucose atomisé. À 35°C ajouter la crème et le beurre fondu. À 45°C ajouter le $\frac{1}{4}$ de sucre mélangé avec le stabilisateur à glace. Pasteuriser à 85°C, Refroidir et laisser murer minimum 4 heures au réfrigérateur. Mixer ensuite avec la purée de litchi RAVIFRUIT et turbiner aussitôt dans une machine à glace.

SORBET FRAMBOISE

PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	500
GLUCOSE ATOMISÉ	50
EAU	75
SUCRE	85
STABILISATEUR À SORBET	3

Tiédifier l'eau à 30°C verser les $\frac{3}{4}$ de sucre et glucose atomisé, mélanger. À 45°C ajouter le $\frac{1}{4}$ de sucre mélangé avec le stabilisateur à sorbet, mélanger et faire bouillir. Refroidir aussitôt et laisser murer 4 heures au réfrigérateur. Mixer le sirop avec la purée de framboise RAVIFRUIT décongelée. Turbiner aussitôt dans une machine à glace.

PARFAIT CHOCOLAT BLANC LITCHI

PURÉE LITCHI RAVIFRUIT	50
SUCRE	30
JAUNES D'ŒUFS	75
SUCRE INVERTI	10
COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	100
CRÈME MONTÉE À 35% MG	225
BRISURE NOUGATINE COCO	100

Cuire la purée de litchi RAVIFRUIT et le sucre à 118°C, verser sur les jaunes et le sucre inverti. Laisser foisonner jusqu'à refroidissement. Mélanger la crème avec le chocolat blanc fondu chaud, ajouter la brisure de nougatine coco, terminer avec le mix litchi, jaunes d'œufs et sucre.

VELOURS ROUGE

COUVERTURE CHOCOLAT BLANC	250
BEURRE DE CACAO	250
COLORANT ROUGE NATUREL	1

Faire fondre le beurre de cacao au bain marie. Ajouter la couverture chocolat blanc et le colorant rouge, faire fondre le tout à 50°C. Refroidir à 35°C avant l'utilisation.

Dans un insert à bûche, garnir à moitié de sorbet framboise, laisser prendre au surgélateur. Sur l'autre moitié garnir de parfait chocolat blanc, laisser prendre au surgélateur. Garnir à moitié le moule à bûche avec la crème glacée litchi. Ajouter l'insert sorbet framboise/parfait chocolat blanc. Bien lisser la base du moule à bûche avec la crème glacée litchi. Laisser durcir au surgélateur. Démouler et pulvériser avec le velours rouge. Déposer la bûche sur le sablé brisure nougatine coco. Décorer.



ENTREMETS PAMPLEMOUSSE FRAMBOISE POIVRE DE TIMUT

Recette originale de Philippe RIGOLLOT



**SABLÉ RECONSTITUÉ MIKADO**

COUVERTURE IVOIRE	64
BEURRE	43
FEUILLANTINE	50
PÂTE GALETTE BRETONNE (RECONSTITUÉ)	243

Cuire le sablé. À froid concasser puis ajouter la feueillantine, la couverture ivoire et le beurre fondu.

Étaler 100g en cercle de Ø16.

PÂTE GALETTE BRETONNE (RECONSTITUÉE)

FARINE T65	101
BEURRE	76
SEL	2,54
SUCRE	48
POUDRE D'AMANDES	48
VANILLE POUDRE	0,51

Mettre tous les ingrédients dans une cuve et mélanger à la feuille jusqu'à obtention de petites boules.

Parsemer sur feuille et cuire à 150°C pendant 20/25 minutes.

MARMELADE PAMPLEMOUSSE ROSE/ FRAMBOISE/POIVRE DE TIMUT

SUCRE	100
PECTINE NH	13,4
PAMPLEMOUSSE ROSE	417
PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	250
JUS DE CITRON VERT	50
POIVRE DE TIMUT	4
CAMPARI	27
XANTHANE	1,34

Infuser le poivre 10 minutes dans la purée de framboise RAVIFRUIT.

Chinoiser, ajouter les segments de pamplemousse puis mixer.

Chauffer, à 40°C ajouter le sucre, la pectine et le xanthane.

Cuire à bouillon puis ajouter le Campari.

Réserver au froid et mélanger avant utilisation.

Étaler 200g de marmelade sur le biscuit en cercle de Ø16, congeler.

BISCUIT PAIN DE GÊNES PAMPLEMOUSSE

ŒUFS	186
PÂTE D'AMANDES LUBECA	186
BEURRE	59
FARINE T55	39
LEVURE CHIMIQUE	2,48
BLANCS D'ŒUFS	77
SUCRE	25
ZESTES DE PAMPLEMOUSSE ROSE	1

Chauffer la pâte d'amande au micro-ondes, puis la mixer avec les œufs.

Mettre le mélange dans une cuve et monter à la feuille pendant 10/15 minutes.

Tamiser les poudres. Fondre le beurre. Monter au fouet les blancs avec le sucre.

Incorporer les poudres dans la pâte d'amande montée, puis le beurre chaud, les zestes de pamplemousse et en dernier les blancs montés.

Verser en cercle Ø16, cuisson 175°C pendant 16 minutes.

Détailler en tranche de 1 cm d'épaisseur.

CRÈME VANILLE/TIMUT

CRÈME 35% MG	1034
COUVERTURE IVOIRE	221
SUCRE	35
GOUSSE DE VANILLE	1,39
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	6,3
EAU	31
POIVRE DE TIMUT	5

Porter la crème à ébullition, puis infuser la vanille, le sucre et le poivre de Timut pendant 10 minutes. Chinoiser, rectifier le poids puis ajouter la masse gélatine

et verser le tout sur la couverture chocolat blanc, bien mixer.

Réserver au frais 24 heures au réfrigérateur, puis monter comme une chantilly.

NAPPAGE PAMPLEMOUSSE

PURÉE PAMPLEMOUSSE ROSE RAVIFRUIT	166
EAU	286
GLUCOSE	71
SUCRE	71
PECTINE NH	7,1
NAPPAGE NEUTRE	1000
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	5,7
PURÉE PAMPLEMOUSSE ROSE RAVIFRUIT	43

Réhydrater la gélatine avec 43g de purée de pamplemousse RAVIFRUIT.

Chauffer l'eau et la purée à 40°C puis ajouter le glucose, le sucre et la pectine.

Donner une ébullition, puis ajouter le nappage neutre et redonner une ébullition. Hors du feu rajouter la gélatine réhydratée.

Réserver au froid, réchauffer à 35°C pour une utilisation à la spatule ou à 85°C pour une utilisation au pistolet.

Couler de la crème dans la première partie du moule, déposer l'insert de biscuit et marmelade.

Refermer le moule avec la deuxième partie, appuyer sur l'insert pour faire remonter la crème sur les bords.

Verser le reste de crème et refermer avec le sablé reconstitué. Congeler.

Mettre à température le nappage pamplemousse.

Démouler l'entremets, puis verser le nappage pamplemousse, enlever l'excédent à la spatule.

