

# FINALE ROMANDE ET TESSINOISE 2016

**« Si l'Australie  
m'était contée »**



# L'entremet & les Pâtisseries

## Le Dôme Soleil Passion

Je vous présente mon dôme Soleil Passion constitué d'une mousse passion-orange avec son intérieur ananas épicé, rôti et flambé au rhum sur son cœur de framboise soutenu par un biscuit léger amandes-framboises.



### Mousse Passion-Orange

Ingrédients :

- 9 feuilles de gélatine (=18g de gélatine)
- 300g de pulpe passion
- 180g de jus d'orange
- 348g de sucre
- 750g de crème fouettée

### Procédé de Fabrication :

- Faire ramollir gélatine
- Peser pulpe passion et jus d'orange ensemble
- Chauffer le sucre avec la moitié du mélange passion-orange
- Ajouter gélatine, faire fondre
- Verser sur mélange passion-orange froid
- Ajouter crème fouettée, mélanger

### Ananas épicé, rôti et flambé au rhum

---

### Ingrédients :

- 1 ananas
- Q.S de sucre
- Q.S de beurre
- Q.S de rhum brun
- Q.S. d'épices

### Procédé de Fabrication :

- Couper l'ananas en petits cubes
- Dans le wok, faire fondre le beurre et le sucre
- Quand ça commence à caraméliser, ajouter les dés d'ananas
- Caraméliser jusqu'à la couleur désirée
- Ajouter le rhum et flamber
- Ajouter les épices
- Égoutter
- Remplir moules et cercle pour les inserts

## Insert Framboise

---

### Ingrédients :

- 500g de pulpe de framboise
- 3,5 feuilles de gélatine

### Procédé de Fabrication :

- Ramollir la gélatine
- Faire fondre la gélatine dans une partie de la pulpe
- Couler dans cercles

## Biscuit Amandes-Framboises

---

### Ingrédients :

- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 80g de jaunes
- 130g d'œufs
- 125g de farine
- 230g de blancs
- 100g de sucre
- Q.S de framboises préalablement congelées

### Procédé de Fabrication :

- Blanchir la poudre d'amandes, le sucre glace, les jaunes d'œufs et les œufs
- Incorporer la farine, mélanger
- Ajouter les blancs en neige, mélanger
- Étaler le biscuit sur une feuille de papier sulfurisé
- Émietter les framboises congelées
- Cuire à 215/220, souffirail fermé ~10min

### Glaçage Soleil

---

### Ingrédients :

- 450g de jus d'ananas
- 225g de glucose
- 300g de crème
- 750g de chocolat blanc 35%
- 24g de gélatine
- Q.S. oxyde de titane
- Q.S. colorant jaune

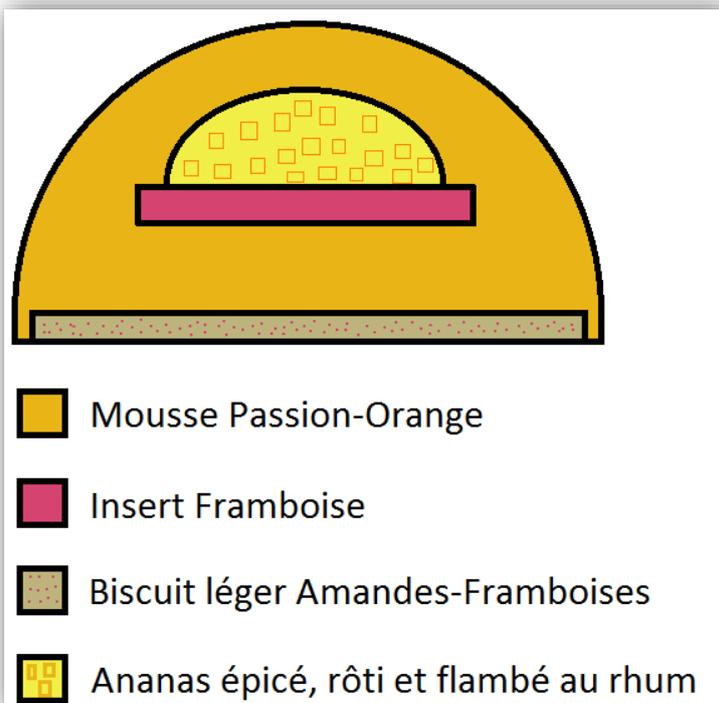
### Procédé de Fabrication :

- Chauffer le jus d'ananas, le glucose et la crème ensemble
- -Verser sur le chocolat blanc, mélanger
- -Ajouter la gélatine, puis les colorants
- -Laisser refroidir, mixer avant d'utiliser (utiliser vers 30°C)

### Dressage :

Dresser la mousse passion-orange dans les moules. Ajouter les inserts ananas et framboise. Rajouter de la mousse et fermer avec le biscuit amandes-framboises. Lisser.

