

Bonbon sésame

bonbons

Rendement : 70
Poids de la pièce : 14
Poids final : 14

Poids en grammes	Ingrédients
350	Nougatine au sésame (70 pièces)
490	Masse pralinée au sésame
200	Couverture lait tempérée

1 040	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

1 040	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Dresser sur les fonds de nougatine une noisette de masse relinée au sésame
Déposer un plastique et aplatir légèrement le dessus à la spatule
Laisser tirer
Tremper dans la couverture lait tempérée et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Masse pralinée au sésame

Semi- fabriquées

Rendement : 1
Poids de la pièce : 495
Poids final : 490

Poids en grammes	Ingrédients
95	Sucre
25	Eau
75	Amandes émondées
75	Sésame
300	Couverture dulcey

495	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	121°C	Temps de cuisson	~3 min	soupirail	-
------------------------	-------	------------------	--------	-----------	---

Donnés de cuisson			

5	Pertes (g)	En pourcent	1,01 %
---	------------	-------------	--------

790	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Cuire le sirop à 121°C	
Ajouter les amandes et le sésame et mélanger sur le tout petit feu	
Laisser refroidir sur silpat	
Broyer jusqu'à ce que la masse devienne huileuse	
Ajouter la couverture tempérée couler	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Nougatine au sésame

Semi- fabriqués

Rendement : 70
Poids de la pièce : 5
Poids final : 5

Poids en grammes	Ingrédients
100	Sucre
100	Glucose
25	Eau
110	Sésame
20	beurre

355	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	112°C 180°C	Temps de cuisson	~2min 16 min	soupirail	fermé
------------------------	----------------	------------------	-----------------	-----------	-------

Donnés de cuisson			

5	Pertes (g)	En pourCent	1,41%
---	------------	-------------	-------

350	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Cuire le sucre et le glucose à 112 °C dans une bassine en cuivre	
Hors du feu, ajouter le sésame puis le beurre	
Etaler et cuire en silpat rond de 3 cm de diamètre	
Laisser refroidir et démouler	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Bonbon au tilleul

bonbons

Rendement : 50
Poids de la pièce : 14
Poids final : 14

Poids en grammes	Ingrédients
500	Ganache tilleul
200	Couverture blanche tempérée

700	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

700	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Couler la ganache e cadres de 1 cm de haut
Spatuler une fine couche e couvrture tempérée sur le cadre
Emporter les pralinés en form de goutte
Tremper dans le couverture blenche tempérée et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Ganache tilleul

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 525
Poids final : 500

Poids en grammes	Ingrédients
160	Crème
20	Fleurs de tilleul
30	Sucre inverti
265	Couverture blanche opalys 33%
50	Beurre pomade

525	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	100°	Temps de cuisson	1 min	soupirail	-
------------------------	------	------------------	-------	-----------	---

Donnés de cuisson

25	Pertes (g)	En pourCent	4,76%
----	------------	-------------	-------

500	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Cuire la crème et le tilleul une minute
Laisser infuser une nuit au frigo
Egouter la crème, si nécessaire corriger le poids à 160g de crème
Recuire avec le sucre inverti et verser en 3 fois sur la couverture blanche en gouttes
Ajouter le beurre pomade et couler en cadre

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Branche d'amandier

bonbon

Rendement : 60
Poids de la pièce : 13
Poids final :13

Poids en grammes	Ingrédients
340	Ganache au beurre Amaretto
300	Massepain allemand
180	Couverture foncée tempérée

820	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes	En pourcent	-
----------	-------------	---

820	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Dresser la masse au beurre en avec une douille lisse de 10 mm
Laisser prendre au frigo
Rouler le massepain à 1,5 mm et enrouler chaque tube de masse au beurre
Faire un fond de couverture et découper de biais à 3 cm
Tremper et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Ganache au beurre Amaretto

Semi- fabriqué

Rendement : 1

Poids de la pièce : 345

Poids final : 340

Poids en grammes	Ingrédients
125	Beurre pomade
60	fondant
125	Couverture foncée
35	Amaretto