Décorer avec quelques framboises et suprêmes de pamplemousse.



ENTREMETS

JARDIN SECRET

FRAISE - THYM CITRON - MÉLISSE - CITRON VERT

Recette originale de Sophie **DEPRAZ**





RECETTE POUR 2 MOULES BATTICUORE SILIKOMART

PAIN DE GÊNES AMANDES TORRÉFIÉES

POUDRE D'AMANDE	100
SUCRE ROUX	100
ŒUFS	125
FARINE	23
FÉCULE	6
LEVURE CHIMIQUE	2
BEURRE FONDU FROID	45

Torréfier la poudre d'amande 10 minutes à 165°C. Refroidir.
Monter les œufs avec la poudre d'amande et le sucre au fouet pendant 5 minutes.
Ajouter la farine et la fécule tamisées avec la levure.
Finir par le beurre fondu froid.
Couler dans 2 cercles Ø16 et cuire 7 à 8 minutes à 200°C.

CONFIT DE MARA DES BOIS

PURÉE FRAISE MARA DES BOIS RAVIFRUIT	190
FRAISES IQF RAVIFRUIT	190
GLUCOSE ATOMISÉ	55
SUCRE	55
PECTINE NH	6
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	5

Chauffer la purée de fraise mara des bois et les fraises IQF RAVIFRUIT.
À 40°C ajouter le glucose atomisé.
À 50°C ajouter le mélange sucre et pectine en pluie fine.
Bouillir le tout 1 minute en remuant doucement.
Hors du feu ajouter la purée de citron vert RAVIFRUIT.
Couler de suite sur le pain de Gênes. Mettre au grand froid.

MOUSSE CITRON VERT – MÉLISSE – THYM CITRON

PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	440
GÉLATINE	10
CRÈME MONTÉE	480
MERINGUE*	320
GOMME DE CAROUBE	12
THYM CITRON	8
FEUILLES DE MÉLISSE	5
*meringue italienne	
BLANCS D'ŒUFS	140
SUCRE	230
EAU	60

Hydrater la gélatine avec 100g de purée (20 minutes).
Bouillir 240g de purée de citron vert RAVIFRUIT. Verser la mélisse et le thym puis infuser 10 minutes. À 50°C chinoiser sur la masse gélatine et la gomme de caroube en fouettant. Incorporer le reste de purée.
Mixer le tout. Mettre au froid pour débiter la gélification.
Monter la crème très souple (réserver au froid).
Préparer la meringue. Verser la meringue sur la masse citron vert et finir avec la crème. Utiliser aussitôt.

Cuire l'eau et le sucre à 118°C.
Verser sur les blancs montés à moyenne vitesse.
Maintenir la vitesse moyenne et monter jusqu'à 30°C. Utiliser aussitôt.

CROUSTILLANT AMANDE RIZ SOUFFLÉ

RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ	62
AMANDE HACHÉE	62
PURÉE D'AMANDE BLANCHE	50
CHOCOLAT BLANC	50
BEURRE DE CACAO	12
1 PINCÉE DE FLEUR DE SEL	

Torréfier les amandes hachées 10 minutes à 170°C. Réserver.
Fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain marie.
Ajouter la purée d'amande blanche.
Incorporer les amandes grillées froides, le riz soufflé et la fleur de sel.
Étaler de suite dans 2 cercles Ø16. Mettre au froid.

FLOPAGE

CHOCOLAT BLANC	500
BEURRE DE CACAO	250
COLORANT ROSE LIPOSOLUBLE	QS

Fondre doucement le chocolat, ajouter le beurre de cacao fondu.
Colorer selon la couleur voulue.

Dans un cercle Ø16 chemisé de rhodoïd, couler le confit de fraise sur un disque de pain de gênes.
Mettre au grand froid.
Dans un autre cercle Ø16, lisser le croustillant riz soufflé. Mettre au froid.
Dans le moule Batticuore Silikomart, couler à la moitié de mousse citron vert et faire prendre quelques minutes.
Déposer l'insert, recouvrir d'une fine couche de mousse et obturer avec la semelle de croustillant.
Mettre au grand froid. Démouler bien froid. Floquer rose. Mettre sur carton.
Décor au choix : ici fraise et herbes fraîches : oxalys pourpre, feuilles de mélisse, branche de thym citron...



ENTREMETS PHILIPPINE KALAMANSI CARAMEL

Recette originale de Mathias **NARCISSOT**



MONTAGE

Préalablement réaliser une demi-sphère de crémeux kalamansi et une autre demi-sphère de caramel carambar. Congeler. Disposer dans le moule Mini Dot la crème montée au nougat de Montélimar et au centre les deux demi-sphères collées ensemble. Lisser avec le reste de crème montée au nougat. Congeler.

Décoration : napper les moules individuellement avec le glaçage zéphyr caramel. Déposer le gâteau sur une semelle ronde Ø7 cm de pâte brisée aux graines de chia. Au centre du gâteau disposer une gelée de kalamansi avec en relief une arabesque et un collier de guimauve plein fruit. Pour la touche finale ajouter une quenelle de mousse nougat avec des morceaux d'amandes hachées et des Atsina®Cress (Koppert Cress).

**PÂTE BRISÉE AUX GRAINES DE CHIA**

CASSONADE	50
SUCRE SEMOULE	70
BEURRE DOUX	250
FLEUR DE SEL	3
JAUNES ŒUFS	22
FARINE T45	300
GRAINE DE CHIA	70
LEVURE CHIMIQUE	5

Mélanger les sucres, le sel et le beurre. Ajouter les jaunes, la farine et la levure, mélanger délicatement et ajouter en dernier les graines de chia.
Étaler sur une épaisseur de 2 mm.
Cuire au four à 160°C pendant environ 10 minutes.

MOUSSE DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

CRÈME LIQUIDE 35% MG	600
COUVERTURE IVOIRE	120
CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR	120
MASSE GÉLATINE	20

Porter à ébullition la crème liquide. Verser sur le chocolat blanc, la masse gélatine et la crème de nougat de Montélimar. Mixer et refroidir.
Réaliser la crème la veille et monter comme une chantilly.

CARAMEL CARAMBAR

SUCRE SEMOULE	66
GLUCOSE	77
CRÈME LIQUIDE 35 % MG (1)	300
1 GOUSSE DE VANILLE DE MADAGASCAR	-
CARAMBAR	77
¼ PIÈCE FÈVES DE TONKA	-
CRÈME LIQUIDE 35 % MG (2)	225
BEURRE DOUX	22
BEURRE DE CACAO	12
FLEUR DE SEL	2

Chauffer la crème fleurette (1) et infuser 20 minutes à couvert, la fève de tonka râpée et les gousses de vanille. Chinoiser.
Chauffer la crème fleurette (2) avec la fleur de sel et les carambars.
Dans une grande casserole, fondre le glucose et ajouter le sucre semoule petit à petit. Porter au caramel.
Décuire avec l'infusion bouillante et recuire le tout à 104°C.
Décuire à nouveau avec la crème (2) et les carambars.
Ajouter le beurre de cacao et le beurre.
Bien mixer. Refroidir et réserver.

