



Classeur de recettes

**Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs**

Jenny Turin



Entremet Pistachio

Fond feuilletine

400 gr. praliné noisette

330 gr. feuilletine

250 gr. couverture lait

Mélanger le praliné et la feuilletine puis ajouter la couverture, mélanger et dresser selon l'épaisseur et la taille souhaitée.

Moelleux pistache

250 gr. beurre pommade

250 gr. sucre glace

320 gr. amandes blanches moulues

140 gr. pâte de pistache

8 œufs

colorant vert

Mousser le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter les amandes blanches moulues et la pâte pistache et bien mélanger. En dernier, ajouter le colorant et les œufs un à un, mélanger et dresser dans les cercles selon la taille désirée.

Cuisson : 180° 25 minutes



Mousse bavaroise pistache



230 gr. lait
70 gr. pâte pistache

108 gr. jaunes d'œufs
120 gr. sucre

7.5 feuilles de gélatine
9 gr. kirsch
335 gr. crème montée

Chauffer le lait et la pâte pistache. Blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter une partie dans le lait, cuire, puis ajouter le reste des œufs et bien mélanger. Ajouter la gélatine, le kirsch et mélanger le tout. En dernier, ajouter la crème petit à petit, mélanger délicatement et dresser dans les moules. Pour terminer, disposer quelques pistaches concassées sur la mousse.

Biscuit chocolat

6 œufs
190 gr. sucre

170 gr. farine tamisée
30 gr. cacao en poudre

Monter les œufs et le sucre. Ajouter la farine et le cacao tamisé, petit à petit tout en mélangeant.

Cuisson : 200° 20 minutes

Mousse chocolat

160 gr. lait

50 gr. sucre

50 gr. jaune d'œuf

180 gr. couverture callebaut

440 gr. crème montée



Chauffer le lait et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. Verser le tout sur la couverture et bien mélanger. En dernier, ajouter la crème montée et brasser délicatement. Dresser la mousse sur le biscuit au chocolat préalablement parsemé d'éclats de chocolat.



Le pistachio

Cet entremet est monté sur un fond en feuillantine qui donne tout le croquant de ce dessert. Le pistachio contient une crème bavaroise aux pistaches sur un lit d'éclats de pistache, le tout déposé sur un moelleux à la pistache.

Ensuite, j'ai recouvert la bavaroise pistache d'une génoise au chocolat saupoudrée de quelques éclats de chocolat puis nappés d'une mousse au chocolat pour suivre le thème donné « la fête du chocolat ».

Pourquoi avoir choisit la pistache ? Car la pistache est, à mon goût un fruit à coque qui se marie très bien avec le chocolat, et il est mon préféré. De plus, la pistache provient principalement de Californie, pays que j'aimerais découvrir plus tard...

Mignardises

Financiers revisités, aux myrtilles

Masse à financiers

180 gr. sucre glace
90 gr. poudre d'amande blanche
56 gr. farine
1 gr. vanille

164 gr. blanc d'œuf

164 gr. beurre noisette
18 gr. purée d'abricot



Cuisson : 180°C 15 minutes

Préparer le beurre noisette et y mettre la purée d'abricot. Monter les blanc en neige, ajouter le mélange de sucre glace, amande, farine et vanille. En dernier, ajouter le beurre noisette et la purée d'abricot, mélanger et dresser dans les moules à mini-savarins.

Financiers revisités, aux myrtilles



Crème pour l'intérieur

75 gr. purée de myrtille
175 gr. crème
40 gr. sucre

50 gr. jaune d'œuf
1/2 œuf

1 feuille de gélatine

***Cuire la purée de myrtilles, la crème et le sucre.
Ajouter les jaunes d'œufs et l'œuf et cuire à 82°C.
En dernier, ajouter la feuille de gélatine, mélanger,
couvrir et mettre au frigo.
Dresser des petites rosaces sur les mini-financiers selon
désir et déguster.***

Mignardises

Mini macarons basilic et citron vert

Coques à macarons

250 gr. poudre d'amandes blanches

250 gr. sucre glace

250 gr. sucre

63 gr. eau infusée au basilic

95 gr. blanc d'œuf

3 gr. colorant vert

2 gr. colorant jaune

500 gr. mélange

95 gr. blanc d'œuf



Mixer le mélange, poudre d'amande - sucre glace, puis tamiser le tout. Cuire l'eau infusée avec le sucre à 118°C puis verser sur les blancs montés en neige. Ajouter le colorant, selon désir. Dans une bassine, mélanger les blanc d'œuf frais au mélange poudre d'amande - sucre glace puis ajouter une partie des blanc d'œuf montés, et bien mélanger. Ajouter le reste des blancs, mélanger et dresser les macarons.

Cuisson 160°C 10 minutes

Retourner à mi-cuisson



Crème pour l'intérieur

180 gr. sucre

90 gr. beurre

45 gr. jus de citron vert

2 zestes de citron

20 gr. basilic

100 gr. jaune d'œuf

1 œuf

10 gr. poudre à crème vanille

1 feuille de gélatine

Cuire le beurre, le sucre, le jus, les zestes et le basilic. Ajouter le mélange œuf, jaune d'œuf et poudre préalablement mélangé puis cuire à 82°C. En dernier, ajouter la gélatine, mélanger et chinoiser.

