

Recettes



15^{ème} Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs

Joelle Deini



Entremet Forêt-Noire

Ingrédients

Biscuit

100g de jaunes d'œufs
120g de beurre
240g de chocolat
240g de blancs d'œufs
120g de sucre
40g de farine

Insert framboise

15g de gélatine
200g de purée framboises
800g de framboises
30g de pectine
100g de sucre
1 bâton de vanille
50g de sirop de framboises

Mousse blanche

150g de mascarpone
75g de sucre
20g de kirsch
700g de chantilly
15g de gélatine

Mousse chocolat

250g de chocolat noir
60g d'eau
40 de jaunes d'œufs
500g de chantilly
10g de gélatine

Préparer un cercle Ø 20 cm et 10 formes pâtisserie Ø 10cm avec bandes plastiques.

1 Biscuit

Mousser les blancs d'œufs et le sucre.
Mélanger et fondre le chocolat, le beurre et les jaunes d'œufs.
Mélanger les deux masses et ajouter la farine.
Dresser sur papier cuisson comme pour une roulade.
Cuire à 180°C pendant 13-15 min. sans vapeur.

2 Insert framboise

Tremper la gélatine.
Chauffer les framboises, la purée, le sirop et la vanille à 40°C.
Ajouter le sucre et la pectine.
Ajouter la gélatine.
Chemiser ce coulis avec une feuille de plastique sur une épaisseur de 5 mm et congeler.

