

2013

LIVRE DE RECETTE

CONCOURS 2013 APPRENTIS ROMANDS
ET TESSINOIS

MAUDE CHRISTEN

NEUCHÂTEL



PROGRAMME DE TRAVAIL

Pour la présentation

Préparer les tissus, les présentoirs, la pièce montée. Livre de recettes, fiche descriptive de l'entremet, 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 décors pâtisseries, entremets, spécialités et pralinés. Les vêtements et les chaussures de travail.

1ère heure

Remplir l'entremets et les pâtisseries et les congeler
Fabrication de la spécialité Griottines
Fabrication de la mignardise citron

2ème heure

Mouler et remplir les pralinés mojito
Fermer les pralinés mojito
Tremper les pralinés

3ème heure

Fabrication et finition des mignardises
Finition de la spécialité
Démouler les pralinés mojito

4ème heure

Décorer l'entremets et les pâtisseries

5ème heure

Présentation finale : pralinés, spécialités, mignardises, entremets et pralinés mojito sur les plateaux pour la présentation finale. Pâtisseries pour la dégustation



ENTREMETS EXOTIQUE

Ingrédients

Sablé breton

750 g beurre
700 g sucre
20 g sel
300 g jaunes d'œufs
1000 g farine
35 g poudre à lever

Insère exotique

30 g sucre
180 g purée de passion
40 g purée de mangue
40 g purée de coco
4 feuilles gélatine
90 g bananes fraîches
20 g beurre

Dacquoise coco

750 g beurre
700 g sucre
20 g sel
300 g jaunes d'œufs
1000 g farine
35 g poudre à lever



Préparer un moule en forme de gouttes, 10 formes pâtisserie



Sablé breton

Mousser le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les jaunes. Incorporer la farine et la poudre à lever et mélanger légèrement. Laisser reposer au frigo au moins deux heures. Abaisser à 2.5 cm, emporter les formes désirées. Cuire dans les moules graissés, E environ 10 minutes à 170 °C.



Insère exotique

Faire fondre la gélatine préalablement ramollie avec la purée de passion et le sucre. Ajouter la purée de mangue et de coco. Couper la banane en rondelles régulière et les saisir dans le beurre. Couler le coulis dans les moules en formes de gouttes. Disposer les rondelles de bananes et recouvrir légèrement de coulis.



Dacquoise coco

Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace au coco râpé. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs avec les poudres. Etaler sur un silpat et cuire environ 15 minutes à 180 C.



Crème aux fruits exotiques

75 g sucre
60 g blancs d'œufs
200 g purée de passion
150 g purée de mangue
100 g purée de banane
5 feuilles gélatine
300 g crème fouettée
40 g sucre inverti

Le décor de la tourte et des pâtisseries

Des fruits
Aiguilles et chiffres avec de la couverture épaisse



Suite de la recette des entremets et pâtisseries

4 Crème aux fruits exotiques

Faire fondre la gélatine préalablement ramollie avec la purée de passion. Ajouter la purée de mangue et de banane. Monter les blancs avec le sucre. Batta la crème avec le sucre inverti. Mélanger les blancs avec les purées. Ajouter la crème fouettée délicatement.

5 Le montage

Dans le moule déposer le sablé breton imperméabilisé avec du beurre de cacao. Recouvrir de crème aux fruits exotiques. Déposer la dacquoise coco et l'insère exotique. Recouvrir de crème. Laisser tirer au congélateur. Décorer avec des fruits et les aiguilles d'une montre. Sur le côté mettre les chiffres.



COOKIES ET SON ZESTE D'ORANGE

Ingrédients

Cookies

50 g d'œufs
130 g beurre
200 g carré couverture
vanille
180 g farine
1 c. à c. levure
100g sucre brun
extrait de vanille

Crème bavaroise orange

90 g jus d'orange
130 g lait
50 g sucre
9 g amidon de maïs
60 g jaune d'œufs
3 feuilles de gélatine
125 g crème liquide
zeste d'orange

Marmelade orange

200 g jus d'orange
2 écorces d'orange
200 g sucre gélifiant

Pour le décor

Plaquette chocolat

Petite vache en
technique email



1 Cookies

Battre le sucre et le beurre. Incorporer les œufs et la vanille. Ensuite incorporer la farine, la levure et les carrés de couverture. Ne pas trop travailler la pâte. Etaler la pâte sur une plaque, cuire à 180°C environ 12 minutes. Emporter des ronds de 4 cm Ø et les partager en deux.



