

*Finale romande et tessinoise des jeunes
confiseurs 2010*



Raynaud Naomi



Déclaration

250gr Crème
20gr Sucre inverti
20gr Café instantané
2 Espresso
250gr Couverture 74%

Faire bouillir la crème et le sucre inverti
Ajouter le café et les espressos
Verser sur la couverture. créer une émulsion

140gr Crème
350gr Couverture blanche
100gr Whisky

Faire bouillir la crème
Verser sur la couverture, créer une émulsion
Ajouter le whisky

Le Découpage

300gr Pulpe de framboise
80gr Sucre inverti
600gr Couverture Jivara lactée
100gr Beurre
30gr Alcool de framboise

Faire bouillir la pulpe et le sucre inverti
Verser sur la couverture, créer une émulsion
Ajouter le beurre lorsque la ganache est à 40° C
Ajouter l'alcool de framboise



Sucette craquante

200gr Pétales de maïs soufflés

200gr Couverture lait

230gr Praliné

***Concasser les pétales de maïs soufflés
Ajouter la couverture tempérée et la masse pralinée***

Le Pâquier

500gr Amandes

500gr Pistache

1000gr Sucre

Q.S. Arôme pistache

***Hacher grossièrement les amandes et les pistache
Dessécher avec le sucre et laisser refroidir
Broyer et rajouter du sirop jusqu'à la consistance désirée***

1000gr Noisette

1000gr Sucre glace

1000gr Couverture lait

***Broyer les noisettes et le sucre glace jusqu'à ce que ça huile
Ajouter la couverture tempérée***



Parfum d'enfance

100gr Carambar

100gr Crème

30gr Beurre

Faire fondre les carambar dans la crème

Ajouter le beurre quand la crème et les carambar sont à 40°C

Tasse moccacino

320gr Masse praliné

190gr Couverture lait

190gr Croquentine

Faire fondre la couverture, ajouter la masse praliné

Ajouter la croquentine

1000gr Crème

600gr Couverture 62%

300gr Couverture lait

Q.S. Café instantané

Faire bouillir la crème

Verser sur la couverture, créer une émulsion

300gr Crème

450gr Couverture blanche

150gr Beurre

Faire bouillir la crème

Verser sur la couverture, créer une émulsion

Faire refroidir ajouter le beurre et faire mousser



Ta-tin

Biscuit croustillant :

160gr Jaune d'œufs
320gr Sucre
320gr Beurre
450gr Farine
30gr Poudre à lever

Mousser les jaunes et le sucre
Ajouter le beurre et faire mousser
Ajouter la farine et la poudre à lever

Pommes caramélisée :

Peler et couper en quartier les pommes
Faire caraméliser du sucre à sec incorporer les pommes avec un peu
de beurre
Faire revenir les pommes
Mettre au four jusqu'au compotage et mouler dans des moules
dès la sortie du four

Bavaroise à la vanille :

7 Feuilles de gélatine
500gr Lait
1 Gousse de vanille
7 Jaunes d'œufs
200gr Sucre
500gr Crème fouettée

Faire une crème anglaise
Ajouter les feuilles de gélatine
Faire refroidir immédiatement
Monter la crème et mélanger à la crème anglaise



Coque-Tell

Crème citron et kalamansi :

43gr Jus de citron
21gr Juse de kalamansi
275gr Sucre
3 Oeufs
1 Feuille de gélatine
140gr Beurre

Faire bouillir les jus ainsi que le sucre

Ajouter les œufs et cuire jusqu'au premier signe d'ébullition

Passer au tamis

Ajouter la gélatine

Ajouter le beurre à une température de 40° C

Biscuit nature citronné :

10 Blancs d'œufs
250gr Sucre
10 Jaune d'œuf
250gr Farine

Monter les blancs en incorporant petit à petit le sucre

Ajouter les jaunes et la farine délicatement

Imbibé de sirop citron et citron vert

Mousse framboise :

250gr Pulpe de framboise
90gr Sucre glace
4 Feuilles de gélatine
250gr Crème

Chauffer la pulpe, le sucre glace et la gélatine

jusqu'à ce que celle-ci soit dissoute

Monter la crème et mélanger à la pulpe délicatement



Le Vanil Noir

Biscuit cuillère au cacao :

10 Blancs d'oeufs
250gr Sucre
10 Jaunes d'oeufs
220gr Farine
30gr Cacao

Monter les blancs en incorporant petit à petit le sucre
Ajouter les jaunes, la farine et le cacao délicatement

Sirop au miel :

200gr Miel
300gr Eau

Porter à ébullition
Imbiber les biscuits

Chantilly au miel du Pays-d'Enchant :

300gr Crème
50gr Miel

Monter la crème et le miel ensemble



Parfait au chocolat 62% pures origines Ghana :

100gr Sucre

30gr Eau

140gr Jaunes d'œufs

360gr Couverture 62% pures origines Ghana

700gr Crème

Faire fondre la couverture

Cuire le sucre et l'eau à 121° C

Verser sur les jaunes d'œufs montés

Monter la crème et verser sur la couverture

Incorporer les jaunes et le sucre montés

Glaçage cacao :

120gr Eau

170gr Sucre

100gr Crème

60gr Cacao en poudre

12gr Gélatine

Porter tout à ébullition sauf la gélatine

Ajouter la gélatine lorsque le glaçage est à 70° C



Le Vanil Noir

Cette montagne marque la frontière du Pays-d'Enhaut et du canton de Fribourg. Avec ses 2389 mètres, il est le plus haut sommet de la chaîne des Vanils.

C'est au pied de cette montagne que j'ai passé tous mes étés car notre chalet d'alpage se trouve dans cette région.

Cet entremet est composé d'un parfait au chocolat pure origine Ghana, d'une crème légère au miel du Pays-d'Enhaut et de Griottines, sur un biscuit cuillère cacao.

J'ai choisi le miel comme produit du Pays-d'Enhaut car il se marie très bien avec le goût prononcé du chocolat pure origine ghana.

Les Griottines amènent une touche fuitée à se mélange amère et sucré.

Le décor de cet entremet rappelle l'art du découpage du Pays-d'Enhaut.

Qu'il est beau mon canton, qu'il est beau mon Pays-d'Enhaut