

**COMATEC**<sup>®</sup>  
Original Packaging

*et Les Chefs*





*20* ANS  
1994 - 2014

# MERCI À VOUS !

Nous remercions tous les Chefs et professionnels de la gastronomie qui ont participé à la célébration de notre anniversaire, en relevant le défi : 20 ans... réaliser 20 belles recettes qui valorisent les contenants de COMATEC® !

Un remerciement tout particulier également à nos distributeurs qui contribuent à notre rayonnement à l'international.

Retrouvez toutes les recettes sur

[www.comatec.fr](http://www.comatec.fr)

# THANK YOU !

We thank all the Chefs and gastronomy experts who participated in our 20th Anniversary celebration :

20 years... 20 delightful recipes which enhance COMATEC containers ! Our special thanks to our international distributors who strongly contribute to our world wide development !

To discover the recipes, we invite you to visit our website :

[www.comatec.fr](http://www.comatec.fr)

**Daniele Armila, Chef exécutif**  
Restaurant Papillon 1990, Milan - Italie

**Pierre Augé, Chef et propriétaire**  
Restaurant La Maison de Petit Pierre,  
Béziers - France  
Gagnant de l'émission TOP CHEF 2014

**César Barachina, Chef pâtissier**  
Turning Stone Resort and Casino  
Verona - USA

**Thierry Bouvier, Artisan Boulanger**  
Rennes - France

**Simone Cerea et Angelo Ciccone**  
Chef et Sous-Chef, Hôtel Regent  
Singapour - Four Seasons Hotel

**Olga Chilikina, Chef pâtissier**  
Marriott Grand Hôtel, Moscou - Russie

**Stéphane Debracque, Chef exécutif**  
Autret Traiteur, Paris - France

**Jean-Marc Gaucher, Chef pâtissier**  
Mira, Hong-Kong - Chine

**Alex Grunert, Chef pâtissier**  
Brooklyn Fare, Manhattan  
New-York - USA

**Danny Ho, Chef pâtissier exécutif**  
Hôtel ICON Hong Kong

**Adela Hostaskova, Chef pâtissier**  
Restaurant Oblaca du Tower Park  
Prague - République Tchèque

**Laurent Lai Tham, Chef pâtissier**  
ARMAX - Nouméa, Nouvelle-Calédonie

**Yves Marceul, Traiteur**  
Marceul Réceptions, Tours - France

**Tarkan Özdemir, Chef**  
Le Méridien hôtel, Istanbul - Turquie

**Mark Klausholm, Chef**  
Naestved Gymnasium, Danemark

**René Mathieu, Chef exécutif**  
Restaurant du Château de Bourglinster  
Luxembourg

**Daniel Minet, Chef de cuisine**  
1 étoile au guide Michelin  
Restaurant l'Ambrosia, Carcassonne - France

**Sébastien Monceaux, Chef cuisine**  
Fauchon, Paris - France

**Terence Pang, Chef pâtissier exécutif**  
Ritz-Carlton, Millenia - Singapour

**Franck Putelat, Chef de cuisine**  
2 étoiles au guide Michelin  
Hôtel Restaurant Le Parc  
Carcassonne - France

**Christophe Roussel, Chocolatier-pâtissier**  
La Baule, Guérande, Pornichet, Paris  
18e - France

**Paolo Sari, Chef de cuisine**  
1 étoile au guide Michelin  
Restaurant Elsa, Palace Monte-Carlo  
Beach, SBM - Monaco

**Takashi Suzuki, Chef pâtissier**  
Hôtel Grace, Yokohama - Japon

**Marc Tauch, Chef exécutif**  
Hôtel Four Seasons, Marrakech - Maroc

**Stéphanie Thunus, Chef de cuisine**  
1 étoile au guide Michelin  
Copropriétaire du Restaurant Au Gré du Vent  
Seneffe - Belgique

**Francois Gourmandes, Tournus - France**  
Yohann Chapuis, Chef de cuisine,  
Restaurant Le Greuze Sylvain Gohier,  
Chef de cuisine, Restaurant Le Rempart  
Valéry Meulien, Chef de cuisine, Restau-  
rant Meulien Jean-Michel Carrette, Chef  
de cuisine, Restaurant Aux Terrasses

**Traiteurs de France**  
Réseau de Chefs créateurs de réception

**Restaurant Gast Rathauskeller**  
Suisse

**Daniele Armila, Executive Chef**  
Papillon 1990 restaurant in Milan - Italy

**Pierre Augé, Chef and restaurant owner**  
Restaurant La Maison de Petit Pierre,  
Béziers - France  
Winner of TV show TOP CHEF 2014

**César Barachina, Pastry Chef**  
Turning Stone Resort and Casino  
Verona - USA

**Thierry Bouvier, Baker**  
Rennes - France

**Simone Cerea and Angelo Ciccone**  
Executive Chef and Executive  
Sous Chef respectively  
Regent Singapore, A Four Seasons Hotel

**Olga Chilikina, Pastry Chef**  
Marriott Grand Hotel, Moscow - Russia

**Stéphane Debracque, Executive Chef**  
Autret Traiteur, Paris - France

**Jean-Marc Gaucher, Pastry Chef**  
Mira, Hong-Kong - China

**Alex Grunert, Pastry Chef**  
Brooklyn Fare, Manhattan  
New-York - USA

**Danny Ho, Executive Pastry Chef**  
Hotel ICON Hong Kong

**Adela Hostaskova, Pastry Chef**  
Restaurant Oblaca du Tower Park,  
Prague - Czech Republic

**Laurent Lai Tham, Pastry Chef**  
ARMAX - Nouméa, New Caledonia

**Yves Marceul, Caterer**  
Marceul Réceptions, Tours - France

**Tarkan Özdemir, Chef**  
Le Méridien hotel, Istanbul - Turkey

**Mark Klausholm, Chef**  
Naestved Gymnasium, Denmark

**René Mathieu, Executive Chef**  
Restaurants du Château de Bourglinster  
Luxembourg

**Daniel Minet, Chef**  
1 étoile au guide Michelin  
Restaurant l'Ambrosia,  
Carcassonne - France

**Sébastien Monceaux, Chef cuisine**  
Fauchon, Paris - France

**Terence Pang, Chef pâtissier exécutif**  
Ritz-Carlton, Millenia - Singapour

**Franck Putelat, Chef de cuisine**  
2 étoiles au guide Michelin  
Hôtel Restaurant Le Parc  
Carcassonne - France

**Christophe Roussel, Chocolatier-pâtissier**  
La Baule, Guérande, Pornichet, Paris  
18e - France

**Paolo Sari, Chef**  
1-star Michelin chef  
Restaurant Elsa, Palace Monte-Carlo  
Beach, SBM - Monaco

**Takashi Suzuki, Pastry Chef**  
Hotel Grace, Yokohama - Japan

**Marc Tauch, Executive Chef**  
Four Seasons Hotel Marrakesh -  
Morocco

**Stéphanie Thunus, Chef**  
and co-owner of 1-star Michelin restaurant  
Au Gré Du Vent, Seneffe - Belgium

**Francois Gourmandes, Tournus - France**  
Yohann Chapuis, Chef,  
Restaurant Le Greuze Sylvain Gohier,  
Chef, Restaurant Le Rempart  
Valéry Meulien, Chef, Restaurant  
Meulien Jean-Michel Carrette, Chef,  
Restaurant Aux Terrasses

**Traiteurs de France**  
the French chefs caterers network

**Restaurant Gast Rathauskeller**  
Swiss



# DÉLICE TROPICAL,

sur son assiette TEXTURA et décor de KARO+

## INGRÉDIENTS / Pour 1 personne

### Caramel mou au sel de mer

6 gr de sucre  
3 gr de glucose  
14 gr de crème liquide  
1/6 de gousse de vanille  
0.2 gr de sel de mer

### Mousse de noix de coco et meringue croustillante

60 gr de lait de coco  
45 gr de sucre en poudre (3 x 15 gr)  
9 gr de jaune d'œuf  
15 gr de blanc d'œuf  
1.6 gr de gélatine

15 gr de noix de coco rapée et torréfiée  
60 gr de crème battue

### Compotée de pitaya

30 gr de pitaya  
5 gr de sirop de sucre  
2 gr de jus de citron  
5 gr de Malibu

### Dressage

Spray alimentaire effet velours blanc  
1 assiette TEXTURA 270  
2 KARO+ 16 cl  
1 KARO+ 8 cl

## PRÉPARATION

- Caramel mou au sel de mer : mélanger le sucre, le glucose et 1.5 gr d'eau, faire le caramel. Porter à ébullition la crème liquide avec le sel en ajoutant la gousse de vanille. Y rajouter le caramel, remplir un moule à pop-cakes afin de former des sphères.
- Mousse à la noix de coco : faire tremper la gélatine. Mélanger 15 gr de sucre avec le jaune d'œuf. Porter à l'ébullition le lait de coco, y ajouter le mélange de sucre-œufs, chauffer pour épaissir l'appareil. Y rajouter la gélatine ramollie. Laisser refroidir. Verser dans un moule en forme de demi-sphère, garnir avec le caramel mou démoulé. Réserver au frais. Lorsque c'est froid, démouler délicatement les demi-sphères, les coller ensemble pour obtenir des sphères. Décorer avec le spray velours et 12 gr de noix de coco râpée.
- Meringue croustillante à la noix de coco : battre le blanc d'œuf avec 15 gr de sucre en poudre. Y ajouter délicatement la noix de coco râpée restante avec les 15 gr de sucre restant. Étaler la préparation à l'aide d'une spatule sur un tapis de cuisson et faire cuire à basse température pour obtenir une meringue croustillante.
- Compotée de pitaya au sirop de Malibu : couper la pitaya en dès, arroser avec le mélange de jus de citron, sirop de sucre et Malibu. Réserver pendant 2 heures.
- Dressage : disposer la meringue croustillante sur l'assiette TEXTURA. Répartir les 3 sphères coco sur la meringue. En parallèle, remplir le KARO+ 8 cl avec la compotée de pitaya. Finaliser le décor de ce dessert avec du sucre isomalt (répartir entre les 2 KARO+ 16 cl et autour, selon les envies).



# TROPICAL DELIGHT,

on a TEXTURA plate and KARO+ decoration

## INGREDIENTS / for 1 serving

### Soft caramel with sea salt

6 g sugar  
3 g glucose  
14 g pouring cream  
1/6 vanilla pod  
0.2 g sea salt

### Coconut mousse and crunchy meringue

60 g coconut milk  
45 g powdered sugar (3 x 15 g)  
9 g egg yolks  
15 g egg whites  
1.6 g gelatine  
15 g roasted grated coconut

60 g whipped cream

### Pitaya compote

30 g pitaya  
5 g sugar syrup  
2 g lemon juice  
5 g Malibu

### Garnish

White velour effect food spray  
1 TEXTURA 270 plate  
2 KARO + 16 cl  
1 KARO + 8 cl

## PREPARATION

- Soft caramel with sea salt: Mix the sugar, glucose and 1.5 g water, make the caramel. Bring to a boil the pouring cream with the salt, adding the vanilla pod. Add the caramel, fill a pop-cake mould to form the spheres.
- Coconut mousse: Soak the gelatine. Mix 15 g sugar with the egg yolk. Bring the coconut milk to a boil, add the sugar-egg mixture, heat to thicken. Add the softened gelatine. Let cool. Pour into a half-sphere mould, garnish with the soft caramel removed from its mould. Reserve in refrigerator. When cold, gently remove from the half-sphere moulds, then stick them together to form the spheres. Decorate with the velours spray and 12 g grated coconut.
- Crunchy coconut meringue: Whisk the egg whites with 15 g powdered sugar. Gently add the remaining grated coconut along with the remaining 15 g sugar. Spread the preparation with a spatula onto a baking mat and bake at low temperature to obtain a crunchy meringue.
- Pitaya compote with Malibu syrup: Dice the pitaya, sprinkle with the lemon juice, maple syrup and Malibu mixture. Reserve for 2 hours.
- Garnish: Place the crunchy meringue on a TEXTURA plate. Share the 3 coconut balls on top of the meringue. Fill the 8cl KARO with the pitaya compote. Finalize this dessert decoration with isomalt sugar (sprinkle on and around the two 16 cl KARO, for example).



