



Met les petits plats
dans les grands !

Recettes
Sucrées



Tipiak, tout est dans la recette

La Marque
des Pros



Céré'Sun®

Mélange de blé, lentilles,
épeautre, tournesol, lin



Douceur pitaya framboise et sablé de Céré'Sun®

12 personnes

- 250 g de mascarpone
- 230 g de pitaya (1 fruit du dragon)
- 160 g de framboises
- 120 g de palets bretons France
- 80 g de sucre blanc
- 40 g de Chapelure dorée
- 35 g de beurre doux
- 40 g de Céré'Sun® sec

Réhydrater le Céré'Sun®.

Concasser les palets bretons et ajouter le beurre fondu et la Chapelure Dorée.

Mélanger avec le Céré'Sun® et réserver.

Préparer la mousse : Mixer les framboises et la pulpe de fruit du dragon. Passer au tamis.

Monter le mascarpone et le sucre au robot. Intégrer le mélange de fruits.

Disposer en verrines et servir bien frais.



l'astuce

Tipiak® Restauration

Utiliser des framboises de saison et varier de pitaya. Le fruit du dragon à chair rose offrira une mousse de couleur fuchsia !

Terrine de fruits et Céré'Sun®

10/15 personnes

- 250 g de Céré'Sun®
- 500 ml de jus d'orange
- 100 g de purée de fruit de la passion
- 50 g de sucre semoule blanc
- 35 g d'ananas
- 50 g de pêches
- 50 g de raisins de Corinthe
- 1 gousse de vanille
- 1 g de cannelle
- 1 g de gingembre moulu
- 10 feuilles de gélatine

Réhydrater le Céré'Sun® avec 200 ml de jus d'orange.

Associer la purée de passion, le sucre semoule, les fruits, le gingembre moulu, la gousse de vanille grattée et la cannelle.

Réserver au froid 1h.

Ramollir les 10 feuilles de gélatine dans le jus d'orange restant et chauffer l'ensemble.

Le mélanger à la préparation avant de mettre en terrine.

Laisser 1 nuit au repos.

Servir le lendemain.





Céré'Sun®

Mélange de blé, lentilles,
épeautre, tournesol, lin



Muesli de Céré'Sun® au fromage blanc

10 personnes

- 350 g de Céré'Sun® réhydraté
- 250 g de confiture de fruits rouges Bio
- 900 g de fromage frais non sucré 20% de MG
- Fruits rouges de saison ou surgelés
- Sirop d'agave

Réhydrater le Céré'Sun® à l'eau froide. Au besoin décongeler les fruits. Déposer dans une verrine, une couche de confiture de fruits rouges. Pour le second étage ajouter du Céré'Sun® réhydraté. Poursuivre les strates avec une couche de fromage frais, du Céré'Sun®, à nouveau du fromage frais puis, terminer par les fruits rouges de saison (framboises, fraises, fruits des bois..). Si vous utilisez des fruits surgelés, en surface, arroser d'un léger filet de sirop d'agave pour corriger l'acidité.



l'astuce Tipiak® Restauration

Mélanger le Céré'Sun® réhydraté à quelques fruits secs concassés et graines torréfiées (noisettes, tournesol..) un peu de sucre de coco et passer le mélange au four à 180°C pour l'assécher. Disposer ensuite en verrines !

Fond de tarte au Céré'Sun®

pour 10/12 fonds de tarte (individuels)

- 300 g de farine
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 cl d'eau
- 50 g de Céré'Sun® sec

Réhydrater le Céré'Sun® à l'eau froide. Mélanger la farine, l'eau et l'huile d'olive jusqu'à formation d'un pâton. Avant la fin du pétrissage, ajouter le Céré'Sun® réhydraté. Réserver au frigo pendant 1h avant de l'étaler. Cuire à 180 °C à blanc pendant 15 minutes.



Bio

Céréales® Gourmandes

Mélange de blé, seigle,
riz, orge, avoine

Réhydratation
à chaud 10min

Réhydratation
à froid 1h



Granola de Céréales Gourmandes® Bio et compote pommes-coings

pour 500 g de granola

- 125 g de Céréales Gourmandes® Bio
- 10 cl de jus d'orange
- 85 g de sirop d'agave
- 75 g de chocolat noir
- 50 g de flocons d'avoine
- 2,3 cl d'huile de tournesol
- 20 g d'amandes entières
- 20 g de noisettes entières
- 50 g de dattes
- 20 g de cacahuètes
- 15 g de cranberries
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 1 pincée de fleur de sel

Réhydrater les Céréales Gourmandes® Bio avec 100 ml de jus d'orange. Associer les céréales, les flocons d'avoine, le sirop d'agave, l'huile, le sel et les fruits à coques. Bien mélanger.