CRÉMEUX KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	500
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	50
SUCRE SEMOULE	45
JAUNES D'ŒUFS	45
PECTINE NH	9
SUCRE SEMOULE	10
BEURRE DOUX	75
1 ZESTE DE CITRON JAUNE	-

Porter à ébullition les purées de kalamansi et de citron RAVIFRUIT avec le zeste de citron. Verser sur le mélange jaunes d'œufs et sucre préalablement blanchi dans un cul de poule.
Bouillir le tout 3 minutes sur un feu vif et incorporer la pectine NH et le sucre.
Après cuisson ajouter le beurre doux à 40°C et mixer.

GUIMAUVE PLEIN FRUIT KALAMANSI

GÉLATINE FEUILLE	39
PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	250
SUCRE INVERTI (1)	180
EAU	135
SUCRE SEMOULE	290
SUCRE INVERTI (2)	105

Réhydrater la gélatine avec la purée de kalamansi RAVIFRUIT.
Dans la cuve du batteur, mettre le sucre inverti (1) et la gélatine réhydratée précédemment. Chauffer la préparation sucre semoule, sucre inverti (2), eau. Cuire à 110°C et monter le tout au fouet. Poursuivre et fouetter jusqu'à 25/28 °C et stopper. Pocher sur Silpat légèrement graissé et laisser sécher 12 heures, puis rouler dans un mélange tant pour tant (sucre glace et féculé).

GELÉE KALAMANSI

PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	250
GLUCOSE	60
SUCRE SEMOULE	55
PECTINE NH	7,5
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	50

Chauffer la purée de kalamansi RAVIFRUIT et le glucose, ajouter le sucre et la pectine NH.
Cuire à ébullition, déglacer avec la purée de citron.

GLAÇAGE ZÉPHYR CARAMEL

SUCRE SEMOULE	150
EAU	75
GLUCOSE	150
LAIT CONCENTRÉ	100
MASSE GÉLATINE	60
COUVERTURE ZÉPHYR CARAMEL	150

Porter à ébullition le sucre semoule, l'eau et le glucose (103°C). Verser le tout sur le lait concentré, la masse gélatine et le chocolat. Mixer et réserver. Utiliser à 34°C.



ENTREMETS DOUCEUR EXOTIQUE **MANGUE** **CITRON VERT**

Recette originale de Marike **VAN BEURDEN**





CRÉMEUX CITRON VERT

PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	140
EAU	170
SUCRE	70
JAUNES D'ŒUFS	45
STABILISATEUR À GLACE	6
PECTINE NH	9,5
BEURRE	70

Chauffer la purée de citron vert RAVIFRUIT, l'eau et les jaunes d'œufs à 45°C. Ajouter le mélange sucre, pectine NH et stabilisateur à glace. Cuire jusqu'à 85°C. Refroidir entre 35-45°C et mixer avec le beurre pommade. Garnir dans les moules truffles et surgeler.

MARMELADE MANGUE

MANGUE IQF RAVIFRUIT	350
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	150
SUCRE	50
PECTINE NH	4

Couper les mangues IQF RAVIFRUIT en brunoise. Chauffer la purée de mangue et les mangues à 45°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH, porter à ébullition. Refroidir à 30°C. Couler dans les moules truffles 40 et ajouter au centre le crémeux citron vert. Fermer avec le biscuit citron vert. Surgeler.

BISCUIT CITRON VERT

PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	75
EAU	175
BLANCS D'ŒUFS SÉCHÉS	38
SUCRE	100
FARINE	125
LEVURE CHIMIQUE	3
ZESTES CITRON VERT RAVIFRUIT	25

Monter avec le fouet au batteur, la purée de citron vert, l'eau, les blancs d'œufs séchés et le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Étaler sur 1 cm d'épaisseur sur un Air Mat Silikomart. Cuire à 160°C pendant 7 minutes. Détailler des ronds de 2 cm.

CRISPY

RIZ SOUFFLÉ	110
POUDRE DE PASSION	35
ZÉPHYR CHOCOLAT	300
HUILE VÉGÉTALE	3

Fondre le chocolat blanc et ajouter l'huile. Terminer avec le riz soufflé et la poudre de passion. Étaler à 4 mm sur un Silicone Fiberglass et détailler des ronds de 5 cm de diamètre.

MOUSSE MANGUE, CITRON VERT ET CHOCOLAT BLANC

PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	50
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	200
MASSE GÉLATINE	40
CHOCOLAT BLANC	380
CRÈME MONTÉE	400

Chauffer les purées à 40°C, mélanger avec la masse gélatine. Verser dessus le chocolat blanc fondu et mixer au blender pour obtenir une ganache. Ajouter la crème montée quand la ganache est à 28°C. Garnir dans les moules et ajouter au centre l'insert composé de marmelade, crémeux et biscuit. Fermer avec le crispy. Surgeler.

GLAÇAGE PASSION & MANGUE

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	330
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	240
EAU	80
GLUCOSE	130
PECTINE NH	9
SUCRE	130
STABILISATEUR À SORBET	5

Chauffer les purées, le glucose et l'eau à 45°C. Ajouter le mélange de sucre, pectine NH et stabilisateur à sorbet. Faire bouillir. Filmer et garder au réfrigérateur minimum 4 heures. Utiliser le glaçage à 38°C.