**Olga Chilikina, Chef pâtissier**  
Marriott Grand Hôtel, Moscou - Russie  
[www.marriott.com/hotels/travel/  
mowgr-moscow-marriott-grand-hotel/](http://www.marriott.com/hotels/travel/mowgr-moscow-marriott-grand-hotel/)

**Olga Chilikina, Pastry Chef**  
Marriott Grand Hôtel, Moscou - Russie  
[www.marriott.com/hotels/travel/  
mowgr-moscow-marriott-grand-hotel/](http://www.marriott.com/hotels/travel/mowgr-moscow-marriott-grand-hotel/)



“  
**Le noir de  
TEXTURA**  
**et la transparence  
de KARO subliment  
l'esthétique de ce  
dessert immaculé.**  
”

“  
**The black of  
TEXTURA**  
**and the transparency of  
KARO create the sublime  
aesthetics of  
this pure white  
dessert.**  
”



# BOUCHÉE DE BŒUF ET FOIE GRAS FAÇON JAVANAIS

*sur sa BRICK*

## INGRÉDIENTS / Pour 10 bouchées

200 gr terrine de foie gras maison	50 gr de farine
6 tranches de bœuf fumé mûré	50 gr de beurre ramolli
2 poires	50 gr d'isomalt
2 c à s de sucre	Extrait de café
40 gr de noisettes	Agar-agar
10 cl de sauce soja douce	Affila et fleurs comestibles
	10 BRICK

## PRÉPARATION

- Javanais : alterner sur trois couches distinctes des petites tranches de foie gras et de bœuf fumé pour réaliser le javanais. Répéter l'opération 10 fois. Ensuite, filmer chaque bloc bien serré et réserver pendant 24 h en chambre froide sous un poids léger afin qu'ils soient bien compactés.
- Chutney de poire : réaliser une brunoise avec les poires. Dans une poêle, préparer un caramel léger avec le sucre. Quand celui-ci est légèrement coloré, y ajouter la brunoise de poire et laisser cuire une dizaine de minutes. À la fin de la cuisson ajouter les noisettes légèrement concassées.
- Crumble : mélanger la farine, le beurre ramolli, l'isomalt et l'extrait de café jusqu'à obtention de la consistance désirée. Cuire au four à 160 degrés pendant environ 20 minutes en mélangeant à mi-cuisson.
- Gelée de soja : porter à ébullition la sauce soja douce et la faire prendre à l'agar-agar. Laisser figer au frigo. Réaliser de petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Dressage : sur chaque support BRICK, poser d'abord un cercle de gelée de soja, puis légèrement en décalé le javanais. Recouvrir de chutney de poire et saupoudrer de crumble. Décorer d'affila et de quelques fleurs comestibles.



# BEEF AND FOIE GRAS BITES, JAVANESE STYLE

*on a BRICK*

## INGREDIENTS / for 10 bites

200 g terrine of house foie gras	50 g softened butter
6 slices of smoked matured beef	50 g isomalt
2 pears	Coffee extract
2 tbsp sugar	Agar-agar
40 g hazelnuts	Affila and edible blossoms
10 cl light soy sauce	10 BRICK
50 g flour	

## PREPARATION

- Javanese: Arrange alternately on three separate layers, small slices of foie gras and smoked beef to make this Javanese treat. Repeat 10 times. Then cover securely in plastic film and reserve for 24 hrs in a cold room under a light weight to make them well compacted.
- Pear chutney: Finely dice the pears. In a pan, prepare a light caramel with the sugar. When it is slightly coloured, add the diced pear and let cook for about 10 minutes. When finished, add slightly-crushed hazelnuts.
- Crumble: Mix the flour, softened butter, isomalt and coffee extract until the desired consistency. Bake at 160 degrees for about 20 minutes, mixing halfway through the baking time.
- Soy jelly: Bring the light soy sauce to a boil and add agar-agar. Leave to set in the fridge. Cut into small rounds using a cookie-cutter.
- Garnish: On each BRICK, first place a round of soy jelly, then carefully arrange the Javanese. Cover with pear chutney and sprinkle with crumble. Decorate with affila and some edible blossoms.



**Stéphanie Thunus, Chef de cuisine**

1 étoile au guide Michelin  
Co-proprétaire du restaurant  
Au Grè du Vent, Senefte - Belgique  
[www.resto-augreduvent.be](http://www.resto-augreduvent.be)

**Stéphanie Thunus, Chef**  
and co-owner of  
1-star Michelin restaurant Au Grè Du Vent,  
Senefte - Belgium  
[www.resto-augreduvent.be](http://www.resto-augreduvent.be)



“ **Cette bouchée  
fondante s'associe au  
touché lisse et agréable  
de BRICK pour une  
dégustation résolument  
sensuelle.** ”

“ **This  
melt-in-your-mouth  
treat combines with the  
lovely smoothness of  
BRICK for a thoroughly  
sensual tasting.** ”



# TRUFFE NOIRE PARFUMÉE À LA TRUFFE BLANCHE

*dans son PERLA OPEN*

## INGRÉDIENTS / Pour 30 personnes

### Bavaroise

10 gr de gélatine  
335 gr de lait  
100 gr de sucre  
1 gousse de vanille  
1 gr de sel  
100 gr de jaunes d'œufs  
335 gr de crème entière  
30 gr de Cognac  
1 trait d'huile à la truffe blanche

### Pâte à choux

300 gr d'eau  
250 gr de beurre  
3 gr de sel  
260 gr de farine

420 gr d'œufs

### Mousse au chocolat

100 gr de crème entière  
275 gr de chocolat fondu  
noir 55%  
30 gr de Grand Marnier  
55 gr jaune d'œuf  
320 gr de crème fouettée

### Dressage

Spray au chocolat  
Fèves de cacao caramélisées  
Bâtonnets meringués au cho-  
colat  
30 PERLA OPEN

## PRÉPARATION

- **Bavaroise** : tremper la gélatine dans l'eau froide. Porter à l'ébullition le lait, le sucre, la vanille et le sel, ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger et faire chauffer jusqu'à 83 degrés. Retirer du feu et ajouter la gélatine. Fouetter à l'aide d'un batteur et laisser refroidir sur un lit de glace jusqu'à 10 degrés. Ajouter la crème, le cognac et l'huile de truffe. Laisser reposer une nuit puis battre la préparation pour obtenir la crème battue.
- **Pâte à choux** : porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine. Bien mélanger pour obtenir une masse homogène. Remettre sur le feu, travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois et forme une boule. Laisser tiédir puis y ajouter délicatement les œufs. À l'aide d'une poche à douille Ø10 mm former des choux.
- **Mousse au chocolat** : porter à ébullition la crème entière, y rajouter le Grand Marnier avec le chocolat fondu. Bien mélanger, laisser refroidir jusqu'à 35 degrés. Battre les jaunes d'œufs puis les incorporer avec la crème fouettée dans la ganache. Enrober les choux-truffes congelés de mousse au chocolat pour former des boules. Réserver au congélateur. Une fois durcis, pulvériser avec un spray au chocolat.
- **Dressage** : déposer délicatement une truffe dans chaque PERLA OPEN. Parsemer de fèves caramélisées et de bâtonnets meringués.



# BLACK TRUFFLE FLAVOURED WITH WHITE TRUFFLE

*in a PERLA OPEN*

## INGREDIENTS / for 30 servings

### Bavaroise

10 g gelatine  
335 g milk  
100 g sugar  
1 vanilla pod  
1 g salt  
100 g egg yolks  
335 g full-fat cream  
30 g Cognac  
1 dash of white truffle oil

### Pâte à choux

300 g water  
250 g butter  
3 g salt  
260 g flour

420 g eggs

### Chocolate mousse

100 g full-fat cream  
275 g melted 55% dark  
chocolate  
30 g Grand Marnier  
55 g egg yolks  
320 g whipped cream

### Garnish

Chocolate spray  
Caramelised cocoa beans  
Chocolate meringue sticks  
30 PERLA OPEN

## PREPARATION

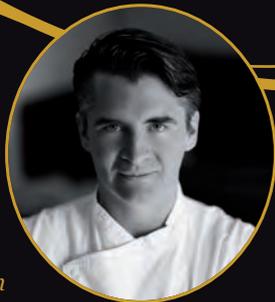
- **Bavaroise**: Soak the gelatine in cold water. Bring the milk, sugar, vanilla and salt to a boil, add the egg yolks. Mix well and heat to 83 degrees. Remove from heat and add the gelatine. Whisk and leave to cool on a bed of ice, down to 10 degrees. Add the cream, cognac and truffle oil. Leave overnight then whisk the preparation to obtain the whipped cream.
- **Choux pastry**: Bring the water, butter and salt to a boil. Remove from heat and add the flour. Stir well to obtain a uniform mixture. Remove from heat, work the dough until it unsticks from the sides and forms a ball. Let cool then gently add the eggs. Use a Ø10 mm piping bag to form the choux.
- **Chocolate mousse**: Bring the full-fat cream to the boil, add the Grand Marnier with the melted chocolate. Mix well, let cool to 35 degrees. Whisk the egg whites then incorporate them with the whipped cream into the ganache. Coat the frozen truffle-choux with the chocolate mousse to form balls. Reserve in refrigerator. Once hardened, spray with chocolate.
- **Garnish**: Gently place a truffle in each PERLA OPEN. Sprinkle with caramelised beans and meringue sticks.



© Thomas Schauer  
Studio for photography LLC

**Alex Grunert, Chef pâtissier**  
Brooklyn Fare, Manhattan  
New-York - USA  
[www.brooklynfare.com](http://www.brooklynfare.com)

**Alex Grunert, Pastry Chef**  
Brooklyn Fare, Manhattan  
New-York - USA  
[www.brooklynfare.com](http://www.brooklynfare.com)



“ Une néo-truffe  
au chocolat, parfumée  
à l'huile de truffe blanche :  
la quintessence de la  
truffe à admirer  
dans son écrin  
transparent. ”

“ A neo-chocolate  
truffle flavoured  
with white truffle oil:  
the quintessence of truffles  
to be admired in its  
transparent screen. ”



# BIO SAMA EN BOUQUET

*dans son cône NEWS PAPER*

## INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

### BIO SAMA

12 tranches de mini fenouils  
 20 tranches de courgettes  
 20 tranches de carottes  
 15 tranches de mini navet blanc  
 15 tranches de mini navet rouge  
 15 tranches d'asperges vertes  
 15 tranches de radis multico-  
 lores  
 50 pousses de feuilles de  
 salades  
 Fleur de sel de Camargue  
 Huile d'olive extra vierge  
 (bio de préférence)

### DRESSAGE

Fleurs de bourrache  
 Fleurs de romarin  
 Feuilles de capucine  
 4 cônes NEWS PAPER

## PRÉPARATION

- Bio sama : laver, peler et couper en bande (à la mandoline) tous les légumes.
- Dressage : composer le Bio Sama (« respect » en japonais) dans le cône NEWS PAPER, de façon à former un bouquet de légumes en commençant par les courgettes et les carottes et en terminant avec les légumes plus petits et délicats. Assaisonner avec un filet d'huile et une pincée de fleur de sel. Décorer avec les fleurs et les herbes et servir.



# ORGANIC SAMA BOUQUET

*in a NEWS PAPER cone*

## INGREDIENTS / For 4 servings

### BIO SAMA

12 slices mini fennel  
 20 slices courgette  
 20 slices carrot  
 15 slices baby white turnip  
 15 slices baby red turnip  
 15 slices green asparagus  
 15 slices multicoloured radish  
 50 shoots salad leaves  
 Fleur de sel de Camargue  
 Extra virgin olive oil  
 (preferably organic)

### DRESSAGE

Borage blossoms  
 Rosemary blossoms  
 Nasturtium leaves  
 4 NEWS PAPER cones

## PREPARATION

- Organic sama: Wash, peel and cut all the vegetables into strips (on a mandolin).
- Garnish: Arrange the Organic sama (means “respect” in Japanese) in the NEWSPAPER cone, to form a bouquet of vegetables starting with the courgettes and carrots and finishing with the smallest and most delicate vegetables. Season with a dash of oil and a pinch of fleur de sel. Decorate with the blossoms and grasses and serve.



