

RECETTES

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS
2013



Emmanuelle Troussier

ENTREMET ET PÂTISSERIES - PÊCHES SAFRAN

Crumble au safran

- 60 g crème
- 60 g couverture blanche
- 0,5 g sucre inverti
- 80 g pâte pistache
- 60 g beurre

Dans le batteur, à la feuille mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Émietter la pâte sur une plaque de cuisson et cuire 15 minutes à 160° C. Réserver dans un endroit sec.

Fond crumbel au safran

- 60 g sucre cassonade
- 80 g beurre
- 80 g amandes torréfiées hachées
- 200 g crumble cuit
- 1 g safran

Dans le batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Dans des cercles dresser des fonds de ~1,5 cm de haut et 2 cm de moins que la taille de l'entremet.

Génoise au safran

- 100 g oeufs entiers
- 75 g sucre
- 50 g farine
- 17 g fécule
- 1 g safran

Chauffer les oeufs et le sucre à 60° C et mettre à battre au batteur. Tamiser la farine, la fécule et le safran, étaler sur une plaque de cuisson. Cuire 8 min à 230° C. Couper des cercles.

Bavaroise à la pêche

- 900 g crème battue
- 1500 g purée de pêches de vigne
- 450 g jaunes d'oeufs
- 270 g sucre
- 90 g eau
- 30 g gélatine

Porter à ébullition la purée de pêches, ajouter les jaunes et le sucre blanchis et cuire à 85° C. En mélangeant. Ajouter la gélatine, mélanger et verser sur une plaque désinfectée puis refroidir rapidement. Une fois froide ajouter la crème.

Montage :

Mettre des rodoides dans un cercle de 20 cm et les moules de pâtisserie de 5 cm ø.

Au fond des cercles poser les fonds crumble au safran. À la poche remplir avec la bavaroise jusqu'à la moitié, avec une spatule tirer la bavaroise sur les bords.

Mettre des pêches coupées en dés et poêlées avec du beurre et du sucre, poser la génoise safran au dessus et finir de remplir de bavaroise à la pêche. Faire tirer au congélateur. Une fois la mousse tirée, glacer l'entremet et les pâtisseries avec un glaçage à la moutarde de bénichon, les démouler puis les décorer.

MINIARDISES CHOCOLAT

Sablé breton chocolat

- 125 g beurre
- 110 g sucre
- 65 g jaunes d'oeufs
- 140 g farine
- 15 g poudre cacao
- 12 g poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 40 g couverture noire

Battre le beurre et le sucre puis ajouter les jaunes d'oeufs, Blanchir légèrement puis ajouter les poudres tamisées ensemble et la couverture noire fondue. Passer la pâte dans un tamis grosse mailles sur un papier silicon et cuire à 155° C 20 minutes.

Sablé chocolat reconstitué

- 450 g sablé breton chocolat
- 100 g huile végétale
- 80 g riz soufflé
- 60 g billes chocolat croustillantes
- 130 g couverture noire tempérée

Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille. Verser dans un cadre et étaler.

Mousseux chocolat

- 70 g crème
 - 70 g lait
 - 70 g jaunes d'oeufs
 - 230 g couverture noire hachée
 - 70 g blancs d'oeufs
 - 110 g sucre
 - 40 g eau
 - 230 g crème
- } meringage Italien

Cuire le lait, la crème et les jaunes d'oeufs à 85° C, verser sur la couverture hachée et mixer. A 36° C incorporer le meringage italien puis la crème battue. Verser sur le sablé chocolat, couper des rectangles de 2,5 x 5 cm coller les bords en chocolat et décorer.

MINIARDISSES VANILLE- FRAMBOISE- PISTACHE

Biscuit vanille - pistache

- 45 g crème
- 1 gousse de vanille
- 50 g beurre
- 25 g pâte pistache
- 70 g farine
- 85 g jaunes d'oeufs
- 50 g oeufs entiers
- 125 g blancs d'oeufs
- 60 g sucre

Chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée et grattée et laisser infuser pendant 30 minutes. Bouillir le lait avec le beurre et la pâte pistache. Hors du feu ajouter la farine, mélanger, ajouter progressivement les jaunes d'oeufs et les oeufs.

