

CARTE D'OR

# 10 DESSERTS DE FÊTES



POUR DE DÉLICIEUX MOMENTS !

# CARTE D'OR

Vous souhaitez de délicieuses fêtes !

Cette année, réalisez de délicieux desserts pensés par nos chefs partenaires pour régaler vos proches à la maison.



Pour cela, vous aurez besoin de seulement quelques préparations à l'avance et nos crèmes glacées et sorbets Carte d'Or. Le jour J, place au dressage en quelques étapes simples pour un dessert d'exception.



**À VOUS DE JOUER  
LES CHEFS À LA MAISON !**

PARTAGEZ VOS RÉALISATIONS :



@CARTEDOR

#MONDESSERTCARTEDOR

# POIRE POCHÉE CARAMÉLISÉE MIGNARDISES & SA CRÈME GLACÉE VANILLE



# POIRE POCHÉE CARAMÉLISÉE MIGNARDISES & SA CRÈME GLACÉE VANILLE

4  
pers. 

Difficulté



1h30

## INGRÉDIENTS

### Financiers :

- 4 blancs d'œuf
- 125 g beurre
- 200 g sucre roux
- 120 g poudre d'amande
- 125 g farine
- 1 pincée de sel
- 3 pincées de cannelle
- 15 g d'amandes effilées

### Caramel :

- 150 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 50g de beurre doux

### Poires pochées :

- 4 poires
- 3 cl de vin blanc
- 7 cl d'eau
- 250 g de sucre
- 2 bâtons de cannelle
- 2 étoiles de badiane (anis étoile)
- 1 c à café d'écorce d'orange
- Le jus d'un citron

### Dressage :

- 1 poire pour les chips
- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Vanille

## LA VEILLE

**Financiers :** Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre et laissez revenir à température. Mélangez le sucre, la farine, la poudre d'amande, le sel et la cannelle puis ajoutez les blancs d'œufs tout en continuant à mélanger. Puis incorporez le beurre fondu. Versez la préparation dans un moule à mini-muffins préalablement beurré et ajoutez quelques amandes effilées au-dessus des muffins. Enfourez pendant 12 à 15 minutes.

**Poires pochées :** Lavez et épluchez les poires. Faites bouillir l'eau et tous les autres ingrédients dans une casserole puis ajoutez les poires. Baissez le feu et laissez cuire à couvert environ 10 à 15 minutes.

**Chips de poire :** Coupez les poires dans la longueur en gardant la peau et disposez les tranches sur une grille huilée. Enfourez pendant 2h 30 à 100°C, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et sèches.

**Caramel :** Versez le sucre dans une poêle et chauffez à feu vif. Une fois que le caramel devient roux, baissez le feu et ajoutez le beurre et mélangez. Versez petit à petit la crème, et mélangez quelques minutes.

## LE JOUR J

**Dressage :** Sur une assiette, disposez une poire pochée et nappez de sauce caramel. Disposez ensuite deux quenelles de crème glacée Vanille, les tranches de poires séchées et les mini financiers. Dégustez sans attendre !

# PROFITEROLE & SA CRÈME GLACÉE CARAMEL SALÉE



# PROFITEROLE & SA CRÈME GLACÉE CARAMEL SALÉE

5  
pers.



1h30

## INGRÉDIENTS

### Pour le craquelin :

- 40g de farine
- 40g de cassonade
- 35g de beurre

### Dressage :

- 2 bacs de Crème glacée Carte d'Or Caramel Fleur de sel
- Noisettes torréfiés
- Copeaux de chocolat

### Pâte à choux :

- 125ml d'eau
- 75g de farine
- 50g de beurre
- 20g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

### Caramel :

- 150 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide
- 50g de beurre doux

## LA VEILLE

**Craquelin :** Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etalez la pâte sur 3mm d'épaisseur. Réservez au frais.