GUIMAUVE CITRON VERT

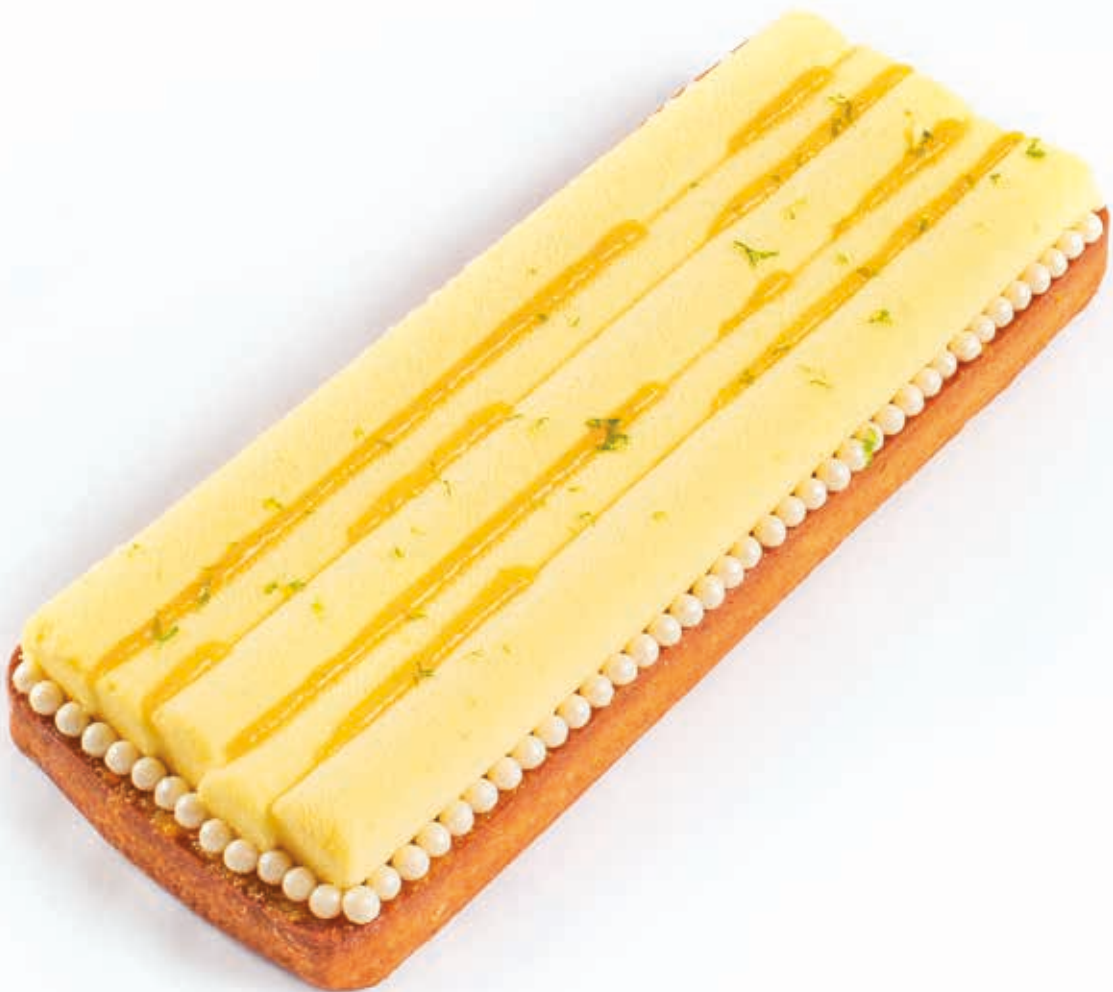
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT (1)	175
GÉLATINE EN POUDRE	18
SUCRE INVERTI (1)	83
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT (2)	100
SUCRE	250
SUCRE INVERTI (2)	100

Hydrater la gélatine avec la purée (1) et le sucre inverti (1). Quand elle est hydratée, la placer dans le batteur. Faire bouillir la purée (2) avec le sucre inverti (2) et le sucre. Porter à ébullition et cuire à 110°C. Verser le tout dans le batteur et refroidir au fouet vitesse moyenne jusqu'à 26°C. Pocher directement sur les gâteaux avec une douille unie.



TARTE KALAMANSI CLÉMENTINE

Recette originale de Philippe **RIGOLLOT**





CONFIT CLÉMENTINE

COMPOTÉE CLÉMENTINE RAVIFRUIT	536
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	8
PURÉE MANDARINE RAVIFRUIT	56

Réhydrater la gélatine poudre avec la purée de mandarine RAVIFRUIT. Fondre à 50°C la gélatine, puis l'incorporer à la compotée de clémentine RAVIFRUIT. Réserver au froid. Mélanger avant utilisation.

MOUSSE KALAMANSI

CRÉMEUX KALAMANSI	262
PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	108
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	9,2
BLANCS D'ŒUFS	100
SUCRE	45
GLUCOSE	76
CRÈME 35%	200

Réhydrater la gélatine avec la purée de kalamansi RAVIFRUIT. Chauffer au bain marie les blancs d'œufs avec les sucres jusqu'à 60°C, puis monter au batteur au fouet jusqu'à refroidissement. Monter la crème texture mousseuse. Fondre la gélatine à 50°C puis l'incorporer au crémeux. Régler la température à 25/30°C. Ajouter un peu de meringue, puis la crème montée et finir par le reste de meringue. Couler de suite dans les moules et congeler.

CRÉMEUX KALAMANSI

SUCRE	64
ŒUFS	57
ZESTES DE CITRON	7
PURÉE KALAMANSI RAVIFRUIT	50
BEURRE	82

Mélanger les œufs avec le sucre. Chauffer la purée de kalamansi et les zestes de citron, puis verser le mélange œufs/sucre. Cuire le tout à ébullition. Refroidir à 40°C, puis ajouter le beurre à l'aide d'un mixeur. Réserver au froid.

MÉLANGE POUR PISTOLET JAUNE

COUVERTURE IVOIRE	279
BEURRE DE CACAO	120
COLORANT LIPOSOLUBLE JAUNE	1,2

Fondre le beurre de cacao à 50°C, puis verser le colorant, mixer. Verser sur la couverture ivoire et mixer le tout. Utiliser à 35/40°C.

PÂTE SUCRÉE AUX AMANDES

BEURRE	182
SUCRE GLACE	137
SEL	3
POUDRE D'AMANDES	46
ŒUFS	76
FARINE T65	91
FARINE T65	228
FÉCULE	38

Procéder à un premier mélange avec le beurre ramolli, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la première pesée de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, ajouter le reste de farine et la fécule, ceci de façon très brève. Reposer au froid. Étaler à 2,5 et foncer les tartes.

APPAREIL AMANDES

POUDRE D'AMANDES	193
BEURRE	193
SUCRE GLACE	193
POUDRE À FLAN	10
ŒUFS	112

Mélanger ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre à flan au beurre pommade puis ajouter les œufs. Attention de ne pas faire monter le mélange. Réserver.

Foncer les tartes avec le kit Tarte Bamboo de Silikomart. Couler la mousse kalamansi dans les moules, puis congeler. Cuire à blanc les fonds de tarte (150°C pendant 15 minutes). Garnir les tartes cuites avec 175g d'appareil amandes et disposer 65g de suprêmes de clémentine. Cuire le tout à 175°C pendant 12/15 minutes. À la sortie du four, tasser légèrement l'appareil amandes et laisser refroidir. Garnir avec 150g de confit clémentine. Démouler la mousse kalamansi et pulvériser dessus le mélange pistolet jaune pour un effet velours. Déposer délicatement sur le confit et ranger des perles croustillantes ivoire tout autour.



TARTE POIRE MARRON

Recette originale de Marike VAN BEURDEN





PÂTE À TARTE

BEURRE	100
SUCRE GLACE	80
JAUNE D'ŒUFS	80
FARINE	240

Ajouter le sucre glace au beurre pommade.
Ajouter les jaunes d'œufs, mélanger. Ajouter la farine.
Étaler à 2,5 mm et mettre au congélateur.
Couper des bandes de 35x2 cm et chemiser le moule à tarte.
Mettre les tartes sur un air mat et cuire à 150°C pendant 12 minutes.

BISCUIT POIRE (pour 1 air mat de 40x60)

PURÉE POIRE RAVIFRUIT	400
EAU	180
BLANC D'ŒUFS EN POUDRE	28
SUCRE	100
FARINE	130
POUDRE À LEVER	3
POIRES IQF RAVIFRUIT	200

Battre la purée de poire RAVIFRUIT, l'eau, le blanc d'œuf en poudre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme.
Ajouter la farine et la poudre à lever. Étaler à 1 cm sur un air mat.
Déposer les quartiers de poire IQF sur le biscuit.
Cuire à 170°C pendant 8 minutes. Découper des cercles de 18 cm.

