



PARTNER COMMITTED TO EXCELLENCE
FROM THE LAND TO THE PLATE

Vietnam Edition

Phiên Bản Việt Nam



répertoireculinaireVN

Quality without compromise

13 RECIPES
13 CÔNG THỨC



**Demonstration
presented by Chef
David Ducamp**
Trình bày bởi đầu bếp



Summary - Tóm tắt

Chef Đầu bếp	P. 3
Coconut Baguette Bánh Baguette Nhân Dừa	P. 4
Raspberry choux Bánh chou mâm xôi.....	P. 6
Sesame and Apricot Choux Bánh Chou Hạt Mè Mơ.....	P. 8
Chocolate Passion Fruit Club Sandwich Bánh Mì Kẹp Sôcôla Trái Chanh Dây	P. 10
Abriconilla Caramel Tartlet Bánh Nhỏ Abriconilla Caramel.....	P. 11
Rhubarb Clafoutis Tartlet Bánh Nhỏ Clafoutis Đại Hoàng.....	P. 12
Exotic Verrine Binh Ngoại.....	P. 13
French Touch Ấm Thực Pháp	P. 14
Scallop Carpaccio Carpaccio Saint Jacques.....	P. 16
Pan-fried Foie Gras with Red Fruits Gan Ngỗng Nấu Chảo Với Quả Mọng.....	P. 17
Fruit Cocktail Hỗn Hợp Trái Cây	P. 18
Ice Cream Bar (1) Thanh Kem	P. 20
Ice Cream Bar (2) Thanh Kem	P. 22



David Ducamp

David Ducamp began his apprenticeship at the age of 17 with Gérard Mulot, a highly respected Pastry Chef working in the 6th arrondissement of Paris.

Two years later, he was still to be found in Paris ; first as assistant to the Head Pastry Chef at Guy Savoy's establishment L'Etoile de Deux Ans in the 8th arrondissement and then at the restaurant Les Ambassadeurs at the 'Hôtel de Crillon' where he stayed for two years.

Enriched by his experience in such prestigious establishments, he left in 1996 to try his luck abroad. He worked first in Artopolis (Greece) then in Bangalore (India) at the Leela Palace and in Moscow (Russia) at the Coffemania before finally returning to France where he works as a consultant and cookery demonstrator.

The themes he likes to touch upon are those where flavor is brought into play in a fun and exciting way. Throughout his career he has honed his technical skills and his ability to manage costs and these are two areas he is happy to share with the Chefs he meets during his work both in France and abroad (Indonesia, Malaysia, the Philippines, China, Taiwan, the United States,...).

David Ducamp bắt đầu học việc với Gérard Mulot khi anh 17 tuổi. Gérard Mulot là một bậc thầy về bánh nướng làm việc tại quận 6 ở Paris.

Hai năm sau; thành quả của anh vẫn tiếp tục được ghi nhận tại Paris; đầu tiên là làm phụ bếp cho bếp trưởng bánh nướng Guy Savoy - người đã thành lập L'Etoile de Deux Ans tại quận 8 và nhà hàng Les Ambassadeurs trong khách sạn Crillon. Khách sạn Crillon cũng là nơi mà Guy Savoy đã ở 2 năm.

Anh đã làm giàu kinh nghiệm của mình bằng cách xây dựng cho mình uy tín vững vàng, anh rời Pháp 1996 để tìm kiếm cơ hội ở nước ngoài. Anh làm việc đầu tiên tại Artopolis (Ai Cập), sau đó tại Leela Palace ở Bangalore (Ấn Độ) và Coffemania tại Moscow (Nga) trước khi anh quay trở lại Pháp làm nhà tư vấn và thuyết minh về nghệ thuật nấu ăn.

Hình ảnh của anh khi làm việc được miêu tả cực kỳ sống động và thú vị, người ta ví như anh đang làm nhạc trưởng cho dàn nhạc «bột». Qua 1 thời gian làm việc, anh đã rèn luyện được những kỹ năng tất yếu, ngoài ra anh còn có khả năng quản lý chi phí. Anh luôn vu vè chia sẻ những kinh nghiệm đó cho những Bếp trưởng anh từng gặp ở nơi anh làm việc tại Pháp và nước ngoài (Indonesia, Malaysia, The Philippines, Trung Quốc, Đài Loan, Mỹ....)

Coconut Baguette

Bánh Baguette Nhân Dừa



1. Sweet Pastry - Bột Nhào Đường

Flour	Bột	111 g
Icing Sugar	Đường bột	43 g
Ground Almonds	Bột hạnh nhân	14 g
Butter	Bơ	67 g
Eggs	Trứng	22 g

Mix the flour, icing sugar and ground almonds. Add the cold butter and mix at the lowest speed until you achieve a sandy texture. Add the eggs, then stop when the dough is smooth. Refrigerate and roll out to a thickness of 3 mm. Cut out rectangles of 8x2 cm. Bake at 180 °C for 15 minutes. Right out of the oven, apply the melted cocoa butter with a brush.

Trộn bột mì, đường bột và bột hạnh nhân. Thêm bơ lạnh và trộn ở tốc độ đầu để có được cấu trúc giống cát. Thêm trứng sau đó dừng lại khi bột đồng nhất. Làm lạnh và bày ở 3 mm. Xé lẻ các hình chữ nhật 8 x 2 cm. Nướng ở 180°C trong 15 phút. Từ trong lò, dùng bút hoa để áp dụng bơ cacao đã nấu chảy.

2. Chocolate and Coconut Ganache - Sô cô la ganache và dừa

Fruit'Purée Coconut	Trái cây Xay dừa	73 g
Capfruit	Capfruit	
White Chocolate	Sôcôla trắng	109 g
Cocoa Butter	Bơ cacao	12 g
Toasted Grated Coconut	Dừa, nạo và nung	12 g

Heat the Fruit'Purée Coconut. Pour it over the white chocolate and cocoa butter. Mix. Add the cold toasted grated coconut. Crystallise it in the fridge. Pipe onto the biscuits.

Hơ Trái cây Xay dừa. Đổ sô cô la trắng, bơ cacao. Trộn. Thêm nạo dừa nung lạnh. Kết tinh trong tủ lạnh. Vẽ trên bánh xốp.

