

Cahier de recettes
Jeunes Confiseurs 2015

BONBONS CHOCOLAT

INGREDIENTS :

HUILE DE SESAME TORREFIEE

- 140 g Chocolat noir 70%
- 176 g Crème 35%
- 38 g Huile de sésame torréfiée

MASSEPAIN NOIX DE CAJOU

- 150 g Noix de cajou torréfiée
- 250 g Sucre
- 75 g Eau
- 50 g Sirop de glucose

CORIANDRE FRAICHE

- 100 g Crème 35%
- 10 g Coriandre fraîche
- 32 g Sucre inversé
- 50 g Beurre
- 244 g Chocolat blanc 35%

MERINGUE CITRON VERT

- 120 g Jus de citron vert
- 3 Zeste de citron vert
- 18 g Blanc d'œuf pulvérisé
- 280 g Sucre

CHOCOLAT MOULE FRUIT DE LA PASSION

- 150 g Pulpe passion avec grains
- 35 g Sucre inversé
- 40 g Beurre
- 250 g Chocolat lait

DEROULEMENT :

HUILE DE SESAME TORREFIEE

- Fondre le chocolat, Chauffer la crème et l'huile de sésame
- Emulsionner puis laisser cristalliser
- Chabloner et découper en triangles puis enrober

MASSEPAIN NOIX DE CAJOU

- Mixer les noix de cajou puis cuire le sucre, l'eau et le glucose à 122° et ajouter
- Mixer jusqu'à obtenir une masse fine
- Chabloner et emporter en cercle puis enrober

CORIANDRE FRAICHE

- Cuire la crème et la coriandre pendant 1 minute puis mixer et passer pour récupérer la crème verte
- Ajouter le sucre et le beurre puis émulsionner avec le chocolat fondu et laisser cristalliser
- Chabloner et découper en rectangle puis enrober

MERINGUE CITRON VERT

- Mélanger le jus de citron, les zestes et le blanc pulvérisé puis monter en ajoutant le sucre en 3 fois
- Pocher en forme de goutte puis cuire à 120°
- Déposer les meringues sur des chablons de chocolat puis enrober

CHOCOLAT MOULE FRUIT DE LA PASSION

- Fondre le chocolat, chauffer la pulpe passion, le beurre et le sucre
- Emulsionner puis couler dans les moules en chocolat préalablement garnis de chocolat au lait
- Laisser cristalliser puis refermer et démouler

SPECIALITE CHOCO-COCO

INGREDIENTS :

NAMELAKA NOIX DE COCO

- 300 g Lait de coco
- 2 g Gélatine
- 170 g Chocolat blanc 35%

BISCUIT COCO

- 315 g Œuf entier
- 224 g Coco en poudre
- 96 g Sucre
- 100 g Beurre
- 60 g Farine 400

GANACHE CHOCOLAT NOIR

- 50 g Lait
- 1 g Gélatine
- 62 g Chocolat noir 70%
- 100 g Crème 35%

SIROP POUR IMBIBER

- 100 g Eau de coco
- 20 g Sucre

DEROULEMENT :

NAMELAKA NOIX DE COCO

- Chauffer le lait de coco, y fondre la gélatine trempée puis émulsionner avec le chocolat blanc

BISCUIT COCO

- Chauffer légèrement les œufs, la poudre de coco et le sucre et monter au batteur
- Incorporer le beurre puis la farine tamisée
- Cuire à 160°

GANACHE CHOCOLAT NOIR

- Chauffer le lait, y fondre la gélatine trempée puis émulsionner avec le chocolat noir puis la crème

SIROP POUR IMBIBER

- Dissoudre le sucre dans l'eau de coco

MONTAGE

- Sur une plaque de chocolat tempéré préalablement découpée couler la moitié de la Namelaka noix de coco
- Recouvrir d'un biscuit imbibé des 2 côtés
- Couler la ganache chocolat noir puis recouvrir d'un biscuit imbibé des 2 côtés
- Couler la fin de la Namelaka et recouvrir d'un biscuit légèrement imbibé

ENTREMET ET PATISserie ORANGE, PISTACHE, GRIOTTE

INGREDIENTS :

DACQUOISE ORANGE

250 g Blanc d'œuf
162 g Sucre
131 g Sucre glace
246 g Poudre d'amande

NOUGAT PISTACHE GRIOTTE

285 g Miel
225 g Sucre
75 g Sirop de glucose
90 g Eau
75 g Blanc d'œuf
180 g Pâte de pistache
50 g Beurre de cacao
187 g Pistache torréfiée
187 g Griottines® au Cointreau®

CREMEUX PISTACHE

340 g Lait
60 g Crème 35%
72 g Sucre
37 g Poudre à crème
80 g Jaune d'œuf
100 g Pâte de pistache
7 g Gélatine
250 g Beurre

MOUSSE ORANGE

250 g Jus d'orange
3 Zests d'orange
10 g Gélatine
465 g Chocolat blanc 35%
500 g Crème 35%

DEROULEMENT :

DACQUOISE ORANGE

- Monter le blanc en ajoutant le sucre en 3 fois
- Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande puis incorporer aux blancs montés
- Cuire à 190° et découper tout de suite à la sortie du four

NOUGAT PISTACHE GRIOTTE

- Commencer à monter les blancs au batteur puis verser dessus le miel cuit à 135° et le sucre, glucose et eau à 180°
- Dessécher puis ajouter la pâte de pistache et le beurre de cacao
- Incorporer les pistaches et les Griottines puis abaisser et emporter

CREMEUX PISTACHE

- Réaliser une crème vanille avec le lait, la crème, le sucre, la poudre à crème et le jaune d'œuf
- Ajouter la gélatine trempée puis la pâte de pistache
- Incorporer le beurre et une fois presque refroidie monter la crème au batteur

MOUSSE ORANGE

- Chauffer le jus d'orange et incorporer la gélatine
- Emulsionner avec le chocolat puis incorporer la crème montée avec les zests d'orange

MONTAGE

- Placer le biscuit au fond du moule, recouvrir d'un disque de nougat
- Faire des points de crémeux pistache et garnir de griottines
- Couler la mousse orange et laisse prendre au froid avant de démouler
- Garnir avec des griottines, des suprêmes d'orange et des pistaches torréfiées

MIGNARDISES SUSHI

INGREDIENTS :

MAKI

- 340 g Lait
- 100 g Riz rond
- 1,5 g Sel
- 45 g Sucre
- 1 Gousse de Vanille
- 75 g Crème 35%
- 1 Mangue thaï
- 300 g Lait
- 85 g Chocolat noir 70%
- 6 g Gélatine

OMELETTE MATCHA

- 100 g Farine
- 25 g Sucre
- 0,5 g Sel
- 40 g Jaune d'œuf
- 50 g Œuf
- 280 g Lait
- 50 g Beurre noisette
- 1 Zest de citron vert
- 20 g Thé matcha

DEROULEMENT :

MAKI

- Réaliser un riz au lait avec le lait, le riz, le sel, le sucre, la vanille et la crème
- Réaliser une gelée avec le chocolat, le lait et la gélatine puis la couler sur un film plastique
- Garnir la gelée de riz au lait froid, puis d'un morceau de mangue et rouler puis découper

OMELETTE MATCHA

- Mélanger tous les ingrédients puis cuire à la façon d'une omelette japonaise
- Découper et garnir d'un morceau de gelée chocolat