



# Cahier de recettes

Finale romande et tessinoise des jeunes  
confiseurs

Virginie Oulevey  
26/09/2009

# Caramels à la menthe

---

225 g crème 35%

2 sachets de thé à la menthe

300 g sucre

35 g glucose

QS colorant vert

---

- ❖ *Peser la crème dans une casserole et mettre les sachets de thé.*
- ❖ *Laisser infuser 1 nuit au frigo.*
- ❖ *Ajouter le reste des ingrédients.*
- ❖ *Cuire à 117°C.*
- ❖ *Tabler, étaler sur un papier silicone à 8mm d'épaisseur.*
- ❖ *Marquer le dessus avec un rouleau cannelé.*
- ❖ *Couper des carrés de 2x2cm.*
- ❖ *Tremper en laissant le dessus dans la couverture noire.*

# Demi-lunes à l'orange

---

200 g sucre

65 g eau

200 g amandes blanches

200 g couverture noire

10 gouttes d'essence d'orange

---

- ❖ *Cuire l'eau et le sucre à 105°C*
- ❖ *Ajouter les amandes, faire caraméliser.*
- ❖ *Verser sur un papier silicone, laisser refroidir.*
- ❖ *Broyer en huile.*
- ❖ *Ajouter la couverture fondue et l'essence d'orange.*
- ❖ *Laisser refroidir au frigo.*
- ❖ *Broyer, étaler sur un papier silicone à 8mm d'épaisseur.*
- ❖ *Emporter des demi-lunes.*
- ❖ *Tremper dans la couverture noire*
- ❖ *Mettre le décor.*

# Gianduja aux pistaches

---

125 g amandes blanches

125 g pistaches

250 g sucre glace

5 g kirsch

325 g couverture blanche

---

- ❖ *Broyer les amandes, les pistaches et le sucre glace finement.*
- ❖ *Ajouter le kirsch.*
- ❖ *Ajouter la couverture tempérée, mélanger*
- ❖ *Broyer encore une fois, étaler, laisser durcir.*
- ❖ *Couper des losanges.*
- ❖ *Tremper dans la couverture noire.*
- ❖ *Mettre une demi-pistache comme décor.*

# Sahib

---

- 400 g    *noisettes rôties*
  - 300 g    *sucre glace*
  - 1        *bâton de vanille*
  - 250 g    *couverture lait fondue*
  - 50 g     *beurre de cacao fondu*
- 

- ❖ *Caraméliser les noisettes avec le sucre glace et la vanille.*
- ❖ *Étaler sur un papier silicone, laisser refroidir.*
- ❖ *Broyer en huile*
- ❖ *Ajouter la couverture et le beurre de cacao, laisser tirer.*
- ❖ *Broyer, étendre sur une plaque à 8mm d'épaisseur, laisser tirer.*
- ❖ *Emporter des cercles.*
- ❖ *Tremper dans la couverture lait.*
- ❖ *Faire un point en couverture noire dessus.*

## Praliné moulé au Cointreau

---

200 g crème 35%

20 g glucose

20 g sorbitol

200 g couverture lait

24 g Cointreau

40 g beurre

---

- ❖ *Cuire la crème, le glucose et le sorbitol.*
- ❖ *Ajouter à la couverture.*
- ❖ *Ajouter l'alcool.*
- ❖ *Ajouter le beurre.*
- ❖ *Laisser refroidir à 29°C.*
- ❖ *Remplir les pralinés moulés de couverture blanche.*
- ❖ *Laisser la ganache tirer.*
- ❖ *Refermer, mettre un moment au frigo.*
- ❖ *Démouler.*

## Spécialité à la noix de coco

---

### *Gianguja :*

250 g amandes blanches râpées

250 g noix de coco râpée

500 g sucre glace

40 g Malibu

700 g couverture blanche

- 
- ❖ *Broyer finement les fruits à coque avec le sucre glace.*
  - ❖ *Ajouter le Malibu.*
  - ❖ *Ajouter la couverture tempérée.*
  - ❖ *Étaler à 1cm d'épaisseur.*
  - ❖ *Couper des rectangles de 3x6cm.*

*Biscuit:*

- 500 g blanc d'œuf
- 700 g sucre
- 500 g amandes moulues
- 200 g noix de coco râpée
- 100 g beurre fondu
- 

- ❖ *Battre en neige les blancs avec une partie du sucre.*
  - ❖ *Incorporer les fruits à coque avec le reste du sucre aux blancs.*
  - ❖ *Ajouter le beurre.*
  - ❖ *Étendre à 5mm d'épaisseur sur un papier silicone.*
  - ❖ *Cuire à 180°C.*
  - ❖ *Pendant que c'est encore chaud, couper des rectangles de 3x6cm.*
- 
- *Coller le gianduja sur les biscuits avec un peu de couverture noire.*
  - ❖ *Tremper dans la couverture noire.*
  - ❖ *Striller le dessus avec la couverture blanche.*