3. Decoration - Trang trí

65% Dark Chocolate	Sôcôla đen 65%	82 g
Cocoa Butter	Bơ cacao	16 g
White Fat-soluble Colouring	Phẩm trắng hòa tan nhiều trong chất béo	4 g

Raspberry choux

Bánh chou mâm xôi

1. Choux Pastry - Bánh Chou

Water	Nước	26 g
Milk	Sữa	26 g
Butter	Bơ	23 g
Salt	Muối	1 g
Sugar	Đường	1 g
Flour	Bột	28 g
Eggs	Trứng	51 g

Heat water, milk, salt, sugar and butter; bring to a boil. Remove from heat and add flour, dry out until the dough no longer sticks to the pan. Pour into the mixer bowl and whisk slowly to finish drying out the mass. Add half the eggs in one go, then the rest bit by bit, to achieve the desired consistency. Arrange on a baking tray, then bake at 170 °C in a fan oven for around 30 minutes.

Đun nóng nước, sữa, muối, đường, bơ, đun sôi. Tắt nhiệt cho bột, sấy cho đến khi bánh không dính vào chảo. Dùng roi đổ vào bát trộn ở tốc độ thấp để hoàn tất việc làm khô khối. Cho nửa số trứng cùng một lúc sau đó cho phần còn lại dần dần đến khi có kết cấu mong muốn. Sắp xếp trên đĩa sau đó nướng ở 170°C trong lò thông gió trong khoảng 30 phút.

2. Raspberry Jam with Yuzu - Mâm xôi Pepin bằng Trái Chanh Nhật

Fruit'IQF Raspberry	Trái Cây IQF Mâm Xôi	75 g
Capfruit	Capfruit	
Sugar (1)	Đường (1)	45 g
Hot Concentrated Neutral Mirror Glaze	Thạch cô đặc nóng trung tính	11 g
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	9 g
Capfruit	Capfruit	
Fruit'Purée Yuzu	Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật	2 g
Capfruit	Capfruit	
Yellow Pectin	Pectine Vàng	2 g
Sugar (2)	Đường (2)	10 g

Heat Fruit'IQF Raspberry with sugar (1), at 40 °C. Add the pre-mixed sugar (2) and yellow pectin. Bring to a boil, mix to break up the raspberry pips, add the hot concentrated neutral mirror glaze, Fruit'Purée Raspberry and Fruit'Purée Yuzu. Cook at 103 °C. Remix, remove and cover with cling film.

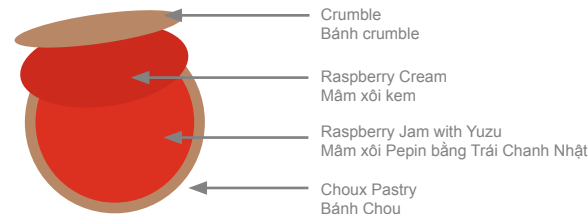
Nấu Trái Cây IQF Mâm Xôi với đường (1) ở 40°C. Cho đường (2) và pectine vàng trộn chung trước. Đun sôi, trộn để phá vỡ các hạt giống mâm xôi, thêm thạch trung tính tập trung nóng và Trái Cây Xay Mâm Xôi và Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật. Nấu ở 103°C. Trộn lại, lọc trong và làm thành phim khi tiếp xúc.

3. Raspberry Cream - Mâm xôi kem

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	60 g
Capfruit (1)	Capfruit (1)	
Egg Yolks	Lòng đỏ Trứng	74 g
Sugar	Đường	25 g
Butter Sheets	Lớp bơ	70 g
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	27 g
Capfruit (2)	Capfruit (2)	
Pectin NH	Pectine NH	1 g

Heat Fruit'Purée Raspberry (1) to 40 °C and add the sugar with the pectin NH. Bring to a boil and pour half over the egg yolks and eggs. Cook at 83 °C. Remove. Add Fruit'Purée Raspberry (2). At 35 °C, add the butter sheets. Emulsify and refrigerate. Use the following day.

Nấu Trái Cây Xay Mâm Xôi (1) ở 40°C. Và cho đường với pectine NH. Đun sôi và đổ một nửa lên số lòng đỏ và trứng. Nấu ở 83°C. Cất ra. Trái Cây Xay Mâm Xôi (2). Ở 35°C, cho lớp bơ lạnh. Nhũ hóa và dự trữ trong tủ lạnh. Sử dụng vào ngày hôm sau.



4. Crumble - Bánh crumble

Butter	Bơ	15 g
Sugar	Đường	18 g
Flour	Bột	18 g

Mix together all of the ingredients until a smooth dough is obtained. Roll out thinly between two sheets of parchment, freeze, then cut with a cutter and place over the choux before cooking.

Trộn tất cả các nguyên liệu đến khi có một vỏ bánh đồng nhất. Cán mỏng giữa hai tấm không thấm mỡ, đặt vào tủ đông đá sau đó cắt vào mảnh bánh và đặt trên bánh trước khi nấu.

5. Decoration - Trang trí

Fresh Raspberries	Mâm Xôi Tươi	103 g
-------------------	--------------	-------



Chocolate passion fruit club sandwich Bánh mì kẹp sôcôla trái chanh dây



1. Almond Biscuit - Bánh Bích quy Hạnh nhân

Ground Almonds	Bột Hạnh nhân	1162 g
Butter	Bơ	929 g
Eggs	Trứng	1625 g
Icing Sugar	Đường bột	883 g
Fruit'Purée Apricot	Trái Cây Xay Mơ	138 g
Capfruit	Capfruit	

Gently roast the ground almonds. Once cooled, mix with the icing sugar. Add the eggs and Fruit'Purée Apricot. Spread over a non-stick silicone baking tray (1500 g per tray). Cook at 180 °C for 10 to 15 minutes; the biscuit should be pale and not overcooked.

Rang sơ bột hạnh nhân. Khi nguội, trộn với đường bột. Cho trứng và Trái Cây Xay Mơ. Bày trên silpat (1500 g mỗi đĩa). Nướng ở 180°C trong vòng 10-15 phút, bánh phải luôn rở và không quá chín.

