

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Coulis rhubarbe

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
1000	gr.	Rhubarbe
250	gr.	Sucre
22	gr.	Gélatine

Poids de la recette : 1272gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Cuire la rhubarbe et le sucre, puis ajouter la gélatine et couler sur le crémeux.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Crèmeux mangue curry

Poids	Unité	Denrées
885	gr.	Jaune d'œufs
1135	gr.	Œufs
780	gr.	Sucre
3000	gr.	Purée mangue
30	gr.	Gélatine
1140	gr.	Beurre
15	gr.	Curry

Poids de la recette : 6970gr.

Temp. de cuisson : 85°C.

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire fondre la purée et ajouter les œufs. Cuir le tout à 85°C. puis ajouter la gélatine. Refroidir à 35°C. et ajouter le beurre*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Dacquoise amandes

Poids	Unité	Denrées
180	gr.	Blancs d'oeufs
60	gr.	Sucre
160	gr.	Sucre glace
160	gr.	Poudre d'amande blanche
40	gr.	farine

Poids de la recette : *600gr.*

Temp. de cuisson : *190°C*

Cuisson/min. : *env. 10min.*

Procédé :

- *Faire monter les blancs et le sucre en neige puis incorporer délicatement à la spatule le sucre glace, la poudre d'amande et la farine tamisée puis dresser et cuire.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Glaçage noir (chocolat)

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
480	gr.	Crème
480	gr.	Eau
720	gr.	Sucre
240	gr.	Poudre de cacao
30	gr.	Gélatine

Poids de la recette : 1950 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Faire cuire dans un cuivre la crème, le sucre et l'eau à 100°C puis ajouter la poudre de cacao et recuire à 99°C et faire réduire pendant 8 min. en remuant constamment. A la fin ajouter la gélatine.*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Mousse chocolat amer 70%

Poids	Unité	Denrées
1200	gr.	Jaune d'œufs
400	gr.	Eau
1500	gr.	Sucre
2750	gr.	Couverture 70%
4000	gr.	Crème fouettée

Poids de la recette : 9850 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Faire un sirop avec l'eau et le sucre, le cuir à 118°C. Mettre les jaunes à la batteuse en 2^{ème} puis ajouter le sirop. Fondre la couverture a 45-50°C. et faire monter la crème. Ensuite mélanger une partie de la pâte à bombe et un peu de crème avec la couverture puis ajouter le reste.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Nougatine au fruit sec

Poids	Unité	Denrées
500	gr.	Beurre
200	gr.	Glucose
600	gr.	Sucre
10	gr.	Pectine
200	gr.	Pistache torréfier
250	gr.	Amande torréfier
250	gr.	Noisette

Poids de la recette : 2010 gr

Temp. de cuisson : 170°C

Cuisson/min. : 8min. puis tourner et remettre env. 5min

Procédé :

- Faire fondre le beurre et le glucose, hacher les fruits secs, ajouter le sucre et la pectine lier, puis ajouter les fruits sec. Mettre sur silpat et cuir.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Crème marron

Poids	Unité	Denrées
350	gr.	Pâte de marron
25	gr.	Kirsch

Poids de la recette : 375gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Mélanger le tout.*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache fruits rouges

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
390	gr.	Purée fruits rouges
240	gr.	Pâte d'amandes 50%
390	gr.	Couverture blanche

Poids de la recette : 1020gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Chauffer la purée et la pâte d'amande, mixer et ajouter la couverture puis remixer.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache montée façon chantilly

Poids	Unité	Denrées
360	gr.	Crème ¹
44	gr.	Sucre inverti
44	gr.	Glucose
305	gr.	Couverture xocomeli
755	gr.	Crème ²

Poids de la recette : 1508gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Cuir la crème¹, le sucre inverti et le glucose puis verser sur la couverture. Mixer et ajouter la crème². réserver au frigo et monter avant utilisation.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Palet feuilletine

Poids	Unité	Denrées
90	gr.	Feuilletine
280	gr.	Masse pralinée 50%
60	gr.	Couverture lait
$\frac{3}{4}$	gr.	Zeste d'orange

Poids de la recette : 430 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Mélanger la couverture, les zestes et la masse pralinée puis ajouter la feuilletine. Abaisser et emporter les palets.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Coulis framboise - griotte