**Paolo Sari, Chef de cuisine**  
1 étoile au guide Michelin  
Restaurant Elsa,  
Palace Monte-Carlo Beach - Monaco  
[fr.montecarlosbm.com](http://fr.montecarlosbm.com)



**Paolo Sari, Chef de cuisine**  
1-star Michelin restaurant Elsa  
Monte-Carlo Beach Palace - SBM, Monaco  
[fr.montecarlosbm.com](http://fr.montecarlosbm.com)

“  
**Une explosion  
de nature à croquer  
dans un cornet  
100% urbain.  
Un bel effet décalé !**  
”

“  
**An explosion of nature  
to enjoy in a  
100% urban cornet.  
A great  
eye-catching effect !**  
”



# BLACK & WHITE DE ST JACQUES AUX TRUFFES

*sur son assiette DEEP PLATE TEXTURA*

## INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

100 gr de germes de soja	Fleur de sel
20 gr de riz noir	Piment d'Espelette
60 gr de mascarpone	4 DEEP PLATE TEXTURA
12 St. Jacques crues fraîches	
1 cuillère à café de jus de Yuzu	
40 gr de truffes fraîches du Périgord	
Huile de truffe	

## PRÉPARATION

- St Jacques aux truffes : passer quelques minutes les St Jacques au congélateur afin de pouvoir les couper en 4 ou 5 belles rondelles de même diamètre. Couper finement à la mandoline les truffes fraîches. Cuire le riz noir dans de l'eau bouillante et l'égoutter. Mélanger le mascarpone avec de l'huile de truffes et le jus de Yuzu. Rectifier l'assaisonnement avec la fleur de sel et le piment d'Espelette. Couper en petits cubes les germes de soja en prenant soin d'enlever le bout jaune. Mélanger le soja avec quelques grains de riz noir et le juste mélange de crème au mascarpone, réserver au frais.
- Dressage : au moment de servir, monter sur la DEEP PLATE TEXTURA un cercle de couronnes de St Jacques et de truffes, assaisonner à la Fleur de sel et au piment d'Espelette puis avec quelques gouttes d'huile de truffes, renouveler l'opération à deux reprises en superposant les couches. Disposer sur le côté les germes de soja et le riz noir « façon risotto »
- Conseils : attention à ne pas mettre trop de crème, le risotto doit rester compact afin de garder l'illusion jusqu'à la dégustation. Servir très frais avec un vin blanc sec (un Condrieu par exemple).



# BLACK & WHITE TRUFFLED SCALLOPS

*on a DEEP PLATE TEXTURA*

## INGREDIENTS / for 4 servings

100 g soybean sprouts	Fleur de sel
20 g black rice	Espelette pepper
60 g mascarpone	4 DEEP PLATE TEXTURA
12 fresh raw scallops	
1 tsp Yuzu juice	
40 g fresh Périgord truffles	
Truffle oil	

## PREPARATION

- Truffled scallops: Put the scallops in the freezer for a few minutes to cut them into 4 or 5 same-diameter rounds. Thinly slice the fresh truffles on a mandolin. Cook the black rice in boiling water and drain. Mix the mascarpone with the truffle oil and Yuzu juice. Adjust the seasoning with sel de fleur and Espelette pepper. Cut the soybean sprouts into small cubes taking care to remove the yellow end. Mix the soy with some grains of black rice and the right amount of mascarpone cream, reserve and keep cool.
- Garnish: At serving time, arrange on the DEEP PLATE TEXTURA a circle of scallops and truffles, season with fleur de sel and Espelette pepper then with a few drops of truffle oil. Repeat twice by placing layers on top of each other. Beside it, arrange the soybean sprouts and black rice "risotto style".
- Tip: Don't use too much cream, as the risotto must remain compact to maintain the illusion until tasting time. Serve very cold with a dry white wine (a Condrieu for example).



**Traiteurs de France**  
Réseau de chefs créateurs de réception  
[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)

**Traiteurs de France**  
the French chefs caterers network  
[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)



**TRAITEURS  
DE FRANCE**  
La marque des créateurs de réceptions

**DEEP PLATE  
TEXTURA**  
*c'est l'avantage  
de l'ardoise sans  
les inconvénients !*

**DEEP PLATE  
TEXTURA**  
*means all the  
benefits of slate  
without its  
disadvantages!*



# JARDINS SUSPENDUS

*dans leurs bulles PERLA*

## INGRÉDIENTS / POUR 2 PERLA

### « Jardin printanier »

80 gr de crème d'asperges vertes  
 3 asperges vertes crues  
 10 gr de petits pois écossés  
 3 morilles  
 1 homard de 400 gr environ  
 30 gr de fenouil  
 20 gr de beurre  
 1/2 échalote  
 Bouillon de poule  
 3 ml d'huile d'olive fruitée

### « Jardin de Camaïeu »

80 gr de panna cotta aux poivrons jaunes

30 gr de carottes jaunes  
 30 gr de betteraves Golden Burpee's  
 1 tomate jaune  
 2 mini pâtisseries jaunes  
 10 cl de vinaigre blanc  
 3 ml d'huile d'olive

### Dressage

Fleur d'ail  
 Fleurs de soucis  
 Germe affila cress  
 Basilic cress  
 Shiso pourpre  
 Piment d'Espelette  
 Sel, poivre  
 2 PERLA 300 CC

## PRÉPARATION

- « Jardin printanier » : réaliser une crème d'asperges vertes très goûteuse. Couler celle-ci dans la bulle PERLA, réserver au frais. Cuire les petits pois à l'anglaise, rafraîchir dans de l'eau glacée et réserver. Cuire les morilles dans un beurre moussant avec la 1/2 échalote, mouiller au bouillon de poule, assaisonner puis laisser étuver 10 minutes. Passer les têtes d'asperges à la mandoline pour obtenir des lamelles et réserver. Cuire le homard dans de l'eau salée aromatisée au fenouil ; compter 6 minutes de cuisson pour la queue et 5 minutes pour les pinces, décoriquer et réserver au frais. Montage : découper en médaillon la queue de homard, dresser harmonieusement les morilles, les médaillons et les pinces de homard, les lamelles d'asperges et les petits pois sur la crème d'asperges gélifiée, Lustrer les ingrédients à l'huile d'olive fruitée et décorer l'ensemble de fleurs d'ail et germes affila cress.
- « Jardin de Camaïeu » : réaliser une panna cotta de poivrons jaunes. Couler celle-ci dans la bulle PERLA, réserver au frais. Détailler les carottes jaunes en ruban, détailler la betterave Golden Burpee's en lacets. Macérer les 2 légumes avec un vinaigre d'alcool blanc porté à ébullition façon pickle. Cuire les pâtisseries à l'huile d'olive, assaisonner. Détailler la tomate jaune préalablement mondée et épépinée en quartiers. Montage : dresser harmonieusement les légumes en ruban, bobine, lacet, tire-bouchon, quartier sur la panna cotta. Décorer l'ensemble de pétales de fleurs de soucis et de germes d'affila cress.
- Dressage : préparer autant de PERLA que souhaité pour une suspension plus ou moins garnie.



# HANGING GARDENS

*in PERLA bowls*

## INGREDIENTS / FOR 2 PERLA

### “Spring garden”

80 g cream of green asparagus  
 3 raw green asparagus  
 10 g shelled green peas  
 3 morel mushrooms  
 400 g lobster (approx)  
 30 g fennel  
 20 g butter  
 1/2 shallot  
 Chicken stock  
 3 ml fruit-infused olive oil

### “Camaïeu garden”

80 g panna cotta with yellow pepper  
 30 g yellow carrots

30 g Golden Burpee's beets  
 1 yellow tomato  
 2 mini pattipan squashes  
 10 cl white vinegar  
 3 ml olive oil

### Garnish

Garlic blossom  
 Calendula flowers  
 Affila cress seeds  
 Basil cress  
 Purple shiso  
 Espelette pepper  
 Salt, pepper  
 2 PERLA 300 CC

## PREPARATION

- “Spring garden” : For the tastiest cream of green asparagus. Pour it into a PERLA bowl, reserve and keep cool. Cook the shelled peas, chill in ice water, reserve. Sauté the morels in foaming butter with the 1/2 shallot, soften in the chicken stock, season, then let cook 10 minutes. Slice the asparagus heads on a mandolin to obtain slivers, reserve. Cook the lobster in salted water flavoured with fennel; reckon on 6 minutes to cook the tail and 5 minutes for the claws, de-shell, reserve and keep cool. Presentation: cut the lobster tail into medallions, arrange the morels, lobster medallions and claws, asparagus slivers and peas on the jellied cream of asparagus. Drizzle the ingredients with the fruit-infused olive oil and decorate with garlic blossom and affila cress seeds.
- “Camaïeu garden”: Make a panna cotta with yellow peppers. Pour it into a PERLA bowl, reserve and keep cool. Cut the carrots into ribbons and Golden Burpee's beets into strings. Steep the two vegetables in white vinegar brought to the boil as if pickling. Cook the pattipan in olive oil, season. Cut the tomato into quarters having first blanched and de-seeded it. Presentation: arrange the vegetable ribbons, spoons, strings, corkscrews, quarters on the panna cotta. Decorate with the flower petals and affila cress seeds.
- Garnish: Prepare as many PERLAS as you wish to create a pleasant “hanging gardens” effect.

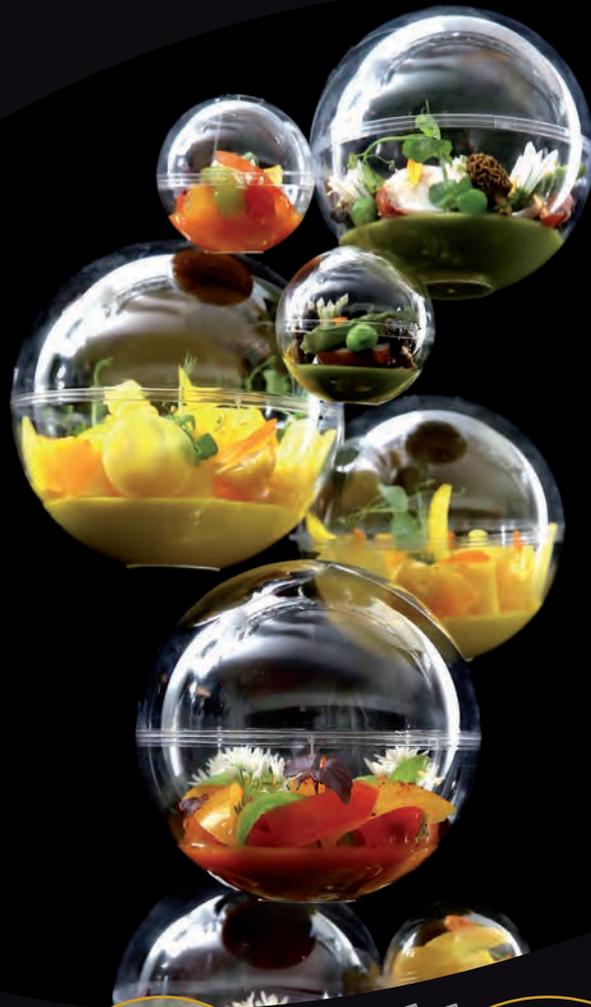


Photo © Mourad Mokrami

*Stéphane Debraeque,  
Autret PARIS  
France  
[www.autret-traiteur.fr](http://www.autret-traiteur.fr)*



*“ L'exigence,  
l'amour de la gastronomie  
accompagnés d'une bulle  
de fantaisie : cette recette  
grâce à PERLA  
est à l'image de  
nos valeurs. ”*

*“ Exacting standards,  
a love of gastronomy  
accompanied by a  
fantasy-istic ball:  
this recipe  
thanks to PERLA  
reflects our values ”*



# SORBET MOUTARDE & PRALINÉ À L'ANCIENNE

*dans son BODEGLASS SILVER*

## INGRÉDIENTS / POUR 10 VERRINES

1 Pacojet  
 320 gr de praliné à l'ancienne  
 240 gr de moutarde à l'ancienne  
 400 gr de crème liquide  
 800 gr d'eau  
 200 gr de glucose  
 10 BODEGLASS SILVER

## PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients et les passer au Pacojet en mode sorbet.
- Associer ce sorbet surprenant présenté dans un BODEGLASS SILVER, à un carpaccio de canard par exemple.



# OLD-STYLE PRALINE & MUSTARD SORBET

*in a BODEGLASS SILVER cup*

## INGRÉDIENTS / FOR 10 CUPS

1 Pacojet  
 320 g old-style praline  
 240 g old-style mustard  
 400 g pouring cream  
 800 g water  
 200 g glucose  
 10 BODEGLASS SILVER cups

## PREPARATION

- Mix all the ingredients and pass them through a Pacojet on sorbet setting.
- Present this astonishing sorbet in a BODEGLASS SILVER.