2. Passion Fruit Jelly - Bột trái cây Trái chanh dây

Fruit'Purée Passion Fruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Dây Capfruit	416 g
Sugar (1)	Đường (1)	52 g
Yellow Pectin	Pectine Vàng	10 g
Sugar (2)	Đường (2)	478 g
Glucose	Glucose	62 g
Citric Acid	Axit citric	12 g

Heat Fruit'Purée Passion Fruit to 40 °C, add the sugar (1) and the pectin. Boil and then add the sugar (2) and glucose. Cook at 105 °C. Add the citric acid and bring to a boil again. Pour over the first biscuit layer and cover with the second.

Nấu Trái Cây Xay Trái Chanh Dây ở 40°C, cho đường (1) và pectine. Đun sôi sau đó thêm đường (2) và glucose. Nấu ở 105°C. Cho axit citric và đun lần nữa. Chảy qua các tấm bánh bích quy đầu tiên và đập với miếng thứ hai.

3. Dark Chocolate Ganache - Sôcôla ganache đen

65% Dark Chocolate	Sôcôla đen 65%	507 g
35% Cream	Kem 35%	347 g
Invert Sugar	Đường nghịch chuyển	69 g
Butter	Bơ	107 g

Heat the cream and pour it over the dark chocolate. Add the invert sugar, then mix. Add the butter at 45 °C, mix and pour over the aforementioned biscuit and cover with the last layer. Refrigerate.

Đun nóng kem và đổ trên sôcôla đen. Cho đường nghịch chuyển sau đó trộn. Cho bơ vào ở 45°C, trộn và đổ lên bánh quy trước và đập trên chiếc lá cuối cùng. Làm lạnh.

4. Decoration - Trang trí

Fresh Raspberries	Mâm Xôi Tươi	206 g
-------------------	--------------	-------



- ← Dark Chocolate Ganache
Sôcôla ganache đen
- ← Passion Fruit Jelly
Bột trái cây Trái chanh dây
- ← Almond Biscuit
Bánh Bích quy Hạnh nhân

Abriconilla Caramel Tartlet Bánh Nhỏ Abriconilla Caramel



1. Pastry cases - Nền bánh

«C'est Bon» Tartlet Shells	Nền bánh nhỏ "C'est Bon"	41 g
----------------------------	--------------------------	------

2. Abriconilla Caramel - Caramel Abriconilla

Sugar	Đường	200 g
Glucose	Glucose	134 g
Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée	Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison»	167 g
Abriconilla Sea Salt	Abriconilla Muối Biển	
Capfruit (1)	Capfruit (1)	
Butter	Bơ	334 g
Condensed Milk	Sữa đặc	301 g
Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée	Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison»	100 g
Abriconilla Sea Salt	Abriconilla Muối Biển	
Capfruit (1)	Capfruit (2)	

Melt the glucose in a saucepan, add the sugar bit by bit. Cook until it turns a caramel colour. Add warmed Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée Abriconilla Sea Salt (1). Add the condensed milk and bring to a boil. Add cold Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée Abriconilla Sea Salt (2). Remove from the heat and at 45 °C add the butter. Mix and blend. Cover with cling film and refrigerate.

Nấu chảy glucose trong chảo, cho đường dần dần vào. Nấu đến khi có màu caramel. Ngừng nấu với Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison» Abriconilla Muối Biển (1) nóng. Cho sữa đặc, đun sôi. Cho Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison» Abriconilla Muối Biển (2) lạnh. Bỏ ra và ở 45°C, cho bơ vào. Trộn và làm cho đồng nhất. Bọc trong phim và giữ cho tươi.

3. Filling - Bên trong

Crunchy Chocolate Pearls	Hòn ngọc bằng sôcôla giòn tan	123 g
--------------------------	-------------------------------	-------

4. Abriconilla Cream - Kem Abriconilla

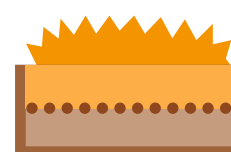
Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée	Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison»	386 g
Abriconilla Sea Salt	Abriconilla Muối Biển	
Capfruit (1)	Capfruit (1)	
Egg Yolks	Lòng đỏ Trứng	474 g
Sugar	Đường	159 g
Butter Sheets	lớp bơ	450 g
Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée	Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison»	175 g
Abriconilla Sea Salt	Abriconilla Muối Biển	
Capfruit (2)	Capfruit (2)	
Pectin NH	Pectine NH	4 g

Warm the Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée Abriconilla Sea Salt (1) to 40 °C. Add the sugar and pectin NH, mix well, bring to a boil and pour over the egg yolks. Cook to 83 °C. Remove and add Fruit'Elite «Seasonal Flavours» Purée Abriconilla Sea Salt (2). At 45 °C add the butter and blend. Refrigerate.

Nấu Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison» Abriconilla Muối Biển (1) ở 40°C. Cho đường và pectine NH, trộn kỹ, đun sôi đổ lên lòng đỏ trứng. Nấu ở 83°C. Bỏ ra và thêm Trái Cây Elite Xay «Saveurs de Saison» Abriconilla Muối Biển (2). Ở 45°C cho bơ và nhũ hóa. Làm lạnh.

5. Chocolate spray gun - Dụng cụ bắn sôcôla

White Chocolate	Sôcôla trắng	247 g
Cocoa Butter	Bơ cacao	165 g
Yellow Fat-soluble Colouring	Phẩm vàng hòa tan	AD
Red Fat-soluble Colouring	Phẩm đỏ hòa tan nhiều trong chất béo	AD



- ← Chocolate spray gun
Dụng cụ bắn sôcôla
- ← Abriconilla Cream
Kem Abriconilla
- ← Filling - Bên trong
- ← Abriconilla Caramel
Caramel Abriconilla
- ← Pastry cases - Nền bánh

Rhubarb Clafoutis Tartlet

Bánh Nhỏ Clafoutis Đại Hoàng

1. Pastry cases - Nền bánh

«C'est Bon» Tartlet Shells	Nền bánh nhỏ 4.3 cm "C'est Bon»	10 g
----------------------------	---------------------------------	------

2. Clafoutis Mix - Dụng cụ Clafoutis

Double Cream	Kem Đồi	164 g
Sugar	Đường	49 g
Vanilla Sugar	Đường va-ni	9 g
Eggs	Trứng	138 g

Mix all of the ingredients then pour into the pastry shells. Bake at 180 °C for 20 minutes.