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
595	gr.	Purée framboise
595	gr.	Purée griotte
260	gr.	Sucre
20	gr.	Gélatine

Poids de la recette : 1470gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Faire fondre les purées et le sucre et ajouter la gélatine, mixer et couler dans les moules.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Macaron

Poids	Unité	Denrées
300	gr.	Poudre d'amande
300	gr.	Sucre glace
110	gr.	Blancs d'œuf
1	X	Colorant rouge
110	gr.	Blancs d'œuf
30	gr.	Sucre
300	gr.	Sucre
100	gr.	Eau

Poids de la recette : 1250

Temp. de cuisson : 140°C.

Cuisson/min. : env. 15min.

Procédé :

- *Mélanger les trois premiers ingrédients et le colorant.*

Cuire les 300gr. de sucre et l'eau à 110°C. et verser sur les blancs légèrement monter avec les 30 gr. de sucre. Monter jusqu'au refroidissement complet et ajouter au premier mélange. Dresser sur Silpat et laisser croûter 15 minutes puis cuire.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Mousse chocolat blanc à la rose

Poids	Unité	Denrées
250	gr.	Lait
50	gr.	Jaunes d'oeuf
25	gr.	Sucre
500	gr.	Couverture blanche
6	gr.	Gélatine
450	gr.	Crème fouettée
4		Goutte d'essence de rose

Poids de la recette : 1281gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Porter le lait à ébullition, puis ajouter le mélange jaune et sucre blanchi et cuire à 85°C. ajouter la gélatine. Puis faire une ganache avec la couverture. Ensuite mélanger la crème et ajouter l'essence de rose.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache curry

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
800	gr.	Crème
50	gr.	Sorbex poudre
50	gr.	Glucose
1000	gr.	Couverture vanille
2	gr.	Acide sorbique
20	gr.	Curry

Poids de la recette : 1922 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Cuir la crème, le sorbex et le glucose, puis ajouter la couverture, l'acide et le curry. Bien mélanger.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Pâte d'amande 50%

Poids	Unité	Denrées
800	gr.	Pâte d'amande
40	gr.	Beurre

Poids de la recette : 840gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Ramollir le beurre et l'incorpore à la pâte d'amande en la malaxant gentiment.*

Remarques :

- *L'abaisser entre deux feuilles de papier silicone.*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Pâte de gingembre

Poids	Unité	Denrées
580	gr.	Gingembre confit

Poids de la recette : 580gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Remarques :

- Congeler le palais à garnir avant d'ajouter la pâte car elle est dure à étaler.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache thé vert – menthe poivrée

Poids	Unité	Denrées
800	gr.	Crème
50	gr.	Sucre inverti
100	gr.	Thé vert
800	gr.	Couverture vanille
1	gr.	Acide sorbique

Poids de la recette : 1750gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Chauffer la crème à 28°C. et ajouter le thé. Laisser infuser 24h. au frigo. Passer au chinois puis cuire la crème et verser sur la couverture. Bien mélanger puis mixer et cadrer.

Remarques :

- Cadre 10mm.

Nom du candidat :

Roch Samuel

Caramel au beurre salé

Poids	Unité	Denrées
375	gr.	Sucre
40	gr.	Glucose
375	gr.	Crème
2	X	Gousse de vanille
100	gr.	Beurre salé

Poids de la recette : 890gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Chauffer la crème et infuser les gousses de vanille. Tiédir le glucose et ajouter le sucre en plusieurs fois pour obtenir un caramel clair, et décuire avec le beurre. Ajouter la crème (sans les gousse de vanille) puis cuir le tout à 118°C. ensuite couler en cadre de 4mm.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Praliné amande aux éclats de cacahuètes

Poids	Unité	Denrées
785	gr.	Masse pralinée amande 60%
160	gr.	Couverture lait
60	gr.	Beurre de cacao
250	gr.	cacahuètes

Poids de la recette : 1255

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Hacher finement les cacahuètes au robot et les ajouter à la masse pralinée. Mélanger la couverture et le beurre de cacao tempéré. Puis mélanger les deux mélanges.*

Remarques :

