

# FINALE ROMANDE & TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS



**FINALE 2013**

**ALEXANDRE MONNEY**

## Mousses au serré et abricots du Valais



### mousse :

750 g de serré  
750 g de crème  
50 g de sucre  
10 g de gélatine  
30 g d'eau

monter la crème avec le sucre  
chauffer la gélatine avec le lot et l'incorporer aux serré  
mélanger le tout

### insert abricot :

800 g de purée d'abricot  
150 g de sucre glace  
35 g de gélatine

100 g d'eau

mélanger les abricots et le sucre  
fondre la gélatine et l'eau  
mélanger le tout

fond breton :

100 g de jaune d'œuf  
160 g de sucre  
160 g de beurre pommade  
2 g de sel  
225 g de farine  
7 g de poudre à lever

mélanger les jaunes et le sucres  
ajouter le sel  
incorporer le beurre  
ajouter la farine et le beurre  
abaisser à 4 mm et cuire à 180° pendant 10 minutes  
emporter les fonds encore chauds

## Macaron Mojito



200 g de poudre d'amande  
200 g de sucre glace  
80 g de blanc d'œuf  
55 g d'eau  
180 g de sucre  
60 g de blanc d'œuf

cuire l'eau et le sucre lorsque. lorsqu'il atteint 110°  
monter les 60 g de blanc  
quand le sirop atteint 119° versez en filet sur les blancs fouettés  
fouetter la meringue et stopper avant complet refroidissement (35°)  
incorporer les autres ingrédients  
macaronner  
laisser croûter et cuire à 130° pendant 18 minutes au rotatif, tirage à 100 %

crème au beurre Mojito :

100 g de beurre  
50 g de jus de fruit citron vert  
50 g d'eau  
100 g de sucre  
55 g de blanc d'œuf  
5 g de menthe hachée

cuire l'eau et le sucre lorsque. lorsqu'il atteint 110°  
monter les 55 g de blanc  
quand le sirop atteint 119° versez en filet sur les blancs fouettés  
fouetter la meringue et stopper avant complet refroidissement (35°)

mousser le beurre avec la pâte de fruits et incorporer la meringue italienne

ajouter en dernier la menthe hachée

**Mini crèmes brûlée à la double crème et vin cuit**



200 g de double crème  
100 g de crème 35 %  
50 g de vin cuit  
15 g de gélatine  
30 g d'eau  
30 font sabler

mélanger la double crème, la crème et le 28  
fondre la gélatine dans l'eau  
mélangez le tout  
verser dans les fonds  
laisser tirer  
caraméliser la surface avec de la cassonade

### **Explosions de framboises balsamiques**



80 g de purée de framboise  
20 g de beurre  
200 g de couverture vanille  
10 g de balsamiques

gicler les moules et les et moulés avec de la couverture blanche et y déposer du sucre pétillant

ganache :

chauffer le beurre et la framboise, y ajouter la couverture, puis le balsamiques.  
laisser refroidir à 30°  
remplir les moules et les fermer

**Pralinés à la violette**



ganache 1 :

300 g de crème  
50 g de liqueur de violettes  
650 g de couverture blanche  
1 g d'arôme violette

chauffer la crème  
ajouter la couverture  
laisser refroidir à 40° et ajouter la liqueur et l'arôme de violettes  
couler dans un cadre de 6 mm

ganache 2 :

300g de crème  
650 g de couverture vanille  
2 g d'arôme violette

chauffer la crème  
ajouter la couverture  
couler par-dessus la ganache 1, dans un cadre de 6 mm

faire un pied en vanille

couper à 2,5 cm

tremper

## **Pralinés de fraises des bois et poivre rouge**



pâte de fruits :

40 g de pectine  
150 g de sucre  
350 g de fraises des bois  
330 g d'eau  
270 g de glucose

porter le tout à ébullition

540 g de sucre

ajouter le sucre et cuire à 104°

12 g d'acide citrique  
10 g de prêt gel fraise

mixer ces ingrédients avec le reste de la préparation et couler dans un cadre 6 mm

ganache :

300 g de crème  
10 g de poivre rouge concassé  
650 g de couverture

cuire la crème et le poivre

filtrer sur la couverture

couler par-dessus la pâte de fruits dans un cadre de 6 mm

## Pralinés au miel d'acacia



600 g de crème  
200 g de miel d'acacia  
1300 g de couverture lait

chauffer la crème et le miel  
ajouter la couverture

couler dans un cadre de 12 mm  
faire le pied et tremper  
ajouter une nougatine de sésame dessus

praliné cacahouète :



700 g de beurre de cacahouète  
200 g de beurre de cacao  
350 g de couverture lait

chauffer le beurre de cacao  
mélangez avec la cacahouète alloue  
ajoutez la couverture  
couler dans un cadre de 15 mm

## Spécialités à la griottine



30 coques vanille  
100 g de crème  
50 g de liqueur de griottes

250 g de couverture vanille  
30 griottine

chauffer la crème  
ajouter la couverture  
laisser refroidir à 30°  
ajouter la liqueur de griottes  
remplir les moules à moitié  
ajouter une griotte par moule  
finir de remplir  
laisser tirer

ganache au beurre :

50 g de beurre  
50 g de fendant de fondant  
150 g de couverture vanille  
10 g de Kirch

mousser le beurre plus le fondant  
ajouter la couverture  
laisser mousser  
ajouter le kirsch  
faire une rosette par spécialité