2 Crème bavaroise orange

Chauffer la crème, le jus d'orange et les zestes. Mélanger le sucre, l'amidon, les jaunes d'œufs. Verser un peu du mélange chaud sur les jaunes d'œufs. Cuire à la rose. Verser sur la crème, ajouter la gélatine préalablement ramollie. Mixer. Laisser une nuit au réfrigérateur. Avant utilisation, mousser environ 10 minutes.



3 Marmelade orange

Hacher finement l'écorce d'orange. Cuire le jus d'orange, l'écorce et le sucre. Laisser cuire environ 40 minutes.



4 Montage et décoration

Coller le demi cookie sur la plaquette chocolat avec de la marmelade orange. Sur l'autre moitié du rond dresser 3 pointes avec la crème bavaroise. Déposer une plaquette demi rond en chocolat. Faire une rosette avec la crème et déposer la petite vache dessus.



LE PETIT CHAPEAU AU CITRON

Ingrédients

Crème citron

750 g sucre
530 g beurre
600 g œufs
6 citron

Meringue

200 g sucre
100g blanc d'œufs

Biscuit joconde

125 g amande râpées
125 g sucre glace
5 g Jilk
165 g œufs
110 g blancs d'œufs
20 g sucre
35 g farine
25 g beurre fondu tiède

Sirop citron

100 g jus de citron
100 g sucre

Pour le décor

Edelweiss en glaçure royale
Petites meringues



Préparer les coques en couverture lait.



La crème citron

Mettre tous les ingrédients dans une bassine en cuivre et cuire. Dès les premiers signes d'ébullition mélanger au fouet pendant 10 minutes. Passer au chinois et refroidir au frigo.



Meringue

Chauffer légèrement le sucre et les blancs d'œufs sur le gaz. Battre jusqu'à ce que la masse tiende. Dresser. Faire sécher dans un four à 80°C.



Biscuit joconde

Mousser ensemble les amandes, le sucre glace, le Jilk et les œufs. Battre en neige les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger ensemble et délicatement le premier mélange avec les blancs d'œufs en neige. Ajouter la farine. Incorporer en dernier le beurre. Etaler sur un silpâte. Cuire environ 7 minutes à 200°C.



Le sirop

Cuire le jus de citron et le sucre



Montage

Remplir le tiers des coques en chocolat de crème citron. Déposer une meringue. Recouvrir de crème citron. Refermer avec le biscuit joconde emporté et imbibé de sirop. Laisser reposer au réfrigérateur. Sortir du moule et coller à l'aide de la couverture tempérée les petites meringues et l'edelweiss.



RECTANGLE GOURMAND À LA GRIOTTINES

Ingrédients

Biscuit joconde cacao

125 g amandes râpées
125g sucre glace
20 g cacao
5 g Jilk
165 g œufs
110g blancs d'œufs
20g sucre
35 g farine
25 g beurre fondu tiède

Ganache à la Griottines

350 g crème
200 g alcool de Griottines
50 g sorbex
550 g couverture vanille

Crème mousseuse chocolat

180 g lait
180 g crème
180 jaune d'œufs
375 g couverture lait.

Sirop cerise

100 g alcool Griottines
60 g sucre

Gelée Griottines

200 g alcool Griottines
10 g sucre
1 c. à c. agar agar

Pour le décor

Cerises trempées dans le
fondant et dans la
couverture vanille

Préparer 2 cadres de 6 x 55 cm.

1

Biscuit joconde cacao

Mousser ensemble les amandes, le sucre glace, le Jilk, le cacao et les œufs. Battre en neige les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger ensemble et délicatement le premier mélange avec les blancs d'œufs en neige. Ajouter la farine. Incorporer en dernier le beurre. Etaler sur un silpâte. Cuire environ 7 minutes à 200°C.

2

Ganache à la Griottines

Chauffer la crème et le sorbex. Ajouter la couverture vanille et l'alcool. Mélanger.

3

Crème mousseuse chocolat

Cuire le lait et la crème. Verser un peu sur les jaunes d'œufs et tout cuire à la rose. Passer au chinois et verser sur la couverture lait. Laisser refroidir, mousser légèrement.

4

Sirop cerise

Cuire l'alcool de Griottines et le sucre.

5

Gelée de Griottines

Cuire l'alcool de Griottines, le sucre et l'agar agar, laisser cuire 1-2 minutes. Verser dans un cadre et laisser tirer. Couper des rectangles de 3 x 1.5 cm.

6

Montage

Mettre un fonds de biscuit dans les cadres. Imbiber de sirop et déposer des demi-Griottines. Recouvrir de ganache à l'aide d'un entonnoir à piston. Déposer à nouveau du biscuit imbibé de sirop. Verser la crème mousseuse par-dessus. Laisser reposer au congélateur. Couper des bandes de 2.5 cm. Déposer un rectangle de gelée dessus et une cerise.