CRÉMEUX POIRE MARRON

PURÉE MARRON RAVIFRUIT	250
PURÉE POIRE RAVIFRUIT	100
FÉCULE DE MAÏS	20
PECTINE NH	1
BEURRE	40

Mélanger la pectine et la fécule de maïs. Chauffer les purées de marron et de poire RAVIFRUIT à 40°C, ajouter le mélange pectine et fécule de maïs.
Porter à ébullition et cuire au minimum 3 minutes sans cesser de mélanger.
Ajouter le beurre et mixer. Laisser refroidir.

MARMELADE POIRE

POIRES IQF RAVIFRUIT	400
PURÉE POIRE RAVIFRUIT	150
PECTINE NH	5
SUCRE	50
BÂTON DE CANNELLE (ou un petit bâton entier)	2

Chauffer la purée de poire avec le bâton de cannelle et laisser infuser 2 heures.
Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée infusée à 40°C.
Ajouter le mélange pectine et sucre et porter à ébullition.
Ajouter les cubes de poire IQF et cuire 2 minutes.
Laisser refroidir.

MOUSSE MARRON

CRÈME CHANTILLY	500
PURÉE MARRON RAVIFRUIT	300
GÉLATINE 200 BLOOM	6
EAU	30

Réhydrater la gélatine dans l'eau pendant au moins 10 minutes.
Chauffer la purée de marron et fondre la gélatine.
Ajouter la crème chantilly. Pocher dans le moule et mettre au congélateur.

GLAÇAGE AU LAIT

LAIT	300
EAU	120
SUCRE	250
GLUCOSE	300
CHOCOLAT AU LAIT 41%	350
MASSE GÉLATINE	30

Dans une casserole, chauffer le lait, l'eau, le glucose et le sucre à 70°C.
Verser le tout sur le chocolat au lait et mixer.
Ajouter la masse gélatine. Mixer de nouveau.
Laisser reposer minimum 4 heures.
Glacer au pistolet à 45°C.

Sur la pâte à tarte, placer le biscuit poire et le recouvrir de marmelade poire (environ 200g).
Placer le cercle en chocolat autour de la tarte et remplir de crémeux poire marron (environ 250g).
Appuyer légèrement pour aplatir et couvrir l'extérieur du cercle en chocolat de copeaux de chocolat blanc.
Glacer la mousse marron avec le glaçage lait.
Disposer sur la tarte.
Décorer de bâtons de cannelle chocolat et de cubes de poires.



TARTE MOSAÏQUE CASSIS

Recette originale de Christophe NIEL





PÂTE SUCRÉE

FARINE	250
BEURRE POMMADE	200
SEL	3,75
SUCRE GLACE	95
BLANCS D'ŒUFS	38
POUDRE D'AMANDES	63

Mélanger le beurre pommade, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter les blancs et le sel. Finir avec la farine tamisée. Reposer au froid. Foncer la tarte. Mettre au froid 30 minutes. Cuire à blanc 14 minutes à 150°C sur tapis. Refroidir puis pocher la crème d'amande. Finir la cuisson 12 minutes à 175°C. Tasser le fond de crème à la sortie du four.

CRÈME D'AMANDES

POUDRE D'AMANDES	50
BEURRE	50
SUCRE GLACE	50
POUDRE À FLAN	2,5
ŒUFS	38

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes au beurre pommade. Ajouter la poudre à flan et les œufs. Pocher dans le fond de tarte précuite.

CONFIT DE CASSIS (350g par tarte)

PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	200
SUCRE	27
GLUCOSE	12
PECTINE NH	3
JUS DE CITRON	3
CASSIS POCHÉS*	170
Cassis pochés*	
CASSIS BILLES	150
EAU	70
SUCRE	15

Chauffer à 40°C la purée de cassis RAVIFRUIT et le glucose. Verser le mélange sucre et pectine NH. Donner une ébullition puis, hors du feu, ajouter le jus de citron. Refroidir minimum 4 heures. Mixer le confit et incorporer les grains de cassis égouttés. Mélanger les deux à la maryse. Déposer sur la crème d'amande cuite et lisser la tarte. Mettre au froid.

Bouillir l'eau et le sucre. Verser sur les cassis. Laisser au froid 1 heure minimum.

NAPPAGE PLEIN FRUIT (120g par tarte)

PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	100
EAU	80
GLUCOSE	33
SUCRE	32
PECTINE NH	2,5
STABILISATEUR À SORBET	1,5

Chauffer les liquides et le glucose à 50°C. Ajouter le mélange sucre, stabilisateur et pectine. Bouillir le tout 1 minute. Mixer et couler aussitôt dans les creux du moule Silikomart. Mettre au grand froid.

CRÉMEUX CASSIS (100 à 120g par tarte)

PURÉE CASSIS RAVIFRUIT	100
SUCRE	14
STABILISATEUR À GLACE	1
JAUNES D'ŒUFS	14
BEURRE	22
PECTINE NH	2

Mélanger le sucre, la pectine et le stabilisateur. Chauffer la purée de cassis RAVIFRUIT et les jaunes. À 45°C, incorporer en pluie fine le mélange des poudres. Cuire le tout à 85°C. Refroidir à 35°C en 40 minutes minimum (pour que le stabilisateur face effet). À 35°C, incorporer le beurre pommade en mixant bien. Couler aussitôt dans les creux du moule Silikomart. Mettre au grand froid.

BAVAROISE VANILLE

LAIT	200
SUCRE	65
JAUNES D'ŒUFS	65
GOUSSE DE VANILLE	1
GÉLATINE (+ 27 g EAU)	4,5
CRÈME MONTÉE SOUPLE	250

Hydrater la gélatine dans l'eau 15 minutes. Faire une crème anglaise vanille. Coller à la gélatine. Chinoiser. Refroidir à 40°C. Incorporer la crème montée souple. Couler aussitôt dans les derniers creux du moule Silikomart. Lisser le moule avec le reste de bavaroise. Mettre au grand froid.

Commencer par mouler le silicone avec le crémeux cassis, le miroir cassis et finir avec la bavaroise vanille. Mettre au grand froid. Précuire la tarte avec la crème d'amandes. Lisser avec le confit de cassis. Démouler le moule silicone bien congelé et le déposer sur le confit de cassis. Mettre au froid à 4°C minimum 4 heures. Déguster après complète décongélation.





DONUT MYRTILLE BANANE

Recette originale de Marike **VAN BEURDEN**





PÂTE À DONUT BANANE

BEURRE	60
HUILE DE TOURNESOL	50
SUCRE	150
2 ŒUFS	-
POUDRE À LEVER	7,5
BICARBONATE ALIMENTAIRE	6
SEL	2,5
FARINE	320
LAIT *	70
PURÉE BANANE RAVIFRUIT	360

Rendre le beurre pommade en le mélangeant à l'huile et au sucre.
Ajouter les œufs, puis les ingrédients secs.
Ajouter le lait petit à petit et pour finir la purée de banane RAVIFRUIT tiède.
À l'aide d'une poche à douille, garnir les cavités du moule Silikomart avec 55g de pâte. Cuire au four à 165°C pendant 14 minutes.
Refroidir avant de démouler.

