

Concours des
meilleurs
apprentis
confiseurs
romands

Recette tourte Cheese cake

Biscuit génoise griotte matcha

Œufs	500gr	
Sucre	500gr	Battre
Farine	500gr	Ajouter
Griotte	100gr	

Poser les Griottes dans le biscuit avant la cuisson.

Cuisson 200°C env. 10-12 minutes.

Imbiber de thé matcha avant le montage.

Coulis Griottes

Purée de Griottes	1000gr
Pectine NH	20gr
Sucre	225gr
Glucose	25gr

Mousse cheesecake

Lait	240gr	
Sucre	750gr	
Jaune	240gr	Anglaise
Gélatine	75gr	Ajouter
Fromage Frais	1650gr	Ajouter
Crème	3750gr	Détendre

Classeur de recettes Jorma Signer

Glaçage Griottes

Purée de griottes	3000gr
Eau	1500gr
Glucose	75gr
Sucre	870gr

Cuire la purée et l'eau, ajouter la pectine avec le sucre et porter à ébullition.

Montage

Poser le biscuit imbibé de thé au fond du cercle avec le Rodoide.

Couler un fond de mousse centré, ensuite l'insérer de coulis et recouvrir de mousse.

Praliné

Spécialité cacahuète

Gianduja cacahuète 1-1	1000gr
Couverture lait	1000gr
Sel	10gr
QS éclat de cacahuète caramélisé	

Décorer les moules, mouler ensuite avec du chocolat noir. Parsemer de cacahuètes caramélisées le fond du moule.

Finir ensuite avec le Gianduja stabilisé.

Praliné moulé noix de coco

Purée noix de coco	500gr
Glucose	60gr
Couverture blanche	1250gr
Beurre	200gr
Sorbitol	75gr
Sucre inversé	35gr

Décorer les moules. Couler ensuite le chocolat blanc.

Laisser tirer la ganache et fermer.

Praliné Thé menthe

Crème	124gr
Thé Vert ou noir	6gr
Menthe	1gr
Glucose	10gr
Couverture foncé	100gr
Couverture lait	134gr
Sucre inversé	12gr
Beurre	20gr

Réaliser une ganache et couler en cadre. Couper à la guitare, tremper noir puis décorer. (Laisser infuser le thé dans la crème chaude environ 8m).

Praliné Café praliné noix de muscade

Crème		105gr
Café soluble		4gr
Noix de muscade		QS (veiller à la quantité)
Praliné Noisette ou amande	1-1	105gr
Miel		12gr
Couverture lait		175gr

Réaliser une ganache et couler en cadre. Couper à la guitare, tremper noir puis décorer.

Praliné Pistache cardamome

1^{ère} couche

Praliné pistache rustique maison	250gr
Couverture blanche	275gr
Fleur de sel	Pointe de couteau

2^{ème} couche

Crème	115gr
Cardamome moulu	5gr
Couverture blanche	290gr

Réaliser une ganache et couler en cadre. Couper à la guitare, tremper blanc puis décorer.

Praliné aux épices dressés

Crème	200gr
Cannelle moulu	2gr
Clous de girofle	2gr
Couverture lait	800gr
Couverture foncé	300gr
Fondant	400gr
Beurre	500gr

Réaliser une ganache montée au beurre dressé sur des fonds chocolat au lait. Tremper ensuite avec de la couverture lait et décorer.

Classeur de recettes Jorma Signer

Mignardise

Baba au thé Jardin d'Asie

Pâte a baba

Eau	100gr
Sel	10gr
Sucre	30gr
Levure	50gr
Farine fleur	500gr
Œufs	350gr
Beurre	150gr

Diluer l'eau le sel, le sucre et la levure.

Ajouter la farine et les œufs en 3 fois.

Verser le beurre fondu sur la surface et laisser reposer 5 minutes.

Battre ensuite pendant 5 minutes et laisser reposer encore pendant 10minutes.

Dresser dans les moules cuisson rotatif 180°C

Sirop Thé

Eau	100gr
Sucre	200gr
Thé Jardin d'Asie	15-20gr
Thé noir	10gr

Chantilly Mascarpone lourd.

Crème 35%	200gr
Mascarpone	300gr
Sucre glace	20gr

Sushi Sucré riz au lait coco

Riz coco

Riz au lait	100gr
Sucre de palme	20gr
Beurre de cacao	20gr
Lait de coco	250gr

Cuire le Riz avec le lait de coco et les autres ingrédients.
Couler dans les moules et congeler.

Le sucre de palme

(Le jaggery, ou gur, est un sucre non raffiné. Il est préparé en chauffant du vesou ou du sirop de palme, extrait des grappes de fleurs, pour le faire réduire puis solidifier. Ensuite, il est râpé ou haché et est traditionnellement utilisé dans la cuisine Thaïlandaise.)

Glaçage Chocolat huile d'arachide

Chocolat noir	500gr
Huile d'arachide grilles	250gr

Coulis orange sanguine

Purée orange sanguine	500gr
Pectine NH	10gr
Sucre	20gr

Montage

Démouler les pièces de riz congelé tremper les jusqu'au bord dans le glaçage chocolat (laisser la surface visible semblable au sushi.) couler ensuite du couler dans le creux prévu a cette effet par le moule.

Classeur de recettes Jorma Signer

Truffles à la cannelle

Crème	200gr	
Cannelle	2gr	(en poudre)
Clous de girofle	2x	
Chocolat lait	800gr	
Chocolat noir	300gr	
Sucre	400gr	
Beurre	500gr	

Porter à ébullition la crème avec les épices et les verser par-dessus la moitié du chocolat fondu.
Ramollir le beurre à l'aide d'un batteur et mettre le sucre avec.