

Livre de recettes

Concours 2014 Apprentis romands et tessinois

Priscillia Berset

Neuchâtel



Programme de travail

Pour la présentation :

Préparer les tissus, les présentoirs, la pièce montée.
Livre de recettes, la fiche descriptive.

Pour la production :

Les outils de travail, les moules, les intérieurs de pralinés, les recettes, les ganaches, les crèmes, les gants en plastiques, les couleurs en poudre. Les décors pâtisseries et entremet, mignardises, spécialité et les pralinés. Les vêtements et les chaussures de travail.

1^{ère} Heure :

Remplir l'entremet et les pâtisseries et les congeler
Fabrication de la mignardise tonka et congeler.
Mouler et remplir les pralinés Cointreau.

2^{ème} Heure

Fermer les pralinés au Cointreau.
Tremper les pralinés.

3^{ème} Heure

Démouler les pralinés Cointreau.
Finition et montage des mignardises.
Finition et montage de la spécialité.

4^{ème} Heure

Décorer l'entremet et les pâtisseries.

5^{ème} Heure

Présentation finale : Pralinés, spécialité, mignardise, entremet et pralinés Cointreau sur les plateaux pour la présentation finale et les pâtisseries pour la dégustation.

Entremet et pâtisserie

Mousse « Africa »

Biscuit dacquoise coco :

250g Sucre glace	300g Blancs œufs
50g Amandes râpées	100g Sucre cristallisé
200g Coco râpées	1 Pincée de sel

Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace avec la coco râpé, monter les blancs avec le sucre et la pincée de sel, puis incorporer délicatement les blancs avec le reste des ingrédients.

Etaler sur un silipat et cuire environ 15 minutes à 180°C, tirage ouvert.

Insert mangue – passion :

500g Purée de mangue	120g Sucre cristallisé
100g Purée de passion	8g Feuille gélatine ramollie (4 feuilles)

Fondre la gélatine avec le sucre et la purée de passion, puis mélanger à la purée de mangue et couler dans les cercles en forme de goutte.

Crème coco :

<u>Crème vanille :</u> 500g Lait	100g Jaunes œufs
70g Sucre cristallisé	60g Sucre cristallisé
1pc Bâton vanille	45g Poudre crème vanille
60g Beurre	
500g Purée de coco	10g Feuille gélatine ramollie (5 feuilles)
500g Crème battue	

Porter à ébullition le lait, le sucre, la vanille et le beurre. A part mélanger le reste des ingrédients à la main et verser une partie du lait dans les jaunes, puis tout mettre dans le lait et porter à nouveau à ébullition en mélangeant. Verser sur une plaque et refroidir.

Fondre la gélatine avec un peu de purée de coco et ajouter au reste de la purée.

Lisser la crème vanille, ajouter la purée de coco et incorporer délicatement la crème battue.

Montage et finition :

Dans le moule déposer le biscuit dacquoise coco au fond du moule, remplir avec un peu de crème coco, déposer l'insert et recouvrir de crème, mettre au congélateur. Sortir les mousses du congélateur, mettre une fine couche de l'insert légèrement chauffé, lisser et démouler les mousses. Décorer avec des fruits et décors en chocolat.

Spécialité

Crèmeux passion-chocolaté

Sablé breton :

750g Beurre	300g Jaunes œufs
700g Sucre cristallisé	1000g Farine fleur
20g Sel	35g Poudre à lever

Mousser le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les jaunes d'œufs un à un, puis incorporer la farine et la poudre à lever, préalablement tamisée et mélanger ensemble. Laisser reposer.

Abaisser à 3mm et emporter des cercles et cuire avec les cercles dans un four à 170°C pendant 10 minutes environ.

Crèmeux passion :

300g Purée de passion	90g Sucre cristallisé
90g Jaunes œufs	4g Feuilles gélatine ramollies (2 feuilles)
110g Œufs entiers	100g Beurre

Chauffer la purée, blanchir les œufs avec le sucre, les ajouter à la purée et porter le tout à ébullition et retirer du feu. Ajouter la gélatine et refroidir à 35°C, avant d'ajouter le beurre et mixer jusqu'à ce que la masse devienne lisse et onctueuse, puis couler dans un cadre et congeler.

Mousseux chocolat noir :

180g Lait	180g Jaunes œufs
180g Crème	375g Couverture vanille

Chauffer le lait et la crème et verser une partie sur les jaunes et tout cuire à la rose. Passer et verser sur la couverture, mélanger, refroidir et mousser.

Montage et finition :

Imperméabiliser les fonds de sablé breton avec du beurre de cacao. Ensuite déposer le crèmeux passion sur le fond, mettre une fine plaquette de chocolat noir par-dessus, dresser des petites boules de mousseux chocolat, mettre à nouveau une plaquette de chocolat, faire une rosette avec le mousseux et déposer un rouleau en chocolat.

Mignardises

Triangle Tonka

Mousse Tonka :

360g Crème

350g Couverture blanche

80g Trimoline

500g Crème

2pce Fève Tonka râpée

Faire bouillir la crème, trimoline et les fèves, verser sur la couverture et ajouter le restant de crème et mélanger, puis réserver au frigo jusqu'au lendemain.

Gelée framboise :

400g Purée de framboise

½ Jus de citron

40g Sucre cristallisé

6g Gélatine ramollie (3 feuilles)

Chauffer une partie de la purée avec la gélatine et le sucre et tout mélanger ensemble. Verser dans un cadre et laisser tirer.