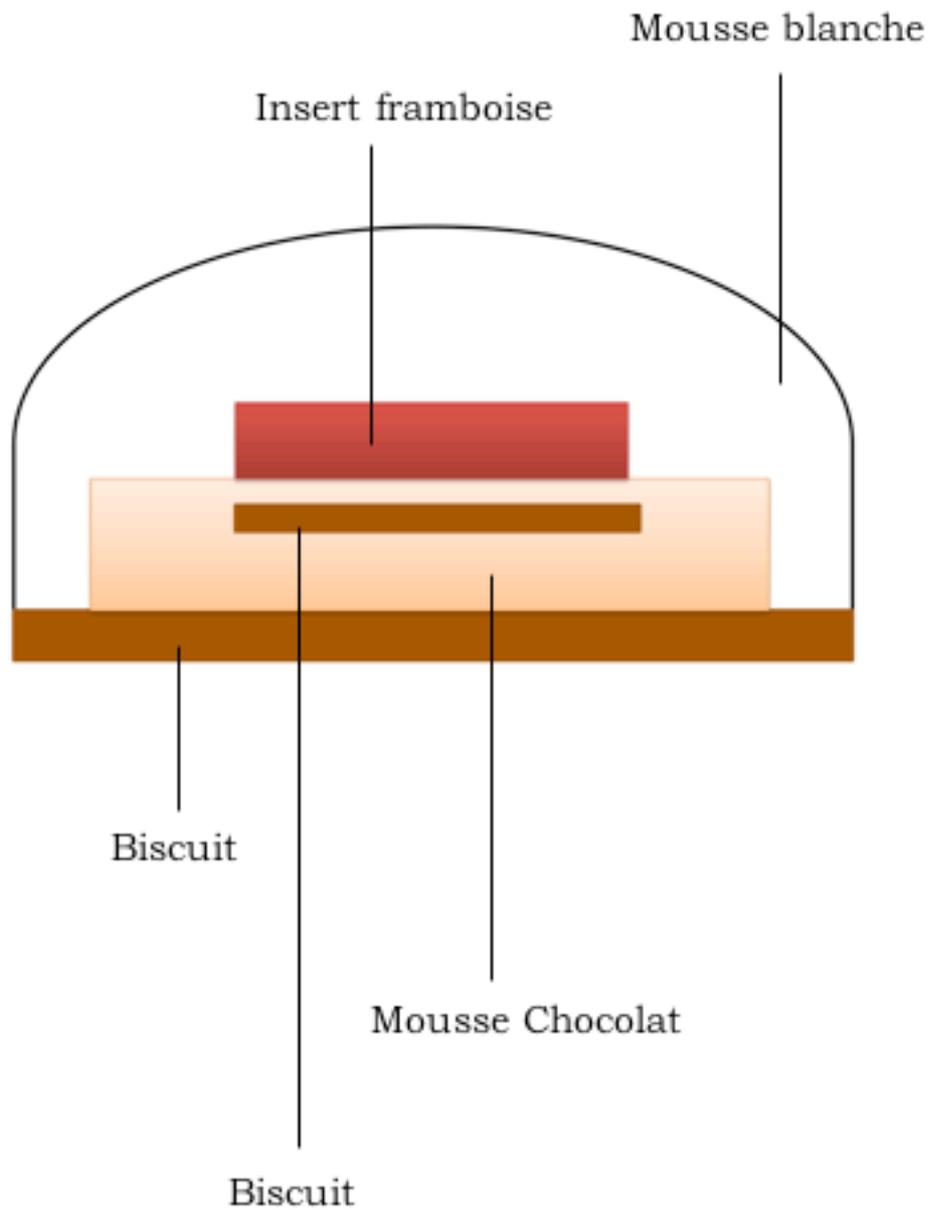
3 Mousse blanche

Tremper la gélatine.
Mélanger le sucre, le mascarpone et le kirsch puis lisser à 30°C.
Ajouter la gélatine et la chantilly.
Dresser directement dans les moules.

4 Mousse chocolat

Tremper la gélatine.
Mélanger le chocolat, l'eau, les jaunes d'œufs et lisser à 30°C.
Ajouter la gélatine et la chantilly.
Dresser directement dans les moules.

Assemblage de l'entremet



Entremet “Forêt-Noire”

La Forêt-Noire est un grand classique populaire originaire d’Allemagne. Son nom s’inspire de la région de production du Kirsch qui traditionnellement rehaussait cette tourte.

En revisitant ce classique qu’est la Forêt-Noire, il s’agissait d’en rappeler les éléments habituels tout en proposant une autre lecture du produit. Ainsi, la traditionnelle cerise cède la place à la framboise, tout comme la crème s’efface en partie au profit du mascarpone.

Le cacao persiste sous la forme d’une mousse au chocolat noir, ainsi qu’au sein du biscuit moelleux qui soutient la composition.

Par sa texture veloutée et sa teinte vive, le décor rappelle la framboise insérée entre les mousses, tandis que les autres éléments ornementaux font allusion au thème de l’horlogerie qui traverse le reste de mon assortiment.

Une larme de Kirsch dans la mousse au mascarpone vient subtilement renforcer le lien entre le produit initial et sa variation.

Spécialité aux Griottines[©]

Ingrédients

Joconde à la pistache

300g d'œufs
160g de sucre glace
60g de farine
240g d'amandes
blanches moulues
90g de pâte de pistaches
200g de blancs d'œufs
130 de sucre

Sablé

400g de beurre
125 de sucre glace
500 de farine fleur
1 zeste de citron

Compote aux Griottines

400g de Griottines
(jus compris)
120g de sirop 1:1
30g de pectine
200g de purée de griottes
8g de gélatine

Ganache au beurre

200g de fondant
200g de beurre
75g de kirsch
400g de chocolat blanc

Préparer un moule de 30 x 30 cm.

1 Joconde à la pistache

Mélanger les œufs, le sucre glace, la farine, les amandes et la pâte de pistaches. Moussez les blancs d'œufs et le sucre, puis incorporer à la masse. Dresser sur un papier à cuisson comme une roulade. Cuire à 220°C pendant 8 min. sans vapeur.

2 Sablé

Moussez le beurre, le sucre et le zeste de citron. Ajouter la farine. Abaisser sur du papier à cuisson sur une épaisseur de 2 mm. Cuire à 220°C pendant 10 min. sans vapeur.

