

«Griottine»

Streusel Chocolat :

220 gr	Beurre salé
220 gr	Cassonade
220 gr	Poudre d'amandes
220 gr	Farine

Mélanger les ingrédients dans l'ordre

Passer la pâte obtenue dans un grand tamis.

Cuire la pâte, laisser refroidir et mélanger avec la couverture tempérée

Ganache kirsch :

125 gr	Crème
100 gr	Lait condensé
25 gr	Sorbex
300 gr	Couverture foncé
300 gr	Chocolat ménage
50 gr	kirsch

Cuire la crème, le lait condensés et le sorbex.

Ajouter le chocolat et mélanger
Ajouter le kirsch et laisser reposer.

Crème Bavaroise :

500 gr	Lait
75 gr	Sucre
2 bâtons	Vanille
100 gr	Jaunes
75 gr	Sucre
30 gr	Fécule
5 feuilles	Gélatine
300 gr	Crème 35%

Cuire le lait, le sucre et les bâtons de vanille

Mélanger les jaunes, le sucre et la fécule, ajouter et cuire à la rose (84°C)

Ajouter la gélatine détrempée et passer le tout à la passoire.

Laisser refroidir et ajouter la crème fraîche battue.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

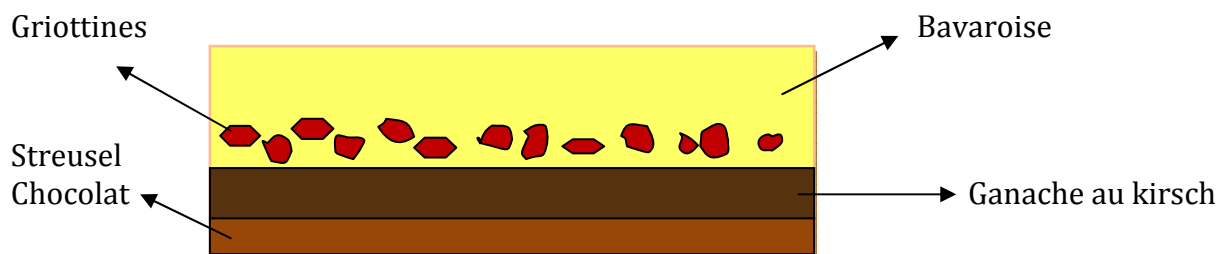
Glaçage feuillantine

100 gr	Masse à glacer noire
500 gr	Magnifier
500 gr	Miroir chocolat
12 feuilles	Gélatine
200 gr	caor

Mélanger la masse à glacer, le magnifier et le miroir chocolat.

Fondre la gélatine détrempée avec un peu de caor et ajouter le au reste.

Mélanger le tout.



« Spécialité Chocolat »

Fond Bruxelloise :

500 gr	Sucre Glace
1000 gr	Beurre
150 gr (3)	Œufs
1500 gr	Farine
	Sel

Mélanger le beurre et le sucre glace dans le pétrin.

Ajouter les œufs un à un.

Ajouter la farine et le sel et mélanger

Morgane Brülhart

Canton Fribourg

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Ganache Moutarde Benichon :

230 gr	Crème
50 gr	Beurre cacao
600 gr	Couverture blanche
60 gr	Beurre pommade
400 gr	Moutarde Benichon

Cuire la crème

Verser la crème sur le beurre cacao, la couverture blanche et le beurre, mélanger le tout.

Ajouter la moutarde Bénichon à la fin.

Croquet :

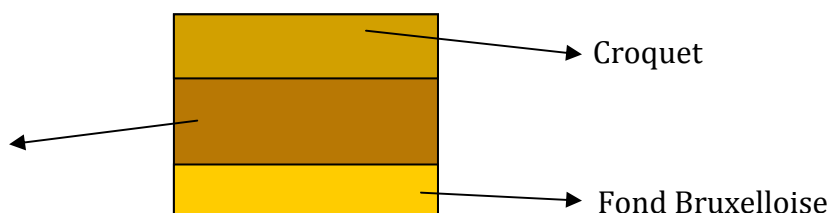
500 gr	Sucre
400 gr	Beurre
	Sucre vanillé
250 gr (10)	Jaunes d'œufs
150 gr (3)	Œufs
100 gr	Crème
8 gr	Carbonate
1200 gr	Farine
5 gr	Poudre à lever