Trộn tất cả các nguyên liệu, sau đó đổ vào nền bánh. Nướng ở 180°C trong 20 phút.

3. Sautéed Rhubarb - Đại Hoàng Chiên

Fruit'IQF Rhubarb Capfruit	Trái Cây IQF Đại Hoàng Capfruit	297 g
Butter	Bơ	89 g
Vanilla Sugar	Đường vani	18 g
Honey	Mật ong	59 g

Sauté the Fruit'IQF Rhubarb in the butter, sprinkle with vanilla sugar. Half-way through cooking, add the honey. Once the rhubarb is cooked but firm, remove from the heat and fill the pastry cases. Pour over the clafoutis mix and bake.

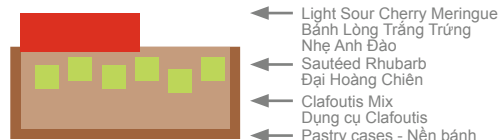
Chiên Trái Cây IQF Đại Hoàng trong bơ, rắc đường vani. Khi nấu dở, cho mật ong vào. Khi đại hoàng đã nấu xong nhưng chắc, bỏ ra và trang trí nền bánh. Đổ dụng cụ clafoutis và nướng.

4. Light Sour Cherry Meringue - Bánh Lòng Trắng Trứng Nhẹ Anh Đào

Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	5 g
Water	Nước	25 g
Sugar	Đường	25 g
Fruit'Purée Red Sour Cherry Capfruit	Trái Cây Xay Anh Đào Capfruit	151 g

Warm 20% of the Fruit'Purée Red Sour Cherry with the sugar. Once dissolved, add the gelatine mass. Add the rest of the Fruit'Purée Red Sour Cherry and mix. Refrigerate until completely gelatinous in appearance. Using an electric mixer, whisk for 35 to 40 minutes. The texture should be light and homogeneous. Pipe directly using a pastry bag or pour into moulds, and freeze. Cut with a knife or biscuit-cutter according to use. Option: Pipe into silicone moulds for use as a filling.

Nướng 20% FTrái Cây Xay Anh Đào với đường. Khi đã hòa tan, cho lượng gelatin đặc. Cho phần còn lại Trái Cây Xay Anh Đào, trộn. Làm lạnh đến khi dụng cụ đông đặc hoàn toàn. Dùng dụng cụ đánh trứng để trộn trong 35-40 phút. Kết cấu cần nhẹ và đồng đều. Chần thẳng trong nước sôi hay chảy trong khung, làm đông lạnh nhanh. Dùng dao cắt hay vào mảnh bánh tùy cách sử dụng. Có thể chần thẳng trong nước sôi trong khuôn silicone để dùng trong chỗ đựng.



Exotic Verrine

Bình ngọt



1. Coconut Crème Brûlée - Kem Cháy Dừa

Fruit'Purée Coconut Capfruit	Trái Cây Xay Dừa Capfruit	194 g
Vanilla Pod	Hạt vani	1 g
Egg Yolks	Lòng đỏ Trứng	46 g
Sugar	Đường	20 g
White Chocolate	Sôcôla trắng	46 g
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	2 g

Boil the Cap Fruit Fruit'Purée Coconut with the scraped vanilla pod. Beat the egg yolks and sugar. Cook at 82 °C and pour over the white chocolate. Add the pre-soaked gelatine and mix. Pour into verrines and leave to set in the fridge.

Đun Trái cây Xay Dừa với hạt vani trà xước. Đánh lòng đỏ trứng và đường. Nấu ở 82°C và đổ trên sôcôla trắng. Cho gelatin đã hòa tan trong nước và trộn. Để chảy trong bình và bỏ vào tủ lạnh.

2. Chocolate Powder - Bột sôcôla

Milk Chocolate	Sôcôla sữa	114 g
Whole White Hazelnuts	Hạt phỉ hoàn toàn trắng	38 g
Passion Berry Spice	Vị Quả Mọng Trong Chanh Dây	15 g
Grated Coconut	Dừa Nạo Và Nung	38 g

Toast the hazelnuts, then crush them. Toast the grated coconut. Crush the passion berry spice. Temper the milk chocolate, add the nuts and spices, (at room temperature) mould to make a block and leave to crystallise. Grate and fill the verrine.

Rang hạt phỉ, sau đó nghiền nhỏ. Rang dừa nạo. Nghiền nhỏ vị quả mọng trong chanh dây. Tiết chế sôcôla sữa, cho thêm trái cây khô và gia vị (ở nhiệt độ bình thường) bỏ khuôn để lại một kết tinh khối. Nạo và làm đầy bình.

3. Passion Fruit Coulis - Nước trái chanh dây

Fruit'Purée Passion Fruit Capfruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Dây Capfruit	120 g
Sugar	Đường	30 g
Pectin NH	Pectine NH	5 g

Heat the Cap Fruit Fruit'Purée Passion Fruit to 40 °C, then add the sugar and pectin NH mixture, bring to a boil. Cook until the desired consistency is achieved.

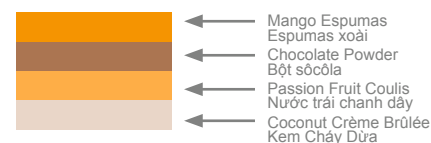
Nấu Trái Cây Xay Trái Chanh Dây ở 40°C, sau đó cho hỗn hợp đường và pectine NH, đun sôi. Nấu đến kết cấu mong muốn.

4. Mango Espumas - Espumas xoài

Fruit'Purée Mango Capfruit	Trái Cây Xay Xoài Capfruit	96 g
Sugar	Đường	5 g
Garam Masala	Garam Massala	1 g
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	1 g

Heat one part of Fruit'Purée Mango with the sugar and garam masala, leave to infuse. Reheat and dissolve the pre-soaked gelatine. Mix with the rest of Fruit'Purée Mango. Mix to blend well. Pour into the siphon. Fit the cartridge to the siphon with two gas tubes. Refrigerate upside down for 2 hours.