*Pierre Augé, chef et propriétaire du restaurant LA MAISON DE PETIT PIERRE  
Gagnant de l'émission TOP CHEF 2014 - Béziers - France - [www.lamaisondepetitpierre.fr](http://www.lamaisondepetitpierre.fr)*

*Pierre Augé, chef and restaurant owner  
LA MAISON DE PETIT PIERRE  
Winner of TV show TOP CHEF 2014 - Béziers - France  
[www.lamaisondepetitpierre.fr](http://www.lamaisondepetitpierre.fr)*



*Le design futuriste de BODEGLASS SILVER renforce le côté oéni de ce sorbet insolite !*

*The futuristic design of BODEGLASS SILVER reinforces the UFO style of this otherworldly sorbet !*



# DESSERT À L'ASSIETTE

*dans son OVEO*

INGRÉDIENTS / Pour 15 assiettes

## Crème au riz

50 gr de riz  
480 ml de lait cru  
67 gr de sucre semoule  
8,7 gr de feuilles de gélatine  
235 ml de crème fraîche 42%

## Crème glacée sauce soja

185 gr de jaunes d'œufs  
135 gr de sucre semoule  
80g de Trimoline (ou sucre inverti)  
500 ml de crème fraîche 35%  
500 ml de lait cru  
17 gr de sauce soja

## Chantilly de sucre brun

200 ml de crème fraîche 42%  
30 gr de cassonade

## Sauce

24 ml de sauce soja  
21 gr de sucre semoule  
36 ml de saké japonais  
96 gr de miel noir  
8 gr de féculé

## Dressage

15 tuiles de chocolat  
15 décorations en chocolat  
15 tiges en sucre  
15 nids de Kadaïf  
Graines de sésame  
15 OVEO

## PRÉPARATION

- Crème au riz : cuire le riz à feu doux dans 400 ml de lait. En parallèle, faire bouillir les 80 ml de lait restant avec la crème. Ajouter les feuilles de gélatine, et bien mélanger l'ensemble des 2 appareils. Faire refroidir sur glaçons en mélangeant régulièrement. Dresser la crème au riz dans les OVEO.
- Crème glacée sauce soja : verser le lait, la Trimoline, la crème fraîche dans une casserole et chauffer à feu moyen. En parallèle, blanchir les jaunes avec le sucre. Dès que le lait est à ébullition verser hors du feu une partie sur l'appareil en remuant au fouet. Vider entièrement l'appareil dans le lait et bien diluer. Remettre la casserole sur le feu et cuire à la nappe (85°C). Passer immédiatement au chinois afin de retenir les morceaux de jaunes et de sucre qui auraient pu se coaguler pendant la cuisson. Mettre à refroidir. Incorporer la sauce soja. Turbiner, réserver.
- Chantilly de sucre brun : fouetter la crème fraîche, lorsque la crème prend de l'épaisseur, serrer avec la cassonade. Continuer à fouetter jusqu'à obtenir la bonne consistance.
- Sauce : faire bouillir ensemble : la sauce soja, le sucre semoule, le saké japonais et le miel noir dans 80 ml d'eau. En parallèle, diluer la féculé dans 22 ml d'eau. Mélanger l'ensemble puis laisser refroidir.
- Dressage : au centre d'une belle assiette, poser l'OVEO garni de crème au riz sur un nid de Kadaïf. Disposer de part et d'autre, une quenelle de crème glacée et une autre de chantilly. Décorer la quenelle de chantilly avec la sauce et la quenelle de crème glacée avec la tuile de chocolat et quelques graines de sésame. Disposer la tige en sucre pour parfaire la présentation.



# PLATED DESSERT

*in an OVEO*

INGREDIENTS / for 15 servings

## Rice cream

50 g rice  
480 ml raw milk  
67 g caster sugar  
8.7 g gelatine sheet  
235 ml 42% fresh cream

## Soy sauce ice cream

185 g egg yolks  
135 g caster sugar  
80 g Trimoline (or inverted sugar)

500 ml 35% fresh cream  
500 ml raw milk  
17 g soy sauce

## Brown sugar Chantilly

200 ml 42% fresh cream  
30 g brown sugar

## Sauce

24 ml soy sauce  
21 g caster sugar  
36 ml Japanese sake  
96 g dark honey  
8 g cornflour

## Garnish

15 chocolate tuiles  
15 chocolate decorations  
15 sugar sticks  
15 Kadaïf nest  
Sesame seeds  
15 OVEOs

## PREPARATION

- Rice cream: Cook the rice on low heat in 400 ml of milk. At the same time, boil the remaining 80 ml water with the cream. Add the gelatine sheets, and mix the two well together. Let cool on bed of ice, stirring regularly. Ladle the rice cream into the OVEOs.
- Soy sauce ice cream: Pour the milk, Timoline, and fresh cream into a pan and heat on medium heat. At the same time, whisk the yolks in a processor with the sugar. As soon as the milk boils, remove from heat and pour part of it into the processor while stirring with a whisk. Empty the processor completely into the milk and dilute well. Return the pan to the heat and cook to a syrup (85%). Pass immediately through a sieve to catch any bits of yolk and sugar that may have coagulated during cooking. Set aside to cool. Incorporate the soy sauce. Blend, reserve.
- Brown sugar Chantilly: Whisk the fresh cream. When it begins to thicken, combine with the brown sugar. Keep whisking until it has the right consistency.
- Sauce: Boil together the soy sauce, caster sugar, Japanese sake and dark honey in 80 ml water. At the same time, dilute the cornstarch in 22 ml water. Mix together then leave to cool.
- Garnish: In the centre of a nice plate, place the OVEO garnished with rice cream on a Kadaïf nest. Place a quenelle of ice cream on one side of it and a quenelle of Chantilly on the other side. Decorate the Chantilly quenelle with the sauce and the rice cream quenelle with the chocolate tuile and some sesame seeds. Arrange the sugar stick to refine the presentation.



**Takashi Suzuki, Chef pâtissier**  
Hôtel Grace, Yokohama - Japon  
[www.gracehotel.jp](http://www.gracehotel.jp)

**Takashi Suzuki, Pastry Chef**  
Grace Hotel, Yokohama - Japon  
[www.gracehotel.jp](http://www.gracehotel.jp)



“  
**OVEO  
est une belle  
solution pour donner  
du relief à ce dessert  
traditionnel servi  
à l'assiette.**  
”

“  
**OVEO is a  
beautiful solution  
for adding relief  
to this dessert  
traditionally  
served on  
a plate.**  
”



# CARRÉ HOMARD & MANGUE

*dans son assiette CUBIK PLUS*

## INGRÉDIENTS / Pour 1 personne

- 1 homard
- 1 mangue mûre à point
- 1 dizaine de pois gourmands
- Quelques feuilles de menthe
- 1 c. à s. de vinaigrette de mangue citronnée
- 1 assiette CUBIK PLUS

## PRÉPARATION

- Faire cuire le homard à basse température. Décortiquer et réserver. Couper la mangue fraîche en petits dés. Ciseler la menthe.
- Dressage : dresser les dés de mangue dans l'assiette CUBIK PLUS, y déposer le homard découpé en médaillons. Décorer avec les pois gourmands et la menthe ciselée. Assaisonner avec la vinaigrette de mangue citronnée avant de servir.



# LOBSTER & MANGO

*on a CUBIK PLUS plate*

## INGREDIENTS / for 1 serving

- 1 lobster
- 1 ripe mango
- 1 dozen mange-tout peas
- Some mint leaves
- 1 tbsp lemon mango vinaigrette
- 1 CUBIK PLUS plate

## PREPARATION

- Cook the lobster at low temperature. Remove shell, reserve. Dice the fresh mango. Slice up the mint.
- Garnish: Arrange the diced mango on the CUBIK PLUS plate, then add the lobster cut into medallions. Decorate with the mange-tout peas and the mint slivers. Season with the lemon-mango vinaigrette before serving.



**Sébastien Monceaux, Chef Cuisine**  
FAUCHON, Paris - France  
[www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)

**Sébastien Monceaux, Chef de Cuisine**  
FAUCHON, Paris - France  
[www.fauchon.com](http://www.fauchon.com)



“  
**Un grand classique  
de la maison  
FAUCHON  
dans un grand  
classique  
COMATEC!**  
”

“  
**A great classic  
at FAUCHON  
in a great  
COMATEC  
classic!**  
”



# POISSON DU PAYS JUSTE RÔTI SUR SA PEAU

*dans son bol ORGANIC*

INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

## Plat

4 x 100 gr de poisson local avec la peau  
30 cl d'huile de pépin de raisin  
50 gr (ou une boîte) de menthe fraîche  
15 gr de gingembre frais  
125 gr (ou une barquette) de framboises  
Le jus de 2 citrons jaunes  
2 pommes golden  
1 kg de petits pois  
50 gr de beurre

1 gr de wasabi  
Sel et poivre

## Dressage

Herbes marines (fenouil de mer, chou maritime ou autre fleur comestible jaune)  
Herbes terrestres (cresson, ciboulette...)  
4 bols ORGANIC

## PRÉPARATION

- Huiles : placer au frais pendant 12 h, la menthe et 5 gr de gingembre dans 20 cl d'huile de pépin de raisin salée et poivrée. Mixer, filtrer et réserver cette huile de menthe. Mettre les framboises et 10 gr de gingembre dans un sac sous-vide pendant 2 h à 60 degrés. Ajouter le jus de citron filtré. Réserver une partie pour la préparation des pommes golden, mélanger l'autre partie à 10 cl d'huile de pépin de raisin sans mixer. Réserver en doseur cette huile de framboise.
- Poisson local rôti sur peau : nettoyer le poisson, saler, poivrer puis snacker rapidement côté peau et laisser reposer 5 min. à 60 degrés.
- Pommes Golden : découper des cylindres dans les pommes. Les tremper dans le jus de framboises acidulé et réserver sous-vide.
- Petits pois : blanchir 500 gr de petits pois 2 min, rafraîchir, mixer en purée, assaisonner, ajouter le beurre, le wasabi et réserver. Réchauffer à 30 degrés avant utilisation. En parallèle, écosser et blanchir 30 sec, par petites poignées, les 500 gr de petits pois restants. Rafraîchir puis faire revenir dans l'huile de menthe.
- Dressage : au centre du bol ORGANIC, déposer une cuillère de purée puis une cuillère de petits pois. Décorer d'herbes terrestres, de pommes et de framboises. Napper d'une cuillère de chaque huile. Déposer délicatement le poisson et terminer par les herbes marines.



# SUCCULENT BAKED LOCAL FISH SKIN-ON

*in an ORGANIC bowl*

INGREDIENTS / For 4 servings

## Dish

4 x 100 g local fish, skin-on  
30 cl grapeseed oil  
50 g (or a bunch) fresh mint  
15 g fresh ginger  
125 g (or a punnet) raspberries  
The juice of 2 lemons  
2 golden apples  
1 kg baby peas  
50 g butter  
1 g wasabi  
Salt and pepper

## Garnish

Sea grasses (sea fennel, sea cabbage or other edible leaves)  
Land grasses (cress, chives...)  
4 ORGANIC bowls

## PREPARATION

- Oils: Put the mint and 5 g ginger in 20 cl of grapeseed oil, add salt and pepper, and place in refrigerator for 12 hrs. Mix, filter and reserve this mint oil. Place the raspberries and 10 g ginger in a sous-vide bag for 2 hrs at 60 degrees. Add the filtered lemon juice. Reserve part of it for the golden apples, mix the other part in 10 cl grapeseed oil without using a blender. Reserve this raspberry oil in a dispenser.
- Baked local fish, skin-on: Clean the fish, sprinkle with salt and pepper, then quickly sear it skin-side and let rest 5 mins at 60 degrees.
- Golden apples: Core the apples with a corer or cylindrical cut. Soak them in the acidulated raspberry juice, reserve in sous-vide.
- Baby peas: Blanch 500 g baby peas for 2 mins, cool, blend into a puree, add seasoning, butter, wasabi and reserve. Reheat to 30 degrees before using. At the same time, shell and blanch for 30 secs in small handfuls, the remaining 500 g of baby peas. Cool, then freshen with the mint oil.
- Garnish: In the centre of the ORGANIC bowl, place a spoonful of puree then a spoonful of baby peas. Decorate with land grasses, apples and raspberries. Coat a spoon with each oil. Carefully lay down the fish and finish with sea grasses.



**René Mathieu, Chef exécutif**

Restaurants du Château de Bourglinster  
Luxembourg  
[www.bourglinster.lu](http://www.bourglinster.lu)

**René Mathieu, Executive Chef**

Restaurants du Château de Bourglinster  
Luxembourg  
[www.bourglinster.lu](http://www.bourglinster.lu)



“

*La cuisine  
n'est jamais dogmatique,  
elle est un perpétuel  
renouveau, un mouvement  
dynamique à l'image  
du bol ORGANIC.*

”

“

*Cooking  
is never dogmatic,  
it's a perpetual renewal,  
a dynamic movement  
just like the  
ORGANIC bowl.*

”



# MILLEFEUILLE DE CABILLAUD & TRUFFE NOIRE

*sur sa BRICK*

## INGRÉDIENTS / Pour 2 personnes

30 gr de filet de cabillaud  
10 gr de truffe noire coupée en  
fines lamelles  
5 gr d'huile d'olive extra-vierge  
5 gr de thym frais  
2 gr de pousse de cresson  
Sel et Poivre  
2 BRICKS

## PRÉPARATION

- Découper le filet de cabillaud en carrés de différentes tailles pour former une pyramide. Faire mariner les carrés dans l'huile avec le thym frais. Assaisonner au goût.
- Dressage : disposer les carrés de cabillaud sur les BRICKS en formant une pyramide et en alternant avec les lamelles de truffe. Décorer avec les pousses de cresson avant de servir.
- Conseil : servir cette bouchée avec une sélection d'autres amuse-bouches. Sur la photo (de gauche à droite) : Verrine de tartare de St-Jacques au caviar, safran & huile parfumée à la Sanbuca, Burrata & oursin dans sa coquille de Homard mariné au citron d'Amalfi sur son pain à l'encre de seiche.