345	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson	

5	Pertes (g)	En pourcent	1,45 %
---	------------	-------------	--------

340	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Battre le beurre et le fondant en mousse à la kitchenaid avec la feuille
Incorporer la couverture légèrement sur-tempérée à la marise puis l'alcool
Dresser immédiatement

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Massepain allemand

Semi- fabriqué

Rendement : 1
Poids de la pièce : 500
Poids final : 500

Poids en grammes	Ingrédients
250	Amandes blanches (ramolies au préalable)
250	sucré

500	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	3 min	soupirail	-
------------------------	---	------------------	-------	-----------	---

Donnés de cuisson
Rôtir dans une bassine en cuivre en remuant constamment jusqu'à ce que les amandes aient l'arôme désiré

-	Pertes	En pourCent	-
---	--------	-------------	---

500	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Faire tremper les amandes blanches 10 minutes
Mélanger les amandes et le sucre et passer le tout à la broyeuse
Rôtir le tout dans une bassine en cuivre tout en remuant
Répartir la masse sur une plaque afin qu'elle refroidisse au plus vite
Broyer et si nécessaire corriger avec sirop et sucre glace
Bien emballer et stocker jusqu'à traitement ultérieur

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Chou au 4 chocolats

mignardises

Rendement : 30
Poids de la pièce : 35
Poids final : 35

Poids en grammes	Ingrédients
150	Fonds en pâte sucrée chocolat
150	Crèmeux chocolat au lait
90	Plaquette chocolat Dulcey
150	Petit choux
300	Chantilly au chocolat blanc
300	Chantilly au chocolat noir

1 040	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

1 040	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Découper le crèmeux en carrés de 3,5 x 3,5 cm et déposer sur le fond en pâte sucrée chocolat
Déposer la plaquette de chocolat Dulcey faire un point de de chantilly et déposer le chou décapuchonné
Dresser les 2 crèmes chantilly en parallèle avec une douille cannelée de 10 mm
Déposer le capuchon et le décor

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Chantilly au chocolat blanc

Semi-fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 435
Poids final : 435

Poids en grammes	Ingrédients
80	Crème
10	Sucre inverti
10	Glucose
110	Opalys 33%
225	crème

435	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourCent	-
--------------	-------------	---

435	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le lait
Verser en plusieurs fois ajouter le reste de crème tout en remuant
Laisser mûrir au minimum 4h au frigo et monter à la kitchenaid
Réserver au frigo jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Chantilly au chocolat noir

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Catégorie

Rendement : 1
Poids de la pièce : 405
Poids final : 405

Poids en grammes	Ingrédients
80	Crème
10	Sucre inverti
10	Glucose
80	Couverture Extra-Bitter 61 %
225	crème

405	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson	

-	Pertes (g)	En pourCent	-
---	------------	-------------	---

405	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et le lait	
Verser en plusieurs fois ajouter le reste de crème tout en remuant	
Laisser mûrir au minimum 4h au frigo et monter à la kitchenaid	
Réserver au frigo jusqu'à utilisation	

Choux pour mignardises

Semi- fabriqués

Rendement : 30

Poids de la pièce : 6

Poids final : 5

Poids en grammes	Ingrédients
180	Pâte à choux
20	craquelin

200	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	200	Temps de cuisson	12	soupirail	Fermé puis ouvert
------------------------	-----	------------------	----	-----------	-------------------

Donnés de cuisson
Cuire 7 minutes avec le tirage fermé puis ouvrir et laisser bien dessècher

50	Pertes (g)	En pourcent	25%
----	------------	-------------	-----

150	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Dresser la pâte à choux avec une douille lisse de 10 mm de diamètre
Abaissier le craquelin 2,2 mm et emporter des cercles de 15 mm de diamètre
Déposer un cercle de craquelin sur chaque chou

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Craquelin

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 700
Poids final : 700

Poids en grammes	Ingrédients
200	Beurre
250	Sucre brut
250	farine

700	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

700	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Mélanger le beurre et le sucre au batteur avec le fouet feuille
Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que la masse se forme
Bien emballer et conserver au frigo jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Crémeux chocolat au lait

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 764
Poids final : 760

Poids en grammes	Ingrédients
210	Crème
210	Lait
80	Jaunes d'œufs
40	Sucre
4	Gélatine
220	Couverture Jivara 40 %