** peut être remplacé par du lait végétal pour une version plus légère*

CRÉMEUX MYRTILLE

PURÉE MYRTILLE RAVIFRUIT	500
PECTINE NH	10
SUCRE	70
JAUNES D'ŒUFS	70
BEURRE	110

Mélanger le sucre et la pectine NH.
Chauffer la purée de myrtille RAVIFRUIT et les jaunes d'œufs à 40°C.
Ajouter le mélange sucre et pectine.
Cuire jusqu'à 82°C. Refroidir à 35°C et ajouter le beurre. Mixer.
Laisser refroidir.

CHOCOLAT MYRTILLE

CHOCOLAT BLANC	300
HUILE DE TOURNESOL	30
POUDRE DE MYRTILLE (ou myrtilles séchées et broyées)	50

Fondre le chocolat. Mixer tous les ingrédients et laisser tempérer.

MONTAGE

Faire 8 trous dans chaque donut.
À l'aide d'une poche à douille, garnir le donut de crémeux myrtille.
Tremper le donut dans le chocolat myrtille.
Décorer.



GÂTEAU DE VOYAGE AUX FRUITS EXOTIQUES

Recette originale de Marike VAN BEURDEN





RECETTE POUR 5 PORTIONS, MOULE PARIS SILIKOMART

CAKE MANGUE

ŒUFS ENTIERS	200
HUILE DE TOURNESOL	200
SUCRE	800
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	800
FARINE	280
LEVURE EN POUDRE	10
BICARBONATE ALIMENTAIRE	10
FÉCULE DE MAÏS	20
LAIT	110

Mettre tous les ingrédients dans un blender et mixer.

Préparer les moules Silikomart en les graissant et en tamisant de farine.

À l'aide d'une poche à douille, pocher 270g d'appareil à cake dans chaque moule.

Couvrir chaque moule avec le tapis Silikomart et une plaque de cuisson par-dessus.

Cuire au four à 165°C pendant 26 minutes.

MARMELADE MANGUE CITRON VERT

MANGUES IQF RAVIFRUIT	500
PURÉE CITRON VERT RAVIFRUIT	175
SUCRE	800
PECTINE NH	15
SUCRE	80

Mélanger les 80g de sucre à la pectine.

Chauffer la purée de citron vert, les mangues IQF RAVIFRUIT et le sucre à 40°C.

Ajouter le mélange sucre et pectine et cuire jusqu'à 103°C.

Laisser reposer.

GANACHE PABANA

PURÉE PABANA RAVIFRUIT	125
SUCRE INVERTI	25
CHOCOLAT BLANC	225
BEURRE DEMI-SEL	25
BEURRE DE CACAO	25

Chauffer la purée avec le sucre inverti jusqu'à 80°C.

Verser sur le beurre de cacao et le chocolat blanc.

Mixer.

Refroidir à 35°C et ajouter le beurre salé mou.

Mixer.

GLAÇAGE MANGUE PASSION

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	880
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	240
EAU	80
GLUCOSE	180
PECTINE NH	9
SUCRE	180
STABILISATEUR À SORBET	5

Chauffer les purées, le glucose et l'eau à 45°C.

Ajouter le mélange pectine, stabilisateur et sucre.

Porter à ébullition. Retirer la fine pellicule d'écume qui se forme.

Laisser reposer pendant minimum 4 heures.

Remplir les cavités du cake avec la ganache Pabana préalablement refroidie.

Ajouter la marmelade mangue et citron vert par dessus (environ 180g).

Glacer le tout avec le glaçage mangue passion à 45°C.



CAKE MANGUE PASSION

Recette originale de Jean-François **DEVINEAU**





PÂTE À CAKE

BEURRE CRÉMEUX	200
SUCRE	200
ŒUFS ENTIERS	200
FARINE	85
POUDRE À FLAN	5
LEVURE CHIMIQUE	2,8
POUDRE D'AMANDES	100
NOIX DE COCO EN POUDRE	35
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	70
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	40

Mélanger ensemble le beurre crémeux et le sucre et laisser tourner au batteur quelques minutes, ajouter les œufs tempérés petit à petit et incorporer la farine, la poudre à flan, la levure chimique, la poudre d'amandes et la noix de coco en poudre tamisées ensemble, ajouter les purées mangue et passion RAVIFRUIT. Cuire à 165°C pendant 45 minutes dans un four ventilé.

GELÉE PASSION MANGUE

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	75
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	50
EAU	50
GLUCOSE	65
SUCRE	65
PECTINE NH	8

Dans une casserole, verser les purées de passion et mangue RAVIFRUIT, l'eau et le glucose. Chauffer à 40°C et ajouter le mélange sucre pectine NH. Porter à ébullition, laisser cuire pendant 30 secondes environ. Utiliser la gelée à 35-40°C.

MONTAGE

Tremper le cake au $\frac{1}{3}$ de la hauteur plusieurs fois dans la gelée de passion mangue afin d'obtenir une belle couche de glaçage.
Décorer.



BROWNIE PASSION MANGUE

Recette originale de Jean-François DEVINEAU





BROWNIE

BEURRE	130
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR À 64%	265
SUCRE	110
JAUNES D'ŒUFS	55
FARINE	115
LEVURE CHIMIQUE	3
CERNEAUX DE NOIX HACHÉS	130

Faire fondre au bain marie le beurre et la couverture chocolat. Ajouter les jaunes d'œufs, puis le sucre et enfin la farine tamisée avec la levure chimique. Terminer avec les cerneaux de noix hachés.

GELÉE PASSION MANGUE

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	60
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	40
GLUCOSE EN POUDRE	30
SUCRE	25
PECTINE NH	4

Dans une casserole, verser les purées de mangue et passion RAVIFRUIT et le glucose en poudre. Chauffer à 40°C et ajouter le mélange sucre pectine NH. Porter à ébullition, laisser cuire pendant 30 secondes environ. Bien raffiner avec un mixer à main. Laisser refroidir au réfrigérateur. Mixer de nouveau et faire des bâtonnets de la longueur de l'éclair 120 avec une douille unie N°10. Laisser durcir au surgélateur.

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

BEURRE DE CACAO	75
COUVERTURE CHOCOLAT NOIR À 64%	150
HUILE DE PÉPINS DE RAISIN	25

Faire fondre le beurre de cacao, puis la couverture chocolat noir, ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser.

GLAÇAGE PASSION MANGUE

PURÉE PASSION RAVIFRUIT	75
PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	50
EAU	50
GLUCOSE	65
SUCRE	65
PECTINE NH	8

Dans une casserole, verser les purées de mangue et passion RAVIFRUIT, l'eau et le glucose. Chauffer à 40°C et ajouter le mélange sucre pectine NH. Porter à ébullition, laisser cuire pendant 30 secondes environ. Utiliser la gelée à 35-40°C.

