

Livre de recettes

Crettol Emilie

Concours romands et tessinois 2016

Valaisanne



Truffes Végane



150g lait de soja

½ bâton de vanille

Chauffer

avec le lait

206g couverture vanille

Ajouter puis mixer

37g huile d'olive

Ajouter et mélanger

Remplir les boules creuses, laisser tirer puis faire le pieds.

Tremper en vanille et finir sur la grille.

Praliné au safran



100g masse praliné claire

32g pailleté feuilletine

mélanger

20g couverture lait

7g beurre de cacao

ajouter et tout mélanger

Couler à 3mm, laisser tirer

85g crème

25 pistil de safran

18g glucose

200g couverture blanche

40g beurre

Couler par-dessus le praliné à 6mm, laisser tirer

47g crème

13g sucre inverti

120g couverture lait

20g beurre

Couler dessus la ganache safran à 3mm, laisser tirer

Couper à la guitare

Tremper en couverture lait puis dessiner 2 traits dorés

Liqueur de mangue et Tanzanie



45g purée de mangue
45g liqueur de mangue
60g eau
70g glucose
140g sucre
6g pectine
40g sucre
3g acide citrique

Porter à ébullition
Ajouter et chauffer
Mélanger au sucre
Ajouter cuire à 104C°
Ajouter, mélanger, couler

Mettre des crispes de mangue puis retourner

110g crème
15g sucre inverti
150g couverture Tanzanie
15g beurre
20g liqueur de mangue

Porter à ébullition
Ajouter
Ajouter
Ajouter

Couler par-dessus la pâte de fruit, laisser tirer, faire le pied et couper.
Tremper en vanille mais pas entièrement.

Anko



126g crème
30g sucre inverti
300g couverture lait
30g beurre

Porter à ébullition
Ajouter
Ajouter

Couler la moitié à 4mm, laisser tirer

Ajouter la pâte de haricots rouges azuki (anko) à 5mm

Couler le reste de la ganache à 4mm, laisser tirer, faire le pied et tremper en vanille, faire un trait avec la fourchette, ajouter un bout de feuille d'argent.

Cointreau

Semi-fabriqué : caramel de vinaigre

325g vinaigre de Xérès

110g sirop de glucose

65g sucre

Cuire    106C  

Ganache orange/ Cointreau

30g concentré d'orange

10g sucre

20g crème

10g sucre inverti

130g couverture vanille

8g beurre

16g Cointreau

Porter à ébullition

Ajouter, mélanger

Ajouter

Ajouter, mixer

Mouler en couverture vanille.

Mettre le caramel.

Mettre la ganache, laisser tirer, fermer

Epices du Valais

160g	crème	Porter à ébullition
4g	épice (sarriette, livèche, thym, basilic)	ajouter, infuser
24g	sucres invertis	Ajouter porter à ébullition
310g	couverture blanche	Ajouter
40g	beurre de cacao	Ajouter, mixer

Couler dans des barres de 12mm espacé à 8cm.

Faire les pieds et couper sur 2cm avec la guitare.

Tremper en vanille.

Faire un trait doré, puis ajouter un bout de feuille d'or.

Mini panna cotta

190g crème

20g sucre

1g arôme d'abricot

Porter à ébullition

1 feuille de gélatine

Tremper, ajouter

Couler au $\frac{3}{4}$ du moule, laisser tirer, ajouter le gélifié d'abricot

Congeler, Démouler et poser sur le biscuit au romarin. Décor en couverture vanille et massepain

Mini crème brûlée au chai latte

Mélange d'épices Chai (thé, cannelle, anis, girofle, gingembre)

52g lait

Porter à ébullition

30g sucre

22g jaunes d'œufs

Mélanger, cuire à 82C°

3g gélatine

10g eau

Faire fondre, ajouter

184g crème battue

Ajouter, mélanger

Dresser dans les moules, mettre au congélateur, démouler et poser sur le sablé. Décor en couverture vanille.

Framboise, dolce

Crèmeux dolce

280g crème

60g lait

44g sucre

90g jaune d'œufs

344g couverture dolce

Porter à ébullition

Mélanger, cuire à 82C°

Mélanger, refroidir

Mousse framboise

168g blancs d'œufs

168g sucre

435g purée de framboises

12g gélatine

420g crème battue

Battre

Ajouter, mélanger

Fondre, ajouter

Ajouter, mélanger

Dresser sur le biscuit et dans les bords du moule.

Ajouter le crèmeux au centre puis refermer avec la mousse.

Congeler, démouler, glacer, décors couverture blanche et framboises.