

# Mousse pomme verte & fève de Tonka



Granny Smith



Fève de Tonka

Pour ma pâtisserie, j'ai choisi de faire une mousse pomme verte et fève de Tonka.

J'ai associé un produit régional : la pomme à un ingrédient provenant de pays producteurs de cacao : la fève de Tonka.

La fève de Tonka est originaire d'Amérique du Sud, entre le Mexique et le Brésil, tout comme certains chocolats, dont la fête est le thème de ce concours.

Ses différentes textures et ses goûts particuliers rendent cet entremet surprenant.

Il contient un crémeux à la fève de tonka qui apporte du moelleux et de l'onctuosité à l'entremet et une dacquoise noisette qui lui apporte une structure.

J'ai incorporé des dés de pomme « Granny Smith » légèrement caramélisés à la mousse, afin d'en relever l'acidité et d'ajouter du croquant à l'entremet.

Les couleurs de cette pâtisserie : le vert et le blanc symbolisent le canton que je représente : le canton de Vaud.



# Recette: Mousse pomme verte & fève de tonka

Groupe: Mousses

Date: 20 09 2012

Fait chez: Confiserie Laurent Buet

Visa: Jessica Aegerter

| Poids g  | Pc<br>e | matières premières / semi-fabriqué | CCP                |            |    |
|--|---------|------------------------------------|--------------------|------------|----|
|  |         |                                    |  C                 | temps      | *R |
| 500  |         | Purée de pomme verte               |                    |            |    |
| 10   |         | Gélatine                           |                    |            |    |
| 380  |         | Meringue italienne                 |                    |            |    |
| 600  |         | Cr me                              |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         | Poids de la recette                | Poids de la pièce: | Remarques: |    |
|  |         | ./. Pertes                         | Nombre de pièces:  |            |    |
| 1490   |         | Poids net de la recette            |                    |            |    |
| Température de cuisson:  |         | Durée de cuisson:                  |                    | Soupirail: |    |
|  |         |                                    |  C                 | temps      | *R |
| Faire une meringue italienne avec 126gr de blancs et 252gr de sirop. |         |                                    |                    |            |    |
| Ajouter la pulpe et la gélatine fondues.                             |         |                                    |                    |            |    |
| Ajouter la crème montée.   |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |
|  |         |                                    |                    |            |    |

\* autres risques











\* autres risques





















# Recette: Glaçage blanc

Groupe: Mousses

Date: 20 09 2012

Fait chez: Confiserie Laurent Buet

Visa: Jessica Aegerter

| Poids g                                | Pc<br>e                 | matières premières / semi-fabriqué | CCP        |       |    |
|--|-------------------------|------------------------------------|------------|-------|----|
|  |                         |                                    |  C         | temps | *R |
| 225                                    |                         | Crème                              |            |       |    |
| 150                                    |                         | Nappage à chaud                    |            |       |    |
| 3                                      |                         | Gélatine                           |            |       |    |
| 375                                    |                         | Couverture blanche                 |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  | Poids de la recette     | Poids de la pièce:                 | Remarques: |       |    |
|  | ./. Pertes              | Nombre de pièces:                  |            |       |    |
| 753                                    | Poids net de la recette |                                    |            |       |    |
| Température de cuisson:                |                         | Durée de cuisson:                  | Soupirail: |       |    |
|  |                         |                                    |  C         | temps | *R |
| Faire bouillir la crème et le nappage. |                         |                                    |            |       |    |
| Verser sur la couverture.              |                         |                                    |            |       |    |
| Ajouter la gélatine ramollie.          |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |































# Recette: Ganache orange sanguine

Groupe: Spécialité  
chocolat au  
cointreau

Date: 20 09 2012

Fait chez: Confiserie Laurent Buet

Visa: Jessica  
Aegerter

| Poids g  | Pc<br>e                 | matières premières / semi-fabriqué | CCP        |       |    |
|--|-------------------------|------------------------------------|------------|-------|----|
|  |                         |                                    |  C         | temps | *R |
| 300  |                         | Crème                              |            |       |    |
| 450  |                         | Couverture caraïbe                 |            |       |    |
| 55   |                         | Jus d'oranges sanguines déshydraté |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  | Poids de la recette     | Poids de la pièce:                 | Remarques: |       |    |
|  | ./ . Pertes             | Nombre de pièces:                  |            |       |    |
| 1085   | Poids net de la recette |                                    |            |       |    |
| Température de cuisson:                                |                         | Durée de cuisson:                  | Soupirail: |       |    |
|  |                         |                                    |  C         | temps | *R |
| Faire bouillir la crème et le jus d'oranges sanguines. |                         |                                    |            |       |    |
| Verser sur la couverture.                              |                         |                                    |            |       |    |
| Mixer.   |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |
|  |                         |                                    |            |       |    |



\* autres risques