# COD & BLACK TRUFFLE MILLEFEUILLE

*on a BRICK*

## INGREDIENTS / for 2 servings

30 g cod filet  
10 g finely sliced black  
truffles  
5 g extra virgin olive oil  
5 g fresh thyme  
2 g cress sprouts  
Salt and pepper  
2 BRICKS

## PREPARATION

- Cut the cod filet into squares of different sizes to form a pyramid. Marinate the squares in oil with fresh thyme. Season to taste.
- Garnish: Arrange the cod squares on the BRICKS by forming a pyramid and alternating with the truffle shavings. Decorate with cress sprouts before serving.
- Tip: Serve this appetizer with a selection of other amuse-bouches. In the photo (from left to right) : Verrine of scallop with caviar; saffron & scented oil à la Sanbuca ; burrata cheese & sea urchin in its shell with lobster marinated in Amalfi lemon on bed of cuttlefish ink.



**Simone Cerea et Angelo Ciccone,**  
respectivement chef et sous-chef à l'hôtel  
Regent Singapour - Four Seasons Hotel  
[www.fourseasons.com/singapore](http://www.fourseasons.com/singapore)

**Simone Cerea and Angelo Ciccone,**  
Executive Chef and Executive Sous Chef respectively  
Regent Singapore, A Four Seasons Hotel  
[www.regenthotels.com/singapore](http://www.regenthotels.com/singapore)



“  
**Une présentation  
chic et discrète pour  
valoriser de  
bons produits :  
simple et frais !**  
”

“  
**A chic, discreet  
presentation  
to showcase  
good products:  
simple and fresh!**  
”



# MOUSSE IMMACULÉE AUX TAGLIATELLES NOIRES

*dans sa verrine LOVA*

## INGRÉDIENTS / Pour 20 verrines

2 pommes de terre « Quarantaine »  
1 échalote  
100 gr de lait  
200 gr de crème fraîche  
30 gr de tapioca  
1 seiche fraîche avec son encre  
Huile d'olive, sel et poivre  
1 siphon  
20 verrines LOVA

## PRÉPARATION

- Mousse : dans une casserole, mettre les pommes de terre pelées et coupées en rondelles minces, l'échalote, le lait et un filet d'huile d'olive. Porter à ébullition, saler et cuire pendant 15 min. Égoutter les pommes de terre, mélanger avec la crème, passer au tamis et verser dans un siphon chargé. Réserver en maintenant à 60 degrés.
- Caviar végétal : faire bouillir le tapioca lentement jusqu'à ce qu'il soit totalement transparent et cuit. L'égoutter et le laisser sous l'eau courante jusqu'à ce qu'il soit clair, sans amidon. Égoutter de nouveau, assaisonner avec l'huile et le sel, réserver.
- Tagliatelles noires : nettoyer la seiche en évitant de crever la poche d'encre. La couper en julienne et la disposer dans une poche plastique avec son encre, huile d'olive, sel et poivre. Cuire à 70 degrés, vapeur contrôlée, pendant 12 min.
- Dressage : siphonner la mousse dans les verrines LOVA, disposer quelques tagliatelles noires par dessus et terminer par quelques perles de caviar végétal. Assaisonner de poivre avant de servir.



# PURE WHITE MOUSSE WITH BLACK TAGLIA- TELLE

*in a LOVA glass*

## INGRÉDIENTS / For 20 servings

2 Fortyish potatoes  
1 shallot  
100 g milk  
200 g crème fraîche  
30 g tapioca  
1 fresh cuttlefish with its ink sac  
Olive oil, salt and pepper  
1 siphon  
20 LOVA glasses

## PREPARATION

- Mousse: Peel and slice the potatoes into thin rounds. Place in a pan along with the shallot, milk and a dash of olive oil. Bring to a boil, add salt and cook for 15 mins. Drain the potatoes, mash with the cream, pass through a sieve and pour into a charged siphon. Reserve and keep at 60 degrees.
- Vegetablecaviar:Boilthetapiocagentlyuntilitistotallytransparent and cooked. Drain and leave under running water until it is clear, starch-free. Drain again, season with the oil and salt, reserve.
- Black tagliatelle: Clean the cuttlefish without perforating the ink sac. Slice it into thin julienne strips and place in a plastic bag with its ink, olive oil, salt and pepper. Cook at 70 degrees, controlled steam, for 12 mins.
- Garnish : Siphon the mousse into the LOVA glasses, place a few black tagliatelles on top and finish with a few pearls of vegetable caviar. Season with salt and pepper and serve.



**Daniele Armila, chef exécutif**  
restaurant Papillon 1990 à Milan - Italie  
[www.papillon1990.com](http://www.papillon1990.com)

**Daniele Armila, Executive Chef**  
Papillon 1990 restaurant in Milan - Italy  
[www.papillon1990.com](http://www.papillon1990.com)

**papillon**  
1990

*Une combinaison  
fraîche et innovante  
dont la fantaisie sied  
à merveille l'élégante  
LOVA.*

*A fresh,  
innovative combination  
with a fantasy  
wonderfully suited to  
the elegant LOVA.*



# L'ARDÉCHOIS

*dans son PERLA*

## INGRÉDIENTS / Pour 6 personnes

### Mousse aux marrons

10 gr de gélatine  
250 gr de purée de marrons  
250 gr de crème de marrons  
50 gr de crème fraîche  
10 gr de liqueur de Cognac  
500 gr de crème fouettée  
Zeste d'une orange

### Crème Pralinée

200 gr de lait  
30 gr de pâte pralinée  
40 gr de sucre  
30 gr de jaune d'œuf  
20 gr de maïzena  
30 gr de beurre  
1/2 de gousse de vanille

### Dacquoise aux noix

250 gr de blanc d'œuf  
125 gr de poudre de noix  
250 gr de poudre d'amande  
250 gr de sucre

### Dressage

Meringue française (souple)  
Décors en chocolat et pâte d'amande  
6 PERLA 300 cc

## PRÉPARATION

- Mousse aux marrons : faire tremper la gélatine. Mélanger purée et crème de marrons, réserver. Faire frémir la crème fraîche, y rajouter la gélatine. Une fois refroidie, y rajouter la liqueur de Cognac. Incorporer ce mélange dans le mélange de marrons. Y ajouter la crème fouettée avec le zeste d'orange.
- Crème pralinée : faire tiédir le lait, y rajouter la pâte pralinée avec le sucre. Mélanger le jaune d'œuf avec la maïzena et délayer avec le lait praliné. Incorporer le beurre et la vanille. Faire chauffer pour obtenir une crème pâtissière.
- Dacquoise aux noix : battre les blancs en neige. Mélanger la poudre de noix avec la poudre d'amande et le sucre. Y ajouter les blancs battus. Faire cuire à 180 degrés pendant 10 minutes.
- Dressage : dans chaque sphère PERLA, disposer une couche de mousse aux marrons, une autre de crème pralinée et une dernière de dacquoise préalablement découpée en cercles. Terminer avec la meringue française (comme une couche de neige) et disposer les décors en chocolat et pâte d'amande.



# ARDÈCHE SPECIAL

*in a PERLA*

## INGREDIENTS / for 6 servings

### Chestnut mousse

10 g gelatine  
250 g purée mushrooms  
250 g creamed mushrooms  
50 g crème fraîche  
10 g Cognac liqueur  
500 g whipped cream  
Zest of one orange

### Praline cream

200 g milk  
30 g praline paste  
40 g sugar  
30 g egg yolks  
20 g cornflour  
30 g butter  
1/2 vanilla pod

### Hazelnut/Almond Dacquoise

250 g egg whites  
125 g hazelnut powder  
250 g almond powder  
250 g sugar

### Garnish

French meringue (soft)  
Chocolate and marzipan decoration  
6 PERLA 300 cc

## PREPARATION

- Chestnut mousse: Soak the gelatine. Mix together the chestnut cream and purée, reserve. Bring the crème fraîche to a bare simmer, add the gelatine. Once cool, add the Cognac liqueur. Incorporate this mixture into the mushroom mixture. Add the whipped cream and orange zest.
- Praline cream: Warm the milk, add the praline paste and sugar. Mix the egg yolks with the cornflour and thin it with the pralined milk. Incorporate the butter and vanilla. Heat to a pastry cream consistency.
- Hazelnut/Almond Dacquoise: Whisk the egg whites until firm. Fold in the hazelnut powder, almond powder and sugar. Add the whisked egg whites. Bake at 180 degrees for 10 minutes.
- Garnish: Into each PERLA sphere, place a layer of chestnut mousse, then a layer of praline cream, topped by a final layer of the dacquoise previously cut into rounds. Finish with the French meringue (like a layer of snow) and arrange the chocolate and marzipan decoration.



**Jean-Marc Gaucher, Chef pâtissier**  
Mira, Hong-Kong - Chine  
[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

**Jean-Marc Gaucher, Pastry Chef**  
Mira, Hong-Kong - China  
[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)



“  
**Un dessert  
qui vous transporte  
dans un conte de Noël,  
aussi délicieux que  
féérique dans sa  
boule PERLA tout en  
transparence !**  
”

“  
**A dessert that  
transports you to a  
Christmas story,  
as delicious and  
fairytale-ish as the  
beautifully transparent  
PERLA sphere!**  
”



# CROMESQUIS AU SAINT-NECTAIRE

sur leur stick VIS 150

## INGRÉDIENTS / Pour 20 brochettes

### Sauce béchamel

25 gr de beurre  
25 gr de farine  
25 cl de lait  
Sel

### Cromesquis

8 feuilles de gélatine  
2 Saint-Nectaire sans croûte  
70 gr de crème liquide  
Quelques canneberges  
Moules demi-sphère

### Panure à l'anglaise

200 gr de farine  
5 œufs  
500 gr de chapelure  
25 gr de sel  
Cumin  
Huile pour la cuisson  
20 sticks VIS 150

## PRÉPARATION

- Sauce béchamel : dans une casserole, faire cuire le beurre et la farine 10 minutes, puis ajouter le lait en fouettant. Faire cuire la béchamel en remuant jusqu'à épaississement, puis assaisonner.
- Cromesquis : faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer les Saint-Nectaire avec la crème, puis ajouter la gélatine bien égouttée. Hors du feu, ajouter la béchamel et passer le tout à la passoire fine. Verser la préparation dans des petits moules en demi-sphère et déposer une baie de canneberge dans chaque demi-sphère. Laisser prendre au frais plusieurs heures puis démouler et coller les demi-sphères ensemble de façon à obtenir des sphères bien rondes et lisses, réserver au congélateur.
- Panure : placer la farine dans un saladier, la moitié des œufs battus dans un autre, la moitié de la chapelure avec le sel dans un troisième, le reste des œufs battus dans un quatrième, puis le reste de la chapelure avec le cumin dans un dernier. Passer successivement les cromesquis encore congelés dans tous les saladiers pour bien les enrober, tout en respectant l'ordre donné.
- Cuisson : plonger les cromesquis congelés pendant 4 ou 5 minutes dans une friture portée à 180 degrés. Les égoutter, les éponger aussitôt puis assaisonner.
- Dressage : embrocher 2 à 3 cromesquis (en fonction de leur taille) sur chaque stick VIS 150 en alternant avec la garniture de son choix.



# SAINT-NECTAIRE CROMESQUIS

on a stick VIS 150

## INGREDIENTS / for 20 skewers

### Béchamel sauce

25 g butter  
25 g flour  
25 cl milk  
Salt

### Cromesquis

8 sheets of gelatine  
2 rindless Saint-Nectaire cheeses  
70 g pouring cream  
Some cranberries  
Half-sphere moulds

### English style tempura

200 g flour  
5 eggs  
500 g breadcrumbs  
25 g salt  
Cumin  
Oil for cooking  
20 sticks VIS 150

## PREPARATION

- Béchamel sauce: In a pan, cook the butter and flour for 10 minutes, then add the milk with a whisk. Cook the béchamel, stirring constantly, until thick, then season.
- Cromesquis: Soak the gelatine in cold water. In a pan, heat the Saint-Nectaire cheese with the cream, then add the well-drained gelatine. Remove from heat, add the béchamel and the mixture through a fine sieve. Pour the preparation into small half-sphere moulds and place a cranberry in each half-sphere. Place in the fridge to set for several hours then turn out of the moulds and glue the half-spheres together to make smooth round spheres, reserve in freezer.
- Batter: Place the flour in a salad bowl, half the eggs beaten in another bowl, half the breadcrumbs with the salt in a third bowl, the rest of the beaten eggs in a fourth, then the rest of the batter with the cumin in a fifth bowl. Dip the still-frozen cromesquis into each bowl in turn, making sure to coat well, and in the correct order.
- Cook: Drop the frozen cromesquis into a deep fryer for 4 to 5 minutes at 180 degrees. Drain, pat dry, season.
- Garnish: Slide 2 or 3 cromesquis (depending on size) onto each VIS 150 stick, alternating with the garnish of your choice.