## Mousse citron vert – mûre

---

*Mousse au citron vert :*

200 g jus de citron vert

50 g sucre

2 zestes de citron vert

12 g gélatine

150 g sucre

50 g eau

75 g blancs d'œuf

250 g crème fouettée

2 zestes de citron

- 
- ❖ *Chauffer le jus de citron, le sucre, les zestes et la gélatine.*
  - ❖ *Cuire le sucre et l'eau à 125°C.*
  - ❖ *En même temps, battre les blancs en neige.*
  - ❖ *Ajouter le sirop aux blancs.*

- ❖ *Ajouter les blancs au jus de citron, mélanger.*
- ❖ *Ajouter la crème, mélanger.*

*Mousse aux mûres :*

- 250 g *purée de mûres avec les grains*
  - 25 g *sucré*
  - 10 g *gélatine*
  - 150 g *sucré*
  - 50 g *eau*
  - 75 g *blancs d'œuf*
  - 250 g *crème fouettée*
- 

- ❖ *Chauffer la purée avec le sucre et la gélatine pour la fondre.*
- ❖ *Cuire l'eau et le sucre à 125°C.*
- ❖ *En même temps, battre les blancs en neige.*
- ❖ *Ajouter le sirop aux blancs.*
- ❖ *Ajouter les blancs à la purée.*
- ❖ *Ajouter la crème*

*Biscuit aux amandes :*

500 g œufs

350 g sucre

sel

50 g beurre fondu

300 g amandes râpées

150 g farine fleur

- 
- ❖ *Chauffer les œufs et le sucre à 40°C.*
  - ❖ *Mousser.*
  - ❖ *Ajouter la moitié des amandes et de la farine, mélanger.*
  - ❖ *Ajouter le beurre fondu.*
  - ❖ *Ajouter le reste des amandes et farine, mélanger délicatement.*
  - ❖ *Étaler sur des papiers silicone.*
  - ❖ *Cuire à 220°C.*

- *Mettre un biscuit au fond du moule.*
- ❖ *Mettre une roulade imprimée autour.*
- ❖ *Mettre la mousse mûres au fond jusqu'au milieu.*
- ❖ *Mettre un biscuit.*
- ❖ *Remplir jusqu'en haut avec la mousse citron vert.*
- ❖ *Lisser le dessus, mettre un moment au congélateur.*
- ❖ *Mettre de la gelée miroir colorée en vert dessus.*
- ❖ *Démouler, décorer.*

## Mignardise passion – orange

---

50 g jus fruit de la passion sucrée à 10%

50 g jus d'orange sucré à 10%

3 g gélatine

40 g sucre

160 g crème fouettée

- 
- ❖ *Chauffer les jus avec la gélatine et le sucre.*
  - ❖ *Ajouter la crème.*
  - ❖ *Remplir des demi-sphères, mettre un moment au congélateur.*
  - ❖ *Démouler mettre sur un cercle cannelé en couverture noire.*
  - ❖ *Décorer.*

# Mignardise aux fraises

---

*Fond :*

250 g    *beurre*

150 g    *sucré glace*

1    *p sel*

1    *p écorce de citron*

100 g    *œufs*

500 g    *farine fleur*

- 
- ❖ *Mousser le beurre et le sucre glace.*
  - ❖ *Ajouter les œufs.*
  - ❖ *Ajouter la farine, mélanger.*
  - ❖ *Mettre un moment au frigo.*
  - ❖ *Abaisser à 2, foncer les moules.*
  - ❖ *Cuire à 200°C.*
  - ❖ *Démouler, laisser refroidir.*
  - ❖ *Chemiser le fond avec de la couverture blanche tempérée.*

*Crème bavaroise aux fraises :*

100 g purée fraises

200 g lait

180 g sucre

125 g jaune d'œuf

10 g gélatine

125 g purée fraises

100 g crème

QS colorant rouge

---

- ❖ *Cuire la purée, le lait et le sucre.*
- ❖ *Ajouter les jaunes, chauffer à 85°C*
- ❖ *Passer, ajouter à la crème.*
- ❖ *Ajouter la gélatine.*
- ❖ *Mixer, mettre un moment au congélateur.*
- ❖ *Battre.*
- ❖ *Dresser dans les fonds avec une douille étoilée de 8mm.*
- ❖ *Décorer.*