Fond chocolat aux amandes :

95g Amandes en bâtonnets

95g Couverture vanille tempérée

Mélanger ensemble et étaler au fond du cadre et laisser tirer.

Montage et finition :

Mettre le fond chocolat au fond du cadre, par-dessus y déposer la gelée de framboises, puis mousser la mousse Tonka, remplir le cadre et laisser tirer au congélateur.

Une fois bien tirée, couper des triangles et décorer avec une demi-sphère en chocolat et une framboise.

Mignardises

Tartelette citron vert et mangue

Pâte sucrée :

240g Sucre cristallisé	160g Beurre malléable
100g Œufs entiers	400g Farine fleur
1 Pincée de sel	5g Poudre à lever
½ Bâton de vanille	
½ Zeste de citron	

Mousser le sucre, les œufs, le sel, la vanille et le zeste. Ajouter le beurre et à la fin la farine et la poudre à lever préalablement tamisé, sans trop pétrir et laisser reposer quelques heures au frigo.

Abaisser la pâte à 2,5mm et emporter des étoiles et foncer dans des petits moules et cuire à 180°C pendant 8-10 minutes, tirage ouvert.

Mousse citron vert :

250g Mascarpone	100g Sucre cristallisé
3pcs Œufs	4g Feuilles gélatine ramollies (2 feuilles)
3pcs Citron vert	

Retirer les zestes des citrons et presser le jus. Séparer les blancs des jaunes. Monter les jaunes avec le sucre et battre les blancs avec une pincée de sel. Dans les jaunes montés, ajouter le mascarpone puis le jus et les zestes avec la gélatine fondue et incorporer délicatement les blancs d'œufs.

Insert mangue :

400g Mangue fraîche	50g Beurre	1cs Sucre cristallisé
---------------------	------------	-----------------------

Couper la mangue en petits carrés et la faire revenir dans le beurre et la sucre, puis remplir les moules en demi-sphères. Congeler.

Montage et finition :

Imperméabiliser les fonds avec du beurre de cacao. Remplir les moules avec la mousse et mettre à l'intérieur et les demi-sphères de mangue, congeler.

Dresser les mousses congelées sur les fonds et décorer avec un quartier de citron vert.

Pralinés

Le carré ananas-coco

Pâte de fruit ananas :

20g Pectine	370g Sucre cristallisé
200g Purée ananas	130g Eau
155g Sirop de glucose	10g Acide citrique 1 :1

Mélanger à sec le sucre avec la pectine. Puis ajouter tous les ingrédients sauf l'acide citrique et cuire à 85°R. A la fin ajouter l'acide citrique, bien mélanger et verser dans un cadre, laissé tirer.

Ganache coco :

200g Beurre malléable	200g Fondant blanc
480g Couverture vanille tempérée	160g Batida de coco

Mousser le beurre avec le fondant, ajouter en filet la couverture, puis ajouter le batida et verser sur la pâte de fruit froide et laisser tirer. Couper à la lyre des carrés, tremper dans la couverture vanille. Décor : Losange en couverture vanille, saupoudrée de coco râpée.

L'ovale café-poivre rose :

500g Crème	25g Poivre rose concassés
15g Café soluble	50g Sorbex
450g Couverture vanille	250g Couverture Maracaïbo

Cuire la crème, le poivre, le café et le sorbex, puis verser en passant la crème sur les couvertures, mélanger et couler dans un cadre, laisser tirer. Emporter des fromes de losanges et tremper dans la couverture vanille tempérée.

Décor : Plaquette chocolat blanche et rose, carré avec rond à l'intérieur.

Pralinés

La branche au curry

600g Crème amande	150g Masse pralinée 1 :1
150g Sucre glace	50g Beurre
8-10g Curry hot	
200g Couverture vanille fondue	50g Beurre cacao fondu

Mousser la crème d'amande, masse pralinée, sucre, beurre et curry. Mélanger ensemble la couverture et le beurre de cacao et, mélanger doucement à la masse. Laisser tirer un moment, mousser légèrement et étendre sur 1,5cm de haut. Couper des branches et tremper dans la couverture vanille.

Décor : Volute en couverture vanille, saupoudrée de sucre-curry.

Le rond gingembre-citron :

200g Crème	Zeste citron râpés
200g Couverture lait	100g Couverture vanille
Gingembre frais râpé	30g Beurre

Cuire la crème avec le citron et le gingembre, verser sur la couverture, mélanger, ajouter le beurre, mixer et chinoiser et étendre sur 1.5cm de haut. Emporter des ronds et tremper dans la couverture lait.

Décor : Petites feuilles en chocolat.

Cabosse Cointreau-croquant

350g Crème	50g Sorbex
600g Couverture lait	100g Cointreau
100g Couverture lait tempérée	100g Nougatine noisette

Cuire la crème avec le sorbex, verser sur la couverture et ajouter le Cointreau et mélanger.

Montage : Mouler les cabosses, déposer 2-3 orangeats, remplir au 2/3 avec la ganache au Cointreau et fermer les pralinés avec la couverture lait tempérée mélangée à la nougatine. Laisser refroidir 20 minutes et démouler.

Décor : Passer délicatement au pinceau avec de la poudre d'or et coller la plaquette