Mélanger aux blancs d'oeufs monté et serrer avec le sucre.

Etaler sur un silpat et cuire à 180° C ~10 min. Tourner le biscuit coté silpat et couper des bandes de 10,5 x 3 cm et des fonds de 2,5 cm ø. Mettre les bandes de biscuit et les fonds à l'intérieur d'un rodoide.

Crème mascarpone - vanille

- 225 g lait
- 1/2 gousse de vanille
- 100 g couverture lait
- 25 g amidon
- 190 g crème
- 125 g mascarpone
- 7 g gélatine

Bouillir le lait et la vanille coupée et grattée, sortir la gousse, bouillir à nouveau. Verser sur le sucre et l'amidon. Donner un bouillon et refroidir.

Au batteur monter légèrement la crème et le mascarpone bien froid. Fondre la gélatine, mélanger avec le lait puis mélanger avec la crème et le mascarpone. A la poche remplir les fonds de biscuits pistache à la moitié, mettre une framboise, finir de remplir avec le dessus bomber puis décorer.

SUCETTES CHOCOLAT GRIOTTINES

Gelée aux griottines

- 300 g griottines
- 75 g jus de griottines
- 30 g sucre
- 30 g sucre
- 21 g fécule
- 12 g gélatine

Mixer les griottines avec leur jus puis verser la purée dans une casserole avec le sucre.

Mélanger le sucre et la fécule et verser en pluie dans la casserole.

Bouillir le tout, ajouter la gélatine et laisser tempérer.

A la poche remplir les boules creuses au 2/3 avec la gelée. Couper des griottines en morceaux et les poser sur la gelée. Mettre au frigo.

Ganache couverture au lait

- 280 g couverture lait
- 165 g crème

Porter à ébullition la crème, verser sur la couverture, mixer, laisser tempérer et finir de remplir les boules creuses à la poche. Faire tirer au frigo.

Fermer les boules creuses avec de la couverture noire et mettre les bâtons.

Glaçage rouge

- 350 g couverture blanche
- 150 g beurre de cacao
- 3 g colorant rouge en poudre

Fondre le beurre de cacao et laisser tempérer puis mélanger avec la couverture blanche tempérée et ajouter le colorant et mélanger.

Tremper les sucettes dans le glaçage rouge et poser la décoration.



PRALINÉS AU THÉ DE FLEURS DE GEISHA

Ganache au thé de fleurs de Geisha

20 g thé de fleurs de Geisha

350 g crème

65 g sirop de glucose

335 g couverture noire

70 g beurre

La veille mélanger la crème et le thé et laisser infuser pendant 24 heures.

Chauffer la crème infusée avec le thé à 50° C, passer à la passoire, ajouter le sirop de glucose et porter à ébullition. Fondre la couverture noire et verser un tiers de la crème en mélangeant pour créer un noyau élastique et brillant. Incorporer le deuxième tiers, mélanger, puis le troisième et mélanger.

Une fois la ganache à 35/40° C ajouter le beurre coupé en dés et mixer.

Couler la ganache dans un cadre. Laisser durcir 3 heures.

Faire un pied et dresser à la poche trois rouleaux, couper, tremper les pralinés dans la couverture noire et poser la décoration.



PRALINÉS AU THÉ DE FLEURS DE GEISHA

Ganache au thé de fleurs de Geisha

20 g thé de fleurs de Geisha

350 g crème

65 g sirop de glucose

335 g couverture noire

70 g beurre

La veille mélanger la crème et le thé et laisser infuser pendant 24 heures.

Chauffer la crème infusée avec le thé à 50° C, passer à la passoire, ajouter le sirop de glucose et porter à ébullition. Fondre la couverture noire et verser un tiers de la crème en mélangeant pour créer un noyau élastique et brillant. Incorporer le deuxième tiers, mélanger, puis le troisième et mélanger.