Laisser prendre au froid. Démouler. Glacer. Décorer.



# Les Mignardises

## Les Macarons Thé Matcha - Framboise

### Macarons verts

#### Ingrédients :

- 90g de blancs d'œufs
- 50g de sucre
- 200g de sucre glace tamisé
- 110g de poudre d'amandes
- Q.S. de colorant vert
- Q.S. de sucre coloré vert



#### Procédé de Fabrication :

- Monter les blancs en neige avec le sucre, ajouter le colorant
- Mélanger le sucre glace et la poudre d'amandes
- Verser le mélange sucre glace, poudre d'amandes sur les blancs en neige
- Mélanger avec une maryse, corner
- Macaronner

### **Confection :**

Dresser les coques de macarons sur un papier sulfurisé à l'aide d'une poche à douille 10cm Ø. Laisser croûter ~1heure. Avant d'enfourner saupoudrer la moitié de la plaque avec du sucre coloré vert. Puis enfourner à 160°C, soupirail ouvert pendant ~12min.

### **Ganache Thé Matcha**

---

#### **Ingrédients :**

- 120g de chocolat blanc
- 240g de crème 35% (60g chauffée + 180g froide)
- Q.S. thé matcha (~4 cuillères à café rase)

#### **Procédé de Fabrication :**

- Faire fondre le chocolat blanc
- Ajouter les 60g de crème chauffée en trois fois
- Ajouter le thé matcha
- Ajouter les 180g de crème froide
- Laisser reposer
- Faire monter la ganache

#### **Dressage :**

Creuser chaque coque de macaron et dresser une pointe de confiture framboise. Dresser la ganache thé matcha sur une coque et refermer avec l'autre. Puis, coller le décor.

## Les tartelettes Yuzu – Citron Caviar

---

### Fonds en pâte sucrée

---

#### Ingrédients :

- 150g de beurre
- 150g de sucre glace
- 75g d'œufs
- 300g de farine
- 2g de sel
- 2g de bicarbonate
- 1g de poudre à lever
- 10g de poudres d'amandes
- 50g de panure



#### Procédé de Fabrication :

- Lisser le beurre et le sucre glace
- Rajouter les œufs, mélanger
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le sel, le bicarbonate et la poudre à lever en 1<sup>ère</sup> vitesse
- Ajouter la panure, juste mélanger

## Crèmeux Yuzu

---

### Ingrédients :

- 170g de pulpe yuzu
- 100g de sucre
- 4 œufs
- 1 feuille de gélatine (2g de gélatine)
- 300g de beurre

### Procédé de Fabrication :

- Faire chauffer la pulpe yuzu avec le sucre
- Ajouter les œufs battus
- Cuire jusqu'à 84°C
- Ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie
- Ajouter le beurre coupé en cubes

### Dressage :

Verser le crèmeux encore liquide dans les tartelettes, laisser prendre au froid. Puis, dresser le crèmeux à la douille cannelée. Râper des zestes de citron, puis déposer les petites billes du citron caviar et le décor.

# Les Pralinés

## Truffes Passion

---

### Caramel Passion

---

#### Ingrédients :

- 500g de pulpe passion
- 500g de sucre
- 50g de glucose
- 450g de couverture lait 36%
- 150g de beurre



#### Procédé de Fabrication :

- Dans une bassine en cuivre, cuire la pulpe passion, le sucre et le glucose à 104°C
- Verser sur la couverture lait, mélanger
- Laisser refroidir et ajouter le beurre
- Mixer

**Confection :**

Avec une poche, verser la ganache passion (~28-30°C) dans les boules creuses lait à l'aide de la grille à truffes. Laisser reposer une nuit. Fermer à l'aide de la grille à truffes. Tremper les truffes avec une fourchette à trois dents dans de la couverture lait et poser les feuilles transfert dessus. Après cristallisation, enlever les feuilles transfert et décoré avec de la poudre dorée diluée dans de l'alcool.