3 Compote aux Griottines[©]

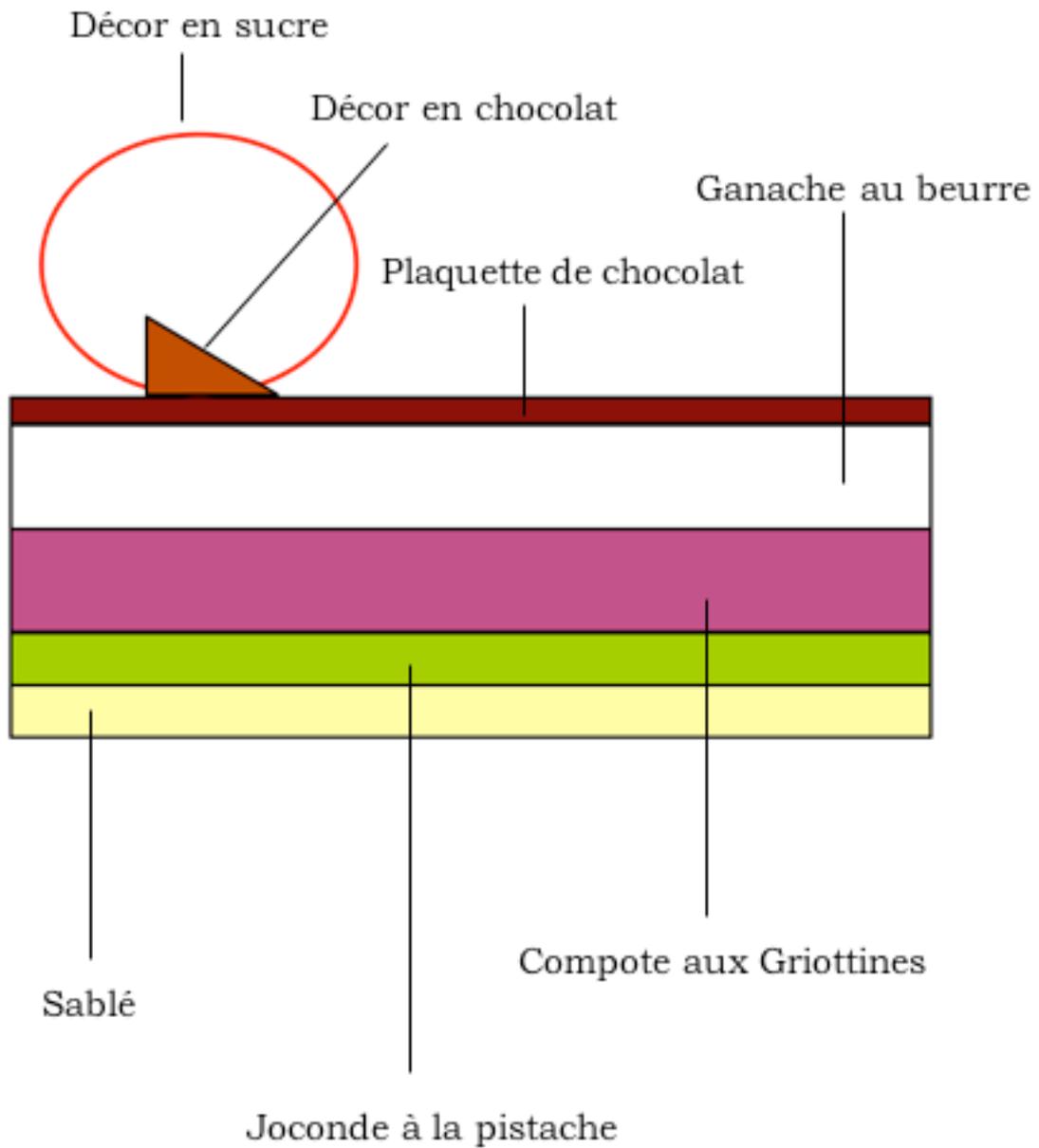
Tremper la gélatine
Couper les Griottines en deux et chauffer avec le jus, le sirop, la purée de griottes et la pectine à 40°C.
Ajouter la gélatine.
Couler dans le moule.

4 Ganache au beurre

Fondre le chocolat.
Moussez le fondant et le beurre.
Ajouter le kirsch.
Ajouter le chocolat et dresser directement dans le moule.



Assemblage de la spécialité



Bonbons moulés à la fleur d'oranger

Ingrédients

Caramel

150g de sucre
40g de glucose
125g de crème
100g de beurre
10g de zeste d'orange
1 demi bâton de vanille
30g d'eau de fleurs
d'oranger

Gelée aux agrumes

200g de purée d'agrumes
40g d'eau
10g de sucre
4g d'agar-agar

Préparer deux moules (24 pces. 3 x 2 cm / pce.)
Préparer une couverture vanille tempérée

1 Caramel

Préparer un caramel en cuisant le sucre et le glucose.
Chauffer la crème et ajouter au caramel.
Retirer du feu, ajouter le demi bâton de vanille, le beurre,
l'eau de fleurs d'oranger et le zeste d'orange.