Mélanger le sucre, le beurre et le sucre vanillé

Ajouter les jaunes d'œufs et les œufs un à un

Ajouter le solde des ingrédients et mélanger légèrement

Ganache
Moutarde
de Bénichon



Morgane Brülhart
Canton Fribourg

« Praliné »

Violette

300 gr	Crème
300 gr	Miel
1200 gr	Couverture lait
	Acide sorbique

Cuire la crème

Ajouter le miel et laisser fondre

Verser la couverture et mélanger
Ajouter l'acide sorbique**Orange**

30 gr	Zeste orange
100 gr	Jus d'orange
180 gr	Sucre
250 gr (10)	Jaunes d'œufs
500 gr	Sucre glace
360 gr	Crème
200 gr	Beurre Floralp
1800 gr	Couverture lait
	Acide sorbique

Mélanger les zestes, le jus d'orange et le sucre
et laisser macérer.Mousser légèrement les jaunes d'œufs et le
sucre glace.Cuire la crème et le beurre, mélanger le tout et
cuire à 96°C.

Ajouter la couverture et l'acide sorbique

Recouvrir le tout d'une fine couche de
Grand-Marnier.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Créole

500 gr	Crème
1000 gr	Couverture Maracaïbo créole
	Acide sorbique

Cuire la crème

Ajouter la couverture, la couverture et
l'acide sorbique

Truffes Moutarde de Bénichon

230 gr	Crème
35 gr	Beurre cacao
400 gr	Couverture blanche
60 gr	Beurre
350 gr	Moutarde Bénichon

Cuire la crème

Verser la crème sur le beurre cacao, la
couverture blanche et le beurre, mélanger le
tout.

Ajouter la moutarde Bénichon à la fin

Caramel Framboise

275 gr	Sucre
485 gr	Purée Framboise
180 gr	Glucose
20 gr	Couverture lait
115 gr	Beurre

Caraméliser légèrement le sucre.

Chauffer la purée de framboise et le glucose et
Déglacer le sucre avec la purée
Cuire à 104 °C.

Laisser refroidir à 32°C et ajouter la couverture
le beurre et mixer.

Morgane Brülhart

Canton Fribourg

« Mignardises »

Long noisette Praliné

Dacquoise noisette :

300 gr	Blancs d'œufs
120 gr	Sucre
180 gr	Sucre glace
120 gr	Poudre d'amandes
110 gr	Poudre de noisettes
55 gr	Farine

Battre les blancs d'œufs et le sucre.

Tamiser le sucre glace, la poudre d'amandes, les noisettes et la farine.
Ajouter le délicatement aux blancs battu.

Couler sur une plaque et cuire à 190 °C

Caramel :

160 gr	Sucre
160 gr	Crème
60 gr	Beurre salé
60 gr	Beurre pommade

Caraméliser le sucre.

Ajouter le beurre pommade et le beurre salé.

Ajouter la crème chauffé et cuire jusqu'à 109°C.

Couler en cadre.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Mousseline praliné noisette :

Crème Vanille

1000 gr	Lait
200 gr	Sucre
50 gr	Jaunes d'œufs
150 gr	Poudre crème vanille
3 feuilles	Gélatine

Cuire le 2/3 du lait et le sucre.

Mélanger la poudre de crème vanille, les jaunes d'œufs et le solde du lait.

Une fois le lait cuit, ajouter le mélange et cuire.

Ajouter la gélatine détrempée auparavant.

500 gr	Crème Vanille
25 gr	Pâte noisette
25 gr	Masse pralinée
130 gr	Beurre pommade

Mélanger la crème vanille.

Ajouter la pâte noisette, la masse pralinée et le beurre pommade.

Mousser le tout.

Morgane Brülhart

Canton Fribourg

Bateaux au Framboise

Fond Bruxelloise :

500 gr	Sucre Glace
1000 gr	Beurre
150 gr (3)	Œufs
1500 gr	Farine
	Sel

Mélanger le beurre et le sucre glace.

Ajouter les œufs un à un.

Ajouter la farine et le sel.
Mélanger légèrement

Crème diplomate au Framboise :

100 gr	Purée framboise
200 gr	Crème vanille
400 gr	Crème fraîche battue

Mélanger la purée framboise et la crème vanille.

Ajouter délicatement la crème fraîche battue.