

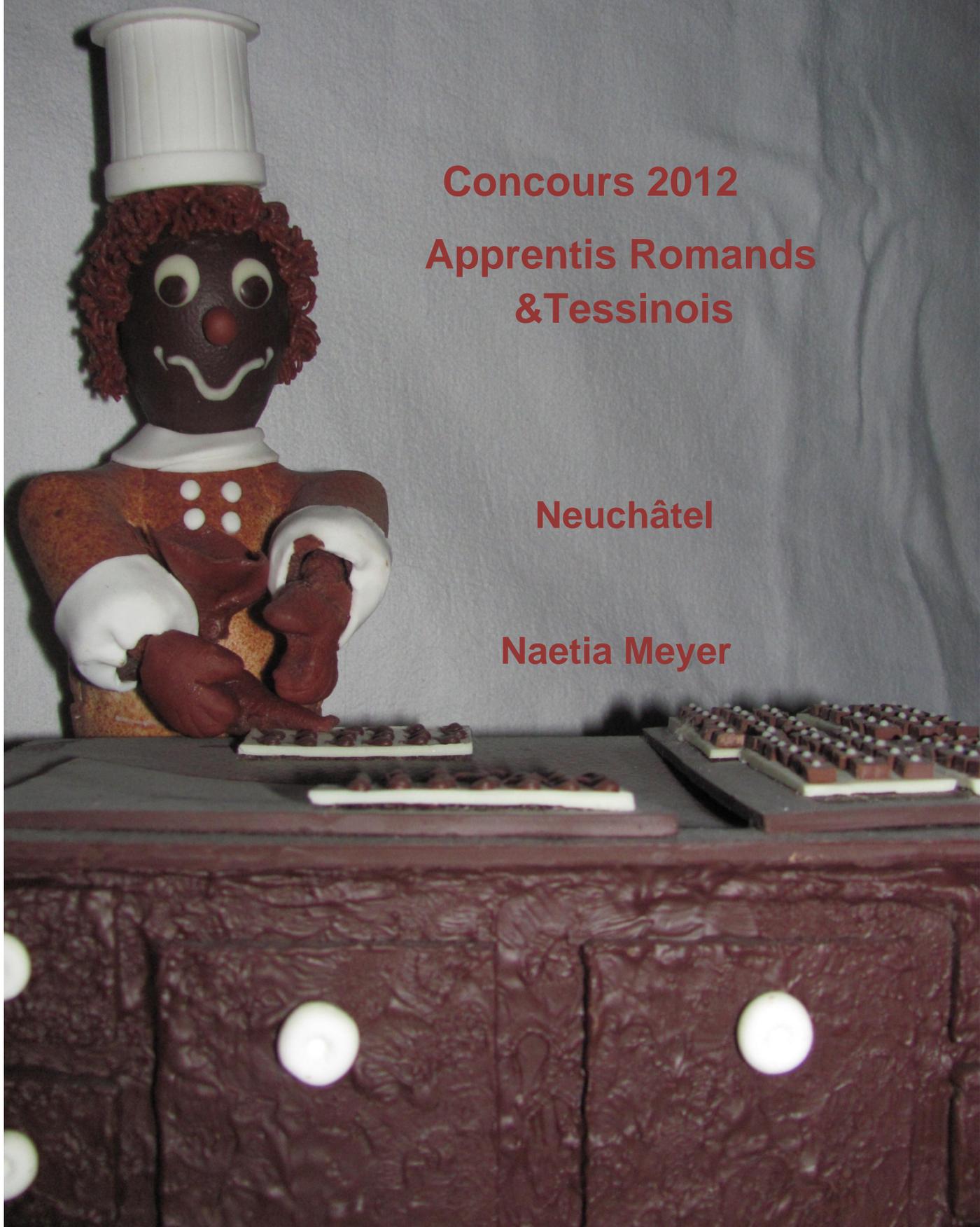
# Livre de recettes

Concours 2012

Apprentis Romands  
& Tessinois

Neuchâtel

Naetia Meyer



## PROGRAMME DE TRAVAIL

**Pour la présentation**

Préparer les tissus, les présentoirs, la pièce montée. Livre de recettes, fiche descriptive de l'entremets, fiche explicative de l'entremets

