

Coucouros romand 2011



Giani Joana
Neuchâtel

Ingrédients

Ganache

1100 gr masse pavé claire
100 gr couverture lait

Nougat

100 gr glucose
320 gr sucre anglais
150 gr crème
350 gr noix râpées

Praliné Engadine

1 Nougat

Fondre le sucre et le glucose
Mettre les noix râpées et la crème chaude dessus, mélanger
Faire un nougat petit boulé
Laisser refroidir, étendre sur du papier silicone entre les barres 1/2.

2 Ganache

Mélanger la masse pavée claire
avec la couverture lait et laisser tirer.

3 Finition

Humecter au moyen d'une serviette en papier
pour faire le fond en couverture lait
et aussi pour étendre la masse
entre les barres 2-3-4
couper 2/2.5 cm



Ingrédients

Ganache

750 gr crème
25 gr sorbex
1300 gr couverture foncée

Pâte de fruit

770 gr purée de cassis
200 gr purée de pomme
150 gr sucre

45 gr pectine jaune
730 gr sucre
250 gr glucose
20 gr acide citrique

Truffe Cassis

1 Ganache

Cuire la crème, le sorbex.
Mélanger la couverture foncée.
Verser le tout dans un bac.

2 Pâte de fruit

Mélanger la purée de cassis avec la purée de pomme
dans une bassine en cuivre.
Ajouter la pectine et le sucre, mélanger à sec.
Une fois le tout fondu ajouter le reste de sucre et le glucose
et cuire le tout à 104°C.
Ajouter l'acide citrique.
Couler le tout entre des barres de 30/60 cm
posées sur un papier silicone.
Laisser refroidir.

3 Finition

Etendre la moitié de la ganache entre les barres 1/2/4 sur la gelée,
puis l'autre moitié de l'autre côté sur les barres 1/2/3/4.
Faire 2 fonds,
puis couper avec la guitare moyenne,
puis au petit couteau chaud, tous les 2,5cm.



Ingrédients

750 gr purée de passion
180 gr beurre
45 gr sorbex

1000 gr criollo
800 gr couverture lait

150 gr crème

Truffe Passion

1

Truffe passion

Cuire la purée, le beurre et le sorbex,
mélanger à la criollo,
bien faire fondre
et ajouter la couverture lait
et la crème cuite.

Verser le tout dans un bac.

Laisser refroidir
puis dresser des demi-boules de 9 gr
sur des petits fonds en couverture foncé
au moyen d'une douille de 13 mm



Ingrédients

Ganache

600 gr crème
10 gr sorbex
10 gr glucose
500 gr criollo
700 gr couverture lait
130 gr pinot noir

Caramel

40 gr glucose
370 gr sucre anglais
300 gr crème
100 gr pinot noir

Truffe Marc de Pinot noir

1 Ganache

Cuire la crème, le glucose et le sorbex,
Mélanger à la criollo,
Bien faire fondre et ajouter la couverture lait
et ajouter le marc de pinot.
Verser le tout dans un bac.

2 Caramel

Fondre le sucre et le glucose.
Ajouter la crème.
Laisser refroidir et
ajouter le marc de pinot pour ajuster la consistance.

3 Finition

Mouler les moules en couverture lait,
mettre une couche de ganache
puis un de caramel
et fermer avec le reste de ganache
Fermer avec un fond lait.



Ingrédients

500 gr crème
20 gr sorbex
50 gr espresso
2 c-c nescafé
500 gr couverture foncée
300 gr couverture lait
100 gr beurre

Truffe Café

1

Ganache

Cuire la crème le sorbex et l'espresso.
Ajouter le café soluble
et le beurre.

Mélanger et ajouter les couvertures.