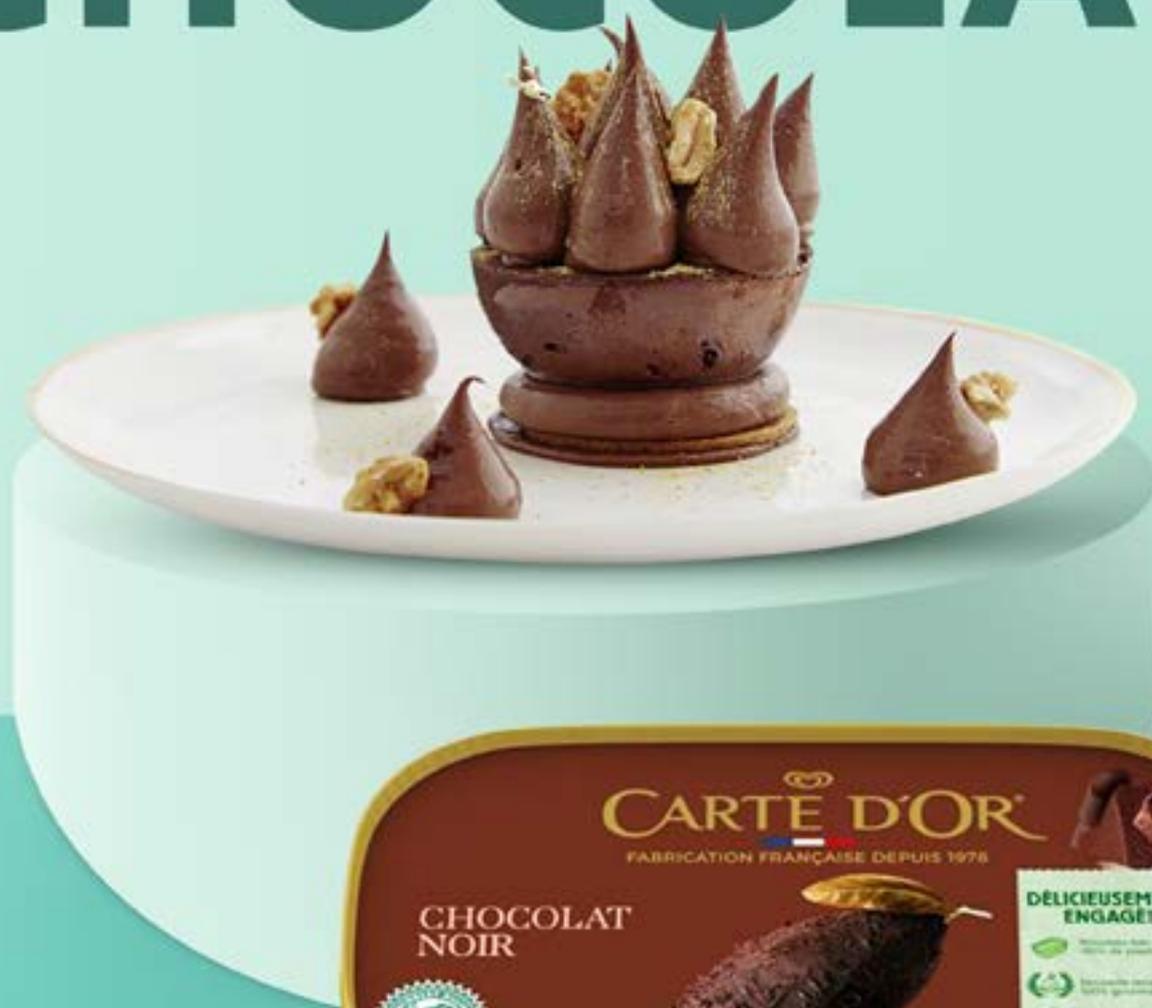
**Pâte à choux :** Préchauffez votre four à 180°C. Faites bouillir l'eau, le beurre et le sucre. Hors du feu, ajoutez la farine et desséchez pendant quelques minutes puis ajoutez les œufs un à un. A l'aide d'une poche à douille, formez de beaux choux bien réguliers sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Posez un craquelin sur chaque chou et faites cuire pendant 30 à 35 minutes.

**Caramel :** Versez le sucre dans une poêle et chauffez à feu vif. Une fois que le caramel devient roux, baissez le feu et ajoutez le beurre et mélangez. Versez petit à petit la crème, et mélangez quelques minutes.

## LE JOUR J

**Dressage :** Coupez les choux pour les garnir. Réalisez des belles boules de crème glacée Caramel salé et garnir les choux. Nappez d'un filet de sauce caramel et terminez avec quelques noisettes torréfiées et des copeaux de chocolat. Dégustez sans attendre !

# DEMI-SPHÈRE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT



# DEMI-SPHÈRE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

4  
pers.