PRALINÉS

Ingrédients

Basilic fraise

300 g de crème
40 g basilic
600 g couverture va.
20 g pectine
60 g sucre
270 g fraise
30 g sucre
420 g sucre
150 g glucose
12 g acide citrique
20 g arôme fraise

Framboise

300 g purée framboise
80 g sucre
150 g crème 35 %
75 g sorbex
1000 g couverture va.
50 g beurre
40 g eau-de-vie
framboise
60 g arôme framboise
25 g glucose
225 g sucre
75 g amandes effilées



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



Le carré basilic fraise



Cuire la crème et les feuilles de basilic. Ajouter la couverture. Couler dans deux cadres et laisser tirer. Pour la pâte de fruit, mélanger le sucre et la pectine. Mixer les fraises et cuire le tout à 85 °R. A la fin ajouter l'acide citrique. Couler dans un cadre. Laisser tirer. Mettre ensemble les trois couches, la pâte de fruit au milieu. Mettre une couche de couverture vanille des deux côtés et couper à la lyre. Tremper dans la couverture vanille. Décor : Un cercle en couverture vanille avec un cercle en couverture rouge à l'intérieur.



Framboise et son nougat

Cuire la purée de framboise, la crème, le sorbex et le sucre. Ajouter la couverture, mélanger. Ajouter le beurre, l'eau-de-vie et l'arôme, mixer quelques secondes. Couler dans un cadre. Faire un fond vanille et emporter des ronds. Nougat brun : Faire fondre le sucre et le glucose jusqu'à une couleur caramel, ajouter les amandes, travailler un peu et abaisser à 1 mm. Emporter des ronds, et déposer sous le praliné. Tremper dans la couverture vanille. Décor : plaquette ronde chocolat rouge.



Passion gingembre

150 g purée passion
40 g sucre
75 g crème 35%
35 g sorbex
600 g couverture lait
50 g beurre
40 g liqueur passion
250 g gingembre
550 g eau
1000 g sucre
10 % glucose

Café

400 g Philadelphia
400 g couverture lait
180 g masse praliné
100 g couverture lait
150 g croquant
20 g café moulu

Sucre pétillant



3 Passion gingembre



Cuire la purée passion, le sucre, la crème et le sorbex. Ajouter la couverture, mélanger. Ajouter le beurre et la liqueur et mixer quelques secondes.

Pour le gingembre confit : Peler le gingembre et couper des tranches. Cuire l'eau et le sucre. Ajouter 10% de glucose (24°B). Verser sur le gingembre. Maintenir le tout dans un candissoir à l'étuve. Sortir le sirop, ajouter 400 g de sucre, recuire et verser sur le gingembre. (28°B). Refaire le même processus encore 3 fois. Après 3 heures, sortir les fruits et les égoutter.

Couper les en dés. Ajouter le gingembre coupé en petit dés dans la ganache.

Mettre dans un cadre de 1 cm de haut et laisser tirer.

Etaler une fine couche de couverture et couper à la guitare en rectangle, tremper dans la couverture lait.

Décor : une volute en couverture vanille, saupoudrée d'or

4 Café pétillant

Mélanger la masse praliné, la couverture lait, les croquants et le café moulu. Etaler dans un cadre. Laisser durcir. Mélanger le Philadelphia et la couverture lait et verser par-dessus le fond croustillant. Laisser tirer. Couper en losange. Tremper dans la couverture lait.

Décor : plaquette chocolat lait rectangle avec sucre pétillant.

Conseil de dégustation : commencer par la plaquette de décor !



LES PRALINÉS MOJITO

Ingrédients

Ganache rhum menthe

70 g crème
20 feuilles de menthe
ciselées
100 g couverture va.
10 g rhum

Crème citron vert

375 g sucre
180 g beurre
300 g œufs
4 citrons vert
(le zeste et le jus)



Préparer les formes pour les pralinés.
Couverture vanille, ganache et crème citron vert.
Poudre d'or.



La ganache rhum menthe

Cuire la crème avec les feuilles de menthe. Ajouter la couverture vanille et le rhum.



La crème citron vert

Cuire tous les ingrédients ensemble. Dès le premier signe d'ébullition mélanger au fouet pendant 7 minutes. Passer au chinois et laisser refroidir.



Le montage

Mouler les formes à pralinés. Remplir la moitié de crème citron. Recouvrir de ganache rhum menthe. Fermer avec la couverture vanille.

Laisser refroidir 20 minutes et démouler



Le décor

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