**Truffes Earl Grey**

---

**Ganache Earl Grey**

---

**Ingrédients :**

- 180g de crème à 35%
- 2 sachets de Earl Grey
- 5g de sorbitol
- 5g de glucose
- 160g de couverture vanille 64% fondue
- 4 gouttes d'essence de bergamote



**Procédé de Fabrication :**

- Chauffer la crème et les sachets de thés, laisser infuser 10min
- Presser les sachets de thés et compléter le poids de la crème
- Ajouter le sorbitol et le glucose, chauffer (~30-35°C)
- Verser sur la couverture fondue
- Ajouter les gouttes d'essence de bergamote, mixer

**Confection :**

Avec une poche, verser la ganache Earl Grey (~28-30°C) dans les boules creuses noires à l'aide de la grille à truffes. Laisser reposer une nuit. Fermer à l'aide de la grille à truffes. Tremper les truffes avec une fourchette à trois dents dans de la couverture noire et coller le décor à l'aide d'un cornet de couverture.

## **Pralinés Citron**

---

### **Ganache Citron**

---

**Ingrédients :**

- Zestes de citron (5pcs)
- 550g de crème 35%
- 40g de glucose
- 30g de sucre inverti
- 650g de couverture lait fondue
- 340g de couverture vanille 50% fondue
- 100g de beurre



### Procédé de Fabrication :

- La veille infuser à froid la crème et les zestes de citrons
- Chauffer la crème infusée avec le glucose, chinoiser
- Compléter le poids de la crème
- Verser sur les couvertures fondues et le sucre inverti
- Bien mélanger avec la maryse et ajouter le beurre
- Mixer

### Confection :

Sur un plastique étaler finement de la couverture lait pour faire le chablon. Poser le cadre de 36x36x1 cm. Laisser cristalliser. Verser la ganache citron pas trop chaude, lisser. Laisser cristalliser. Chablonner le dessus et couper à la guitare des carrés de 2,25x2,25 cm. Tremper les pralinés avec une fourchette à trois dents dans de la couverture lait et coller le décor à l'aide d'un cornet de couverture.

## Pralinés Pistache

---

### Masse Pralinée Pistache

---

#### Ingrédients :

- 300g de pâte de pistache pure
- 300g de praliné amandes-noisettes foncé
- 90g de beurre de cacao (étuve)
- 160g de couverture lait (étuve)
- 



#### Procédé de Fabrication :

- Mélanger la pâte de pistache et le praliné
- Ajouter le beurre de cacao, puis la couverture

### Ganache noire

---

#### Ingrédients :

- 266g de crème 35%
- 50g de sorbitol
- 373g de couverture noire 64% fondue
- 53g de beurre

### Procédé de Fabrication :

- Chauffer la crème et le sorbitol ensemble (~30-35°C)
- Verser sur la couverture noire fondue
- Ajouter le beurre
- Mixer

### Confection :

Sur un plastique étaler finement de la couverture noire pour faire le chablon. Poser le cadre de 36x36x1 cm. Laisser cristalliser. Verser le praliné pistache, l'étaler régulièrement. Laisser cristalliser. Verser la ganache noire, lisser. Laisser cristalliser. Chablonner le dessus et couper à la guitare des carrés de 2,25x2,25 cm. Tremper les pralinés avec une fourchette à trois dents dans de la couverture noir et faire le décor à l'aide d'une fourchette à trois dents et poser une pistache dans le sens inverse des traits de fourchette.

## **Pralinés moulés au Cointreau**

---

### **Ganache au Cointreau**

---

#### **Ingrédients :**

- Crème à 35 %
- Sorbitol
- Couverture vanille 50% fondue
- Cointreau



#### **Procédé de Fabrication :**

- Chauffer la crème avec le sorbitol au micro-ondes (~-35°C)
- Verser sur la couverture noire fondue
- Ajouter le Cointreau
- Mixer

#### **Confection :**

Prendre le moule en forme de demi-sphère, faire des gouttes avec du beurre de cacao orangé à l'aide d'un pinceau. Laisser durcir. Mouler les coques avec de la couverture noire, laisser cristalliser. À l'aide d'une poche, remplir de ganache au Cointreau. Laisser cristalliser, puis fermer. Démouler et ajouter le décor.

# La Spécialité au Chocolat

## Sucette kangourou pétillante

### Praliné Peta Crispy

#### Ingrédients :

- 130g de feuilletine
- 52g de Peta Crispy
- 52g de beurre de cacao
- 520g de praliné croquant amandes-noisettes
- 78g de couverture lait 36%



#### Procédé de Fabrication :

- Mélanger la feuilletine, le Peta Crispy et le beurre de cacao
- Mélanger le praliné et la couverture fondue ensemble

#### Confection :

Mettre la masse praliné dans les moules demi sphère à sucette, laissé durcir. Refermer les moules afin de faire des sphères, planter les bâtons à sucette. Laisser durcir au froid. Tremper dans la couverture lait. Puis, coller les têtes, les pattes et les queues de kangourou. Remettre au froid, puis floquer avec une mélangeur moitié-moitié beurre de cacao-couverture lait.