Difficulté



60  
min

## INGRÉDIENTS

### Crémeux chocolat :

- 500ml de lait
- 500ml de crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 100g de sucre en poudre
- 400g de chocolat noir 70%

### Disques de pâte sablée :

- 1 rouleau de pâte sablée

### Dressage :

- 100g de noisettes torréfiées
- 1 bac de crème glacée Carte d'Or  
Chocolat noir

## LA VEILLE

**Crémeux chocolat :** Réalisez une crème anglaise. Pour cela, mélangez le lait, la crème liquide, les jaunes d'œufs et le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Mélangez continuellement jusqu'à obtenir une texture légèrement épaisse, la crème doit napper votre spatule. Versez la crème sur le chocolat en morceaux. Batre à vitesse maximum jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Réservez au frais toute la nuit.

**Demi-sphère :** Moulez la crème glacée chocolat dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

**Disques de pâte sablée :** À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 4 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

## LE JOUR J

**Dressage :** Sur une jolie assiette, placez un sablé avec une pointe de crémeux chocolat, pour stabiliser votre dessert. Déposez la demi-sphère de crème glacée Carte d'Or, pochez des belles pointes de votre crémeux chocolat à l'aide d'une poche à douille. Parsemez de noisettes torréfiées. Dégustez sans attendre !

# GOUTTE DE MERINGUE & SON SORBET FRAMBOISE



# GOUTTE DE MERINGUE & SON SORBET FRAMBOISE

4  
pers.



2h30

## INGRÉDIENTS

### Meringue :

- 4 blancs d'œuf
- 250 g de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

### Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

### Brunoises de fruits rouges :

- 1 barquette de fraise
- 1 barquette de framboises
- Du sucre en poudre

### Dressage :

- 1 bac de sorbet Carte d'Or Framboise
- Zestes de citron vert
- 8 fraises et 15 framboises fraîches
- Coulis de fruits rouges
- 1 rouleau de pâte sablée

## LA VEILLE

**Meringue :** Préchauffez votre four à 100°C. Fouettez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre par petites quantités tout en continuant de battre, jusqu'à ce que les blancs d'œuf deviennent brillants. Mettez la préparation dans une poche à douille simple. Dresser sur des moules demi-sphères à l'envers en créant un bec. Enfourez pendant 1H30.

**Crèmeux à la vanille :** Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais pendant au moins 4h puis montez le mélange au batteur comme une chantilly. Réservez dans une poche à douille au frais.

**Dômes de sorbet Framboise :** Moulez le sorbet dans des moules demi-sphères et remettre au congélateur.

**Disques de pâte sablée :** À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfourez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

**Brunoise de fraises et framboises :** Pour réaliser la brunoise de fraises et framboises, coupez simplement vos fraises et framboises en petits cubes d'environ 1/2 cm et sucrez à votre convenance.

## LE JOUR J

**Dressage :** Pour garnir la goutte, la placer à l'envers dans un verre. Garnissez avec deux cuillères à café de brunoise et complétez avec le crèmeux vanille. Lissez le crèmeux. Dans une assiette, disposez une cuillère à soupe de coulis puis poser le sablé sur lequel vous poserez votre dôme de sorbet. Retournez la goutte au dernier moment sur vos dômes de Sorbet puis finir par les fraises en lamelles, quelques framboises ainsi que les zestes de citron vert. Dégustez sans attendre !

# DÔME MONT BLANC À LA CRÈME GLACÉE VANILLE



# DÔME MONT BLANC À LA CRÈME GLACÉE VANILLE

5  
pers.



Difficulté



60  
min

## INGRÉDIENTS

### Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

### Vermicelles aux marrons :

- 20 g de beurre
- 100 g de crème de marrons
- 1 c à c de rhum

### Marmelade de clémentines :

- 200 g de clémentines
- 100g de sucre en poudre
- Eau

### Dressage :

- Crème Glacée 2 bacs de crème glacée Carte d'Or Vanille
- 1 rouleau de pâte sablée
- Morceaux de meringues
- Quartiers de clémentines

## LA VEILLE

**Crèmeux à la vanille :** Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

**Disques de pâte sablée :** À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

**Marmelade de clémentines :** Coupez en morceaux très fins les clémentines, cuire avec le sucre et de l'eau à hauteur. Compotez doucement puis mixez à chaud. Réservez au frais.

**Vermicelles aux marrons :** Mélangez le beurre, le rhum, la crème de marrons afin d'obtenir une texture homogène. Mettez ensuite le « mont blanc » dans une poche à douille avec un embout à Mont Blanc.