Disposer sur une plaque au four et les laisser 20 minutes à 150°C. Mélanger de nouveau puis faire dessécher 1h30 à 90°C. Une fois le mélange refroidi, ajouter le chocolat concassé et conserver le mélange 6 mois dans un bocal ou récipient fermé en verre.

Servez avec des compotes, des fruits frais, de la glace, du lait ou du fromage blanc.



Céréales Gourmandes® Bio aux poires et à la vanille

30 personnes

- 1 kg de Céréales Gourmandes® Bio
- 4 L de lait entier
- 1,5 kg de poires
- 2 gousses de vanille
- 350 g de sucre
- Beurre doux

Faire bouillir le lait et 200 g de sucre en infusant les gousses de vanille fendues en deux.

Réhydrater les Céréales Gourmandes® avec le lait bouillant.

Tailler les poires en cubes, les poêler dans du beurre, ajouter le reste du sucre et colorer quelques minutes. Mélanger les fruits cuits avec les Céréales Gourmandes® réhydratées. Servir tiède ou froid.



l'astuce
Tipiak® Restauration
Pour un dessert plus
crémeux, ajouter du
mascarpone au mélange
fruits/céréales.

Tatin de Céréales Gourmandes® Bio

20 personnes

- 1 kg de Céréales Gourmandes® Bio
- 1,5 kg de pommes cubes sous vide
- 15 cl de caramel liquide
- 300 g de fromage blanc
- 10 g de beurre doux
- 120 cl de lait

Hydrater les Céréales Gourmandes® avec le lait froid. Couvrir, réserver au frais environ 1h.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre, poêler les pommes et ajouter le caramel.

Mélanger les pommes et les Céréales Gourmandes® Réserver au frais.

Dresser dans des coupes une couche de fromage blanc puis une couche de mélange pommes / céréales. Servir bien frais.



Bio

Quinoa Gourmand®

Quinoa blanc et rouge, boulgour



Quinoa Gourmand® Bio lait, pomme au four, caramel

10 personnes

- 400 g de Quinoa Gourmand® Bio
- 80 cl de lait de noisette
- 80 cl de lait d'amande
- 100 g de noisettes entières
- 75 g de sucre de canne complet
- 10 petites pommes entières

Pour le caramel, pensez à avoir en votre possession, sucre, beurre demi-sel et crème !

Toaster les noisettes préalablement hachées et réserver. Cuire au four des pommes entières bio avec la peau. Pendant ce temps, réaliser un caramel au beurre salé maison et laisser refroidir.

Monter à ébullition le lait d'amandes et le lait de noisettes avec le sucre.

Préparer le Quinoa Gourmand® Bio à la créole 10 minutes. Dresser le dessert dans un cercle, déposer délicatement la pomme cuite encore tiède et y verser le caramel beurre salé maison.

Parsemer de noisettes torréfiées ! Déguster !



L'astuce
Tipiak® Restauration
Remplacez le lait végétal par du lait de vache entier. L'aspect crémeux en sera décuplé !

Cookies au Quinoa Gourmand® Bio

20 personnes

- 200 g de Quinoa Gourmand® Bio
- 340 g de sucre
- 340 g de beurre
- 400 g de farine
- 16 g de levure chimique
- 4 œufs
- 200 g de pépites de chocolat

Cuire le Quinoa Gourmand® Bio dans de l'eau non salée pendant une quinzaine de minutes.

Egoutter et laisser refroidir.

Mélanger le sucre, la farine, la levure, les œufs, les pépites de chocolat et le beurre pommade. Ajouter le Quinoa Gourmand® Bio.

Former les cookies au Quinoa Gourmand® Bio sur une plaque (sans les aplatir).

Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

Idéal pour accompagner un café gourmand !



Quinoa Gourmand® au lait et spéculoos

25 personnes

- 1 kg de Quinoa Gourmand® Bio
- 3 l de lait
- 200 g de sucre
- 200 g de spéculoos
- 60 cl de crème liquide

Cuire le Quinoa Gourmand® façon créole 10 minutes sans saler l'eau. Egoutter, remettre sur le feu avec le lait, ajouter les spéculoos entiers, la crème et le sucre, laisser réduire quelques minutes.

Servir froid décoré de caramel au beurre salé.





