

# Finale Romande et Tessinoise Jeunes Confiseurs

## *Cahier de recettes*



Candidat  
Barthélémy Devènes  
Les Blettes 45  
1997 Haute-Nendaz

Formateur : Yves Hohl  
Pâtissier-Confiseur  
Boulangerie Belles-Fontaines  
1148 L'Isle

## **Programme de travail**

Mousse chocolat

Mouse passion

Mousse framboise

Tempérage de la Couverture

Ganache à dresser

Trempage des pralinés

Praliné moulé

Trempage spécialité en chocolat

Finition mignardise

Finition entremet et pâtisserie

## Table de matières

### **Intérieurs Pralinés**

Caramels fondant	1
Ganache framboise	2
Pâte de fruits framboise	3
Ganache abricotine	4
Pâte de fruits abricot	5
Praliné	6

### **Praliné moulé**

Ganache Cramberries et Raisiné	7
--------------------------------	---

### **Spécialité en chocolat à base de Griottines©**

Ganache à dresser	8
-------------------	---

### **Mignardises**

Mousse Passion	9
Mousse Mangue	10
Mousse Chocolat	11

### **Entremet et Pâtisserie**

Mousse Chocolat	12
Mousse Framboise	13



























