

Recettes

16ème Finale *romande & tessinoise*

Jeunes Confiseurs

"Saga Africa"

Caroline Kehren



Praliné sésame - gingembre

Gianduja sésame :

50	g	sésame torréfié
100	g	masse praliné amandes
50	g	couverture Criolait 38% (tempérée)

Ganache gingembre :

75	g	crème 35%	
15	g	gingembre frais râpé	infuser 24h
150	g	couverture Criolait 38%	

Praliné menthe du Maroc

Ganache menthe :

90	g	crème 35%	
5	g	menthe fraîche du Maroc	infuser 24h
4	gttes	huile essentielle de menthe poivrée BIO	
180	g	couverture Edelweiss 36%	
18	g	sucre inverti	
1	pte	acide sorbique	

Praliné Amarula & café du Kenya

Ganache Amarula & Café :

66	g	crème 35%	
10	g	grains de café du Kenya (concassés, torréfiés, infuser 24h)	
300	g	couverture Criolait 38%	
100	g	liqueur d'Amarula	
10	g	sucre inverti	
15	g	liqueur de café Tia Maria	

Praliné moulé orange & Cointreau

Ganache orange & Cointreau :

85	g	crème 35%
1	pce	orange -> zeste (infuser dans crème)
30	g	écorces d'oranges confites (macérer)
15	g	Cointreau
150	g	couverture Maracaïbo Clasificado 65%
25	g	sucre inverti
30	g	beurre

Praliné Pina Colada

Ganache coco Rhum blanc & Malibu :

100	g	couverture Edelweiss 36%
50	g	purée de noix de coco
10	g	sucre inverti
15	g	Malibu
10	g	Rhum blanc
1	pte	acide sorbique

Pâte de fruits ananas :

135	g	purée d'ananas
36	g	eau
68	g	mélange pectine (75g sucre / 25g sucre glace / 20g pectine bande jaune)
203	g	sucre
135	g	sirop de glucose
7	g	acide citrique (liquide, cuire 1:1 eau & poudre)

laisser tirer puis mélanger à la feuille au batteur pour dresser

Mignardise "girafe" coco-passion

Biscuit imprimé "girafe" :

Pâte cigarette blanche

100	g	beurre pommade
100	g	sucre glace tamisé
100	g	farine fleur tamisée
100	g	blancs d'oeufs

Biscuit roulade chocolat :

215	g	jaunes d'oeufs frais
45	g	eau
65	g	sucre

260	g	blancs d'oeufs frais
150	g	sucre

135	g	farine fleur tamisée
35	g	poudre de cacao

Contours pâte cigarette blanche puis recouvrir le tout du biscuit roulade

Cuisson : 7 minutes à 225°C

Biscuit coco :

100	g	beurre pommade	
85	g	sucre	
100	g	noix de coco moulue	mélanger le tout
100	g	farine fleur	ajouter (tamiser)

étaler sur finement sur une plaque, piquer

100	g	noix de coco moulues	
85	g	sucre	
110	g	crème 35%	mélanger le tout, étaler sur la première couche, enfourner,

Cuisson : 25 minutes à 190°C

Mousse coco :

250	g	purée coco	porter à ébullition
22	g	sucre	
17	g	fécule	mélanger le tout puis cuire comme crème vanille
7	g	gélatine	ajouter, refroidir à 40°C
44	g	sucre	
28	g	blancs	meringage italien (118°C)
230	g	crème battue	

Insert coulis gélifié passion :

200	g	purée passion	
80	g	sucre	
30	g	eau	chauffer à 40°C
4	g	gélatine	essorer, ajouter, couler

Spécialité chocolat Rooïbos

Ganache Rooïbos :

150	g	crème 35%	
10	g	Rooïbos	
200	g	couverture Criolait 38%	
12	g	sucre inverti	
1	pte	acide sorbique	

Riz soufflé caramélisé & dragéifié :

70	g	riz soufflé caramélisé	
130	g	couverture de Tanzanie	

Mignardise praliné & chocolat de Tanzanie, parfumé aux zestes d'oranges

Biscuit chocolat :

120	g	beurre pommade	
60	g	sucres glace	mousser au batteur
70	g	jaunes d'oeufs	
50	g	oeufs entiers	tempérer, ajouter petit à petit
220	g	blancs d'oeufs	monter en neige
80	g	sucres	ajouter en 3 fois
140	g	couverture vanille	
10	g	cacao en poudre	

Cuisson : 180°C 10 minutes env.

Intérieur crispies praliné :

75	g	riz soufflé caramélisé	
115	g	masse praliné aux amandes	
100	g	couverture Criolait 38% non-tempérée	

Ganache Tanzanie parfumée aux zestes d'oranges :

350	g	crème 35%	
190	g	couverture de Tanzanie	
88	g	liqueur d'Amarula	
QS		garnir de zestes d'oranges	

Entremets Rooibos & Criollo

Craquelin feuilletine :

15	g	feuilletine	
60	g	couverture Criolait 38% tempérée	
30	g	masse praliné noisettes	mélanger le tout, étaler finement, emporter

Crèmeux Rooibos :

100	g	crème 35%	
100	g	lait entier	
5	g	Rooibos	cuire (infusion) passer au chinois
40	g	jaunes d'oeufs	
20	g	sucré	faire une crème anglaise à 85°C
105	g	couverture Criolait 38%	incorporer, mixer, couler

Mousse Criollo :

1000	g	crème battue	
130	g	crème liquide	cuire, verser sur couverture
530	g	couverture Criollo	
200	g	jaunes	pâte à bombe
200	g	sucré	
66	g	eau	sirop de sucre 118°C

Glaçage miroir :

200	g	eau	
340	g	sucré	
150	g	poudre de cacao	
180	g	crème 35%	bien mélanger, cuire à 103°C
22	g	gélatine	essorer, ajouter, mixer,

Utilisation à 35-40°C sur produit congelé