Quinoa Bio de France



Cake au Quinoa, Bleu d'Auvergne et poires

25 personnes

- 100 g de Quinoa Blanc
- 150 g de farine
- 15 cl de lait
- 100 g de fromage Bleu d'Auvergne
- 50 g de poires fraîches
- 45 g de beurre
- 1/2 sachet de levure ou 7 g
- 3 œufs
- Baies de timut

Cuire le Quinoa blanc façon créole dans de l'eau salée et réserver. Monter à ébullition le lait et infuser les baies de timut. Doser au robot la farine et la levure, les œufs, le beurre fondu et le lait infusé. Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Intégrer le Quinoa cuit, les poires et le fromage à pâte persillée coupé grossièrement. Homogénéiser un peu, verser dans des moules à muffins, cake ou en bac gastro pour des volumes plus conséquents. Cuire à 180°C, 15 minutes pour les muffins.



Quinoa façon riz au lait, compotée fraises figues

25 personnes

- 120 g de Quinoa Blanc
- 60 cl de lait entier
- 220 g de fraises et figues
- 65 g de sucre blanc
- 1 gousse de vanille
- 1 citron frais

Monter le lait à ébullition avec le sucre, la gousse de vanille fendue et grattée. Ajouter le quinoa et cuire 12 minutes. Verser dans des ramequins ou verrines et laisser tiédir. Couper les fraises et figues fraîches en morceaux, arroser d'un jus de citron pressé et réaliser une compotée (ou laisser les fruits frais pour un résultat plus ferme et vitaminé). Déposer sur le quinoa le mélange de fruits. Mettre au frais et savourer !



l'astuce
Tipiak® Restauration
Toujours choisir des fruits
de saison !
Abricots-Nectarines /
Pommes-Poires... les variantes
ne manquent pas !



Quinoa Bio de France



Muffins au Quinoa, fromage de chèvre, cerises et romarin

25 personnes

- 100 g de Quinoa Blanc
- 150 g de farine
- 15 cl de lait
- 100 g de fromage de chèvre
- 50 g de cerises fraîches ou surgelées dénoyautées
- 45 g de beurre
- 1/2 sachet de levure ou 7 g
- 3 œufs
- Romarin frais

Cuire le Quinoa blanc façon créole dans de l'eau salée et réserver. Monter à ébullition le lait et faire infuser le romarin. Doser au robot la farine et la levure, les œufs, le beurre fondu et le lait infusé. Mélanger pour obtenir une pâte bien lisse. Intégrer le Quinoa cuit, les cerises et le fromage de chèvre coupé grossièrement. Homogénéiser un peu, verser dans des moules à muffins, cake ou bac gastro pour des volumes plus conséquents. Cuire à 180°C, 15 minutes pour les muffins.



Quinoa Blanc au chocolat

25 personnes

- 1 kg de Quinoa Blanc
- 2 L de lait
- 200 g de sucre
- 600 g de chocolat (noir ou lait)
- Fruits rouges

Cuire le Quinoa blanc façon créole 10 minutes sans saler l'eau. Egoutter, remettre sur le feu avec le lait, ajouter le chocolat coupé en morceaux et le sucre, laisser réduire quelques minutes. Réserver au froid. Au dernier moment, ajouter quelques fruits rouges en décoration.





Tendres Perles®

Trio de perles fondantes

Blé et Maïs

APPROUVÉ
par
les enfants

Tendres Perles® façon riz au lait parfum carambar®

30 personnes

- 1 kg de Tendres Perles®
- 7 L de lait entier
- 500 g de Carambar®
(env. 60 pièces)

Faire bouillir le lait, dissoudre les barres carambar® dans le lait. Une fois dissous, ajouter les Tendres Perles®, cuire pendant 10 minutes à petits bouillons. Refroidir pour obtenir la texture finale. Surmonter les Tendres Perles® d'une panna cotta ou d'une crème chantilly. Servir en dessert ou en accompagnement d'un café gourmand.



Boulgour

Blé dur concassé

Boulgour au miel, cannelle et fleur d'oranger

30 personnes

- 1 kg de Boulgour
- 3 l de lait
- 1 l d'eau
- 200 ml de jus d'orange
- 250 g de miel de fleur
- Fleur d'oranger
- Cannelle

Cuire le Boulgour façon créole dans le mélange de lait et d'eau, égoutter. Le remettre à feu doux, ajouter le jus d'orange, la cannelle en poudre, le miel et l'extrait de fleur d'oranger, laisser réduire 10 minutes. Servir froid.





sans
gluten

Polenta Express

Semoule de maïs



Gâteau de polenta aux cerises

15 personnes

- 30 cl de lait
- 200 g de polenta
- 200 g de cerises
- 170 g de beurre 1/2 sel
- 110 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique

A l'aide d'un batteur, fouetter les œufs avec le sucre, la poudre d'amandes, la polenta sèche et le lait froid. Ajouter le beurre fondu puis la levure et les cerises denoyautées.