Laisser refroidir.

2 Gelée aux agrumes

Mélanger à sec le sucre et l'agar-agar.
Ajouter l'eau et la purée d'agrumes, puis porter à ébullition.
Cuire pendant une minute puis couler dans une petite bassine plate

Laisser refroidir
Découper des petites bandes rectangulaires de 2 x 0.7 cm.

Préparation du praliné:

Dans les moules, couler la couverture vanille.
Retourner et laisser durcir.
Remplir avec le caramel.
Faire un couvercle avec la couverture puis laisser durcir 30 min.
au réfrigérateur.
Démouler puis décorer avec la gelée aux agrumes.



Mignardise Panna cotta-marrons glacés

Ingrédients

Sablé au chocolat

200g de beurre
60g de sucre glace
250 de farine fleur
20g de cacao en poudre

Panna cotta

400g de crème
40g de sucre
1 bâton de vanille
8g de gélatine

Insert aux marrons glacés

300g de marrons glacés
10g de rhum
50g de mascarpone

Préparer des moules en silicone en forme de pyramide (3.5 x 3.5 cr

1 Sablé au chocolat

Mousser le beurre et le sucre.
Ajouter la farine et le cacao en poudre.
Abaisser sur un papier à cuisson sur une épaisseur de 2 mm.
Découper des carrés de 4 x 4 cm.
Cuire à 220°C pendant 10 min sans vapeur.

2 Panna cotta

Tremper la gélatine.
Cuire la crème, le sucre et le bâton de vanille.
Ajouter la gélatine.
Couler 1 cm de panna cotta dans les moules.
Laisser durcir au congélateur.

3 Insert aux marrons glacés

Mixer finement les marrons glacés.
Ajouter le rhum et le mascarpone.
Étaler entre deux feuilles de papier à cuisson (ou de plastique)
sur une épaisseur de 5 mm.
Laisser durcir au congélateur et emporter des carrés de 1 x 1 cm.

Assemblage:

Disposer les carrés de marrons glacés dans les moules.
Remplir avec le reste de panna cotta.
Laisser durcir au congélateur.
Démouler.
Déposer sur le sablé chocolat.
Décorer.



Tartelettes rose-litchi

Ingrédients

Insert au Litchi

500g de litchis
60g de sucre
10g de pectine
2 gouttes de jus de citron
4g de gélatine

Bavaroise à la rose

250g de lait
40g de sucre
1 demi-bâton de vanille
50g de jaunes d'œufs
10g de poudre vanille
25g de sucre
7g de gélatine
150g de chantilly
10g d'eau de rose

Sablé aux amandes

450g de beurre
375 de sucre roux
375 de poudre d'amandes
125 de schraps
375g de farine

Préparer un cadre de 30 x 15 cm. (hauteur 5 mm)
Préparer un cadre de 30 x 30 cm. (hauteur 5 mm)

1 Insert au litchi

Tremper la gélatine.
Mixer les litchis.
Chauffer avec le sucre, la pectine et le citron à 40°C.
Ajouter la gélatine.
Couler dans le cadre de 30 x 15 cm sur une hauteur de 2 mm.
Laisser durcir au congélateur.

2 Bavaroise à la rose

Cuire le lait, le sucre, la vanille.
Mélanger les jaunes d'œufs, la poudre vanille et le sucre.
Ajouter au lait chaud et porter à 82°C.
Laisser refroidir au réfrigérateur.
Ajouter la chantilly et l'eau de rose au mélange refroidi, puis la gélatine préalablement trempée.
Remplir le cadre de 30 x 30 cm et lisser.
Laisser refroidir au congélateur.



3 Sablé aux amandes

Méanger tous les ingrédients au batteur.
Étaler à 2 mm au laminoir.
Couper des rectangles de 5 x 2 cm.
Cuire à 180°C pendant 12 min sans vapeur.
Laisser refroidir et enduire au pinceau avec du beurre de cacao liquide sur la face qui sera présentée du côté intérieur.