Photo ©Felix Vigne Costalle

**Thierry Bouvier, Boulanger**  
Rennes - France  
[www.thierrybouvier.fr](http://www.thierrybouvier.fr)

**Thierry Bouvier, Baker**  
Rennes - France  
[www.thierrybouvier.fr](http://www.thierrybouvier.fr)



*Avec stick VIS,  
cette brochette simple  
et délicieuse produit  
son petit effet.  
À la fois beau et  
bon !*

*With a VIS stick,  
this simple and  
delicious skewer  
is a beautiful,  
tasty hit!*



# ABRICOT FAÇON LIÉGEOIS

*dans son verre ICONE*

## INGRÉDIENTS / Pour 10 verres

### Coulis d'abricot

130 gr abricot  
14 gr sucre  
24 gr eau  
12 gr eau de vie d'abricot

### Crème mascarpone vanille

100 gr crème liquide  
100 gr mascarpone  
20 gr sucre  
1/2 gousse de vanille

### Dressage

20 belles framboises fraîches  
10 friandises au chocolat  
10 verres ICONE 4 cl

## PRÉPARATION

- Abricot façon liégeois : mixer tous les ingrédients du coulis d'abricot ensemble, passer au tamis, réserver. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer tous les ingrédients de la crème mascarpone vanille ensemble puis monter en chantilly à l'aide d'un fouet.
- Dressage : déposer 15 gr de coulis d'abricot au fond du verre ICONE. Y plonger une framboise puis recouvrir d'environ 15 gr de crème mascarpone vanille montée en chantilly. Décorer avec une autre framboise et une friandise en chocolat.



# APRICOT LIÉGEOIS

*in an ICONE glass*

## INGRÉDIENTS / Pour 10 glasses

### Apricot sauce

130 g apricots  
14 g sugar  
24 g water  
12 g apricot liqueur

### Vanilla mascarpone cream

100 g pouring cream  
100 g mascarpone  
20 g sugar  
1/2 vanilla pod

### Garnish

20 nice fresh raspberries  
10 chocolate crisps  
10 ICONE 4 cl glasses

## PREPARATION

- Apricot Liégeois: Blend together all the ingredients for the apricot sauce, pass through a sieve, reserve. Using a plunge blender, blend together all the ingredients of the vanilla mascarpone cream then, whisking, add the Chantilly.
- Garnish: Place 15 g apricot sauce at the bottom of the ICONE glass. Insert a raspberry to cover about 15 g the Chantilly-laced vanilla mascarpone cream. Decorate with another raspberry and a chocolate crisp.



**Christophe Roussel, Chocolatier-pâtissier**  
La Baule, Guérande, Pornichet, Paris 18e - France  
[www.christophe-roussel.fr](http://www.christophe-roussel.fr)



*Joli trompe l'œil,  
la verrine ICONE donne  
une tenue de soirée digne  
d'une icône à ce dessert  
frais et léger.*

*An engaging  
trompe l'œil,  
this ICONE glass adds  
a dinner-party aura  
perfect for this  
fresh and light  
dessert.*



# BROUILLADE À LA TRUFFE DE TOURAINE

*dans son OVEO*

## INGRÉDIENTS / Pour 1 OVEO

Copeaux de truffe de Touraine  
1 œuf  
Beurre demi-sel  
Pain  
1 OVEO

## PRÉPARATION

- 48h avant : stocker les copeaux de truffe dans un récipient hermétique avec l'œuf.
- Brouillade : faire fondre le beurre à feu doux, y passer une partie des copeaux de truffe puis y brouiller l'œuf.
- Dressage : garnir l'OVEO aux 2/3 et parsemer du reste des copeaux de truffes. Servir accompagné d'une mouillette de bon pain toasté au beurre demi-sel.



# TOURAINE TRUFFLE BROUILLADE

*in an OVEO*

## INGREDIENTS / for 1 OVEO

Touraine truffle shavings  
1 egg  
Semi-salted butter  
Bread  
1 OVEO

## PREPARATION

- 48 hrs in advance: Store the truffle shavings along with the egg in a hermetically sealed container.
- Brouillade: Melt butter over low heat, add some of the truffle shavings then scramble the egg in it.
- Garnish: Fill the OVEO 2/3 full and sprinkle the rest of the truffle shavings on top. Serve with a stick of good toasted bread with semi-salted butter.



**Marceul Réceptions,**  
 Traiteur à Tours - France  
[www.marceul-receptions.fr](http://www.marceul-receptions.fr)

**Marceul Réceptions,**  
 Caterer in Tours - France  
[www.marceul-receptions.fr](http://www.marceul-receptions.fr)



“  
**OVEO permet  
 de servir une recette  
 d'œuf brouillé élaborée  
 tout en gardant  
 l'aspect ludique de  
 l'œuf à la coque !**  
 ”

“  
**OVEO  
 lets you serve  
 a classy scrambled egg  
 while retaining  
 the fun aspect  
 of egg-in-a-shell!**  
 ”



# DUO TOUT CHOCOLAT

*dans son OVEOGLASS*

## INGRÉDIENTS / Pour 10 verrines

### Mousse au chocolat noir

80 gr de crème anglaise de base  
80 gr de chocolat noir à 70% de cacao  
117 gr de crème fouettée (montée mousseuse)

### Crèmeux chocolat noir

80 gr de lait  
80 gr de crème 35% mg  
32 gr de jaunes d'œufs  
24 gr de sucre  
72 gr de chocolat noir à 67% de cacao

### Dressage

Confiseries en chocolat  
Chocolat fondu  
Crumble  
10 verrines OVEOGLASS 4 cl

## PRÉPARATION

- Mousse au chocolat noir : faire fondre grossièrement le chocolat noir au micro-onde par petites périodes (20 à 30 secondes pour ne pas brûler le chocolat). Verser la crème anglaise chaude sur le chocolat fondu. Bien lisser la préparation qui doit être à 42 degrés (45 degrés maximum). Y ajouter la crème fouettée délicatement à l'aide d'une spatule. Mélanger pour obtenir un appareil homogène.
- Crèmeux chocolat noir : chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Verser une partie du mélange lait-crème sur les jaunes avec le sucre. Reverser dans la casserole et cuire à 82-84 degrés en mélangeant bien. Verser sur le chocolat haché et bien mélanger, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Dressage : dresser au fond du verre la mousse au chocolat noir (environ 18 gr). Dresser ensuite le crèmeux au chocolat (environ 22 gr). Décorer avec un peu de chocolat fondu, de crumble et quelques confiseries en chocolat.



# SUPER CHOCOLATE DUO

*in an OVEOGLASS*

## INGREDIENTS / for 10 glasses

### Dark chocolate mousse

80 g basic custard  
80 g 70% dark chocolate  
117 g whipped cream (airy peaks)

### Creamy dark chocolate

80 g milk  
80 g 35% cream  
32 g egg yolks  
24 g sugar  
72 g 67% dark chocolate

### Garnish

Chocolate confectionery  
Melted chocolate  
Crumble  
10 OVEOGLASS 4 cl

## PREPARATION

- Dark chocolate mousse: Coarsely chop the dark chocolate and heat in the microwave in short pulses (20 to 30 seconds to avoid burning the chocolate). Pour the hot custard onto the melted chocolate. Smooth the preparation which should be at 42 degrees (45 degrees maximum). Add the whipped cream delicately using a spatula. Mix until uniform consistency.
- Creamy dark chocolate: Heat the milk and cream. Whisk the egg yolks with the sugar. Pour some of the milk-cream mixture onto the yolks & sugar. Pour into a pan and cook at 82-84 degrees, stirring constantly. Pour onto the chopped chocolate and mix well, then blend with a plunger mixer.
- Garnish: Put some dark chocolate mousse (about 18 g) into the bottom of a glass. Then garnish with the creamy chocolate (about 22 g). Decorate with a little melted chocolate, crumble, and some chocolate confectionery.



**Christophe Roussel, Chocolatier-pâtissier**  
La Baule, Guérande, Pornichet, Paris 18e - France  
[www.christophe-roussel.fr](http://www.christophe-roussel.fr)



*Tout en rondeur  
et en transparence,  
la verrine en verre  
OVEOGLASS est  
la vitrine idéale pour  
le mariage de cette  
mousse aérienne  
et de sa crème  
onctueuse.*

*With its rounded lines  
and transparency,  
OVEOGLASS is ideal  
for this marriage of  
airy mousse and  
sumptuous cream.*



# TARTARE D'HUÎTRE TARBOURIECH-FILET DE BŒUF

*et son OVEO*

INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

## Tartare

4 huîtres Tarbouriech  
100 gr de filet de bœuf  
10 gr de câpres Lilliput  
8 gr de cornichons en brunoise  
10 gr d'échalote confite  
250 gr Pomme de terre  
Monalisa  
5 L d'huile d'arachide  
Ciboulette ciselée  
Fleur de sel, poivre

## Garniture OVEO

2 c. à s de glace de jus de canard

## Dressage

4 girolles (tête de clou) au vinaigre  
4 mini pousses d'oseille rouge  
Tabasco  
Sauce soja  
Citron jaune  
4 contenants OVEO  
4 BRICK noir ou cristal

## PRÉPARATION

- Tartare : tailler le filet de bœuf en brunoise, ajouter les condiments et la ciboulette, réserver. Ouvrir les huîtres délicatement et les égoutter sur un papier absorbant. Farcir les huîtres avec le tartare de bœuf en leur donnant une forme de ballon de rugby. Souffler les pommes de terre dans l'huile d'arachide, réserver.
- Dressage : poser chaque huître farcie sur un support BRICK, décorer d'une feuille d'oseille rouge et d'une girolle au vinaigre. Remplir les œufs OVEO avec la glace de jus de canard et présenter sur un autre support BRICK. Servir les deux BRICK accompagnés de pommes de terre soufflées, des sauces et de citron jaune.



# TARBOURIECH OYSTER- BEEF FILET TARTARE

*and OVEO*

INGREDIENTS / for 4 servings

## Tartare

4 Tarbouriech oysters  
100 g beef filet  
10 g Lilliput capers  
8 g diced gherkins  
10 g shallot confit  
250 g Monalisa potatoes  
5 L peanut oil  
Chopped chives  
Fleur de sel, pepper

## OVEO garnish

2 tbsp duck juice reduction

## Garnish

4 girolle mushrooms in vinegar  
4 mini stalks of sorrel  
Tabasco  
Soy sauce  
Lemon  
4 OVEO containers  
4 black or crystal BRICKs

## PREPARATION

- Tartare: Dice the beef filet, add the condiments and chives, reserve. Open the oysters carefully and let drain on absorbent paper. Mince the oysters with the beef tartare and shape into rugby balls. Puff the potatoes in the peanut oil, reserve.
- Garnish: Place minced oysters on separate BRICKs, decorate with sorrel blossom and vinegar-pickled girolle. Fill the OVEO eggs with the duck juice reduction and present them each on another BRICK. Serve both BRICKs accompanied by puffed potatoes, sauces and lemon.