Mettre en moule à cake et cuire au four à chaleur tournante, 185°C pendant 50 minutes.



"Halloween Cake" Polenta & Myrtilles

15 personnes

- 30 cl de lait
- 200 g de polenta
- 200 g de myrtilles fraîches ou surgelées
- 170 g de beurre 1/2 sel
- 110 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique

A l'aide d'un batteur, fouetter les œufs avec le sucre, la poudre d'amandes, la polenta sèche et le lait froid. Ajouter le beurre fondu puis la levure et les myrtilles. Pour un effet cake d'Halloween, utiliser des myrtilles bien mures ou surgelées.

Mettre en moule à cake et cuire au four à chaleur tournante, 185°C pendant 50 minutes.



Polenta Express aux raisins et noisettes grillées

40 personnes

- 1 kg de Polenta Express
- 5 L de lait
- 400 g de raisins secs blonds et bruns
- 400 g de noisettes en poudre
- 300 g de sucre

Réhydrater les raisins secs dans l'eau bouillante, égoutter, réserver.

Faire bouillir le lait avec le sucre, verser la Polenta Express en pluie et cuire pendant 5 minutes à feu doux en remuant.

Ajouter les raisins réhydratés et la noisette en poudre, bien mélanger.

Refroidir la préparation en bac gastro ou en ramequins.





sans
gluten

Perles Japon®

Smoothie Bowl Perles Japon® Lait de coco spiruline

8 personnes

Pour le granola maison

- 150 g de flocons d'avoine
- 15 cl de sirop d'érable
- 50 g de noix de pécan
- 50 g de noix de macadamia
- 50 g de noix
- 45 g de noisettes
- 20 g de graines de courge
- 3 cl de sirop d'agave

Pour les Perles Japon®

- 1,2 L de lait de coco
- 50 cl de lait ½ écrémé
- 100 g de Perles Japon®
- 50 g de sucre glace

Pour le smoothie

- 700 g de bananes
- 100 g d'épinards cuits
- Spiruline

Décor

- 500 g de kiwis, 1 banane
- 100 g noix de coco râpée

Pour le granola maison :

Concasser les fruits secs et les associer aux flocons d'avoine pour former le granola. Faire chauffer le sirop d'agave et le sirop d'érable ensemble. Avant ébullition, verser le mix sur le granola et mélanger. Etaler sur un papier cuisson et passer au four 10 minutes à 150°C. Mélanger, retourner le granola et de nouveau cuire 10 minutes. Le refroidir et le conserver dans un bocal en verre.

Pour les Perles Japon® :

Monter à ébullition le lait et le lait de coco sucré. Ajouter les Perles Japon® et mélanger régulièrement pendant 25 minutes.

Pour le smoothie :

Mixer les bananes, les épinards cuits et la spiruline.

Dans un bol (ou verre) déposer les Perles Japon® lait de coco, ajouter le smoothie au dessus, des fruits frais découpés (bananes, kiwis, etc...), le granola maison et de la coco râpée.



Brunch 2 personnes

Presser le jus de 2 oranges fraîches.
Cuire des œufs à la coque et préparer une baguette de pain frais avec du beurre 1/2 sel pour réaliser les "mouillettes".
Proposer une boisson chaude, thé, café, tisane, chocolat.
Offrir un crumble de fruits exotiques et Chapelure Dorée et des crèmes de semoule de riz au lait végétal & crème de café.
Pour les gourmands de sucré-salé, déposer quelques muffins de Quinoa au chèvre et cerises.
Bonne dégustation !





sans
gluten

Semoule de riz

Richia Pudding Poires Badiane

8 personnes

- 30 g de Semoule de riz sans Gluten
- 50 cl de lait
- 500 g de pommes
- 500 g de poires
- 15 g de graines de chia
- 1 gousse de vanille
- 3 cl de sirop d'érable
- 15 cl de "jus concentré orange-citron"
- Noix de pécan
- Badiane

Monter 50 cl de lait à ébullition. Ajouter une demi-gousse de vanille et le sirop d'érable.

Verser la semoule de riz en pluie et réduire le feu. Cuire 8 minutes, arrêter la cuisson et verser les 15 g de graines de chia.

Réserver 1 nuit au froid.

Réaliser une compotée de pommes-poires. Ajouter la demi-gousse de vanille restante, le jus concentré orange-citron et laisser infuser la badiane.