Spécialité au Cointreau

Biscuit :

250 gr. beurre pommade

250 gr. sucre glace

320 gr. amandes blanches râpées

140 gr. bâtons d'oranges confites broyées

8 œufs

colorant orange

Cuisson : 180°C 25 minutes

Mousser le beurre pommade et le sucre glace, ajouter les amandes et les oranges confites préalablement broyées très finement, bien mélanger le tout. En dernier, ajouter les œufs et mélanger.

Couler le tout dans un cadre et cuire 25 minutes à 180° C environ

Quand le biscuit est froid, le chablonner de chocolat vanille puis le retourner, l'imbiber de cointreau et découper les bandes.



Crème à l'orange et au Cointreau :



**156 gr. sucre
117 gr. beurre
90 gr. jus d'orange
2.5 zeste d'orange**

**130 gr. jaune d'œuf
1.5 œufs**

26 gr. poudre à crème vanille

2.6 feuilles de gélatine

65 gr. beurre de cacao

45 gr. de cointreau 60°

Cuire le sucre, le beurre et le jus. Ajouter les œufs, les jaunes et la poudre préalablement mélangés, cuire le tout à 82°C. Ajouter la gélatine et chinoiser la crème sur le beurre de cacao. Ajouter les zestes préalablement ébouillantés dans l'eau chaude. Pour terminer, ajouter le cointreau, couvrir et mettre au frigo.

Décorer les moules à branches de chocolats selon désir et mouler de chocolat vanille. Remplir de crème à l'orange et déposer le biscuit orange imbibé de cointreau par-dessus. Mettre au frigo 15minutes environ puis démouler.

Griotto



340 gr. pâte d'amande
70 gr. pâte pistache

460 gr. purée de griotte
300 gr. sucre
11 gr. glucose

8 gr. pectine
16 gr. sucre

6 gr. acide citrique



Étaler la couverture vanille puis déposer le cadre. Faire la pâte d'amande à la pistache puis l'abaisser dans le cadre. Chauffer la purée de griotte et le sucre, ajouter la pectine et le sucre et cuire à 108°C. Ajouter l'acide citrique, bien mélanger et couler le tout sur la pâte d'amande à la pistache. Laisser sécher un jour puis étaler de la couverture sur le dessus et découper.

Framboisine

150 gr. crème

240 gr. purée de framboise

45 gr. sucre

24 gr. sorbitol

90 gr. sucre inverti

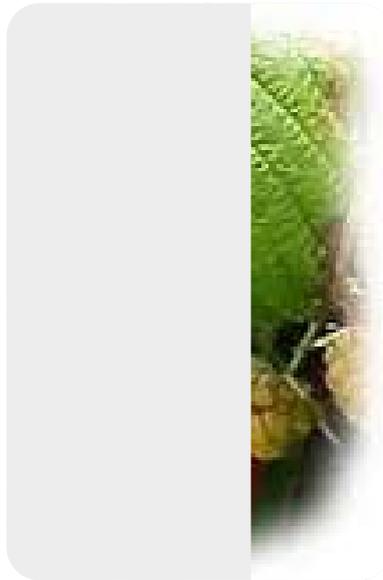


400 gr. couverture Créole 49%

390 gr. couverture Madagascar 64%

150 gr. liqueur de framboise

Cuire la crème, la purée et le sucre, couler sur les couvertures, puis ajouter la liqueur de framboise et mixer. Etaler une fine couche de couverture vanille, déposer le cadre dessus et couler la ganache. Laisse sécher un jour et découper.





Délice de coco

75 gr. beurre

75 gr. fondant

185 gr. couverture lait

25 gr. noix de coco râpée

75 gr. liqueur de coco

Chabloner des petits ronds en couverture lait, ainsi que des ronds en couverture blanche, saupoudrez ces derniers d'éclats de passion. Bien mousser le beurre et le fondant et ajouter la couverture fondue. Ensuite, mélanger à la noix de coco râpée préalablement trempée dans la liqueur. Dresser des petites boules sur les chablons lait, recouvrir d'un chablon blanc et dresser une dernière fois par-dessus pour recouvrir d'un dernier chablon lait.

Crocus Sativus

100 gr. crème

0.4 gr. safran

10 gr. glucose

10 gr. sucre inverti

25 gr. beurre



210 gr. couverture Rio Huimbi 42%

Chauffer la crème et le safran, laisser infuser 5 minutes. Ajouter le glucose, le sucre inverti, le beurre et réchauffer. Couler le tout sur la couverture puis mixer et dresser dans les demi-boules.





Cabosse à la fève de Tonka

188 gr. crème

8 gr. fèves de Tonka

125 gr. sucre

125 gr. glucose

62 gr. beurre

Chauffer la crème et la fève de Tonka, laisser infuser 5 minutes. Faire un caramel à sec avec le sucre, ajouter le glucose et mélanger. Passer très fin la crème et verser sur le caramel, bien mélanger. Couler le tout sur le beurre à travers un chinois. Gicler les moules selon désir puis mouler de couverture vanille, remplir de caramel et refermer les moules.