764	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	82°C	Temps de cuisson	~5 min	soupirail	-
------------------------	------	------------------	--------	-----------	---

Donnés de cuisson	
Porter la crème et le lait à ébullition puis cuire à la rose	

4	Pertes (g)	En pourcent	0,5
---	------------	-------------	-----

760	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Porter la crème et le lait à ébullition	
Verser le mélange sur les jaunes d'œufs et le sucre	
Cuire à la rose et verser en 3 fois sur la couverture	
Couler en cadres à 5 mm de haut	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Fonds sablés choco

Semi- fabriqués

Rendement : 30

Poids de la pièce : 5

Poids final : 5

Poids en grammes	Ingrédients
160	Pâte sucrée chocolat

160	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	200°C	Temps de cuisson	5 min	soupirail	fermé
------------------------	-------	------------------	-------	-----------	-------

Donnés de cuisson			

10	Pertes (g)	En pourcent	6,25 %
----	------------	-------------	--------

150	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Abaisser la pâte sucrée choc à 2,2 mm	
Découper carrés de 3,5 x 3,5 cm	
Cuire sur papier silicone	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Pâte à choux

Semi-fabriqués

Rendement : 1

Poids de la pièce : 3 120

Poids final : 3 050

Poids en grammes	Ingrédients
500	Eau
500	Lait
500	Beurre
20	Sel
600	Farine
1 000	Œufs
40	sucre

3 120 Masse recette I

Température de cuisson	180°C	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	-------	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

Rôtir la pâte à choux en remuant constamment

70 Pertes (g) En pourcent 2,24%

3 050 Masse recette II

Donnes de confection de la recette

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel

Ajouter la farine et déssècher

Transvaser dans une bassine en inox et mélanger au batteur avec le fouet feuille en ajoutant les œufs petit à petit

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Pâte sucrée au chocolat

Semi- fabriqués

Rendement : 1

Poids de la pièce : 2 010

Poids final : 2 010

Poids en grammes	Ingrédients
400	Beurre pomade
400	Sucre
200	oeufs
900	Farine fleur
100	Cacao en poudre
10	Poudre lever

2 010	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

2 010	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Mélanger le beurre et le sucre au batteur avec le fouet feuille
Ajouter les œufs petit à petit
Mélanger la farine, le cacao et la poudre à lever et ajouter au batteur
Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit formée

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Bâtons bière- coco

Spécialité en chocolat

Rendement : 30
Poids de la pièce : 28
Poids final : 28

Poids en grammes	Ingrédients
300	Couverture équatoriale 55%
300	Ganache à la bière
150	Fonds coco (30 pièces)
100	Couverture blanche

850	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

Masse recette II

Donnes de confection de la recette
Mouler les moules à bâtons
Dresses la ganache coco
Disposer les fonds coco imperméabilisés à la couverture blanche
Laiser tirer
Refermer, laisser tirer, démouler et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Mousse Citron

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 588
Poids final : 588

Poids en grammes	Ingrédients
180	Crème citron
8	Gélatine
400	Crème fouettée

588	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

588	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Faire tremper la gélatine pendant la confection de la crème citron
ajouter la gélatine à la crème citron encore chaude
Laisse la crème refroidir
Ajouter la crème fouettée en plusieurs fois

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Crème Citron

Semi fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 185
Poids final : 180

Poids en grammes	Ingrédients
75	Sucre
30	Beurre
50	Œufs
30	Citron (zeste et jus)

185 Masse recette I

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

Cuire sur le gaz en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe

5	Pertes (g)	En pourcent	2,7%
---	------------	-------------	------

180 Masse recette II

Donnes de confection de la recette

Peser tout les ingrédients dans une bassine en cuivre

Cuire la crème

Chinoiser et servir immédiatement

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Crumble Citron

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 360
Poids final : 360

Poids en grammes	Ingrédients
100	Beurre
100	Sucre brut
20	Zeste de citron
140	Farine

360	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

360	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Chauffer légèrement le beurre et mélanger au sucre
Ajouter la farine et le zeste

