

Championnat romand/tessinois

Recette	Truffe paprika			Classification	
Entreprise		Date	01.09.2010	Groupe d'article	praline
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
600		Crème			
100		Glucose			X
100		Sucre inverti			
30		Paprika en poudre			
3		Acide sorbique			
300		Couverture trinidad			
472		Couverture vanille			
120		Beurre			
1675	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C			Cuisson / min.		
Processus de fabrication / Description					
Cuire la crème, le glucose, le sucre inverti et le paprika ensemble.					
Préparer les couvertures dans une bassine et le beurre à part.					
Verser l'appareil chaud sur les couvertures et bien mélanger.					
A la fin rajouter le beurre laissé refroidir et remplir les boules creuses					
Finition les rouler dans le sucre.					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Praliner passion			Classification	
Entreprise		Date	04.09.2010	Groupe d'article	praline
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
40		sucre	Mélanger à sec		X
17		Pectine			
185		Pulpe passion	Ajouter et cuire		
125		Eau			X
20		Sucre			
280		Sucre			
145		Glucose	Ajouter et cuire à 85°R		X
812	Poids de la recette de base	Poids de la pc.		Observations:	
	% perte	Nombre de pc.			
	Poids final de la recette	Poids final			
Temp. de cuis. °C		Cuisson / min.			
Processus de fabrication / Description					
Mélanger à sec le sucre et la pectine					
Ajouter la pulpe, le sucre et l'eau					
Cuire jusqu'à ébullition					
Ajouter le sucre et le glucose					
Cuire à 85°R					
Couler entre des barres					
Mettre au frigo					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Ganache pour les pralines passion			Classification	
Entreprise		Date	04.09.2010	Groupe d'article	praliner
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
200		crème			
200		Pulpe passion			
60		Glucose			X
40		Sucre inverti			
360		Couverture vanille			
360		Couverture trinidad			
1220	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C		Cuisson / min.			
Processus de fabrication / Description					
Cuire la crème fraîche la pulpe le glucose et le sucre inverti jusqu'à ébullition					
Mélanger les deux couvertures					
Ajouter la crème et bien mélanger au fouet.					
Couler entre des barres sure la pâte de fruit passion.					
Mettre au frigo.					
Couper a dimension voulu.					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Praliné au thé			Classification	
Entreprise		Date	04.09.2010	Groupe d'article	praliner
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
250		Crème fraiche			
250		Lait			X
20		De thé			
1000		Couverture vanille			
100		Beurre tiède			
1620	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C			Cuisson / min.		
Processus de fabrication / Description					
Cuire la crème le lait et le thé jusqu'à ébullition, laisser infuser le thé pendant 3 heures,					
Puis passer la masse au tamis, et cuire une fois encore.					
Verser sucre la couverture vanille et bien mélanger,					
Ajouter le beurre tiède mélanger et laisser la masse refroidir.					
Couler entre les barres et laisser la masse refroidir.					
Découper des rondes à la taille désiré.					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Spécialité à la feuilletine genevoise			Classification	
Entreprise		Date	05.09.2010	Groupe d'article	masse
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
625		Masse praline 1:1			
225		Couverture lait fondue			
225		Couverture vanille fondue			
125		Beurre malléable			
110		Feuilletine			
1310	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C			Cuisson / min.		
Processus de fabrication / Description					
Mélanger un part un les ingrédients jusqu'à obtenir une masse lisse,					
mettre au froid pendant 30 min, puis la mélanger en deuxième vitesse pour mousser la masse					
Et qu'elle devienne légère.					
Ajouter et mélanger à la main la feuilletine					
La dresser dans des coques au choix					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Praline a la griotte et au kirch			Classification	
Entreprise		Date	09.09.2010	Groupe d'article	praliner
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
250		Crème fraîche			X
1		Acide sorbique			
105		Couverture lait			
110		Couverture vanille			
100		Couverture de trinidad			
100		Kirch			
666	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C		Cuisson / min.			
Processus de fabrication / Description					
Cuire la crème fraîche et l'acide sorbique jusqu'à ébullition					
Mélanger les trois couvertures					
Ajouter la crème et bien mélanger					
Laisser refroidir à 25°C					
remplir les coques puis mettre la moitié d une griotte.					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Crème au beurre kirch			Classification	
Entreprise		Date	17.09.2010	Groupe d'article	crème
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
2'600		Eau			
3'000		Sucre	Cuire avec l'eau		
400		Poudre vanille à chaud			
400		Eau	Mélanger avec la poudre vanille		
	14	Œufs			
2'000		Cremona			
4'000		Beurre			
		kirch			
12400	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C		Cuisson / min.			
Processus de fabrication / Description					
Cuire le sucre et l'eau jusqu'à ébullition.					
Mélanger la poudre vanille à chaud et l'eau.					
Verser une partie de l'eau bouillante dans le mélange eau/poudre vanille, brasser et verser de nouveau dans l'eau bouillante.					
Bien mélanger et cuire encore une fois le tout (jusqu'à ébullition).					
Battre les œufs jusqu'à blanchissement.					
Verser le mélange dans les œufs.					
Ajouter la Cremona et battre.					
Rajouter le beurre et le battre jusqu'à obtenir une masse lisse.					
Légende: X = défini comme CCP					

Championnat romand/tessinois

Recette	Crème bavaoise pistache			Classification	
Entreprise		Date	18.09.2010	Groupe d'article	crème
Poids		Matières premières			CCP
Gramme	Pc.	Matières semi-fabriquées	Indications		
1'000		Lait			
150		Sucre	Cuire		
	1	Bâton vanille			
200		Jeune d'œufs			
30		Fécule ou poudre pour crème	Battre légèrement		
100		Sucre			
10-30		Gélatine ramollie			
90		Pistache			
500-1000		Crème fraîche			
2310	Poids de la recette de base		Poids de la pc.	Observations:	
		% perte	Nombre de pc.		
	Poids final de la recette		Poids final		
Temp. de cuis. °C		Cuisson / min.			
Processus de fabrication / Description					
Cuire le lait jusqu'à ébullition					
Verser le lait bouillant sur les jaunes d'œufs					
Mélanger et remettre sur le feu,					
Chauffer jusqu'à la rose (82°C)					
Mettre immédiatement la crème au frigo (jusqu'à ce qu'elle soit froide)					
Ramollir la gélatine, puis bien la presser et la dissoudre sur le feu avec la pistache					
Mélanger avec la crème					
Incorporer la crème fraîche battue					
Cuire le lait jusqu'à ébullition					

Championnat romand/tessinois