**Pour la production**

Les outils de travail, les moules, les intérieurs de pralinés, les recettes, les ganaches, les crèmes, les biscuits, les gants plastiques, les couleurs en poudre. Les décors pâtisseries, entremets, spécialités et pralinés. Les vêtements et les chaussures de travail

**1ère** heure

Remplir l'entremet et les pâtisseries et les congeler  
Mouler les pralinés à l'absinthe  
Remplir les pralinés à l'absinthe

**2ème** heure

Fermer les pralinés à l'absinthe  
Fabrication et finition des mignardises  
Trempage des pralinés

**3ème** heure

Gicler l'entremet et les pâtisseries. Démouler les pralinés à l'absinthe. Finition des pralinés

**4ème** heure

Décorer l'entremets et les pâtisseries

**5ème** heure

Présentation finale : pralinés, spécialités, mignardises, entremets et pralinés à l'absinthe sur les plateaux pour la présentation finale. Pâtisseries pour la dégustation



## ENTREMETS BAILEYS, CARAMEL ET CHOCOLATS

### Ingrédients

#### Biscuit chocolat

250g blanc d'œuf  
60gr sucre  
1 pincée de sel  
200gr sucre glace  
200gr noisette râpée  
20gr cacao en poudre

#### Insère caramel

150gr sucre caramélisé  
150gr crème  
5gr sucre vanillé  
50gr jaune d'œuf  
2 feuilles de gélatine  
75gr beurre

#### Mousse Bailey

50gr crème  
20gr café soluble  
25gr Baileys  
400gr couv. Blanche  
500gr crème légèrement fouettée



Préparer un moule rond, 10 formes pâtisserie

### 1 Le biscuit

Monter les blancs en neige avec le sucre et la pincée de sel. Mélanger le sucre glace, les noisettes et le cacao.

Incorporer le mélange noisette aux blancs, et étaler la masse sur un papier cuisson, environ ½ centimètre  
Cuisson: 180°C 10-20 minutes, tirage ouvert

### 2 Insère caramel

Caraméliser le sucre, faire chauffer la crème et le sucre vanillé, déglacer. Ajouter les œufs et cuire à la rose (82°C), ajouter la gélatine préalablement ramollie. Refroidir à 35°C, ajouter le beurre, couler dans les moules

### 3 Mousse Baileys blanche

Chauffer la crème, le café soluble et le Baileys, ajouter la couverture blanche, laisser refroidir à 35°C puis ajouter la crème légèrement battue. Remplir les moules, déposer l'insère caramel



### Mousse chocolat noir

125 gr crème  
150 gr couv. Vanille  
250 gr crème  
légèrement battue

### Le décore la tourte et des pâtisseries

100 gr beurre de cacao  
100 gr couv. Vanille  
macaron (tourte)  
fleurs en  
couverture(tourte)  
étoile chocolater



Suite de la recette des entremets et pâtisseries

### 4 Mousse au chocolat noir

Chauffer la crème, ajouter la couverture vanille, laisser refroidir à 35°C et ajouter la crème légèrement battue. Remplir la tourte. Mettre au congélateur et laisser tirer

### 5 Le montage

Gicler la tourte et les pâtisseries avec la couverture à 35°C, mettre au congélateur.