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Dômes Citron- cerise

mignardises

Rendement : 30
Poids de la pièce : 35
Poids final : 35

Poids en grammes	Ingrédients
450	Mini cakes citron (30 pièces)
150	Implant cerise
400	Mousse citron
50	Glaçage cerise

1 050	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

1 050	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Dresser la mousse citron dans un moule silpat sphère de 4,5 cm de diamètre
Emporter l'implant avec une douille de 20 mm de diamètre
Lisser la surface du silpat et laisser prendre au congélateur
Chauffer le glaçage à 50 – 60°C et glacer les dômes sur grille
Déposer immédiatement sur les mini- cakes et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Glaçage cerise

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 479
Poids final : 475

Poids en grammes	Ingrédients
30	Purée de cerise
154	Eau
20	Glucose
20	Sucre
2	Pectine NH
280	Nappage absolu cristal
	Colorant rose framboise (1 goutte)

479	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	100°C	Temps de cuisson	1 min	soupirail	-
------------------------	-------	------------------	-------	-----------	---

Donnés de cuisson

4	Pertes (g)	En pourcent	0,84%
---	------------	-------------	-------

475	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Chinoiser la purée cerise et la chauffer avec l'eau et le glucose à 40°C
Mélanger à sec le sucre et la pectine et l'ajouter au mélange
Cuire pendant 1 mnute à 100°C
Chauffer le nappage à ~70°C afin que les deux masses aient la même consistance
Mélanger les deux masses puis le colorant

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Implant cerise

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 224
Poids final : 224

Poids en grammes	Ingrédients
200	Purée de cerise
20	Sucre
4	gélatine

224	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

-	Pertes (g)	En pourcent	-
---	------------	-------------	---

224	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Faire tremper les feuilles de gélatine
Chauffer la purée et le sucre afin de dissoudre tous les cristaux
Ajouter la gélatine et couler en cercle ou cadre à 1 cm d'épaisseur sur silpat
Laisser durcir au congélateur

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Mini- Cakes

Citron

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Semi- fabriqués

Rendement : 40
Poids de la pièce : 16
Poids final : 15

Poids en grammes	Ingrédients
100	Beurre
100	Sucre
100	Œufs
100	Farine
75	Lait
10	Zeste de citron
100	Crumble
40	Cerises consites hâchées

625	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	200°C	Temps de cuisson	10 min	soupirail	fermé
------------------------	-------	------------------	--------	-----------	-------

Donnés de cuisson			

25	Pertes (g)	En pourCent	4,17%
----	------------	-------------	-------

600	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Mousser le beurre et le sucre
Ajouter les œufs 1 à 1 puis
Ajouter la moitié du lait et la moitié de la farine mélangée au zeste et mélanger délicatement à la marise
Ajouter le reste de la farine et du lait à la masse puis les cerises confites hâchées
Dresser à 5 mm d'épaisseur dans les moules en silicone de 4,5 cm de diamètre
Emporter un cercle de crumble de 4 cm de diamètre et de 2,4 mm d'épaisseur et placer sur chaque fond
Cuire moelleux

Mini- pétillant framboise

Pâtisseries

Rendement : 10
Poids de la pièce : 140
Poids final : 140

Poids en grammes	Ingrédients
300	Sablé Breton (10 pièces)
200	Gelée framboise citron vert
150	Meringue française
500	Crème diplomate framboise
250	Framboises fraîches

1 400	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourCent	-
--------------	-------------	---

1 400	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Couler la gelée framboise- citron vert dans des moules de 4,5 cm de diamètre à 5 mm de haut et laisser tirer
Préparer la crème pâtissière framboise puis la transformer en crème diplomate
Placer les disques de gelée au centre des petits fonds en sablé Breton
Placer sur tout le pourtour des framboises fraîches coller au fond sablé avec un petit point de crème diplomate
Sur la gelée, placer un fond meringue française aromatisée au zeste de citron vert de 4,5 cm de diamètre et 1 cm de haut
Dresser la crème diplomate en zig zag avec la douille àSt-Honoré sur la meringue
Décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Fonds coco