**Franck Putelat,**  
Chef 2 étoiles du guide Michelin  
Hôtel restaurant Le Parc  
Carcassonne - France  
[www.franck-putelat.com](http://www.franck-putelat.com)

**Franck Putelat,**  
2-star Michelin chef  
Hôtel restaurant Le Parc  
Carcassonne - France  
[www.franck-putelat.com](http://www.franck-putelat.com)



“  
**Un voyage sensoriel  
de la BRICK à l'OVEO,  
une rencontre créative  
entre la belle  
gastronomie  
et l'esprit tapas.**  
”

“  
**A sensory voyage  
from BRICK to OVEO,  
a creative encounter  
between fine dining  
and the tapas spirit.**  
”



# FIGUES AU FOIE GRAS ET WOK TERRE & MER

*dans leur SNACK BOOK® LUNCH*

INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

## Figues farcies au foie gras

120 g d'escalope de foie gras frais  
12 figues violettes  
1 c à s de vinaigre balsamique  
2 c à s de sirop d'érable  
1/2 c à café de cannelle  
Fleur de sel, poivre du moulin

30 gr de champignons noirs  
40 gr de haricots mange-tout  
1 c. à café d'ail haché  
1 c. à café de gingembre  
4 c. à s de nuoc-mâm (fish sauce)  
4 c. à s de sauce soja Kikoman  
3 c. à s de vinaigre de riz  
2 gr de piment d'Espelette  
1 c. à s de sucre  
10 cl de bouillon de légumes  
Huile de tournesol

## Wok terre & mer

400 gr de bœuf  
300 gr de calamar  
4 belles gambas  
1 oignon rouge  
1 carotte  
2 poivrons (vert et rouge)  
8 asperges vertes  
4 brocolis

## Dressage

4 branches de cannelle  
4 petites feuilles de figuier  
4 branches de coriandre fraîche  
4 SNACK BOOK® LUNCH  
4 assiettes TEXTURA 65 x 130  
4 assiettes TEXTURA 130 X 130

## PRÉPARATION

- Figues farcies au foie gras, à préparer 24h avant : préchauffer le four à 180 degrés. Vider les figues en gardant les chapeaux. Couper le foie gras en cube de 10 gr environ, saler et poivrer. Insérer un cube de foie gras dans chaque figue et remettre les chapeaux. Dans un bol, mélanger le vinaigre et le sirop d'érable avec la cannelle. Saler, poivrer et napper les figues de ce mélange. Enfourner 15 minutes en arrosant régulièrement avec le jus. Débarrasser les figues farcies dans un plat, dégraisser le jus et les napper. Réserver 24h au réfrigérateur.
- Wok terre & mer : découper tous les ingrédients en lamelles. Dans un wok à feu vif, faire chauffer un filet d'huile de tournesol, colorer viande, calamar et gambas sur la première face pendant 1 minute, puis caraméliser rapidement l'autre face et réserver. Dans le même wok, faire suer l'ail, le gingembre puis l'oignon rouge émincé. Ajouter les légumes. Laisser cuire quelques minutes en couvrant, puis remettre la viande, le calamar, les gambas et le jus de cuisson dans le wok et bien mélanger. Déglacer au vinaigre de riz, assaisonner avec le nuoc-mâm, la sauce soja, le sucre et du poivre. Rectifier l'assaisonnement avec une pincée de piment d'Espelette. Déglacer ensuite avec le bouillon de légumes.
- Dressage : poser 3 figues par assiette TEXTURA 65 x 130 en les décorant de feuilles de figuier et de branches de cannelle. Dresser le wok terre & mer dans les assiettes TEXTURA 130 x 130 en décorant de quelques pluches de coriandre. Présenter dans le SNACK BOOK® LUNCH.



# FIGS FOIE GRAS AND SURF & TURF STIR-FRY

*in a SNACK BOOK® LUNCH*

INGREDIENTS / for 4 servings

## Figs stuffed with foie gras

120 g slab fresh foie gras  
12 purple figs  
1 tbsp balsamic vinegar  
2 tbsp maple syrup  
1/2 tsp cinnamon  
Fleur de sel, freshly ground pepper

30 g de black mushrooms  
40 g mange-tout peas  
1 tsp minced garlic  
1 tsp fresh ginger  
4 tbsp nuoc-mâm (fish sauce)  
4 tbsp Kikoman soy sauce  
3 tbsp rice vinaigrette  
2 g Espelette pepper  
1 tbsp sugar  
10 cl vegetable stock  
Sunflower oil

## Surf & turf stir-fry

400 g beef  
300 g calamari  
4 large prawns  
1 red onion  
1 carrot  
2 peppers (green and red)  
8 green asparagus  
4 broccoli florets

## Garnish

4 cinnamon sticks  
4 small fig leaves  
4 sprigs fresh coriander  
4 SNACK BOOK® LUNCH  
4 TEXTURA 65 x 130 plates  
4 TEXTURA 130 X 130 plates

## PREPARATION

- Figs stuffed with foie gras, to be prepared 24 hrs in advance: Preheat oven to 180 degrees. Scoop out the figs keeping the tops. Slice the foie gras into approximately 10 g cubes, season with salt and pepper. Insert a cube of foie gras into each fig and replace its top. In a bowl, mix the vinegar, maple syrup and cinnamon. Add salt and pepper and coat the figs with this mixture. Bake for 15 minutes, basting regularly with the juice. Transfer the figs onto a plate, skim the fat off the liquid and coat the figs with the liquid. Reserve 24 hrs in refrigerator.
- Surf & turf stir-fry : Slice all the ingredients into strips. In a wok on high heat, add a dash of sunflower oil, colour the meat, calamari and prawns on one side for 1 minute, then rapidly caramelize the other side, reserve. In the same wok, sweat the garlic, ginger and then the chopped red onion. Add the vegetables. Let cook a few minutes with cover on, then add the meat, calamari, prawns and cooking juice to the wok and mix well. Deglaze with the rice vinegar, season with fish sauce, soy sauce, sugar and salt. Tweak the seasoning with a pinch of Espelette. Then deglaze with the vegetable stock.
- Garnish : Place 3 figs on each TEXTURA 65 x 130 plate, decorating them with fig leaves and cinnamon sticks. Arrange the surf & turf stir-fry on the TEXTURA 130 x 130 plates, decorating them with coriander sprigs. Present them in the SNACK BOOK® LUNCH.



**Marc Tauch, Chefexécutif**  
hôtel Four Seasons  
Marrakech – Maroc  
[www.fourseasons.com/fr/marrakech](http://www.fourseasons.com/fr/marrakech)

**Marc Tauch, Executive Chef**  
Four Seasons Hotel  
Marrakesh – Morocco  
[www.fourseasons.com/fr/marrakech](http://www.fourseasons.com/fr/marrakech)

“  
**Lorsque  
j’ai découvert  
SNACK BOOK® LUNCH,  
je me suis amusé  
à imaginer cette  
recette fraîche  
et colorée à déguster  
au bord de la  
piscine.**  
”

“  
**When I discovered  
SNACK BOOK® LUNCH,  
I was having fun  
thinking up this  
fresh and colourful  
recipe as a pool-side  
taster.**  
”



# PARFAIT AU GINGEMBRE & DACQUOISE AUX AMENDES

dans sa PERLA

INGRÉDIENTS / Pour 4 personnes

## Parfait à la fleur de gingembre

63.5 gr de lait  
10 gr de Trimoline  
65 gr de sucre  
1 fleur de gingembre  
45 gr de jaune d'oeuf  
112 gr de crème fouetté  
4 gr de gelatine

## Sorbet à la framboise

300 gr de purée de framboise  
72 gr de sucre  
18 gr de poudre de glucose  
148,5 gr d'eau  
1,5 gr de fixateur

## Dacquoise aux amandes

200 gr de sucre glace  
200 gr de poudre d'amande  
250 gr de blanc d'oeuf  
2 gr de poudre de Tartar  
60 gr de sucre

## Dressage

6 bols PERLA 300 cc

## PRÉPARATION

- Parfait au gingembre : Faire bouillir le lait avec la fleur de gingembre émincé et laisser infuser 10 minutes. Mélanger les oeufs, le sucre et la trimoline dans un bol. Rajouter le lait bouilli et faire cuire au bain-marie à 85°C. Ensuite battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. Rajouter la gélatine et mélanger à la crème. Réserver au frais.
- Dacquoise aux amandes : Réaliser une dacquoise d'1 cm d'épaisseur dans un cadre à pâtisserie de 30 par 40cm et cuire au four à 170° pendant 20 minutes. Laisser refroidir.
- Sorbet à la framboise : chauffer l'eau à 45°C. Ajouter le sucre, la poudre de glucose et le fixateur et faire cuire à 85°C. Mixer dans une sorbetière pendant 4 heures. Rajouter la purée de framboise et bien mélanger, verser le sorbet obtenu dans les moules.
- Assemblage & Dressage : Faire des cones de parfait et les assembler en mettant au centre le sorbet à la framboise. Les placer dans les PERLA 300 cc, rajouter la dacquoise, décorer avec de la barbe à papa. Servir également avec une sauce à la vanille et des amandes caramélisées dans les bols PERLA.



# GINGERFLOWER PARFAIT & ALMOND DACQUOISE SPONGE

in PERLA

INGREDIENTS / for 4 servings

## Gingerflower Parfait

63.5 g of milk  
10 g of Trimoline  
65 g sugar  
1 Gingerflower  
45 g egg yolk  
112 g whipped cream  
4 g gelatine

## Raspberry Sorbet

300 g of raspberry puree  
72 g of sugar  
18 g of glucose powder  
148.5 g of water  
1.5 g of stabilizer

## Almond Dacquoise Sponge

200 g of icing sugar  
200 g of almond powder  
250 g of egg white  
2 g of cream of Tartar  
60 g of sugar

## Garnish

6 bowls PERLA 300 cc

## PREPARATION

Gingerflower Parfait : boil the milk with chopped gingerflower and off the heat infused for good 10 minutes. Mix the egg yolk, sugar and trimoline in a bowl. Reboil the milk and pour to the mixture. Beat briskly and heat in bain marie at 85°C. Then whisk with an electric mixer until completely cold. Add the gelatine to the custard mixture and fold in the cream.

Almond Dacquoise Sponge : make a French meringue with egg white and caster sugar fold in dry ingredient.

Raspberry Sorbet : heat the water to 45°C. Pour the sugar, the glucose powder and the stabilizer together and cook at 85°C. Mix the rest in the chiller for 4 hours and add the raspberry puree, mix again the churn freeze, pipe into the mould.

Garnish : gingerflower parfait mixture into half of the cone mould, insert the raspberry sorbet in the center and top up with the parfait mixture then cover with almond dacquoise sponge, spread with raspberry and gingerflower filling. Place some cotton candy in the PERLA bowl with the parfait cone. Served with vanilla sauced and some caramelized almond strips in MINI PERLA bowls.



**Terence Pang, Chef pâtissier**  
The Ritz-Carlton Millenia Singapour  
[www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com)

**Terence Pang, Executive Pastry Chef**  
The Ritz-Carlton Millenia Singapour  
[www.ritzcarlton.com](http://www.ritzcarlton.com)



“  
**Un éerin parfait...  
pour un Parfait !**

“  
**A perfect container...  
for a Parfait !**



# CUBIK BLACK AND WHITE

*dans sa verrine KARO+ 16*

## INGRÉDIENTS / Pour 6 verrines

### Crumble

75 gr d'amandes effilées  
132 gr sucre semoule  
50 gr poudre d'amande  
120 gr beurre froid  
132 gr farine T55  
142 gr de graines de sésame noires sèches

### Sauce au sésame noir

30 gr pâte de sésame noir  
30 gr sucre semoule  
5 gr d'amidon de maïs  
180 ml d'eau bouillante

### Crème légère vanille

150 gr crème 35%  
5 gr graines de gousse de vanille  
25 gr sucre semoule

### Nuage au Lait d'amande

3 gr de gélatine en poudre  
50 gr de pâte d'amande 50% extra fine

100 ml de lait UHT  
2 ml d'Amaretto  
1 siphon

### Dressage

250 gr de tofu soyeux  
6 verrines KARO+ 16

## PRÉPARATION

- Crumble : mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une texture crumble. Semer les morceaux de crumble obtenus sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Cuire à 160 degrés pendant 12 min., réserver.
- Sauce : mélanger tous les ingrédients, porter à ébullition puis réserver au froid.
- Crème : mélanger tous les ingrédients, fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture aérienne puis réserver au froid.
- Nuage : tremper la gélatine dans 18 ml d'eau froide. Ramollir la pâte d'amande dans 160 ml d'eau bouillante et finir de la dissoudre dans le lait. Ajouter l'Amaretto puis la gélatine fondue. Passer au chinois et refroidir avant de verser dans un siphon chargé. Secouer énergiquement et réserver au froid.
- Dressage : garnir le fond de la verrine de crumble. Insérer un cube de tofu soyeux. Ajouter la sauce au sésame noir agrémentée d'un peu de crumble. Garnir d'un peu de crème vanille. Terminer en siphonnant le nuage. Décorer d'un peu de crumble.



# BLACK AND WHITE CUBIK

*in a KARO+ 16 glass*

## INGREDIENTS / for 6 glasses

### Crumble

75 g almond flakes  
132 g caster sugar  
50 g powdered almonds  
120 g cold butter  
132 g T55 (light French) flour  
142 g black dried sesame seeds

### Black sesame seed sauce

30 g black sesame paste  
30 g caster sugar  
5 g corn starch  
180 ml boiling water

### Light vanilla cream

150 g 35% cream  
5 g vanilla pod seeds  
25 g caster sugar

### Almond milk foam

3 g powdered gelatine  
50 g 50% extra fine marzipan  
100 ml UHT milk  
2 ml Amaretto  
1 siphon

### Garnish

250 g soy tofu  
6 glasses KARO+ 16

## PREPARATION

- Crumble: Mix all the ingredients to obtain a crumble texture. Sprinkle the pieces of the resulting crumble onto parchment paper on a baking sheet. Bake at 160 degrees for 12 mins, reserve.
- Sauce: Mix all the ingredients, bring to the boil, reserve and keep cool.
- Cream: Mix all the ingredients, whip the cream to an airy texture, reserve and keep cool.
- Foam: Soak the gelatine in 18 ml of cold water. Soften the marzipan in 160 ml boiling water and finish by dissolving it in the milk. Add the Amaretto then the melted gelatine. Pass through a sieve and cool before pouring into a charged siphon. Shake vigorously, reserve and keep cool.
- Garnish: Garnish the bottom of the glass with crumble. Insert a cube of tofu. Add the black sesame sauce decorated with a bit of crumble. Garnish with a bit of vanilla cream. Finish by siphoning on the foam. Decorate with a bit of crumble.



