

Finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs 2012



Photos de mes pièces d'exposition de 2ème année(en bas) et de 3ème année (en haut)

Ophélie Eltschinger

Entreprise formatrice: Dubey-Grandjean à Romont FR

Bonbons chocolat

Truffes au safran

100g Crème UHT
20g Glucose
4g Mélange d'acide sorbique
180g Couverture blanche
Safran



Cuire la crème et le glucose, ajouter le mélange d'acide sorbique, verser sur la couverture, créer une émulsion, ajouter la beurre et le safran, mixer, remplir les boules creuses (ganache maximum 30°C)

Délicatesses

1200g Masse praliné
100g Couverture vanille
80g Croquantines



Fondre la masse praliné à 30°C, ajouter la couverture vanille et les croquantines, cadrer à 10 mm, laisser tirer, décadrer, gicler les deux côtés au pistolet, emporter des ovales

Crudo

625g Crème 35%
100g Sucre inverti
625g Couverture Centenario Crudo 70%
1g Acide sorbique



Chauffer la crème et le sucre inverti à 32°C, verser sur la couverture tempérée, créer une émulsion, incorporer l'acide sorbique et mixer la ganache, cadrer à 12.5 mm, laisser reposer une nuit, décadrer, recouvrir les deux côtés d'une fine couche de couverture, couper des carrés de 22.5 mm

Losanges au beurre salé

200g Crème double
50g Lait
70g Sucre inverti
Sel
650g Couverture Huimbi lait
120g Beurre salé



Porter à ébullition la crème double, le lait, le sucre inverti et le sel, verser sur la couverture, créer une émulsion, ajouter le beurre, mixer la ganache, laisser tirer au frigo, décadrer, recouvrir les deux côtés d'une fine couche de couverture, couper des losanges de 22.2 mm de côté

Bonbon chocolat moulé

Tonka

520g Crème
60g Sucre inverti
0.5 Gousse de vanille
4 Fèves tonka râpées
80g Miel
420g Couverture Maracaïbo 65%
70g Beurre



Fèves tonka

Cuire la crème, le sucre inverti, la gousse de vanille, les fèves et le miel, laisser reposer 30 minutes, recuire, verser sur la couverture, créer une émulsion, ajouter le beurre lorsque la ganache est à 35°C, mixer

Mignardises

Pâte sablée au safran

- 150g Beurre
- 80g Sucre glace
- 50g Masse amande
- 25g Œufs
- 250g Farine
- Safran



Voici d'où vient le safran: le crocus

Mousser le beurre, le sucre glace, la masse amande, puis ajouter les œufs et mousser, ajouter le safran et la farine en mélangeant à la main, ne pas pétrir, abaisser la pâte à 1 3/4, cuire à 190-200°C

Mousse à la moutarde de Bénichon

- 200g Blancs œufs pasteurisés
- 200g Sucre
- 400g Crème battue
- 400g Moutarde de Bénichon
- 1 Feuille de gélatine



Chauffer les blancs œufs et le sucre à 40°C, monter les blancs, incorporer la moutarde de Bénichon à la gélatine qui a été trempée dans l'eau, ajouter les blancs œufs battus et ensuite la crème

Bavaroise aux baies des bois

- 250g Lait
- 45g Sucre
- 1g Sucre vanillé
- 90g Jaunes d'œufs
- 30g Sucre
- 4 Feuilles de gélatine
- 20g Jus de citron
- 200g Crème battue
- 150g Purée baies des bois



Baies des bois

Cuire le lait, le sucre, le sucre vanillé, verser gentiment sur les jaunes d'œufs et le sucre, chauffer à 82°C, incorporer la gélatine qui a été trempée dans l'eau, ajouter la purée baies des bois et le jus de citron, dès que la bavaroise commence à tirer, verser sur la crème

Coulis baies des bois

200g Baies des bois
5g Pectine brune
40g Sucre

Cuire les baies, la pectine et le sucre ensemble

Spécialité au cointreau

Ganache

150g Fondant
150g Beurre
400g Couverture lait
70g Cointreau



Mousser le beurre et le fondant, ajouter la couverture lait, mélanger
ajouter le cointreau, mélanger, dresser avec une douille lisse n°8

Bricelet au zeste d'orange

100g Sucre
100g Farine
100g Crème
80g Vin Blanc
30g Cointreau
Sel
Zeste d'orange



Bricelets

Mélanger tous les ingrédients ensemble,
laisser reposer la pâte au minimum 2 heures

Entremet et pâtisseries

Bavaroise Chocolat

375g Lait
85g Sucre
75g Jaunes d'œufs
4 Feuilles de gélatine
200g Couverture maracaïbo 65%
375g Crème battue



Cuire le lait et le sucre, verser gentiment sur les jaunes d'œufs, chauffer à 82°C, incorporer la gélatine qui a été trempée dans l'eau, verser sur la couverture maracaïbo 65%, créer une émulsion, dès que la bavaroise commence à tirer, verser sur la crème battue

Gelée Caribso

100g Eau
50g Sucre
4 Feuilles de gélatine
150g Purée pêche de vigne
125g Liqueur Caribso pêche

Cuire l'eau et le sucre, ajouter la gélatine qui a été trempée dans l'eau, ajouter la purée pêche de vigne puis la liqueur, verser dans des moules

Pêches blanchies

500g Eau
200g Sucre



Porter à ébullition le sirop, partager les pêches en deux et les blanchir, égoutter sur une grille et peler

Mousse pêche de vigne

200g Blancs d'œufs
200g Sucre
6 Feuilles de gélatine

60g Liqueur Caribso pêche
250g Purée pêche de vigne
40g Jus de citron
400g Crème battue
Pêches de vignes



Chauffer les blancs œufs et le sucre à 40°C, monter les blancs, incorporer la liqueur, la purée pêche et le jus de citron à la gélatine qui a été trempée dans l'eau et chauffée, ajouter les blancs œufs battus et ensuite la crème

Glaçage blanc

65g Eau
3,5 Feuilles de gélatine
125g Lait
125g Crème
50g Sucre
65g Glucose
525g Couverture blanche



Mettre la gélatine à tremper dans l'eau, cuire le lait, la crème le sucre et le glucose, ajouter la gélatine, verser sur la couverture blanche, créer une émulsion