Semi- fabriqués

Rendement : 60

Poids de la pièce : 6

Poids final : 5

Poids en grammes	Ingrédients
120	Noix de coco râpée
120	Sucre
100	Œufs
20	Beurre fondu

360 Masse recette I

Température de cuisson	180°C	Temps de cuisson	10 min	soupirail	ouvert
------------------------	-------	------------------	--------	-----------	--------

Donnés de cuisson

60	Pertes (g)	En pourcent	8,33%
----	------------	-------------	-------

300 Masse recette II

Donnes de confection de la recette

Mélanger les ingrédients secs puis ajouter les œufs et le beurre fondu

Etaler sur papier silicone à 2- 3 mm d'épaisseur

Cuire, découper des rectangles de 1 cm x 9 cm, si nécessaire râper les bords

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Crème diplomate

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 736
Poids final : 720

Poids en grammes	Ingrédients
390	Crème pâtissière
340	Crème fouettée
6	gélatine

736	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

16	Pertes (g)	En pourcent	1,91%
----	------------	-------------	-------

720	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Battre la crème patissière afin qu'elle soit bien onctueuse
Fouetter la crème
Fondre la gélatine en bain Marie puis ajouter à la crème fouetté
Incorporer la crème fouettée à la crème pâtissière en plusieurs fois
Utiliser immédiatement

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Crème pâtissière à la framboise

Semi-fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 400
Poids final : 390

Poids en grammes	Ingrédients
250	Purée de framboise
60	sucré
20	Fécule
50	Œufs
20	Beurre

400	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	~2-3 min	soupirail	-
------------------------	---	------------------	----------	-----------	---

Données de cuisson	
Cuire jusqu'à ce que la crème épaississe	

10	Pertes (g)	En pourcent	2,5%
----	------------	-------------	------

390	Masse recette II
-----	------------------

Données de confection de la recette
Mélanger à sec la fécule et le sucre
Chauffer séparément la purée jusqu'à frémissement dans une bassine en cuivre
Ajouter les œufs au mélange sucre et fécule et bien mélanger
Verser une petite partie dans la fécule, les œufs et le sucre et mélanger de façon homogène
Reverser le tout dans la bassine en cuivre et cuire la crème
Ajouter le beurre et bien l'intégrer à la crème
Étaler le tout sur une plaque à rebords déshydratée, filmer au contact et laisser refroidir au congélateur
Une fois froide, battre la crème au batteur avec le fouet
Conserver au frigo jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Gelée framboise- Citron Vert

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 338
Poids final : 338

Poids en grammes	Ingrédients
300	Purée framboise
30	Jus de citron vert
8	Gélatine

338	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

338	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Faire tremper la gélatine 5 min
Chauffer la purée et le sucre afin de faire fondre tout les cristaux de sucre
Mélanger la gélatine à la purée encore tiède et couler immédiatement

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Grand fond sablé Breton et Citron vert

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 88
Poids final : 87

Poids en grammes	Ingrédients
90	Pâte sablé Breton
9	Zeste de citron vert

99	Masse recette I
----	-----------------

Température de cuisson	205 °C	Temps de cuisson	12 min	soupirail	Fermé
------------------------	--------	------------------	--------	-----------	-------

Donnés de cuisson
Cuire toujours en cercle pour que la pâte ne s'étale pas à la cuisson
Cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés et le fond bien cuit

1	Pertes (g)	En pourcent	0,9%
---	------------	-------------	------

98	Masse recette II
----	------------------

Donnes de confection de la recette
Mélanger le zeste de citron vert à la pâte en la travaillant le minimum que possible
Abaissier à 3,8 mm, emporter 1 cercle de 20 cm de diamètre
Cuire, conserver bien emballés et au sec jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Meringue française

Semi-fabriqués

Rendement : 1

Poids de la pièce : 1 500

Poids final : 1 125

Poids en grammes	Ingrédients
500	Blancs d'œufs frais
50	sucré
100	sucré
350	Sucré
500	Sucré glace tamisé
	arômes

1 500 Masse recette I

Température de cuisson	115°C	Temps de cuisson	45 min - 1h 20	soupirail	ouvert
------------------------	-------	------------------	----------------	-----------	--------

Données de cuisson

Attention au temps de cuisson différents entre petites et grandes pièces !

