

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



Un livret de 8 recettes inédites
pour les fêtes de fin d'année.



A la veille des fêtes, partagez avec nous des délices sucrés et salés !

Dans un monde incertain et parfois menaçant, qu'il est bon de se retrouver autour de la table pour partager de bonnes choses...

Comme chaque année en cette période festive, nous avons le plaisir de vous offrir ce livret de recettes de saison. En plus des incontournables bûches, galettes des rois et douceurs de fête, cette édition se distingue par l'ajout d'une sélection d'amuse-bouches salés pour rendre les apéritifs irrésistibles.

Nos meilleurs vœux vont à nos partenaires et aux artisans qui travaillent sans relâche pendant cette période des fêtes.

Que 2025 soit pour vous une année exceptionnelle, pleine de douceur et de convivialité !

L'équipe Brover



Toutes les recettes sont signées par
notre chef pâtissier

BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



VERRINES POMME BOUDIN BLANC

NE VOUS LAISSEZ PAS TROMPER PAR LES INGRÉDIENTS RUSTIQUES DE CES VERRINES : À LA FOIS ÉLÉGANTES ET GOURMANDES, ELLES SONT IDÉALES POUR APPORTER UNE NOTE D'ORIGINALITÉ ET DE CONVIVIALITÉ AUX APÉRITIFS DE FÊTE.

POUR 6 VERRINES

INGRÉDIENTS

Un boudin blanc, une botte de persil plat, 6 mini pommes BROVER, fourrage pommes en dés BROVER

LA RECETTE

1. LA CUISSON

Détailler le boudin blanc en 6 rondelles. Les poêler avec du beurre de manière à bien les dorer.

2. LE MONTAGE

Placer dans des verrines double-fond un peu de fourrage pommes en dés, une rondelle de boudin blanc, puis terminer par une mini pomme saupoudrée de poudre d'or, quelques herbes aromatiques et une sommité de persil.

Passer au four à 80°C pour servir chaud.



**REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

Garniture pommes dés 85% BROVER : Boîte 3/1

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2 et 4/4



S I G
N A T
U R E

MINI BROCHETTES MARINES

FACILES À RÉALISER ET VISUELLEMENT ÉLÉGANTES, CES BOUCHÉES OFFRENT UN MARIAGE HARMONIEUX DE SAVEURS, IDÉAL POUR ÉPATER LES CONVIVES DÈS LE DÉBUT DU REPAS.

POUR 12-20 BOUCHÉES

POLENTA TOMATE

100 g de polenta, 250 g d'eau, 250 g de lait, 80 g de délice de tomate BROVER

INGRÉDIENTS MONTAGE

Gouttes de poivrons jaunes BROVER, tomates confites BROVER, délice de tomate BROVER, une feuille de riz, crevettes (12-20), herbes aromatiques

LA RECETTE

1. LA POLENTA TOMATE

Porter le lait et l'eau à ébullition. Ajouter la polenta en pluie et chauffer pendant 3 min en mélangeant continuellement. Après cuisson, incorporer le délice de tomate et couler dans un cadre préalablement huilé sur une épaisseur de 2 cm. Placer au réfrigérateur. Détailler des carrés format amuse-bouche.

2. LE MONTAGE

Frir une feuille de riz et la casser en morceaux. Faire sauter les crevettes avec du piment d'Espelette. Pour le montage, déposer sur chaque cube de polenta un peu de délice de tomate, un morceau de feuille de riz frite, une tomates confite, une crevette et quelques gouttes de poivrons. Passer au four avant de servir. Terminer par quelques herbes aromatiques.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Délice de tomate BROVER : Pot 900 g

Tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Miel de fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg, seau 5 kg



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

S
I
G
N
A
T
U
R
E

BÛCHE CITRON MANDARINES

POUR CEUX QUI PRÉFÈRENT LES BÛCHES LÉGÈRES ET FRUITÉES, NOTRE CHEF PROPOSE CETTE SPÉCIALITÉ FÉRIQUE QUI DÉCORERA LA TABLE AUTANT QU'ELLE RÉGALERA PETITS ET GRANDS. UNE FRAÎCHEUR BIENVENUE APRÈS UN RICHE REPAS DE FÊTE.