Nấu một phần Trái Cây Xay Xoài với đường và Garam Massala, hãm. Nấu lại và làm tan chảy gelatin đã hòa tan trong nước. Trộn với phần còn lại của Trái Cây Xay Xoài. Trộn đến khi đồng nhất. Đổ vào ống chuyên nước. Bịt ống chuyên nước với hai ống khí. Giữ trong tủ lạnh 2 giờ đầu ngả xuống dưới.



French Touch

Âm Thực Pháp



1. Sweet Pastry - Bột nhào đường

Flour	Bột	111 g
Icing Sugar	Đường bột	43 g
Ground Almonds	Bột hạnh nhân	14 g
Butter	Bơ	67 g
Eggs	Trứng	22 g
Cocoa Butter	Bơ cacao	AD

Mix the flour, icing sugar and ground almonds. Add the cold butter, then mix at the lowest speed until you achieve a sandy texture. Add the eggs, then stop when the dough is smooth. Refrigerate and roll out to a thickness of 3 mm. Cut out rectangles of 4x3 cm. Bake at 180 °C for 15 minutes. Right out of the oven, apply the melted cocoa butter with a brush.

Trộn bột mì, đường bột và bột hạnh nhân. Thêm bơ lạnh và trộn ở tốc độ đầu để có được cấu trúc giống cát. Thêm trứng, dừng lại khi bột đồng nhất. Làm lạnh và bày ở 3 mm. Xé lẻ hình chữ nhật 4 x 3 cm. Nướng ở 180 °C trong 15 phút. Từ trong lò, dùng bút hoa để áp dụng bơ cacao đã nấu chảy.

2. Almond Biscuit - Bánh Bích quy Hạnh nhân

Ground Almonds	Bột hạnh nhân	51 g
Butter	Bơ	40 g
Eggs	Trứng	71 g
Icing Sugar	Đường bột	38 g
Fruit'Purée Apricot	Trái Cây Xay Mơ	6 g
Capfruit	Capfruit	

Gently roast the ground almonds. Once cooled, mix with the icing sugar. Add the eggs and Cap Fruit Fruit'Purée Apricot. Spread over a non-stick silicone baking sheet (1200 g per sheet). Bake at 180 °C for 10 to 15 minutes. Attention, the biscuit should remain light and not overcooked.

Rang sơ bột hạnh nhân. Khi nguội, trộn với đường bột. Cho trứng và Trái Cây Xay Mơ Cap Fruit vào. Bày trên tấm silpat, 1200 g mỗi đĩa. Nướng ở 180°C trong 10 đến 15 phút. Chú ý: bánh phải trong và không quá chín.

3. Lychee Jelly Coulis - Nước Vải Hoá Thạch

Fruit'Purée Lychee	Trái Cây Xay Vải	254 g
Capfruit	Capfruit	
Sugar	Đường	37 g
Starch	Tinh bột	11 g
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	8 g

Heat Fruit'Purée Passion to 40°C. Add the sugar and starch. Bring to a boil, then add the pre-soaked gelatine. Pour into a mould and freeze.

Nấu Trái Cây Xay Vải ở 40°C. Cho đường và tinh bột. Đun sôi, sau đó cho gelatin đã hòa tan trong nước để nguội và làm đông lạnh nhanh.



4. Milk Chocolate and Raspberry Bavaoise

Nước chè trứng đường sôcôla sữa và mâm xôi

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	56 g
Capfruit (1)	Capfruit (1)	
Sugar	Đường	36 g
Egg Yolks	Lòng đỏ Trứng	41 g
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	84 g
Capfruit (2)	Capfruit (2)	
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	4 g
Milk Chocolate	sôcôla sữa	142 g
35% Whipped Cream	Kem Trét Trên Bánh	255 g
	35%	

Heat Fruit'Purée Raspberry (1). Whisk the egg yolks and sugar and cook with Fruit'Purée Raspberry (1) to 82 °C. Pour over the soft milk chocolate. Add the pre-soaked gelatine, then mix, while adding the remaining Fruit'Purée Raspberry (2). Blend well. At 35 °C, gently add the whipped cream.

Nấu Trái Cây Xay Mâm Xôi (1). Đánh lòng đỏ trứng và đường nấu với Trái Cây Xay Mâm Xôi (1) ở 82°C. Đổ sô cô la sữa hơi tan chảy. Cho gelatin đã hòa tan trong nước sau đó trộn bằng cách cho Trái Cây Xay Mâm Xôi còn lại (2). Trộn đều. Ở 35°C, trét kem một cách nhẹ nhàng trên bánh.

5. Whipped Raspberry Ganache - Bánh Ganache Có Kem Mâm Xôi

Milk Chocolate	Sôcôla sữa	48 g
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	31 g
Capfruit (1)	Capfruit (1)	
Sugar	Đường	4 g
Glucose	Glucose	4 g
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	2 g
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	79 g
Capfruit (2)	Capfruit (2)	

Heat the Fruit'Purée Raspberry (1) with the sugar and glucose. Dissolve the pre-soaked gelatine into the mixture. Pour over the milk chocolate. Add the cold single cream. Blend well. Chill at 4 °C for 6 hours. Whisk the second part of the Fruit'Purée Raspberry (2). Once whipped, chill the ganache before piping.

Nấu Trái Cây Xay Vải (1) với đường và glucose. Làm tan gelatin đã hòa tan trong nước trong hỗn hợp. Đổ trên sô cô la sữa. Cho kem lỏng lạnh. Trộn đều. Giữ ở 4°C trong 6 giờ. Nâng cao bằng que đập với phần thứ hai Trái Cây Xay Mâm Xôi (2). Khi nâng cao, giữ bánh ganache tươi trước khi chần nước sôi.

6. Soaking - Việc thấm

Water	Nước	73 g
Sugar	Đường	28 g
Soho	Soho	53 g

Make a syrup with water and sugar. When cold, add the Soho. Soak the almond biscuits.

Làm xi-rô với nước và đường Khi lạnh, cho Soho. Thấm bánh bích quy hạnh nhân.

