

RECETTES

ALEXANDRA BARZISA



17^{ème} Finale Romande et Tessinoise des Jeunes Confiseurs



FANT'ASIE

Praliné

Praliné miel cannelle sésame:

Nougatine sésame :

- 25 gr glucose
- 225 gr sucre
- 75 gr sésame

Caraméliser le glucose et le sucre, ajouter le sésame chaud, mélanger, étaler finement et couper à chaud à la forme désirée.

Ganache miel cannelle:

- 250 gr crème 35%
- 160 gr miel d'acacia
- 7 gr cannelle
- 50 gr beurre cacao
- 300 gr couverture noire
- 50 gr beurre

Cuire la crème et le miel, ajouter la cannelle. Verser le mélange en 3 fois dans la couverture et le beurre de cacao fondu.

Ajouter le beurre à 40-45°C., mixer et couler.

Praliné jasmin:

Ganache jasmin :

- 200 gr crème 35 %
- 12 gr thé jasmin
- 25 gr sucre inverti
- 550 gr couverture lait
- 25 gr beurre

Cuire la crème avec le thé, laisser infuser. Ajouter le sucre inverti au mélange chaud et Verser en 3 fois dans la couverture, ajouter le beurre, mixer et couler.

Praliné fraise menthe :

Ganache fraise menthe :

- 125 gr purée fraise mara des bois
- 22 gr sucre inverti
- 450 gr couverture blanche
- 5 gr menthe fraîche
- 40 gr beurre

Cuire la purée de fraise avec la menthe, ajouter le sucre inverti. Ajouter le mélange chaud en 3 fois dans la couverture. Ajouter le beurre et quelques feuilles de menthe fraîche, mixer et couler.

Pointe au yuzu :

Ganache au yuzu :

- 50 gr crème
- 150 gr jus de yuzu
- 25 gr sucre inverti
- 650 gr couverture blanche
- 25 gr beurre

Cuire le jus et la crème, ajouter le sucre inverti, couler en trois fois dans la couverture blanche. Ajouter le beurre, mixer et couler.

Praliné moulé éventail :

Ganache citron vert basilic:

- 100 gr jus de citron vert
- 2 zestes de citron vert
- 10 gr basilic
- 100 gr crème 35 % citron,
- 300 gr couverture blanche

Mixer le jus de citron, les zestes et le basilic. Apporter la crème à ébullition. Verser la crème en 3 fois dans la couverture fondu, ajouter le jus de citron, mixer et couler.

Spécialité

Bambou coco pistache :

Gianduja coco :

- 125 gr noix de coco râpée
- 125 gr sucre glace
- 125 gr couverture blanche

Broyer le sucre et la noix de coco.
Ajouter le couverture blanche tempérée
et utiliser selon besoin.

Nougatine pistache :

- 25 gr glucose
- 225 gr sucre
- 75 gr pistache concassés

Caraméliser le glucose et le sucre, ajouter les
pistaches chaudes, mélanger, étaler finement et
couper à chaud à la forme désirée.

Mignardise

Mignardise coco citron vert :

Mousse coco :

- 63 gr blancs d'œufs
- 63 gr sucre
- 7 gr gélatine en poudre
- 42 gr d'eau
- 250 gr purée de noix de coco
- 250 gr crème 35%

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et
chauffer légèrement à 40°C. Chauffer la purée
avec la gélatine préalablement hydratée.

Monter

la crème légèrement. Ajouter la purée au
meringage puis ajouter délicatement la crème.
Couler dans les moules désirés. Congeler.

Crème citron vert :

- 50 gr jus de citrons verts
- 165 gr sucre
- 100 gr d'œufs
- 2 gr gélatine
- 12 gr eau
- 130 gr beurre

Cuire le sucre et le jus de citron, une fois à
ébullition ajouter les œufs et cuire à 82° C.
Passer au chinois et verser dans le gélatine.
Laisser refroidir à 40-45°C., jouter le beurre et
mixer.

Mignardise

Mignardise abricot cacahuète :

Croustillant :

- 150 gr streuzel
 - 150 gr masse praliné amande
 - 65 gr couverture lait fondue
 - 73 gr beurre de cacahuète
- Fondre la couverture lait, ajouter la masse praliné, le beurre de cacahuète et le streuzel. Couler dans un cadre.

Marmelade abricot :

- 900 gr abricot
 - 75 gr sucre
 - 100 gr purée abricot
 - 2 gr agar-agar
- Cuire les abricots en morceaux avec la purée d'abricots. Ajouter le sucre mélangé avec l'agar-agar. Cuire 5 min et couler dans les moules.

Mousseux cacahuète :

- 50 gr crème
 - 15 gr beurre de cacahuète
 - 3 gr gélatine en poudre
 - 21 gr eau
 - 250 gr crème
 - 20 gr sucre
- Chauffer la petite partie de crème avec le beurre de cacahuète. Ajouter la gélatine hydratée. Monter la deuxième partie de crème avec le sucre. Ajouter le mélange à la crème montée à la maryse délicatement. Dresser selon besoin.

Entremet et moussette griottes

Bavaroise vanille :

- 500 gr lait
- 1 ½ gousse de vanille
- 170 gr de jaune d'œufs
- 170 gr sucre
- 20 gr gélatine
- 500 gr crème 35 %

Cuire le lait et les bâtons de vanille. Ajouter au œufs blanchis avec le sucre, cuire à 85°. Ajouter la gélatine préalablement hydratée. Puis incorporer la crème liquide et mixer 3min Refroidir au congélateur. Avant l'emploi mousser la crème le plus froid possible et servir immédiatement.

Dacquoise pistache :

- 360 gr blancs d'œufs
- 200 gr poudre d'amande
- 300 gr sucre glace
- 100 gr poudre de pistache
- 70 gr pistache torréfiées concassées
- QS colorant vert

Monter les blancs d'œufs. Mélanger toutes les matières sèches ensemble et ajouter délicatement aux blancs d'œufs montés. Cuire à 200 ° C. pendant 20 min.

Insert griottes :

- 300 gr purée griotte
- 25 gr sucre
- 6 gr gélatine en poudre
- 36 gr eau

Cuire la purée avec le sucre. Ajouter la gélatine hydratée. Couler dans les cercles.

Glaçage rouge :

- 200 gr couverture blanche
- 42 gr sucre
- 3 gr pectine NH
- 60 gr eau
- 60 gr purée griottes
- 80 gr crème
- 5 gr sirop glucose
- QS colorant rouge

Fondre la couverture blanche. Cuire l'eau la purée griottes, la crème, le glucose et le sucre mélangé avec la pectine. Ajouter dans la couverture comme une ganache. Utiliser ou réserver.