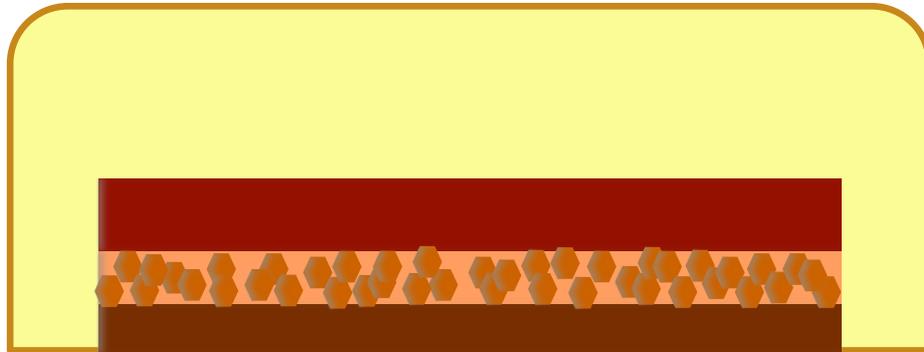


Concours des jeunes confiseurs romands et tessinois

Emilie Mayor, pâtissière-confiseuse vaudoise

La Forêt d'Ailleurs



■ Mousse passion

■ Croustillant noisettes chocolat blanc

■ Confit cerises

■ Pain de Gênes chocolat

**Entrez dans la Forêt d'Ailleurs...
Vous y avez rendez-vous avec le Bonheur !**

**Du pays familier de Schwarzwald, on retrouve
Ici les nobles raciness :
Triplé de chocolat, confit fruité et mousse sublime.**

Pour ce qui est du décor, tout n'est que sobriété au-dehors.

**Mais sous la voûte parée de velours, à peine troublée d'un subtil éclat de noir
amertume,
Se cache le fruit du plus fol amour,
Une mousse passionnée, légère comme la plume.**

**Et plus loin encore, une douce note du verger
Les cerises du joli mois de mai, dansant sur un fin tapis blanc
De chocolat croustillant.**

**Votre visite dans la Forêt d'Ailleurs,
S'achèvera par une moelleuse faveur,
Celle de rencontrer un pain de Gênes,
Endimanché de chocolat.**

**Voilà pour cette aventure gourmande,
Variation sur un dessert de légende...**

Mousse Passion

275gr purée passion
175gr crème

145gr jaune d'oeufs
145gr sucre

12gr gélatine

640gr crème montée

Faire une crème anglaise,
ajouter la gélatine à 60°C et
enfin la crème montée.

Croustillant

200gr noisettes rôties
200gr crème
70gr chocolat blanc

Verser le crème chaude sur
le chocolat blanc et mixer.
Ajouter les noisettes rôties
froides.

Glaçage amer

150gr eau
125gr sucre
100gr crème
25gr glucose
50gr cacao
12gr gélatine

Ajouter le cacao à
ébullition, puis cuire à
105°C. A 60°C, ajouter la
gélatine.

Confit cerises

600gr cerises noires
60gr sucre
6gr pectine

Ajouter la pectine à 40°C, puis
cuire à ébullition.

Pain de Gênes

150gr masse amandes
182gr oeufs

90gr chocolat 65%
45gr beurre

24gr farine
4gr poudre à lever

Faire monter les amandes et
les oeufs, ajouter le chocolat
et le beurre fondu, enfin la
farine et la poudre à lever.
Cuisson : 180°C 15'

Flocage

100gr beurre de cacao
150gr chocolat 50%

Tempérer et vaporiser à
30°C.

Les mignardises

Macaron raisinets-amandes

Macaron

125gr sucre glace
125gr poudre d'amande
48gr blancs d'oeufs

113gr sucre
37gr eau

48gr blancs d'oeufs

Monter les blancs d'oeufs puis verser le sirop à 118°C. Une fois le meringage froid, mélanger à la masse.

Cuisson: 160°C TO 8'

Confit raisinets

300gr purée raisinets
30gr sucre
3gr pectine

Ajouter la pectine à 40°C et cuire à ébullition.