7. Decoration - Trang trí

Fresh Raspberries	Mâm Xôi Tươi	26 g
-------------------	--------------	------

8. Red Chocolate Glaze - Tráng mặt sôcôla đỏ

Water	Nước	33 g
Sugar	Đường	66 g
Glucose	Glucose	66 g
Gelatine Mass	Lượng gelatin	35 g
Milk Chocolate	Sôcôla sữa	64 g
Condensed Milk	Sữa đặc	44 g
Red Colouring	Phẩm đỏ	AD

Cook the sugar, water and glucose mixture at 105 °C. Pour over the milk chocolate, condensed milk and gelatine mass. Bring to a boil. Remove, then add the red colouring; mix to blend. Chill at 4°C. Use the glaze at 35 °C.

Nấu hỗn hợp nước - đường - glucose ở 105°C. Đổ trên sô cô la sữa, sữa đặc và lượng gelatin. Đun sôi. Bỏ ra và cho phẩm đỏ, trộn đến khi đồng nhất. Giữ ở 4°C. Tráng mặt ở 35°C.

Scallop Carpaccio Carpaccio Saint Jacques

1. Scallops - Saint Jacques

Scallops 30/35 pcs/kg	Sò điệp Saint Jacques 30/35 con/kg	82 g
-----------------------	------------------------------------	------

Slice the scallops into 5 mm slices and place them directly onto plates.

Lóc thịt sò điệp Saint Jacques khoảng 5 mm và bày thẳng trong đĩa.

2. Marinade - Nước ướp

Fruit'Purée Yuzu Capfruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật Capfruit	118 g
Fruit'Purée Green Apple Capfruit	Trái Cây Xay Táo Xanh Capfruit	1089 g
Grated Ginger	Gừng nạo	29 g
Nuoc Mam	Nioc Man	AD

Mix the cold Fruit'Purée Yuzu, Fruit'Purée Green Apple, grated ginger and Nuoc Mam sauce. One hour before serving, brush the scallops with the marinade.

Lúc lạnh, trộn Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật, Trái Cây Xay Táo Xanh, gừng nạo và Nioc Man. Một giờ trước bữa ăn, dùng bút hoa để ngâm sò điệp Saint Jacques trong nước ướp.

3. Savoury Crumble - Bánh crumble muối

Butter	Bơ	403 g
Flour	Bột	242 g
Dried Breadcrumbs	Vụn bánh mì	242 g
Ground Hazelnuts	Bột Hạt Phi	121 g
Salt	Muối	4 g
Crushed Hazelnuts	Hạt phi nghiền nát	121 g

Mix all of the ingredients together to achieve a paste. Grate and bake at 180 °C for about 15 minutes.

Trộn tất cả các thành phần với nhau để có bột nhão. Nạo và nướng ở 180°C khoảng 15 phút.

4. Coconut Yuzu Foam - Espumas Dừa Yuzu Chanh Nhật

Fruit'Purée Coconut Capfruit	Trái Cây Xay Dừa Capfruit	558 g
Fruit'Purée Yuzu Capfruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật Capfruit	45 g
Espelette Chilli	Ớt Espelette	6 g
Salt	Muối	AD
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	9 g

Warm Fruit'Purée Coconut with the espelette chilli. Leave to infuse. Filter. Warm one part to dissolve the pre-soaked gelatine, mix with the rest of Fruit'Purée Coconut, add Fruit'Purée Yuzu, add salt, season. Pour into a siphon, add the cartridge with 2 gas cannisters. Chill for 2 hours.

Hơ trái cây Xay Dừa với ớt Espelette. Hãm. Lọc. Nấu một phần để hòa tan gelatin đã hòa tan trong nước, trộn với phần còn lại của Trái Cây Xay Dừa cho Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật, cho muối, cho nêm muối. Đổ vào ống chuyên nước, cho ống với hai hộp khí. Giữ tươi trong 2 giờ.

Pan-fried Foie Gras With Red Fruits Gan Ngỗng Nấu Chảo Với Quả Mọng

1. Pan-fried Foie Gras - Gan Ngỗng Nấu Chảo

Foie Gras 30 g	Gan ngỗng 30 g	41 g
----------------	----------------	------

Pan-fry in a hot frying pan.

Nấu trong chảo nóng.

2. Sauce - Sốt

Sweet and Sour Soy Sauce	Xi dầu Vối Đường Và Muối	343 g
Veal Stock	Nước cốt Thịt Bê	137 g
Fruit'Purée Raspberry Capfruit	Trái Cây Xay Mâm Xôi Capfruit	172 g
Fruit'IQF Raspberry Capfruit	Trái Cây IQF Mâm Xôi Capfruit	172 g
Pepper	Tiêu	AD
Butter	Bơ	AD

Reduce the soy sauce and veal stock. Deglaze with Fruit'Purée Raspberry and Fruit'IQF Raspberry. Season with pepper. Just before serving, add the butter.

Chưng xì dầu và nước cốt thịt bê. Làm tan đá với Trái Cây Xay Mâm Xôi và Trái Cây IQF Mâm Xôi. Rắc tiêu. Khi ăn, cho bơ vào.

3. Raw Papaya Salad - Xà Lách Đu Đủ Sống

Grated Green Papaya	Đu đủ xanh nạo	452 g
Sesame Oil	Dầu mè	75 g
Roasted Sesame Seeds	Hạt Mè rang	45 g
Fruit'Purée Lime Capfruit	Trái Cây Xay Chanh Capfruit	45 g
Salt	Muối	AD
Pepper	Tiêu	AD

Grate the green papaya, season with the sesame oil, Fruit'Purée Lime, salt and pepper. Make the salad one hour before serving.

Nạo đu đủ xanh, tức với dầu mè, Trái Cây Xay chanh Capfruit, muối và tiêu. Chuẩn bị xà lách một giờ trước khi ăn.