Pour la tourte mettre les macarons, déposer une fleur, pour les pâtisseries déposer une étoile chocolatée



## DÉLICE CHOCOLATÉ

### Ingrédients

#### Dacquoise noisette

30 g blancs d'œufs  
65 g sucre glace  
20 g farine  
100 g d'amandes  
80 g blancs d'œufs  
60 g sucre

#### Ganache

550 gr crème  
120 gr jaune d'œufs  
60 gr sucre  
400 gr couv. maracaibo

10 -12 m  
190-200 °C  
Tirage ouvert

#### Chantilly

500 gr crème  
180 gr couv.lait

#### Pour le décor

plaquette chocolat



Préparer le moule, une plaque et un papier cuisson

# 1

#### Dacquoise noisette

Battre les blancs et le sucre en neige, ajouter les noisette et le sucre, mélanger délicatement. Etaler la masse sur un papier cuisson, environ ½ cm d'épaisseur.

Cuisson 15-20 min à 180°C, tirage ouvert

# 2

#### Ganache

Chauffer la crème, mousser les jaunes d'œufs et le sucre, verser dans la crème, cuire à la rose, verser la crème sur la couverture, mixer et couler sur le biscuit préalablement déposé dans un moule

# 3

#### Chantilly chocolat

Chauffer la crème, ajouter la couverture lait. Attention la chantilly doit être faite 24h à l'avance. Battre en chantilly assez ferme

# 4

#### Montage et décoration

Découper des carrés, dresser des pointes avec la chantilly, déposer une plaquette en choc, faire une rosette chantilly, mettre un bâtonnet en choc



# MACARON

## Ingrédients

### Macaron

75 gr blancs d'œufs  
50 gr eau  
200 gr sucre  
75 gr blancs d'œufs  
200 gr poudre d'amande  
200 gr sucre glace  
colorant rouge

### Mousse framboise

455 gr purée fram.  
115 gr sucre  
45 gr œufs  
70 ge jaune d'œufs  
40 gr poudre de crème  
330 gr beurre

### Coulis cassis

450 gr purée cassis  
115 gr sucre  
5 feuilles gélatine



Préparer un cadre de 30 x 40

## 1 La pâte

Battre les blancs en neige et ajouter le sirop à 117°C, laisser battre jusqu'à ce que la masse soit froide, ajouter le colorant. Battre les blancs en neige, incorporer la poudre d'amande puis le meringage, faire retomber légèrement la masse. Dresser des petits tas. Cuisson: 150°C tirage ouvert 10-12 minutes

## 2 Mousse framboise

Cuire la purée de framboise, fouetter les œufs et le sucre, mettre 1/3 de la purée dans les œufs et remettre à cuire 2 minutes, ajouter la moitié du beurre, laisser refroidir. Ajouter le reste de beurre et mousser, étaler 470 gr dans le cadre, laisser tirer au cong., verser le coulis cassis, bloquer au cong. et mettre le reste de mousse

## 3 Coulis cassis

Faire chauffer la purée et le sucre, ajouter la gélatine et laisser refroidir

## 4 La décoration

Découper des carrés de 5 x 5, coller les macarons, décorer avec des framboises



## HOLLANDAIS

### Ingrédients

#### Pâte sablée

600 gr beurre pommade  
350 gr sucre glace  
100 gr oeufs  
1 pincée de sel

#### Masse Hollandaise

350 gr masse amande  
175 gr beurre pommade  
1 zeste d'orange  
1 pincée de sel  
150 gr œufs  
150 gr farine

#### Sirop cointreau

100 gr jus d'orange  
150 gr sucre  
100 gr cointreau

#### Ganache cointreau

175 gr crème  
25 gr sorbex  
250 gr couv. Vanille  
50 gr cointreau



Préparer le biscuit hollandais, le sirop et la ganache

### 1 Pâte sablée

Mousser le beurre et le sucre glace, ajouter les œufs, bien mélanger, puis mettre le sel, le zeste d'orange et la farine, laisser reposer 1h au frigo, abaisser à 2 ½, fonder les moules

