

Recettes Concours

*Finale romande et
tessinoise des jeunes
confiseurs*

Montreux

2015

Elodie Anchise

Finger coupés 2,5 sur 2,5 cm

Biscuit Joconde pistache

185 g œufs entiers
120 g poudre amandes
37,5 g farine
50 g pâte pistache

240 g blanc d'œuf
180 g sucre inverti

30 g beurre
Colorant vert pointe couteau

1. Mousser le mélange œufs poudre d'amande farine et pâte de pistache.
2. Monter blanc et sucre inverti en neige.
3. Incorporer le mélange 2 dans 1.
4. Incorporer beurre fondu et colorant.
5. Etaler dans un cadre de 5 mm.

Cuisson 180°C env. 6 min

Coulis griottes gélifié

250 g pulpe griottes
38,5 g masse gélatine → 5,5 g gélatine
50 g sucre → 33 g eau

1. Ajouter la masse gélatine fondue dans la pulpe et le sucre.
2. Couler dans cadre 5 mm et laisser tirer au congél.

Crème citron

400 g jus citron
110 g beurre

335 g œufs
375 g sucre

Zeste citron
98 g masse gélatine → 14 g gélatine
400 g crème fouettée → 84 g eau

1. Porter à ébullition le jus et le beurre.
2. Blanchir œufs et sucre.
3. Verser 1 sur 2. Ajouter zeste.
4. Porter à ébullition, chinoiser et mixer.
5. Ajouter masse gélatine fondue
6. Refroidir.
7. Peser 400 g de crème citron.
8. Lisser au fouet.
9. Incorporer crème fouettée
10. Etaler cadre 7 mm et lisse avec règle.

Montage : Empiler crème citron, puis biscuit Joconde puis coulis griottes, de nouveau biscuit Joconde et crème citron laisser congeler et couper 2,5 x 2,5 mm. Mettre 2 plaquettes 2,8 x 2,8 cm sur crème citron.

Mignardises 2

Gelée liqueur

12,5 cl eau

50 g sucre glace

5 cl liqueur cerise

3 g gélatine

1. Frémir 5 min l'eau et sucre glace.
2. Ajouter liqueur cerise hors du feu.
3. Ajouter feuilles gélatine trempées dans eau froide.
4. Remplir à la seringue moule silicone. 20 ml par sphère

Mousse yoghourt

Se référer à la recette de l'entremet et pâtisseries.

Sablé pistache

250 g farine

125 g beurre

125 sucre glace

1 œuf

50 g de pâte pistache

1. Faire mousser beurre et sucre glace.
2. Ajouter œuf et la pâte pistache
3. Ajouter farine sans trop travaillé
4. Abaisser à 3mm emporte-pièce cannelé 3,5 cm

Cuisson 200°C sur papier sulfurisé

Dessous couleur pas dessus

Montage : Mettre une griottine entière au fond des moules en silicone demi sphère. Mettre 20 ml de gelée liqueur. Congeler et remplir de mousse yoghourt. Disposer sur sablé pistache.

Soleil levant version entremet et sa pâtisserie

Crumble amande

75 g beurre
100 g cassonade
75 g poudre amande
50 g farine
50m g amandes hachées

1. Pétrir et étaler à 4 mm entre 2 feuilles emporté 1 cercle 18 cm et 10 de 5 cm.
Cuisson à 160°C four ventilé pendant 15 min

Moelleux pur amandes

65 g œufs
25 g jaune
90 g sucre
110 g poudre amande
25 g farine

40 g blanc œufs
40 g sucre

1. Blanchir les œufs, les jaunes, le sucre, la poudre amande et la farine.
2. Monter les blancs et sucre inverti.
3. Ajouter beurre fondu au mélange 1.
4. Ajouter enfin la meringue.
5. Couler sur le crumble amande dans cercle.
Cuisson à 160°C four ventilé pendant 25 min

55 g beurre fondu

Compotée griottine

80 g sucre inverti
20 g sucre
130 g griottes hachées
220 g purée griottes
4,5 g gélatine

1. Mélanger le sucre inverti, le sucre, les griottes hachées et la pulpe.
2. Ajoutée la gélatine trempée dans eau froide.
3. Couler dans moule sur le biscuit.
180 g pour le 18 cm
15 g pour le 5 cm.
Laisser tirer au congél.

Suite

Mousse yoghourt

260 g chocolat ivoire
60 g beurre cacao

340 g yoghourt fjord

56 g masse gélatine ↗ 8 g gélatine

480 g crème fouettée ↘ 48 g eau

1. Fondre à 35°C le chocolat et beurre cacao.
2. Incorporer le yoghourt tempéré en 3 fois. Bien émulsionné.
3. Incorporer la masse gélatine fondue.
4. Incorporer la crème fouettée.
5. Mouler et congeler.

Glacage

75 g eau

150 g glucose

150 g sucre

100 g lait concentré sucré

70 g masse gélatine fondue ↗ 10 g gélatine

↘ 60 g eau

150 g chocolat blanc et colorant

1. Cuire à 103°C eau, glucose, sucre.
2. Verser sur lait concentré.
3. Ajouter la masse gélatine fondue.
4. Ajouter le choc blanc et colorant.
5. Mixer 4-5 min. Laisser reposer la nuit.
6. Chauffer à 35 °C. Mixer une min.
7. Utilisé à 28°C pour le blanc

Intérieur prêt en avance

2 Frères

Gianduja

150 g noisette

90 g amandes valencia pelées

180 g sucre glace

2000 g couverture lait tempérée

40 g feuilleté pailletine

1. Rôtir les noisettes et les amandes.
2. Ajouter le sucre glace et broyer finement.
3. Mélanger batteuse jusqu'à masse huileuse.
4. Ajouter la couverture et la pailletine.
5. Abaisser entre 2 papiers à 4mm.
6. Chablonner une face et couper 22,5x30 mm.