Ice Cream Bar (1) Thanh Kem



1. 50% Syrup - Xi-rô 50%

Water	Nước	770 g
Granulated Sugar (1)	Đường tinh thể (1)	424 g
80°B Confectioner's Glucose Syrup	Glucose lỏng làm bánh ngọt 80°B	475 g
Stabiliser	Chất ổn định	17 g
Invert Sugar	Đường nghịch chuyển	128 g
Granulated Sugar (2)	Đường tinh thể (2)	51 g

Prepare a syrup (Brix 51.71):
Boil the water with the granulated sugar (1), glucose and invert sugar. Mix the stabiliser and granulated sugar (2) separately. Then add to the previous mixture. Bring to a boil again.

Chuẩn bị một xi-rô Brix 51.71:
Đun sôi nước, đường tinh thể (1), glucose và đường nghịch chuyển. Trộn riêng chất ổn định và đường tinh thể (2) sau đó cho vào hỗn hợp trên. Đun sôi một lần nữa.

2. 35% Raspberry Sorbet - Kem Mâm Xôi 35%

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	721 g
Capfruit	Capfruit	
35% syrup	Xi-rô 50%	964 g
Water	Nước	375 g

Mix the Fruit'Purée Raspberry with the 35% syrup and churn.

Trộn Trái Cây Xay Dâu Mâm Xôi với xi-rô 35 % và khuấy.

3. 50% Raspberry Sorbet - Kem Mâm Xôi 50%

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	1030 g
Capfruit	Capfruit	
50% Syrup	Xi-rô 50%	847 g
Water	Nước	183 g

Mix the Fruit'Purée Raspberry with the 50% syrup and churn.

Trộn Trái Cây Xay Mâm Xôi với xi-rô 50 % và khuấy.

4. 70% Sorbet Syrup - Xi rô kem 70%

Water	Nước	79 g
Granulated Sugar (1)	Đường tinh thể (1)	210 g
80°B Confectioner's Glucose Syrup	Glucose lỏng làm bánh ngọt 80°B	96 g
Stabiliser	Chất ổn định	10 g
Invert Sugar	Đường nghịch chuyển	57 g
Granulated Sugar (2)	Đường tinh thể (2)	34 g

Mix the water and sugar (1). Once the sugar has melted, add the sugar (2) and stabiliser. Add the glucose and invert sugar. Bring to a simmering point. Allow to cool, then mix immediately with water and the fruit purée of your choice. Mix and churn immediately.

Trộn nước và đường (1). Khi đường tan, cho đường (2) và chất ổn định. Cho đường và đường nghịch chuyển. Để nhỏ lửa. Làm nguội và khuấy động ngay lập tức với nước và trái cây nghiền bạn lựa chọn. Trộn và khuấy ngay lập tức.

5. 70% Raspberry Sorbet - Kem Mâm Xôi 70%

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	1443 g
Capfruit	Capfruit	
70% Syrup	Xi-rô 70%	472 g
Water	Nước	146 g

Mix the Fruit'Purée Raspberry with the 70% syrup and churn.

Trộn Trái Cây Xay Mâm Xôi với xi-rô 70% và khuấy.

6. Ice Cream Base - Nền kem

Milk	Sữa	210 g
Sugar (1)	Đường (1)	253 g
Egg Yolks	Lòng đỏ trứng	224 g
Invert Sugar	Đường nghịch chuyển	105 g
Stabiliser	Chất ổn định	7 g
Sugar (1)	Đường (1)	62 g
35% Cream	Kem 35%	210 g

Boil the milk. Blanch the granulated sugar (1), egg yolks and invert sugar. Pour in some of the hot milk and then mix. Add the rest of the milk, the stabiliser and the granulated sugar (2). Cook at 85 °C. Add the 35% cream.

Đun sôi sữa. Làm trắng đường tinh thể (1), lòng đỏ trứng và đường nghịch chuyển. Đổ một phần sữa nóng và trộn. Thêm sữa còn lại, chất ổn định và đường tinh thể (2). Nấu lên ở 85°C. Thêm kem 35%.

7. Raspberry Ice Cream - Kem Mâm Xôi

Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	638 g
Capfruit	Capfruit	
Ice Cream Base	Nền kem	1040 g
Milk	Sữa	274 g
Sugar	Đường	108 g

Mix the Fruit'Purée Raspberry with the ice cream base and leave to rest for 12 hours at 4 °C. Churn.

Trộn Trái Cây Xay Mâm Xôi với nền kem và để nguội 12 giờ ở 4°C.Quay.

8. Red Fruits Coulis - Nước quả mọng

Fruit'IQF Red Fruits	TRÁI CÂY IQF TRÁI	525 g
Capfruit	CÂY ĐỎ Capfruit	
Fruit'Purée Raspberry	Trái Cây Xay Mâm Xôi	93 g
Capfruit	Capfruit	
Sugar (1)	Đường (1)	93 g
Pectin NH	Pectine NH	22 g
Potato Starch	Tinh bột khoai tây	9 g
Sugar (2)	Đường (2)	31 g

Heat Fruit'IQF Red Fruits and Fruit'Purée Raspberry with the sugar (1). At 40 °C remove some liquid and mix with the sugar (2), pectin NH and potato starch. Bring to a boil, cook for 3 minutes. Keep cool.

Nấu Trái Cây IQF Trái Cây Đỏ và Trái Cây Xay Mâm Xôi với đường (1). Ở 40°C loại bỏ một ít chất lỏng chút và trộn với đường (2), pectine NH và tinh bột khoai tây. Đun sôi, nấu trong 3 phút. Làm lạnh.

Ice Cream Bar (2) Thanh Kem

1. Li Chu Chocolate and Raspberry Ice Cream - Kem Sôcôla Li Chu Mâm Xôi

Li Chu Dark Chocolate	Sôcôla đen Li Chu	247 g
Milk	sữa	229 g
Fruit'Purée Raspberry Capfruit	Trái Cây Xay Mâm Xôi Capfruit	1030 g
Powdered Skimmed Milk	Sữa bột không béo	109 g
Sugar	đường	103 g
Glucose Powder	glucose bụi	124 g
Invert Sugar	đường nghịch chuyển	41 g
Egg Yolks	lòng đỏ Trứng	144 g
35% Cream	kem 35%	25 g
Stabiliser	Chất ổn định	8 g

In a saucepan, warm the milk and Fruit'Purée Raspberry. At 25 °C, add the powdered milk. At 30 °C, add the sugar, glucose powder and invert sugar. At 40°C, add the egg yolks and cream. At 45 °C, add the stabiliser with around 10% of the total sugar weight. Pour over the melted chocolate, bit by bit. Finish by mixing. Cook at 85 °C for 2 minutes. Leave to rest for 12 hours at 4 °C, then churn.