Monter les chia pudding avec une couche de riz-chia, puis la compotée. Parsemer de graines de chia et de noix de pécan caramélisées.



l'astuce
Tipiak® Restauraçon

A l'aide d'une mandoline, trancher des pommes, les faire revenir dans du beurre, laisser refroidir et former progressivement les pétales afin de réaliser une rose comestible.

Semoule de riz au lait végétal, crème café

25 personnes

- Pour la semoule de riz**
- 100 g de Semoule de riz sans Gluten
 - 1,250 L de lait végétal (lait de riz)
 - 60 g de sucre
 - 2 bâtons de cannelle
 - Selon envie Fèves de tonka

- Pour la crème de café**
- 1 L de lait entier
 - 120 g de sucre
 - 50 g de Maïsla®
 - 6 tasses de café expresso
 - 3 jaunes d'œufs

Préparation de la semoule de riz :

Faire bouillir le lait végétal avec les bâtons de cannelle, le sucre et la semoule de riz versée en pluie. Après 10 minutes de cuisson dresser en verrines.

(pour les plus gourmands ne pas hésiter à faire infuser en complément des fèves de tonka).

Préparation de la crème au café :

Monter à ébullition 75 cl de lait et y verser les 6 expressos. Couper le feu. Avec le reste de lait froid, verser la Maïsla® en pluie et les jaunes d'œufs. Bien mélanger pour obtenir un liquide fluide. Verser cette préparation dans le lait-expresso monté à ébullition et cuire à feu doux 5-10 minutes. Terminer le dressage.



l'astuce
Tipiak® Restauraçon

Pour plus de gourmandise, parsemer de briures de palets Bretons.



Maisla®

Fleur de maïs

Crème à l'amande amère

25 personnes

- 200 g de Maisla®
- 15 œufs
- 1,5 l de lait
- 6 cuillères à café d'amande amère
- 450 g de sucre

Blanchir les œufs avec le sucre, la Maisla® et l'extrait d'amande amère, faire chauffer le lait.

Verser le lait chaud sur la préparation, remettre sur le feu et mélanger jusqu'à épaississement de la préparation.

Réserver au froid.

Décorer d'amandes effilées torréfiées.



Fondant chocolat gingembre

20 personnes

- 200 g de Maisla®
- 800 g de chocolat noir
- 400 g de beurre doux
- 400 g de sucre
- 8 œufs
- Gingembre

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Ajouter le sucre, les œufs, la Maisla® et le gingembre.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Verser la pâte dans des ramequins beurrés.

Enfourner et cuire 15 à 20 minutes.

Servir tiède avec une glace vanille noix de pécan ou une crème anglaise au thé vert.



Chapelure Dorée



Crumble bananes-abricots-verveine et Chapelure Dorée

20 personnes

- 150 g de Chapelure Dorée
- 100 g de sucre roux complet
- 150 g de farine
- 75 g de beurre doux
- 30 g de noix de coco râpée
- 200 g de bananes
- 150 g d'abricots
- Pulco orange
- Verveine citronnelle fraîche ou sèche

Pour la préparation des fruits :

Réhydrater et infuser la verveine citronnelle pendant 30 minutes. Réaliser une compotée de fruits (bananes-abricots) avec le jus de l'infusion verveine, une once de pulco orange et la noix de coco râpée.

Pour la pâte à crumble :

Mélanger la farine et le beurre mou avec le sucre. Ajouter la Chapelure Dorée.

Dresser les crumbles, la compotée de fruit en premier et la pâte à crumble en surface.

Cuire 180°C pendant 25 minutes.

Servir tiède ou bien froid.



Poêlée de fruits exotiques et tuiles de Chapelure Dorée

20 personnes

- 200 g de mangues
- 150 g d'ananas
- 100 g d'avocats
- 15 g de Chapelure Dorée
- 2 blancs d'œufs (env 30g)
- 95 g de sucre/rapadura
- 30 g de beurre
- 20 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 1 citron

Préparer les tuiles :

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre et mettre 1h au repos - froid positif. Une fois reposé, y ajouter 30 g de beurre fondu, 20 g de farine et 15 g de Chapelure Dorée. Etaler à l'aide d'un pinceau sur des feuilles de papier sulfurisé. Réaliser de petits ou larges cercles en forme de tuiles et de longues bandes pour un effet cassé. Mettre au four à 180°C pendant 10 minutes.

Poêlée de fruits :

Préparer un mélange de fruits frais exotiques. Couper les mangues, avocats et ananas en cubes de 2 à 3 cm. Les faire revenir dans une poêle avec les grains de vanille et le jus de citron pressé. Dès que l'avocat fond, continuer la cuisson 5-7 minutes puis dresser.

Déposer en surface les tuiles cuites à base de Chapelure Dorée.