Crème d'amande

200gr beurre pommade
200gr amandes moulues
175gr sucre glace
12gr féculé
120gr oeufs
100gr crème pâtissière
50gr crème montée

Mélanger au batteur.

Dôme Pruneau-vin rouge

Pruneaux-vin rouge

300gr pruneaux
150gr vin rouge
100gr sucre
7gr mélange d'épices pour pain d'épices

Couper les pruneaux en dés. Cuire le tout, jusqu'à ce que les pruneaux soient bien aromatisés.

Crème acide

250gr mascarpone
50gr yoghurt nature
20gr sucre

Monter légèrement la masse au batteur.

Sablé chocolat

100gr beurre
100gr sucre
1gr sel
50gr jaune

120gr farine
20gr cacao
10gr poudre à lever

Blanchir le sucre et le beurre, ajouter les jaunes et enfin les poudres.

Cuisson : 180°C 12'

Glaçage caramel

92gr sucre
74gr eau
74gr crème
6gr eau tiède
3gr féculé
8gr gélatine

Faire un caramel à sec, décuire avec la crème et l'eau. Laisser refroidir et ajouter l'eau, la féculé et la gélatine à 60°C.

Les pralinés



Vin cuit

150gr vin cuit
150gr crème
80gr chocolat lait

Chauffer la crème et le vin cuit, puis verser sur le chocolat et mixer.



Café

100gr crème
10gr café soluble
170gr chocolat lait
30gr Bailey's

Cuire la crème et le café. Verser sur le chocolat, mixer et ajouter le beurre.



Framboise

120gr purée framboise
160gr crème
16gr glucose
250gr chocolat lait
60gr beurre

Pâte de fruits

175gr purée framboise
17gr sucre
4gr pectine
50gr sucre
35gr glucose
3gr acide citrique

Framboise :

Cuire la crème et le café, ajouter le jaune et le sucre, puis cuire à 82°C. Verser en trois fois sur le chocolat lait.

Pâte de fruit :

Ajouter la pectine et le sucre à 40°C. A ébullition, ajouter le glucose et le sucre. Cuire à 105°C et ajouter l'acide.



Gianduja

180gr amandes
180gr sucre glace
180gr chocolat lait
40gr ovomaltine

Chauffer les amandes au four. Mixer les amandes et le sucre glace. Ajouter le chocolat et des morceaux d'ovomaltine.

Nougat

60gr eau
180gr sucre
105gr glucose
105gr miel
40gr blancs
30gr sucre

Faire monter les blancs et le sucre. Cuire le sirop à 150°C et ajouter. Faire de même avec le miel. Ajouter ensuite 130gr d'abricots secs et 70gr de noix et couler sur un papier silicone.



La spécialité en chocolat

Bricelet chocolaté à la Griottines



Bricelet



Ganache griottes



Ganache pistaches

Bricelet

250gr crème
250gr Chasselas de romandie
300gr sucre
300gr farine
70gr kirsch
1gr sel

Ganache à la Griottines

32gr glucose
242gr purée de Griottines
326gr crème
486gr chocolat 50%
100gr beurre

Chauffer la crème, la purée et le glucose, puis verser en trois fois sur le chocolat. Mixer et ajouter le beurre.

Ganache griotte

160gr crème
100gr purée griottes
255gr chocolat blanc

Chauffer la crème et la purée griottes.
Verser en trois fois sur le chocolat blanc et mixer.

Provenance des produits

Cerises	La ferme de mes parents, Grandcour, VD
Raisinnet	La ferme de mes parents, Grandcour, VD
Pruneaux	La ferme de mes parents, Grandcour, VD
Yoghurt	La fromagerie et laiterie, Grandcour, VD
Vin cuit	Fait maison, Grandcour, VD
Kirsch	Société coopérative de distillerie à vapeur, St-Aubin, FR
Abricots	Valais
Noix	Grandcour, VD
Bricellets	Fait maison, selon la tradition des paysannes vaudoises, Grandcour, VD

Les autres produits, n'étant pas cultivés en Suisse, ne sont malheureusement pas régionaux.