POUR 6 PERSONNES

PÂTE SABLÉE SUCRÉE

100 g de beurre, 1,5 g de sel de Guérande, 65 g de sucre glace, 20 g de poudre d'amande, 30 g d'œufs, 165 g de farine type 45

BISCUIT MADELEINE

100 g d'œufs, 50 g de beurre, 120 g de sucre, 2 zestes de mandarines, 25 g de lait entier, 2 jus de mandarines, 75 g d'huile d'olive, 125 g de farine, 4 g de levure chimique

MOUSSE VANILLE IVOIRE

250 g de crème liquide à 30%, 250 g de lait entier, 50 g de sucre, 100 g de jaunes d'œufs, 4 feuilles de gélatine, 250 g de chocolat ivoire, 300 g de crème liquide à 30%, une gousse de vanille

INGRÉDIENTS MONTAGE

Crème de citron BROVER

LA RECETTE

1. LA BASE EN PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve d'un batteur, incorporer le beurre, le sucre glace et le sel de Guérande. Sabler le tout. Ajouter la poudre d'amande et les œufs, puis la farine. Réserver au réfrigérateur, minimum 30 min. Etaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 4 mm et détailler un rectangle à la grandeur du moule utilisé. Cuire à 165°C pendant 15 min.

2. LE BISCUIT MADELEINE

Blanchir les œufs et le sucre. Faire fondre le beurre. Ajouter les zestes de mandarines. Incorporer le lait, le jus de mandarines et l'huile d'olive. Terminer avec la farine et le baking powder préalablement tamisés. Cuire dans une plaque silicone à rebords à 170°C pendant 15 min. Débarrasser et réserver.

3. LA MOUSSE VANILLE IVOIRE

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les 250 g de crème, le sucre et les jaunes. Cuire à 85°C. Hors du feu, ajouter la gélatine préalablement détendue dans un grand volume d'eau froide, et le chocolat ivoire. Pour terminer, incorporer les 300 g de crème montée en chantilly.

4. LE MONTAGE

Chemiser un moule avec la mousse vanille. Incorporer la crème de citron à la poche à douille. Lisser de nouveau de mousse vanille et déposer le biscuit madeleine. Bloquer le tout au congélateur. Démouler et déposer sur la semelle de pâte sucrée. Pulvériser d'un velours jaune. Décorer de segments de mandarines, de pointes de crème de citron et de zestes de mandarines.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg, seau 5 kg

Segments de Mandarines BROVER : Boîte 4/4

WWW.ATELIERBROVER.COM



MINI BÛCHES TRONCS D'ARBRES FORÊT NOIRE

UNE VÉRITABLE INVITATION À LA MAGIE DES FÊTES, CES DÉLECTABLES BÛCHES EN TROMPE-
L'OEIL APPORTENT UNE TOUCHE DE DOUCEUR ET DE SURPRISE À UN REPAS DE RÉVEILLON.
ELLES NOUS TRANSPORTENT DANS UNE FORÊT NOIRE ENCHANTÉE ET GOURMANDE.

POUR 6 PERSONNES

BISCUIT CUILLER CACAO

230 g de blancs d'œufs, 130 g de sucre, 130 g
de jaunes d'œufs, 40 g de cacao, 40 g de farine

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

200 g de crème liquide à 30%, 100 g
de mascarpone, 20 g de sucre

SIROP D'IMBIBAGE

100 g du jus d'Amarena, 50 g d'eau, QS de kirsch

PÂTE À CIGARETTE DÉCOR

75 g de beurre, 75 g de sucre glace, 75 g de
farine, 75 g de blancs d'œufs, QS de cacao

LA RECETTE

1. LE BISCUIT CUILLER

Monter les blancs en ajoutant le sucre semoule progressivement.
Incorporer les jaunes puis les poudres préalablement tamisées.
Dresser sur un feuille de cuisson et cuire à 200°C pendant 15 à 20 min.