**Laurent Lai Tham, Chef pâtissier**  
ARMAX - Nouméa, Nouvelle-Calédonie  
<http://armaxnc.blogspot.fr>

**Laurent Lai Tham, Pastry Chef**  
ARMAX - Nouméa, New Caledonia  
<http://armaxnc.blogspot.fr>



“  
*Tout en  
transparence,  
la verrine KARO  
laisse apparaître  
l'alternance de textures  
et de couleurs pour  
un effet black & white  
très chic !*  
”

“  
*Totally transparent,  
this KARO glass  
shows off the alternating  
textures and colours  
for a very chic  
black & white effect !*  
”



# SERENE

dans sa PERLA OPEN

## INGRÉDIENTS / Pour 6 personnes

### Mousse au chèvre

1 feuille de gélatine  
 28 gr d'eau glacée  
 340 gr de fromage de chèvre  
 10 gr de jus de citron frais  
 (Meyer)  
 2 gr de zeste de citron  
 (Meyer)  
 170 gr de sucre glace  
 231 gr de crème épaisse

### Sponge Cake minute

113 gr de graines de sésame  
 noir  
 grillées  
 433 gr d'oeufs blancs  
 85 gr de poudre de yaourt  
 85 gr de sucre  
 28 gr de farine  
 1 siphon

### Dressage

Sauce  
 8 bols PERLA OPEN 300 cc

## PRÉPARATION

- Mousse : mettre la gélatine à tremper dans l'eau. Mixer fromage, jus et zeste de citron pour un mélange onctueux. Ajouter le sucre glace, mixer de nouveau et réserver. Monter la crème en chantilly. Incorporer délicatement la gélatine dans la chantilly et mixer de nouveau. Ajouter au mélange chèvre-citron et fouetter jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse et ferme. Dresser la mousse dans la base de 6 bols PERLA. Mettre au réfrigérateur pendant 1h.
- Sponge Cake : mixer tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Passer le mélange au chinois puis l'introduire dans un siphon chargé à réserver au frais pendant 1h. Agiter et remplir les 2 autres bols PERLA à 1/3. Les passer au micro-ondes 40 sec. puis retourner sur du papier sulfurisé pour maintenir la vapeur à l'intérieur. Une fois refroidis, couvrir d'un film plastique jusqu'au moment de servir.
- Dressage : démouler et couper les Sponge Cake en morceaux. Les placer sur la mousse dans les 6 PERLA. Garnir de la sauce de son choix.



# SERENE

in PERLA OPEN

## INGREDIENTS / for 6 servings

### Goat cheese mousse

1 sheet of gelatine  
 28 g ice water  
 340 g goat cheese  
 10 g fresh lemon juice  
 (Meyer)  
 2 g lemon zest (Meyer)  
 170 g icing sugar  
 231 g thick cream

### Minute sponge cake

113 g toasted black sesame  
 seeds  
 433 g white eggs  
 85 g yogurt powder  
 85 g sugar  
 28 g flour  
 1 siphon

### Garnish

Sauce  
 8 bowls PERLA OPEN 300 cc

## PREPARATION

- Mousse: Put the gelatine in water to soak. Mix the cheese, lemon juice and zest to a creamy consistency. Add the icing sugar, mix again, reserve. Whip the cream until stiff. Gently incorporate the gelatine into the cream and mix again. Add to the lemon-cheese mixture and whip to obtain a creamy and thick mousse. Arrange the mousse on the bottom of 6 PERLA bowls. Place in the refrigerator for 1 hr.
- Sponge Cake: Mix all the ingredients to a creamy consistency. Pass the mixture through a sieve then put into a charged siphon, reserve and keep cool for 1 hr. Shake and fill the 2 other PERLA bowls to 1/3 full. Place in microwave for 40 secs, then turn upside down onto parchment paper to keep the steam inside. Once cool, cover with plastic film until it's time to serve
- Garnish: Remove from mould and cut sponge cake into chunks. Place them on the mousse in the 6 PERLAs. Garnish with sauce of your choice.



**César Barachina, Chef pâtissier**  
Turning Stone Resort and Casino  
Verona - USA  
[www.turningstone.com](http://www.turningstone.com)

**César Barachina, Pastry Chef**  
Turning Stone Resort and Casino  
Verona - USA  
[www.turningstone.com](http://www.turningstone.com)



“  
**Une bulle de mousse  
et son éponge :  
un dessert moelleux,  
aérien et  
surprenant !**  
”

“  
**A cream ball  
of mousse  
with sponge:  
a surprisingly airy,  
creamy dessert!**  
”



# DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT

*dans son verre CONIK*

## INGRÉDIENTS / Pour 4 verres

### Mousse au chocolat blanc

50 gr de chocolat blanc  
100 gr de crème fraîche  
100 gr de mascarpone

### Mousse au chocolat noir

100 gr de chocolat noir  
20 gr de sucre  
200 gr de mascarpone

### Coulis framboise-romarin

200 gr de framboises fraîches  
20 gr de sucre  
Brin de romarin

### Dressage

Framboises  
Menthe fraîche  
Friandises en chocolat  
Fleurs  
4 verres CONIK

## PRÉPARATION

- Mousse au chocolat blanc : faire fondre le chocolat blanc. Mélanger la crème et le mascarpone. Incorporer délicatement au chocolat fondu. Remplir une poche à douille avec la préparation, réserver au frais.
- Mousse au chocolat noir : faire fondre le chocolat noir. Mélanger le sucre et le mascarpone. Incorporer délicatement au chocolat fondu. Remplir une poche à douille avec la préparation, réserver au frais.
- Coulis framboise-romarin : dans une casserole, porter les framboises, le sucre et le romarin à ébullition dans un peu d'eau. Hors du feu, retirer le romarin avant de mixer le mélange, puis de passer le coulis obtenu au chinois. Laisser refroidir et réserver.
- Dressage : à l'aide des poches à douille et d'une cuillère, garnir chaque verre CONIK en alternant mousse au chocolat blanc, coulis, mousse au chocolat noir. Décorer avec une framboise, des feuilles de menthe, une fleur et une friandise en chocolat.



# DUO OF CHOCOLATE MOUSSE

*in a CONIK glass*

## INGREDIENTS / for 4 glasses

### White chocolate mousse

50 g white chocolate  
100 g crème fraîche  
100 g mascarpone

### Dark chocolate mousse

100 g dark chocolate  
20 g sugar  
200 g mascarpone

### Raspberry-rosemary sauce

200 g fresh raspberries  
20 g sugar  
Sprig of rosemary

### Garnish

Raspberries  
Fresh mint  
Chocolate crisps  
Flowers  
4 CONIK glasses

## PREPARATION

- White chocolate mousse: Melt the white chocolate. Mix the cream and the mascarpone. Gently incorporate the melted chocolate. Fill a piping bag with the preparation, reserve and keep cool.
- Dark chocolate mousse: Melt the dark chocolate. Mix the sugar and the mascarpone. Gently incorporate the melted chocolate. Fill a piping bag with the preparation, reserve and keep cool.
- Raspberry-rosemary sauce: In a pan, add the raspberries, sugar and rosemary to a bit of water and bring to a boil. Remove from heat, take out the rosemary before stirring the mixture, then pass through a sieve. Leave to cool, reserve.
- Garnish: Using piping bags and a spoon, garnish each CONIK glass by alternating white chocolate mousse, sauce, dark chocolate mousse. Decorate with a raspberry, mint leaves, a flower and a chocolate crisp.



**Adela Hostaskova, Chef pâtissier**  
Restaurant Oblaca du Tower Park,  
Prague - République Tchèque  
[www.towerpark.cz/en/restaurant](http://www.towerpark.cz/en/restaurant)

**Adela Hostaskova, Pastry Chef**  
Restaurant Oblaca du Tower Park,  
Prague - Czech Republic  
[www.towerpark.cz/en/restaurant](http://www.towerpark.cz/en/restaurant)

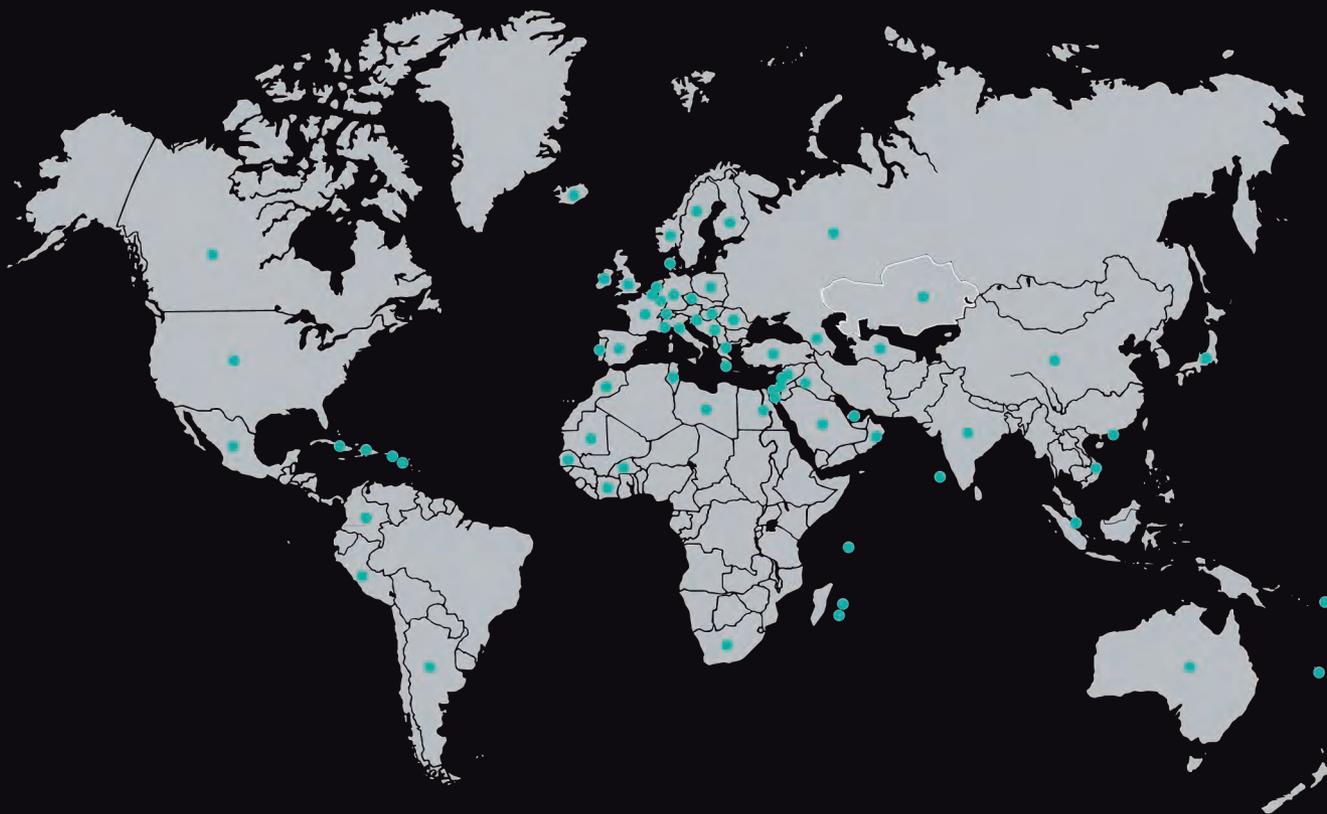


“  
**La présentation  
en coupe  
apporte une note  
festive et sophistiquée  
à cette création  
gourmande.**

“  
**This layered  
presentation  
adds a festive  
and sophisticated  
note to this  
gourmet  
creation.**

”

## COMATEC in the world



Comatec France : +33 468 25 93 94

Export departement : +33 468 11 27 95

[contact@comatec.fr](mailto:contact@comatec.fr)

[WWW.COMATEC.FR](http://WWW.COMATEC.FR)

**Illustration & Réalisation graphique** : Agence Becom, Paris

**Photos** : Thomas Schauer Studio for photography LLC, Felix Vigne Castalie, Mourad Mokrani, Claire Fau

**Impression et façonnage** : Imp'Act Imprimerie, Montpellier





**COMATEC®**  
Original Packaging

BD XAVIER FAFEUR – Z.I. LANNOLIER – 11000 CARCASSONNE – FRANCE

TÉL : +33 468 25 93 94 - [WWW.COMATEC.FR](http://WWW.COMATEC.FR)