## LE JOUR J

**Crèmeux à la vanille :** Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

**Demi-sphère de crème glacée :** Remplissez les mêmes moules demi-sphères avec de la crème glacée Vanille de Madagascar Carte d'Or et remettre au congélateur jusqu'au moment du dressage.

**Dressage :** Commencez par déposer une cuillère à café de marmelade dans une assiette plate, puis un disque de sablé et remettre une petite cuillère de marmelade. Ensuite, déposez votre demi-sphère de glace à la vanille à l'envers, nappez le dessus de marmelade et enfin déposez l'autre demi-sphère de crèmeux vanille pour compléter votre sphère. Dégustez sans attendre !

# TARTE GLACÉE SURPRISE & SON SORBET FRAMBOISE



# TARTE GLACÉE SURPRISE & SON SORBET FRAMBOISE

4  
pers. 

Difficulté



 2h

## INGRÉDIENTS

### Compotée de fruits :

- 125g de framboises
- 125g de myrtilles
- 100g de sucre

### Fonds de tarte :

- 250g de farine
- 60g de poudre d'amandes
- 120g de sucre glace
- 150g de beurre
- 2 pincée de fleur de sel
- 1 œufs
- 1 c à café d'arôme vanille liquide

### Crémeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

### Dressage :

- 1 bac de sorbet plein fruit Carte d'Or Framboise
- 5 / 6 Framboises fraîches
- Poudre de framboise (optionnel)

## LA VEILLE

**Crémeux à la vanille :** Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

**Fonds de tarte :** Pour réaliser la pâte sucrée : mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, la fleur de sel et le beurre au batteur. Sablez le tout. Ajoutez ensuite les œufs et l'arôme vanille. Mettez au frais 30 minutes. Étalez ensuite votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez la pâte dans vos moules. Faire cuire 10 minutes à 180°C.

**Compotée de fruits rouges :** Faites compoter les myrtilles, les framboises et le sucre dans une casserole à feu doux puis réservez au frais.

## LE JOUR J

**Crémeux à la Vanille :** Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crémeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

**Dressage :** Commencer par déposer une cuillère à café de compotée dans le fond de tarte, puis nappez de crémeux. Déposer une boule de sorbet Framboise au centre. À l'aide de la poche à douille pochez le crémeux tout autour de la boule de sorbet, de la base jusqu'au sommet. Décorez avec les framboises fraîches et la poudre. Dégustez sans attendre !

# COUPE MONT BLANC REVISITÉE & SA CRÈME GLACÉE VANILLE



# COUPE MONT BLANC REVISITÉE & SA CRÈME GLACÉE VANILLE

4  
pers. 

Difficulté



1h30

## INGRÉDIENTS

### Crémeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

### Brunoise de poire :

- 3 poires mûres
- 1/2 gousse de vanille

### Dressage :

- 1 bac de crème glacée Carte d'Or Vanille
- Crème de marron
- Quelques lamelles de poires
- Pour la décoration : petites meringues, crêpes gavottes

## LA VEILLE

**Crémeux à la vanille :** Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

**Brunoise de poire :** Coupez les poires en petits dés d'environ 1/2 cm ajoutez l'intérieur d'une gousse de vanille. Mélangez et réservez au frais.

## LE JOUR J

**Crémeux à la Vanille :** Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crémeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

**Dressage :** Dans une coupe ou une assiette creuse, commencez par déposer une cuillère à soupe de brunoise de poire. Ajoutez 2 à 3 quenelles ou boules de crème glacée Carte d'Or Vanille. Puis à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, déposez par pointes le crémeux à la vanille et la crème de marron. Finissez par les crêpes gavottes et les lamelles de poire. Dégustez sans attendre !

# MOUSSE AU CHOCOLAT & SA SURPRISE GLACÉE



# MOUSSE AU CHOCOLAT & SA SURPRISE GLACÉE

6  
pers.



Difficulté



30  
min

## INGRÉDIENTS

### Mousse au chocolat :

- 6 blancs d'œuf
- 100g de sucre en poudre
- 200g de chocolat noir 70%

### Dressage :

- 1 bac de crème glacée Carte d'Or® Café
- 100g de noisettes concassées
- 6 crêpes dentelles (Gavotte)

## LA VEILLE

**Mousse au chocolat :** Pour réaliser la mousse au chocolat, faites fondre le chocolat au bain-marie. Montez les blancs en neige avec le sucre en poudre. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige au chocolat fondu, hors du feu. Mettre le mélange dans des verres ou des coupes et réservez au frais au moins 1 heure.