2. LE MONTAGE

Mettre au point un chocolat de couverture noir. Mouler des empreintes
troncs d'arbres. Après cristallisation, démouler les formes en chocolat,
puis détailler le biscuit au diamètre de l'intérieur des troncs. Imbiber
les biscuits ainsi formés du sirop Amarena. Pocher de chantilly
mascarpone et y disposer des morceaux d'Amarena. Renouveler
l'opération une fois. Terminer par une rosace et en topping, placer
quelques cerises Amarena. Décorer d'un feuillage en pâte à cigarette.



REPUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cerises Amarena BROVER : Boîte 4/4 et 3/1





GALETTE AUX MYRTILLES

CETTE GALETTE REVISITE LE CLASSIQUE TOUT EN RESTANT FIDÈLE À L'ESPRIT FESTIF DE L'ÉPIPHANIE. SOUS LA SURPRENANTE GARNITURE MYRTILLES, ON RETROUVE UNE TRADITIONNELLE PÂTE FEUILLETÉE DORÉE ET CROUSTILLANTE.

POUR 6 PERSONNES

FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe : 200 g de farine type 55, 125 g de crème liquide à 30%, 20 g d'eau, 5 g de sel
Beurre manié : 300 g de beurre de Tourage, 125 g de farine type 55

CRÈME D'AMANDE

100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou, 100 g de poudre d'amande, 2 œufs, rhum (QS)

PÂTE À CIGARETTE DÉCOR

75 g de beurre, 75 g de sucre glace, 75 g de farine, 75 g de blancs d'œufs, QS de colorant violet

TOPPING

Fourrage myrtilles BROVER, myrtilles fraîches

FÈVE EN PORCELAINE



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Myrtilles BROVER : Boîte 4/4

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe : Dans la cuve du batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler au carré et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

Beurre manié : Couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Etaler la pâte en rectangle à valeur de deux fois le carré de détrempe.

Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le premier tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour.

2. LE DÉCOR

Mettre le beurre en pommade. Incorporer le sucre glace puis la farine tamisée avec le colorant. Chablonner un moule décor adéquat. Cuire à 160°C pendant 10 min.

3. LE MONTAGE

Etaler le feuilletage de façon à obtenir 2 disques de 22 cm de diamètre et 4 mm d'épaisseur (dont un disque comme pour un vol au vent). Coller les disques ensemble avec un petit peu d'eau. Dorer l'anneau et le rayer. Disposer la crème d'amande à l'intérieur en y glissant une fève Arguydal.

4. LA CUISSON

Cuire à 170°C pendant 40 min. Après cuisson et complet refroidissement, disposer et lisser du fourrage myrtilles BROVER sur le dessus. Décorer harmonieusement avec la pâte à cigarette cuite dans le moule décor de votre choix et de quelques myrtilles fraîches.



Arguydal®

MAGIE DE L'ÉPIPHANIE



Extrait de la collection **Bagues royales**

Arguydal, une société du groupe Brousse, est un acteur majeur de la fève en porcelaine, avec son studio de design intégré qui crée des centaines de nouvelles références par an en catalogue et sur-mesure et travaille avec les licences et marques les plus prestigieuses.

www.arguydal.com



GALETTE SCEPTRE DES ROIS À L'ANANAS

ELLE BRILLE DE MILLE FEUX, NOTRE GALETTE MINI ANANAS À LA BELLE COULEUR GOLD !
TEL LE SCEPTRE D'UN FIER MONARQUE. QUOI DE MIEUX POUR FÊTER LES ROIS ? UNE FÈVE EN
FORME DE BAGUE ROYALE VIENT PARFAIRE CE MAGNIFIQUE TABLEAU.

POUR 6-8 PERSONNES

FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe : 200 g de farine type 55, 125 g de crème liquide à 30%, 20 g d'eau, 5 g de sel
Beurre manié : 300 g de beurre de Tourage, 125 g de farine type 55

CRÈME D'AMANDE COCO

100 g de beurre, 40 g de coco râpée torréfiée,
60 g de poudre d'amande, 2 œufs, 100 g de sucre,
QS de rhum et de poudre de vanille

INGRÉDIENTS MONTAGE

300 g de mini ananas BROVER

FÈVE EN PORCELAINE



x1



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini ananas BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe : Dans la cuve du batteur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler au carré et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

Beurre manié : Couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Etaler la pâte en rectangle à valeur de deux fois le carré de détrempe.

Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le premier tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour.

2. LE CRÈME D'AMANDE COCO

Blanchir le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs un à un puis ajouter la coco et la poudre d'amande. Enfin, incorporer le rhum et la poudre de vanille.

3. LE MONTAGE ET LA CUISSON

Etaler 2 bandes de feuilletage à la mesure du moule utilisé. Dans cette recette, le moule est rectangulaire. Foncer le feuilletage et le cuire à blanc à 170°C pendant 15 min, puis incorporer la crème d'amande coco. Finir la cuisson pendant 20 min supplémentaires. Après cuisson, déposer des rondelles de mini ananas sur le dessus de la bûche. Lustrer de reflet neutre et décorer de coco râpée et de poudre de vanille.



Arguydal®

MAGIE DE L'ÉPIPHANIE



Extrait de la collection **Ananas**

Arguydal, une société du groupe Brousse, est un acteur majeur de la fête en porcelaine, avec son studio de design intégré qui crée des centaines de nouvelles références par an en catalogue et sur-mesure et travaille avec les licences et marques les plus prestigieuses.

www.arguydal.com

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

S
I
G
N
A
T
U
R
E

TENDRES MINI-SAPINS CERISE PISTACHE

UNE FORÊT ENCHANTÉE QUI SE MANGE, COMME CHEZ HANSEL ET GRETTEL. MAIS ICI, POINT DE
SORCIÈRE, JUSTE DE DÉLICIEUX SAPINS SAUPOUDRÉS DE SUCRE GLACE, À DÉVORER.

POUR 8 PERSONNES

FINANCIER PISTACHE

132 g de sucre semoule, 75 g de farine, 1,2 g de baking powder, 24 g de poudre d'amande, 75 g de beurre, 12 g de miel BROVER, 12 g de pâte de pistache, 132 g de blancs d'œufs, QS de poudre de vanille

INGRÉDIENTS MONTAGE

Fourrage framboises BROVER

LA RECETTE

1. FINANCIER PISTACHE

Faire fondre le beurre avec le miel à 40°C. Ajouter la pâte de pistache. Tamiser ensemble la farine, la poudre de vanille et le baking powder. Mélanger le sucre semoule et les blancs d'œufs tempérés, la poudre d'amande et les poudres tamisées. Pour finir, ajouter le mélange beurre fondu-miel-pâte de pistache.

Débarrasser et réserver. Pocher dans des moules forme sapin. Cuire à 160°C pendant 20 min.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, lisser les mni sapins de fourrage framboises. Décorer d'éléments festifs, comme des flocons de neige.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture framboises purée 70% BROVER : Boîte 3/1

Miel de fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg, seau 5 kg



S
I
G
N
A
T
U
R
E

TRONÇONS CHOCOLATÉS FAÇON TABLETTES

CES TABLETTES TROMPE-L'ŒIL SAURONT RAVIR LES AMATEURS DE CHOCOLAT AVEC TROIS SAVEURS ET COULEURS DISTINCTES ET DES TOPPINGS FRUITÉS.

POUR 3 TABLETTES

Chocolat noir, chocolat au lait, chocolat blanc,
cranberries sèches BROVER, dés d'abricots
secs BROVER, dés de figues sèches BROVER

LA RECETTE

1. LE PRINCIPE

Sur le même principe que la réalisation de tablettes de chocolat classiques, créer une jolie composition en coulant trois types de chocolat dans un moule en forme de tronc d'arbre. Chaque chocolat est agrémenté d'un topping qui lui est propre, pour un rendu à la fois esthétique et gourmand.

2. LE MONTAGE

Tempérer les chocolats, les verser dans des moules trompe-l'œil. Disposer les fruits séchés comme tel : les cranberries sur le chocolat blanc, les abricots secs sur le chocolat au lait, les dés de figues sèches sur le chocolat noir.



**REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

Cranberries sèches BROVER : caisse 12,5 kg

Cubes d'abricots secs BROVER : caisse 12,5 kg

Cubes de figues sèches BROVER : caisse 12,5 kg



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



une marque



WWW.ATELIERBROVER.COM