MONTAGE

Verser à mi-hauteur des moules L'éclair 120 Silikomart de la pâte à brownie avec une poche. Poser un bâtonnet de passion mangue surgelé au milieu et recouvrir de pâte à brownie au $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Cuire à 175°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir les brownies dans leur moule et surgeler. Démouler et tremper les brownies sur la base à $\frac{1}{2}$ de glaçage chocolat. Laisser prendre au surgélateur et tremper le dessus au $\frac{2}{3}$ de glaçage passion mangue. Décorer de mangue et passion.



COURONNE FRAMBOISE CITRONNÉE

Recette originale de **Éric BERTOIA**





BRIOCHE FEUILLETÉE AU CITRON

FARINE DE GRUAU	530
SEL	10
SUCRE SEMOULE	60
ZESTES CITRON RAVIFRUIT	40
ŒUFS ENTIERS	100
LEVURE FRAÎCHE	25
LAIT À 4°C	180
BEURRE DOUX	50
BEURRE DE TOURAGE À 84%	300

Rassembler dans la cuve du batteur avec le crochet, la farine, le sel, le sucre, la levure, les zestes de citron et les œufs. Pétrir en vitesse 1 pendant 1 minute en y ajoutant la moitié du lait, puis ajouter l'autre partie du lait si nécessaire. Continuer à pétrir pendant 3 minutes en vitesse 1 puis en vitesse 2 pendant 7 à 8 minutes et vérifier le réseau glutineux. Incorporer en vitesse 1 le beurre doux en dés et mixer jusqu'à incorporation totale du beurre. Vérifier que la température soit à 24°C à la fin du pétrissage.

Laisser la pâte à température ambiante 15 à 20 minutes et filmer en ayant légèrement aplati.

Étaler la pâte sur plaques, filmer et bloquer au congélateur pendant une heure puis laissez au réfrigérateur environ 12 heures. Puis incorporer le beurre de tourage et donner 1 tour double, laisser reposer au congélateur 15 minutes puis donner 1 tour simple et laisser reposer au congélateur 30 minutes et réserver la pâte pour utilisation.

BRIOCHE FEUILLETÉE BICOLORE

FARINE DE GRUAU	175
SEL	3
SUCRE SEMOULE	20
ŒUFS ENTIERS	40
LEVURE FRAÎCHE	8
COLORANT MINÉRAL OCRE ROUGE NATUREL	5
LAIT À 4°C	60
BEURRE DOUX	15

Rassembler dans la cuve du batteur avec le crochet, la farine, le sel, le sucre, les œufs, la levure et le colorant minéral. Pétrir en vitesse 1 pendant 1 minute en y ajoutant la moitié du lait, puis ajouter l'autre partie du lait si nécessaire.

Continuer à pétrir pendant 3 minutes en vitesse 1 puis en vitesse 2 pendant 7 à 8 minutes et vérifier le réseau glutineux. Incorporer en vitesse 1 le beurre doux en dés et mixer jusqu'à incorporation totale du beurre. Vérifier que la température soit à 24°C à la fin du pétrissage.

Laisser la pâte à température ambiante 15 à 20 minutes et filmer en ayant légèrement aplati.

Étaler la pâte sur plaques, filmer et bloquer au congélateur. Le lendemain, sortir la pâte et l'étaler au laminoir à 5 mm et réserver au frigo.

CONFIT DE FRAMBOISE

PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	300
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	30
SUCRE SEMOULE	40
SIROP DE GLUCOSE	20
PECTINE NH	4
FÉCULE DE POMME DE TERRE	1

Faire chauffer les purées et le glucose à 45°C.

Mélanger le sucre avec la pectine NH et la fécule de pomme de terre, verser dans les purées et porter à ébullition tout en fouettant. Puis réserver au réfrigérateur.

SIROP DE FRAMBOISE

PURÉE FRAMBOISE RAVIFRUIT	100
PURÉE CITRON RAVIFRUIT	30
EAU	150
SUCRE SEMOULE	125

Porter le tout à ébullition.

Placer la brioche feuilletée bicolore sur la brioche feuilletée qui ont été laminées. Puis abaisser au laminoir à 4 mm. Couper des bandes rectangulaires de 32 x 4 cm. Avec chaque bande, former un accordéon dans des moules à muffins en métal. Apprêt : environ 1 heure 30 à 26°C et 75% d'humidité.

Cuire environ 16 à 20 minutes à 160°C au four ventilé.

À la sortie du four, badigeonner les bordures des couronnes et le dessus avec le sirop de framboise. Puis à l'aide d'une poche, remplir avec le confit de framboise le centre des couronnes. Réserver sur grille.



VIENNOISERIE **AUX FRUITS EXOTIQUES**

Recette originale de **Éric BERTOIA**





RECETTE POUR 20 PORTIONS

PÂTE À CROISSANT

FARINE DE GRUAU	500
SUCRE SEMOULE	50
SEL	12
MIEL	10
LEVURE FRAÎCHE	25
BEURRE DOUX EN DÉS	50
EAU	200
LAIT À 4°C	50
BEURRE DE TOURAGE À 84%	250

Rassembler tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre de tourage. Pétrir 5 minutes en vitesse 1 et 5 minutes en vitesse 2.

Bien bouler serrer sans trop insister, laisser à température ambiante 15 à 20 minutes et filmer en ayant légèrement aplati.

Étaler la pâte sur plaques, filmer et bloquer au congélateur pendant une heure puis laisser au réfrigérateur 12 heures.

Incorporer le beurre de tourage, donner 1 tour double et laisser reposer au congélateur 10 minutes, donner 1 tour simple, laisser reposer au congélateur 30 minutes et réserver la pâte pour utilisation.

GELÉE MANGUE PASSION

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	100
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	100
EAU	150
GOMME GELLANE	10
SUCRE SEMOULE	80
VANILLE FRAÎCHE	1 gousse

Mélanger la gomme gellane avec le sucre, ajouter aux liquides à 45°C, porter à ébullition tout en fouettant et mettre sur plaque à 1,5 cm d'épaisseur. Réserver au réfrigérateur.

Couper en rectangles de 8 x 2 cm et mettre à l'intérieur de la pâte à croissant au moment de la rouler.

GLAÇAGE MANGUE PASSION

PURÉE MANGUE RAVIFRUIT	40
PURÉE PASSION RAVIFRUIT	60
EAU	160
SIROP DE GLUCOSE	30
SUCRE SEMOULE	80
PECTINE NH	6

Mélanger le sucre semoule avec la pectine, ajouter aux liquides à 45°C et porter à ébullition.

Abaisser au laminoir la pâte à croissant à 4 mm. Couper des bandes rectangulaires de 18x8 cm. Déposer un rectangle de gelée mangue passion sur chaque rectangle de pâte et roulé la pâte comme un pain au chocolat.

Apprêt : environ 2 heures 15 à 26°C et 75% d'humidité.

Dorer à l'œuf et cuire à 170°C environ 18 à 20 minutes au four ventilé.