## LE JOUR J

**Dressage :** Pour la surprise de café, creusez un petit réservoir dans la mousse au chocolat avant d'y déposer deux à trois quenelles de Crème Glacée Carte d'Or Café. Saupoudrez de noisettes concassées puis ajoutez quelques tuiles de crêpes dentelles sur les quenelles de café. Dégustez sans attendre !

# PAVLOVA REVISITÉE & SON SORBET FRAMBOISE



# PAVLOVA REVISITÉE & SON SORBET FRAMBOISE

4  
pers.



Difficulté



## INGRÉDIENTS

### Coulis de framboise :

- 250g de framboises
- 50g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau

### Crèmeux à la vanille :

- 500ml de crème liquide
- 50g de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine

### Dressage :

- 2 bacs de sorbet Carte d'Or Framboise
- 1 rouleau de pâte sablée
- Sucre glace
- 10 Framboises fraîches
- Bâtonnets de meringues

## LA VEILLE

**Crèmeux à la vanille :** Faites bouillir la crème, le sucre et la vanille. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Mélangez et mettez au frais jusqu'au lendemain.

**Coulis de framboise :** Portez à ébullition le sucre et l'eau. Ajoutez les framboises puis hors du feu puis mixez. Passez le coulis au tamis afin d'ôter les pépins. Réservez au frais.

**Disques de pâte sablée :** À l'aide d'un emporte-pièce, réalisez 8 disques de 8cm de diamètre de pâte sablée. Piquez-les à l'aide d'une fourchette et enfournez 5 à 10 minutes à 200°C. Laissez refroidir sur une plaque et réservez.

## LE JOUR J

**Crèmeux à la Vanille :** Montez le mélange préparé la veille au batteur, jusqu'à obtention d'une texture de chantilly. Remplissez des moules demi-sphère avec le crèmeux et faites prendre au congélateur pendant 1h.

**Dressage :** Versez du coulis de fraise dans le fond d'une coupe de glace. Y ajouter une boule de sorbet. Disposez un sablé par-dessus. Puis mettez une deuxième boule de Sorbet Carte d'Or Framboise et entourez de pointes de crèmeux vanille. Ajoutez des framboises fraîches remplies de coulis et décorez avec du sucre glace ou encore des bâtonnets de meringue. Dégustez sans attendre !

# VACHERIN PHYSALIS KUMQUAT & CRÈME GLACÉE VANILLE



# VACHERIN PHYSALIS KUMQUAT & CRÈME GLACÉE VANILLE

4  
pers.



Difficulté



2h30

## INGRÉDIENTS

### Meringue :

- 6 blancs d'œufs
- 260 g de sucre
- 1 c à café de vinaigre blanc
- Colorant rouge

### Garniture :

- 10 kumquats
- 8 framboise
- 8 physalis
- Carte d'Or Vanille
- Carte d'Or Framboise

## LA VEILLE

**Meringue :** Préchauffez le four à 100°C. Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'il forme un bec d'oiseau. Ajoutez progressivement le sucre et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue devienne brillante. Incorporez le vinaigre en mettant le batteur en vitesse lente.

Sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, et pochez un cercle de meringue d'environ 18cm de diamètre. À l'aide d'un petit pinceau, déposez un peu de colorant par touche tout autour du cercle de meringue.

À l'aide d'une petite cuillère formez des lignes de bas en haut afin de décorer votre meringue.

Enfournez pendant 1h30 à 2h jusqu'à ce que la meringue soit bien sèche. Laissez refroidir et réservez.

## LE JOUR J

**Dressage :** Creuser d'environ 3 cm le centre de la Pavlova afin de pouvoir la garnir. Garnissez le centre de la meringue de boules de crème glacée vanille et de sorbet Framboise et lissez. Décorez avec les fruits et des petites boules de crème glacée réalisées à l'aide d'une cuillère à melon. Dégustez sans attendre !

CARTE D'OR

**Vous souhaitez  
de délicieuses fêtes !**



**À VOUS DE JOUER  
LES CHEFS À LA MAISON !**

**RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR  
CARTEDOR.FR**



**PARTAGEZ VOS RÉALISATIONS :**



**@CARTEDOR**

**#MONDESSERTCARTEDOR**