- *Broyer les cacahuètes assez fin sinon la guitare se casse.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Praliné noix à l'ancienne

Poids	Unité	Denrées
400	gr.	Noix de Pécan
135	gr.	Sucre
135	gr.	Sucre glace
1/4		Gousse de vanille

Poids de la recette : 670gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Faire un caramel à sec avec le sucre et la vanille grattée, et torréfier légèrement les noix au four 3 min. à 160°C. une fois froide les broyer légèrement au cutter. Ensuite ajouter le caramel et le sucre glace et faire tourner jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.*

Remarques :

- Stocker la masse à 16°C.*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Praliné noix à l'ancienne

Poids	Unité	Denrées
400	gr.	Masse praliné amande 60%
800	gr.	Masse noix de pécan
280	gr.	Couverture vanille
40	gr.	Beurre de cacao

Poids de la recette : 1520gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Mélanger la masse pralinée et la noix de pécan. Mélanger la couverture et le beurre de cacao. Puis mélanger les deux mélanges et cadrer.*

Remarques :

- *Cadre 10mm.*

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache orange xocomeli

Poids	Unité	Denrées
2500	gr.	Crème
500	gr.	Sorbex liquide
200	gr.	Glucose
2000	gr.	Couverture orange
1200	gr.	Couverture xocomeli
4	gr.	Acide sorbique

Poids de la recette : 6400 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Porter la crème, le sorbex et le glucose puis ajouter la couverture et l'acide. Bien mélanger.

Remarques :

- Laisser refroidir jusqu'à 29°C. avant de remplir les boules creuses.
- Boule vanille finir en pointe.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Massepain aux noix

Poids	Unité	Denrées
500	gr.	Sucre glace
100	gr.	Sucre inversé
100	gr.	Orangeat
100	gr.	Sorbex poudre
280	gr.	Poudre d'amande
240	gr.	Noix râpé
140	gr.	Sirop
60	gr.	cointreau

Poids de la recette : 1800gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- *Mélanger les poudres et ajouter le sirop et le cointreau. Broyer 2 fois très fin.*

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Trimoline cointreau

Poids	Unité	Denrées
200	gr.	Sucre inverti
50	gr.	cointreau

Poids de la recette : 250gr.

Temp. de cuisson : 30°C.

Cuisson/min. :

Procédé :

- Chauffer le sucre inverti à 30°C. maximum pour l'assouplir et ajouter le cointreau. Couler aussitôt.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Ganache cointreau

<i>Poids</i>	<i>Unité</i>	<i>Denrées</i>
340	gr.	Crème
390	gr.	Couverture 70%
60	gr.	Sucre inverti
60	gr.	Beurre
50	gr.	Cointreau

Poids de la recette : 900gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Chauffer la crème, le sucre inverti et faire fondre un peu la couverture. Ensuite mélanger la crème à la couverture. À 35°C. ajouter le beurre et mixer. À la fin ajouter le cointreau.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Massepain aux noix

Poids	Unité	Denrées
500	gr.	Sucre glace
100	gr.	Sucre inversé
100	gr.	Orangeat
100	gr.	Sorbex poudre
280	gr.	Poudre d'amande
240	gr.	Noix râpée
140	gr.	Sirop
60	gr.	cointreau

Poids de la recette : 1800gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. :

Procédé :

- Mélanger les poudres et ajouter le sirop et le cointreau. Broyer 2 fois très fin.

Recette finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs

Nom du candidat :

Roch Samuel

Pâte de fruit orange

Poids	Unité	Denrées
500	gr.	Abricots
100	gr.	Jus d'orange
60	gr.	Pâte mandarine
200	gr.	Pectine
600	gr.	Glucose
1000	gr.	Sucre
200	gr.	Sorbex poudre
40	gr.	Acide citrique

Poids de la recette : 2700 gr.

Temp. de cuisson :

Cuisson/min. : 2X1 min.

Procédé :

- *Cuire la purée et la pectine puis ajouter le sucre, le glucose et le sorbex et cuire. Ajouter la couleur puis l'acide citrique.*

Remarques :

- *Mettre le piston dans l'eau chaude pour que la gelée ne tire pas tout de suite devant. Travailler rapidement une fois que l'on a mis l'acide.*