### 2 Masse hollandaise

Mousser la masse amande et le beurre, ajouter les œufs, bien mélanger, puis le zeste et la farine. Remplir les moules jusqu'à la moitié. Cuire à 200°C tirage ouvert 10-12 minutes

### 3 Sirop cointreau

Cuire le jus d'orange et le sucre en sirop, laisser refroidir et ajouter du cointreau. Imbiber les fonds hollandais

### 4 Ganache cointreau et le montage

Cuire la crème et le sorbex, ajouter la couverture et le cointreau, remplir le Hollandais jusqu'au bord. Dresser des pointes avec la ganache, déposer la plaquette en chocolat et décorer avec quelques zestes d'orange confit



## PRALINÉS

### Ingrédients

#### Truffe au thé

500 g de crème  
20 g de sorbex  
50 g de the vanille  
100 g de beurre  
850 g de couverture va.

#### Ovale au café

500 crème  
20 g sorbex  
20 g espresso  
2 c.c.nescafé  
100 g de beurre  
450 g de c. foncée  
300 g de c. lait

#### Carré spéculoos

350 gr crème  
400 gr couv. Vanille  
200 gr pâte spéculoos  
20 gr de sorbex

#### Trois frères

200gr gianduja noisette  
100gr sucre  
50gr eau  
250gr noisette



Préparer la couverture vanille, papiers, fourchettes à tremper et les décors

### 1 La truffe au thé

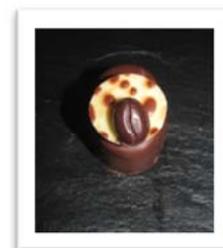
Cuire la crème et le sorbex, ajouter le thé et laisser infuser 10min, filtrer, ajouter le beurre et la couverture. Laisser refroidir puis dresser en demi-sphère sur un petit fond de couverture. Laisser tirer et tremper dans la couverture vanille.

Décor : plaquette chocolat demi-lune marbrée



### 2 L'ovale au café

Cuire la crème, le sorbex et l'espresso. Ajouter le café soluble et le beurre. Mélanger et ajouter les couvertures. Refroidir, abaisser à 12 mm. Faire un fond vanille et emporter des ovales. Tremper dans la couverture vanille. Décor : plaquette ronde chocolat avec gouttes



### 3 Le carré spéculoos

Cuire la crème, le sorbex. Ajouter la couverture et la pâte spéculoos. Mettre dans un cadre de 1 cm de haut et laisser tirer, étaler une fine couche de couverture et couper à la guitare, tremper dans la couverture vanille. Décor : une plaquette chocolat carrée jaune/rouge



### 4 Les trois frères

Caraméliser les noisettes sur des plaquettes en couverture.

Dresser le gianduja, déposer trois noisettes. Tremper dans la couverture vanille.

Décor : une plaquette en chocolat or



## LES PRALINÉS ABSINTHE

### Ingrédients

#### Masse praliné

500 gr sucre  
175 gr eau  
500 gr noisette  
400 gr couv. vanille

#### Raisins imbibé

200 gr raisin  
100 gr absinthe  
100 gr eau  
150 sucre



Préparer les formes pralinées cabosse.  
Couverture vanille, ganache et raisins égouttés.

### 1 La masse pralinée noisette

Cuire le sucre à 108°C, caraméliser les noisettes,  
broyer la masse et ajouter la couverture vanille

### 2 Les raisins imbibés à l'absinthe

Cuire un sirop avec le sucre et l'eau, ajouter les raisins  
et l'absinthe, laisser macérer un jour.  
Bien les égoutter

### 3 Le montage

Mouler les formes à pralinés cabosse. Remplir 1/3 de  
la hauteur la masse pralinée. Déposer trois raisins,  
recouvrir le praliné avec la masse pralinée.  
Fermer avec la couverture vanille.  
Laisser refroidir 20 minutes et démouler

### 4 Le décor

Décorer délicatement de poudre couleur or à l'aide  
d'un pinceau en évitant le contact direct avec les doigts