Assemblage:

Découper la bavaroise en deux bandes de 30 x 15 cm.
Déposer sur l'une l'insert au litchi.
Déposer l'autre moitié de bavaroise sur l'insert.
Découper en rectangles de 2 x 5 cm.

Poser sur la tranche et déposer de chaque côté un sablé.
Décorer.

Pralinés

Ingrédients

Pralinés au thym citronné

90g de masse pralinée
10g de miel
150 de couverture
80g de nougat amandes

350 de crème
15 branches de
thym citronné
400g de chocolat noir
150g de chocolat au lait
50g de beurre
60g de miel

Pralinés à la violette

100g de couverture noire
10 de beurre de cacao
100g caramels hachés
80g de masse pralinée

550g de chocolat blanc
120g de crème
150g de sirop de violette
50g de beurre

1 Pralinés au thym citronné

Préparation du croquant:

Mélanger la masse pralinée, le miel, la couverture et le nougat aux amandes.

Étaler sur un papier à cuisson et laisser durcir.

Préparation de la ganache et finition:

Cuire la crème, ajouter le thym et laisser infuser pendant 3 heures.

Retirer le thym, ajouter le miel et porter à nouveau à ébullition.

Mélanger avec les deux chocolats.

Ajouter le beurre et couler dans le cadre (hauteur 1 cm) après y avoir mis le fond croquant.

Laisser tirer, faire un fond vanille.

Couper des carrés de 2.5 x 2.5 cm.

Tremper dans la couverture vanille.

Décorer



2 Pralinés à la violette

Préparation du croquant:

Mélanger la couverture, la masse pralinée, le beurre de cacao et les caramels "grand-mère" hachés.

Étaler sur un papier à cuisson sur une épaisseur de 1 mm.

Laisser durcir.

Préparation de la ganache et finition:

Porter la crème à ébullition.

Ajouter le chocolat blanc, le sirop de violettes et le beurre.

Ajouter le beurre et couler dans le cadre (hauteur 1 cm) après y avoir mis le fond croquant.

Laisser tirer, faire un fond vanille.

Couper des rectangles de 3 x 2 cm.

Tremper dans la couverture vanille.

Décorer.



Pralinés

Ingrédients

Pralinés Aveline

350g de masse pralinée
200g de couverture lait
50g de pistaches rôties
120g de noisettes rôties

Pralinés Mauler-Myrtille

325g purée de myrtilles
110g de purée de pommes
75g de sucre
25g de pectine
375g de sucre
125g de glucose
6g d'acide citrique
6g d'eau chaude

150g de Mauler demi-sec
20g de sucre
370g de chocolat noir
20 de beurre
30g de Brandy

1 Pralinés Aveline

Mixer grossièrement les pistaches et les noisettes.
Mélanger la couverture et la masse pralinée.
Ajouter les noisettes et les pistaches.
Couler dans un cadre de 1 cm de hauteur et laisser durcir.

Faire un fond lait et emporter avec un emporte-pièces de Ø 2.5 cm
Tremper dans la couverture lait et décorer.



2 Pralinés Mauler-Myrtille

Préparation de la pâte de fruits:

Diluer l'acide citrique dans l'eau chaude.
Chauffer les purées de fruits.
Mélanger à sec le sucre et la pectine, ajouter à la purée.
Ajouter le sucre et le glucose, porter à 102.5°C
Ajouter l'acide citrique dilué.
Remplir à moitié un cadre (hauteur 1 cm).

Préparation de la ganache au Mauler:

Chauffer le sucre et le vin mousseux à 30°C.
Ajouter le chocolat noir préalablement fondu.
Ajouter le Brandy.
Ajouter le beurre et mixer pendant 5 min.

Montage du praliné:

Couler la ganache dans des moules silicone "demi-sphère"
jusqu'à mi-hauteur.
Emporter des disques de Ø 1 cm de pâte de fruit et déposer
dans le moule.
Remplir jusqu'au bord avec la ganache et poser un fond.
Laisser tirer au congélateur, démouler.
Laisser sécher une nuit avant de tremper et de décorer.