Cadrer,
étaler à 1,5 cm

Faire 2 fonds

Couper des carrés de 2 cm sur 2 cm



Ingrédients

Biscuit Joconde pistache

170 gr pâte de pistache

115 gr sucre

90 gr blanc œufs

140 gr jaune d'œufs

140 gr farine

315 gr blanc œufs

110 gr sucre

Pistaches concassées

Mousse pistache

450 gr lait

½ gousse de vanille

75 gr sucre

100 gr jaune d'œufs

75 gr sucre

55 gr poudre de crème
vanille

250 gr beurre

70 gr pâte de pistache

Mousse framboise

450 gr lait

½ gousse de vanille

75 gr sucre

100 gr jaune d'œufs

75 gr sucre

55 gr poudre de crème
vanille

250 gr beurre

70 gr alcool de framboise

Plaquette de chocolat

Plaquette de chocolat noir,
coupé en triangle de 4cm
sur 7cm.

Triangle pistache, framboise

1

Biscuit Joconde pistache

Blanchir la pâte de pistache avec le sucre et les blancs d'œufs.

Battre en neige les blancs d'œufs avec le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs petit à petit.

Ajouter la farine petit à petit.

Ajouter au mélangeur les blanc d'œufs battu, mélanger délicatement.

Verser le tout sur un papier cuisson silicone
et étaler avec l'appareil à roulade.

Cuire à 200°C environ 20min tirage ouvert.

2

Mousse pistache

Chauffer le lait, la gousse de vanille et le sucre.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre de crème vanille,

verser 1/3 du mélange de lait

et cuire avec le tout en mélangeant sans arrêt.

Ajouter le beurre et bien mélanger.

Laisser le tout refroidir.

Une fois froide, moussé en ajoutant la pâte pistache.

3

Mousse framboise

Chauffer le lait, la gousse de vanille et le sucre.

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre de crème vanille,

verser 1/3 du mélange de lait

et cuire avec le tout en mélangeant sans arrêt.

Ajouter le beurre et bien mélanger.

Laisser le tout refroidir.

Une fois froide, moussé en ajoutant l'alcool de framboise.

4

Montage

Couper des bandes de biscuit de 7cm de large.

Mettre une couche de mousse framboise sur les bandes de biscuit, couper

en triangle de 4cm. Déposer une plaquette de chocolat. Dresser la

mousse pistache d'un côté et la mousse framboise de l'autre

redéposé une plaquette de chocolat.

Décorer avec un rosasse de crème pistache

et déposer un framboise.



Ingrédients

Insert à la poire

125 gr poire au sirop
400 gr crème

140 gr jaune d'œuf
100 gr sucre
2 gr cannelle

Mousse chocolat

65 ml eau
65 gr sucre

90 gr jaune d'œuf

200 gr couverture vanille
500 gr crème battue

Biscuit spéculos

350 gr farine
250 gr cassonade (sucre
brun)
250 gr beurre
1 c à c cannelle
1 c à c mélange épice
(clous girofle,
gingembre,
muscade, anis)
1 œuf
5 gr poudre à lever
5 gr sel

Décor

Carré de couverture
Tranche de poire au sirop
Décor en chocolat

Spécialité au chocolat

1 Insert à la poire

Cuire la crème avec les poires au sirop et mixer.
Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et la cannelle bien mélanger
et verser dans les silicones.
Congeler le tout.

2 Mousse chocolat

Faire un sirop avec l'eau et le sucre.
Ajouter les jaunes d'œufs et cuire le tout à 80°C.
Mélanger la crème battue avec la couverture vanille fondue,
puis mélanger au reste.

3 Biscuit spéculos

Fraser la farine avec le beurre,
ajouter la cassonade mélanger avec l'œuf,
puis ajouter tout le reste et bien mélanger.
Abaisser à 2,5mm et découper à la taille voulue.

4 Montage.

Mettre une couche de mousse chocolat
dans les moules en silicone prévue à cette effet.
Mettre l'insert à la poire et refermer avec la mousse au chocolat.
Recongeler le tout.
Une fois congeler déposer sur les biscuits
et gicler avec une sauce chocolat

5 Décoration

Déposer la plaquette de chocolat
et sur le dessus déposer une tranche de poire
et le décor en chocolat.
Filler le côté.