Une fois la ganache à 35/40° C ajouter le beurre coupé en dés et mixer.

Couler la ganache dans un cadre. Laisser durcir 3 heures.

Faire un pied et dresser à la poche trois rouleaux, couper, tremper les pralinés dans la couverture noire et poser la décoration.



PRALINÉS CAFÉ WHISKY

Ganache café whisky

- 200 g couverture lait
- 100 g couverture noire
- 40 g sucre inverti
- 150 g crème
 - 3 g néscafé
 - 2 g arôme mocca
- 20 g whisky

Dans une casserole porter à ébullition la crème avec le nescafé et l'arôme mocca, verser sur les deux couverture et le sucre inverti, mélanger avec une spatule jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.

Ajouter le Whisky et mixer.

Couler dans un cadre et laisser durcir 48 heures.

Faire un pied avec de la couverture lait non tempérée, couper des rectangles à la guitare, les tremper dans la couverture lait tempérée et poser la décoration.

PRALINÉS CARAMEL GINGEMBRE

Ganache caramel gingembre

500 g crème

70 g gingembre

200 g sucre

800 g couverture lait

50 g beurre

Peler et râper le gingembre, l'ajouter à la crème dans une casserole et porter à ébullition.

Laisser reposer puis passer le mélange à la passoire.

Avec le sucre faire un caramel à sec, cuire à 170° C

Verser la crème chaude sur le caramel petit à petit puis verser sur la couverture lait à travers une passoire, mixer.

Ajouter le beurre et mixer.

Laver et ouater les moules en formes de cubes pour les pralinés.

Passer une couche de couverture noire tempérée au pinceau pour éviter les bulles dans les coins. Mouler les formes creuses, faire tirer au frigo.

Remplir avec la ganache caramel gingembre en laissant 2 mm en haut, faire tirer au frigo.

Fermer avec la couverture noire et finir de les faire tirer au frigo puis les démouler.

PRALINÉS PASSION

Pâte de fruit passion

400 g purée de fruits de la passion

30 g pectine

50 g sucre

450 g sucre

200 g glucose

15 g acide citrique

Dans une bassine, mélanger la pectine et le sucre.

Dans une autre peser le sucre, faire un creux et y mettre le glucose sans qu'il ne touche les bords de la bassine.

Porter à ébullition la purée de fruits.

Ajouter la pectine et le sucre, à ébullition ajouter le sucre et le glucose puis cuire à 85° R en mélangeant au fouet.

Sortir du feu, ajouter l'acide citrique, bien mélanger rapidement et couler dans un cadre... laisser refroidir.

Ganache caraïbe

400 g crème

400 g couverture caraïbe

1 pointe de couteau d'acide sorbique

Porter à ébullition la crème, verser sur la couverture caraïbe et mixer.

Couler dans le cadre par dessus la purée de fruit passion. Laisser sécher deux jours.

Faire un pied avec de la couverture noire non tempérée. Démouler, couper des carrés à la guitare, les tremper dans la couverture noire et poser la décoration.



PRALINÉS PISTACHE

Ganache pistache

- 160 g crème
- 335 g couverture blanche
- 20 g sucre inverti
- 70 g pâte pistache
- 75 g beurre

Fondre la couverture blanche dans une bassine, ajouter le sucre inverti et la pâte pistache. Porter à ébullition la crème, verser sur la couverture, mixer puis ajouter le beurre coupé en petits cubes et mixer.

verser dans un cadre sur un papier guitare.

Ganache pralinée

- 500 g masse pralinée
- 75 g beurre de cacao
- 125 g couverture lait

Une fois la ganache pistache tirée, fondre le beurre de cacao et la couverture lait, mélanger avec la masse pralinée.

Verser dans le cadre par dessus la ganache pistache et laisser durcir 2 jours.

Faire un pied avec de la couverture lait non tempérée.

Couper des rectangles avec la guitare. Les tremper dans la couverture lait, poser la décoration.