Trong một cái chảo, làm nóng sữa và Trái Cây Xay Mâm Xôi. Ở 25°C, thêm sữa bột. Ở 30°C, thêm đường, glucose bột và đường nghịch chuyển. Ở 40°C, thêm lòng đỏ trứng và kem. Ở 45°C, thêm chất ổn định với khoảng 10% tổng trọng lượng đường. Đổ dần dần lên sôcôla đã tan chảy. Kết thúc tại máy xay sinh tố. Nướng ở 85°C trong 2 phút. Giữ 12 giờ ở 4°C sau đó quay.

2. 25% Fruit Granita Syrup - Xi-rô nổi hạt 25% trái cây

Water	Nước	252 g
Sugar	Đường	151 g

Make a syrup with the sugar and water, bring to a boil and set aside. Use once cooled.

Làm xi-rô với đường và nước, để sôi và để dành. Dùng khi nguội.

3. 25% Raspberry Granita, 12 °brix - Nổi hạt mâm xôi 25%, 12 độ Brix

Fruit'Purée Raspberry Capfruit	Trái Cây Xay Mâm Xôi Capfruit	515 g
Base Syrup	Xi-rô nền	391 g
Water	Nước	1154 g

Mix together Fruit'Purée Raspberry, base syrup and water, then pour into the granita machine.

Trộn chung Trái Cây Xay Mâm Xôi Cap Fruit, xi-rô nền và nước, sau đó đổ vào máy nổi hạt.

4. 35% Fruit Granita Syrup - Xi-rô nổi hạt 35% trái cây

Water	Nước	110 g
Sugar	Đường	110 g

Make a syrup with the sugar and water, bring to a boil and set aside. Use once cooled.

Làm xi-rô với đường và nước, để sôi và để dành. Dùng khi nguội.

5. 35% Raspberry Granita, 12 °brix - Nổi hạt mâm xôi 35%, 12 độ Brix

Fruit'Purée Raspberry Capfruit	Trái Cây Xay Mâm Xôi Capfruit	721 g
Base	Nền	213 g
Water	Nước	1126 g

Mix together Fruit'Purée Raspberry, base syrup and water, then pour into the granita machine.

Trộn chung Trái Cây Xay Mâm Xôi, xi-rô nền và nước, sau đó đổ vào máy nổi hạt.

6. Passion Fruit Jelly - Bột trái cây Trái chanh dây

Fruit'Purée Passion Fruit Capfruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Dây Capfruit	416 g
Sugar (1)	Đường (1)	52 g
Yellow Pectin	Pectine Vàng	10 g
Sugar (2)	Đường (2)	478 g
Glucose	Glucose	62 g
Citric Acid	Axit citric	12 g

Heat Fruit'Purée Passion Fruit to 40 °C, add the sugar (1) and the pectin. Boil and then add the sugar (2) and glucose. Cook at the indicated temperature. Add the citric acid and bring to a boil again before pouring into moulds. Cut once cooled.

Nấu Trái Cây Xay Trái Chanh Dây ở 40°C, cho đường (1) và pectine. Đun sôi sau đó thêm đường (2) và glucose. Nấu ở nhiệt độ được chỉ định. Thêm axit citric và đun sôi một lần nữa trước khi đổ khuôn. Cắt khi lạnh.

7. Yuzu Marshmallow - Cây thực quỳ Trái Chanh Nhật

Fruit'Purée Yuzu Capfruit (1)	Trái Cây Xay Trái Chanh Nhật Capfruit (1)	340 g
Sugar	Đường	340 g
Invert Sugar (1)	Đường nghịch chuyển (1)	106 g
Gelatine, 200 blooms	Gelatin 200 nụ nở	32 g
Fruit'Purée Yuzu Capfruit (2)	Trái Cây Xay Chanh Nhật Capfruit (2)	60 g
Invert Sugar (2)	Đường nghịch chuyển (2)	152 g

Cook Fruit'Purée Yuzu (1) with sugar and invert sugar (1) at 110 °C. Soak the gelatine, squeeze it and melt it in Fruit'Purée Yuzu (2). In the mixer bowl, whisk the invert sugar (2); add the first mixture and then the second. Continue beating until the mixture cools down. Pour into a mould with the potato starch or icing sugar. Leave to rest for 12 hours and then cut.

Nấu Trái Cây Xay Chanh Nhật (1) với đường và đường nghịch chuyển (1) ở 110°C. Ngâm gelatin, làm ráo và hòa tan trong Trái Cây Xay Chanh Nhật (2). Trong bát của máy trộn, trộn đường nghịch chuyển (2) bằng roi; cho vào hỗn hợp đầu tiên và thứ hai. Tiếp tục cho đến khi máy nguội lạnh. Gỡ khỏi khuôn bằng tinh bột khoai tây hay đường bột. Để nghỉ 12 giờ sau đó cắt.

8. Passion Fruit Coulis - Nước trái cây Trái chanh dây

Fruit'Purée Passion Fruit Capfruit	Trái Cây Xay Trái Chanh Dây Capfruit	399 g
Sugar	Đường	100 g
Pectin NH	Pectine NH	17 g

Heat Fruit'Purée Passion Fruit to 40 °C, add the sugar and pectin NH mixture. Bring to a boil. Cook until the desired consistency is achieved.

Nấu Trái Cây Xay Trái Chanh Dây ở 40°C, cho hỗn hợp đường và pectine NH. Đun sôi. Nấu đến kết cấu mong muốn.



Angelo Musa, « Meilleur Ouvrier de France »
and Executif Chef Plaza Athénée, Paris

Luc Armanet, Fruit Grower, (Drôme, France)



PARTNER COMMITTED TO EXCELLENCE
FROM THE LAND TO THE PLATE



FRUITS
ROUGES



FRUITS
OU VERDERS



FRUITS
TROPICAUX



AGRUMES



CRÉATIONS

capfruit.com