Ingrédients

Biscuit roulade

300 gr masse amande
150 gr œufs
80 gr jaune d'œufs

300 gr blanc d'œufs
120 gr sucre

120 gr farine

Crème Cointreau

200 gr sucre
20 gr pectine
200 gr jus d'orange
2 zestes de citron frais
120 gr jaune d'œufs

450 gr beurre
30 gr pâte d'orange

40 gr Cointreau

Sirop Cointreau

200 gr sirop
50 gr Cointreau

Géliflier de pêche

150 gr purée de pêche
2 feuilles de gélatine
20 gr sucre

Décor

Fleurs en géliflier de
pêche

Mignardise Cointreau

1 Biscuit roulade

Mélanger la masse amande, les œufs et les jaunes d'œufs.
Battre les blancs d'œufs et le sucre en neige.
Mélanger 1/3 des blancs d'œufs dans le 1^{er} mélange, ajouter la farine tamisé puis le reste des blanc d'œufs.
Entendre la roulade à 3 mm et sous poudrer de grains de nougat avec cuisson.
Cuir 8-10min à 230-240°C

2 Crème Cointreau

Mélanger à sec la pectine et le sucre.
Cuire le sucre, le jus d'orange, le zeste de citron et les jaunes d'œufs
Ajouter le beurre et mélanger.
Ajouter le Cointreau.
Refroidir au frigo
Mousser avant utilisation.

3 Géliflier de pêche

Cuire le sucre et la purée de pêche,
ajouter la gélatine et bien mélanger.
Couler dans les formes en silicone et congeler.

4 Montage.

Mettre une couche de biscuit dans un moule à roulade,
mettre une couche de crème Cointreau
puis le géliflier de fruit recouvrir avec la crème Cointreau
puis fermer avec une couche de biscuit.

5 Décoration

Gicler au beurre de cacao coloré en orange.
Déposer la fleur de géliflier de pêche et filer.



Entremets et pâtisseries passion, cassis et spéculos

Ingrédients

Mousse passion

500 gr de purée passion
150 gr de sucre
7 feuilles de gélatine
500 gr crème

Mousse cassis

400 gr purée cassis
150 gr de sucre
7 feuilles de gélatine
600 gr crème

Biscuit roulade

400 œufs
200 sucre

100 farine
100 fécule

Pâte à cigarette chocolat

300 gr beurre
200 gr sucre glace

120 gr blanc œufs
100 gr farine
30 gr poudre de cacao

Biscuit spéculos

350 gr farine
250 gr cassonade (sucre brun)
250 gr beurre
1 c à c cannelle
1 c à c mélange épice (clous
girofle, gingembre,
muscade, anis)

1 œuf
5 gr poudre à lever
5 gr sel

1 Mousse passion

Chauffer la purée de fruit avec la gélatine,
ajouter la crème battue avec le sucre bien mélangé.

2 Mousse cassis

Chauffer la purée de fruit avec la gélatine,
ajouter la crème battue avec le sucre bien mélanger.

3 Biscuit roulade

Battre les œufs et le sucre,
chauffer sur le feu et finir de les mousser à la machine
Tamiser et mélanger la farine et la fécule.
Ajouter petit à petit la farine et la fécule au sucre et aux œufs moussés.

4 Pâte à cigarette chocolat

Mousser le beurre et le sucre glace,
ajouter les blancs œufs puis la farine et
la poudre de cacao, tamiser.

5 Biscuit spéculos

Fraser la farine avec le beurre.
Ajouter la cassonade, mélanger avec l'œuf,
puis ajouter tout le reste et bien mélanger.
Abaisser à 2,5mm et découper à la taille voulue.

6 Finition

Chablonner la pâte à cigarette dans un moule silicone puis congeler,
une fois bien froid mettre la masse à biscuit roulade
et cuit le tout à 240°C pendant 4 à 6 min.
Mettre le biscuit roulade à l'intérieure des cercles
puis le biscuit spéculos.
Mettre la mousse cassis, un biscuit spéculos
puis la mousse passion.
Geler le dessus et décorer.