À la sortie du four laisser refroidir puis badigeonner avec le glaçage mangue passion, saupoudrer de noix de coco râpée et réserver sur grille.





MOULES SILICONE SILIKOMART

CODE

Philippe RIGOLLOT - Entremets Pamplemousse, Framboise, Poivre de Timut UNIVERSO 1200 - Ø18, h5 cm	20.349.87.0065
Sophie DEPRAZ - Entremets Jardin Secret BATTICUORE - 20,5x19,8 - h6,3 cm	22.820.13.0065
Mathias NARCISSOT - Philippine Kalamansi Caramel MINI DOT x6 - Ø7 - h3 cm	26.265.13.0065
Marike VAN BEURDEN - Douceur exotique Mangue Citron vert TRUFFLES 120 x8 - Ø6,2 - h5,2 cm	36.192.87.0065
Philippe RIGOLLOT - Tarte Kalamansi Clémentine KIT TARTE BAMBOO - 25x9 - h2 cm	23.109.13.0065
Marike VAN BEURDEN - Tarte Poire Marron KIT TARTE RING BUBBLE - Ø19 - h2 cm AIR MAT - Tapis de cuisson 30x40 cm	20.403.87.0065 70.109.99.0065
Christophe NIEL - Tarte Mosaïque Cassis KIT TARTE LIBERTY - 18x18 - h2 cm	20.398.13.0065
Marike VAN BEURDEN - Donut Myrtille Banane DONUTS GOURMAND 80 x6 - Ø7,2 - h2,7cm	36.354.87.0065
Marike VAN BEURDEN - Gâteau de voyage aux fruits exotiques PARIS - 23x5 - h5cm	53.002.20.0165
Jean-François DEVINEAU - Cake Mangue Passion CAKE PH20 (Pierre Hermé) - 19x7 - h5,7 cm	30.358.00.0065
Jean-François DEVINEAU - Brownie Passion Mangue L'ÉCLAIR 120 x8 - 13,5x2,8 - h3,7 cm	36.319.87.0065



SIGNATURE
FRUIT



GLACE

BASE	POUR 1 kg
LAIT ANIMÉ	100
GLUCOSE	20
GLUCOSE ALUMINÉ	20
CRÈME 35%	20
PSYCHROSTABILISANT	2
STABILISANT	2
STABILISANT	2

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisateur.
- Faire chauffer le lait et la crème.
- A 25°C, ajouter la poudre de lait, l'autre moitié du sucre et le glucose aluminé.
- A 35°C, ajouter le jaune et le sucre inverti.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le mix à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DE GLACE

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C).
- Mixer.
- Laisser mûrir 4h minimum.
- Turbiner.



SORBET PLEIN FRUIT

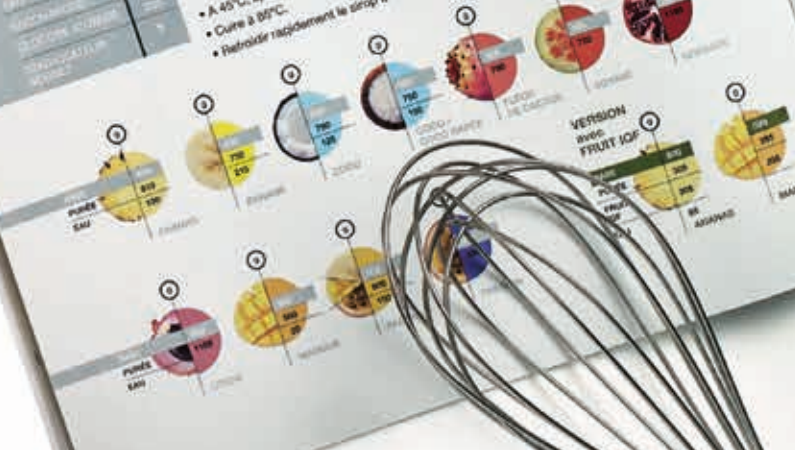
BASE	POUR 1 kg
EAU	410
GLUCOSE	20
GLUCOSE ALUMINÉ	20
PSYCHROSTABILISANT	2
STABILISANT	2

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélanger la moitié du sucre avec le stabilisant.
- Faire chauffer l'eau.
- A 25°C, ajouter l'autre partie du sucre et le glucose aluminé.
- A 45°C, ajouter le mélange sucre/stabilisant.
- Cuire à 85°C.
- Refroidir rapidement le sirop à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DU SORBET

- Verser la base neutre sur la purée décongelée (4°C) (et les fruits IQF).
- Ajouter l'eau nécessaire à certaines recettes.
- Mixer (en fonction de la texture recherchée).
- Laisser mûrir 4h minimum.
- Turbiner.
- (Pour un mix purée + IQF)



MOUSSE PLEIN FRUIT

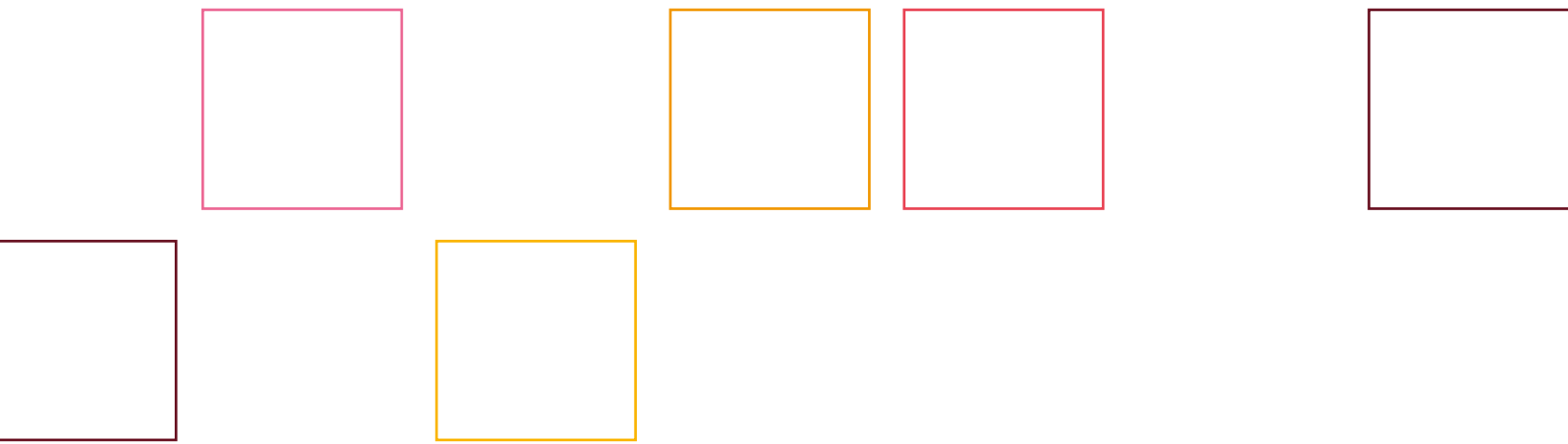
MERINGUE ITALIENNE

BLANC D'ŒUF

• Crème liquide

• Meringue italienne





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