Noisettes caramélisées

200 g sucre

70 g eau

1000 g noisettes rôties

1. Fondre le sucre et eau.
2. Ajouter noisettes.
3. Caraméliser.
4. Ajouter un peu de beurre cacao ou de graisse pour pas que ça colle, laisser refroidir.

Coller 2 noisettes sur Gianduja et tremper en lait

Truffes carassel

500 g sucre

75 g glucose

75 g beurre

300 g crème portée à ébullition*

8 g sel dissout dans eau bouillante

100 g crème froide

1. Faire chauffer le glucose.
2. Ajouter au fur et à mesure le sucre laisser caramélisé et continuer à mettre sucre.
3. Décuire avec la crème à 84°R.
4. Ajouter le beurre en petit morceau et ajouter le sel dilué.
5. Ajouter la crème froide

Couler dans truffes lait, operculer et tremper en lait.

*Porter la crème à ébullition évite un trop gros choc thermique.

Mandamère

Gianduja

350 g d'amandes amères
400 g amandes Valencia brutes

600 g sucre glace

300 g couverture lait
100 g beurre de cacao

1. Rôtir les amandes amères et les amandes brutes. Laisser refroidir.
2. Râper les amandes finement et ajouter sucre glace.
3. Mélanger à la batteuse jusqu'à ce que le mélange masse.
4. Ajouter la couverture et beurre cacao tempérés.
5. Couler dans un cadre de 72x36 cm

Pâte de fruit mandarine

50 g pectine

140 g sucre

240 g oreillons abricot mixés
600 g purée mandarine Boiron
20 g arôme mandarine

700 g sucre

250 g sorbex en poudre

350 g glucose atomisé

25 g acide citrique

25 g eau

1. Mélanger le sucre et la pectine.
2. Ajouter les oreillons mixés, la purée mandarine et l'arôme mandarine.
Cuire
3. Ajouter le reste du sucre, le sorbex et le glucose.
4. Cuire à 102°C
5. Ajouter acide citrique et eau préalablement dilué dans eau et cuire encore 15 sec.
6. Verser dans cadre et laisser refroidir.
7. Passer surface au sucre.
8. Retourner chablonner de couverture lait.
9. Couper carré de 22,5 de côté

Trempage à mi-hauteur avec couverture lait

Sicilia

1000 g sucre

150 g glucose atomisé

350 g eau

900 g amandes Valencia pelées

300 g pistaches vertes

100 g sorbex en poudre

60 g Kirsch à 40%

40 g arôme pistache

10 g lécithine

40 gouttes colorant vert

1. Cuire le sucre, le glucose atomisé et l'eau à 94°R.
2. Broyer les amandes, les pistaches et le sorbex finement.
3. Verser le sucre cuit sur les fruits à coques en mélangeant.
4. Ajouter le Kirsch, l'arôme pistache, la lécithine et le colorant.
5. Mélanger jusqu'à massepain onctueux. Légèrement massé
6. Laisser reposer au moins une journée.
7. Détendre à la broyeuse.
8. Abaisser à 11 mm. Cannelé surface.
9. Emporter des lunes et laisser crouter une journée

Passer la surface de gomme arabique et tremper dans couverture vanille

Douceur à la griottine

Ganache

100 g crème

17,5 g sucre inverti

12,5 g sorbex en poudre

15 g glucose

25 g beurre

250 g couverture Ariba lait

65 g jus de griottines

1. Porter à ébullition le premier mélange.
2. Verser en 3 fois sur la couverture pour bien émulsionner la ganache.
3. Ajouter jus griottines
4. Laisser reposer jusqu'à 28 °C.

Colorer le fond des moules avec beurre cacao coloré en rouge.



Utiliser à 35-40 °C

Mouler en noir. Garnir de ganache. Laisser tirer au frigo 15 min.
Sortir 15 min et operculer.

Sucettes version adultes

Coques macaron

150 g sucre glace
150 g poudre amande

50 g blanc œuf
150 g sucre
35 g eau

60 g blanc oeuf

1. Mettre la poudre d'amande et le sucre glace dans un mixeur et laisser tourner 2-3 minutes.
 2. Tamiser pour bien mêler sucre glace à la poudre d'amande.
 3. Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Chauffer à 117°C.
 4. Monter les 50 g de blanc dès que le mélange atteint 110°C.
 5. Verser le sirop en filet sur les blancs en continuant à mélanger au batteur jusqu'à 45°C.
 6. Ajouter les 60 g de blanc dans le 1^{er} mélange.
 7. Ajouter une partie de la meringue et mélanger complètement.
 8. Ajouter le reste en mélangeant délicatement.
 9. Travailler la pâte avec une spatule en l'écrasant un peu.
 10. Dresser avec douille lisse 8mm
- Cuisson** 140°C four ventilé 16 min.

Ganache

Voir recette douceur à la griottine.

Montage : Coller bâton avec couverture vanille sur coques du fond.
Dresser ganache. Poser une ½ griottine sur le milieu. Mettre deuxième coque. Laisser tirer 15 min au frigo. Sortir laisser 15 min. Tremper dans couverture vanille et poser rond décor.