375 Pertes (g) En pourcent 25 %

1 125 Masse recette II

Données de confection de la recette

Monter les blancs en neige avec les 50 g de sucre
Ajouter les 100 g de sucre et laisser s'incorporer
Ajouter les 350 g de sucre et laisser s'incorporer
Ajouter les 500 g de sucre glace tamisés à la meringue
Si désiré ajouter les arômes
Dresser sur papier silliconisé et cuire

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Pétillant framboise

Entremets

Rendement : 1
Poids de la pièce : 477
Poids final : 477

Poids en grammes	Ingrédients
98	Sablé Breton (10 pièces)
60	Gelée framboise citron vert
50	Meringue française
180	Crème diplomate framboise
90	Framboises fraîches

477	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourCent	-
--------------	-------------	---

477	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Couler la gelée framboise- citron vert dans des cercles de 16 cm de diamètre à 5 mm de haut et laisser tirer
Préparer la crème pâtissière framboise puis la transformer en crème diplomate
Placer les disques de gelée au centre du grand fond en sablé Breton
Placer sur tout le pourtour des framboises fraîches collées au fond sablé avec un petit point de crème diplomate
Sur la gelée, placer un fond meringue française aromatisée au zeste de citron vert de 16 cm de diamètre et 1,5 cm de haut
Dresser la crème diplomate en zig zag avec la douille à St-Honoré sur la meringue
Décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Petits fonds sablés Breton et Citron Vert

Semi- fabriqués

Rendement : 10
Poids de la pièce : 33
Poids final : 30

Poids en grammes	Ingrédients
300	Pâte sablé Breton
30	Zeste de citron vert

330	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	205 °C	Temps de cuisson	7 min	soupirail	fermé
------------------------	--------	------------------	-------	-----------	-------

Donnés de cuisson
Cuire toujours en cercle pour que la pâte ne s'étale pas à la cuisson
Cuire jusqu'à ce que les bords soient dorés et le fond bien cuit

3	Pertes (g)	En pourcent	0,9 %
---	------------	-------------	-------

330	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Mélanger le zeste de citron vert à la pâte en la travaillant le minimum que possible
Abaissier à 3,2 mm, emporter 10 cercles de 8 cm de diamètre
Cuire, conserver bien emballés et au sec jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Sablé Breton

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 3 593
Poids final : 3 580

Poids en grammes	Ingrédients
1 000	Beurre pomade
3	Sel
850	Sucre
400	Jaunes
1 280	Farine
60	Poudre à lever

3 593	Masse recette I
-------	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson			

13	Pertes (g)	En pourcent	0,3%
----	------------	-------------	------

3 580	Masse recette II
-------	------------------

Donnes de confection de la recette
Mélanger le beurre, le sucre le sel au batteur avec le fouet feuille
Ajouter les jaunes en plusieurs fois
Ajouter la farine et la poudre à lever tamisés et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit formée
Filmer, dater et conserver au frigo jusqu'à utilisation

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Ganache à la bière

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 335
Poids final : 300

Poids en grammes	Ingrédients
110	Bière 10 % vol.
75	Crème
150	Couverture équatoriale 55%

335	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	100°C	Temps de cuisson	~10 min	soupirail	-
------------------------	-------	------------------	---------	-----------	---

Donnés de cuisson					

35	Pertes (g)	En pourcent	10,45%
----	------------	-------------	--------

300	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Chauffer la bière et réduire la quantité à 75g	
Ajouter la crème et rechauffer le mélange	
Verser en 3 fois sur la couverture en gouttes	
Laisser reposer la ganache 20 minutes au frigo	
dresser	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Bonbon Cointreau- Caramel

Bonbons

Rendement : 40
Poids de la pièce : 15
Poids final : 15

Poids en grammes	Ingrédients
165	Couverture équatoriale 55%
170	Ganache caramel- orange
265	Ganache Cointreau- caramel

600	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourCent	-
--------------	-------------	---

600	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Mouler les moules diamants de couverture foncée
Couler la ganache caramel- orange
Laisser reprendre un peu au frigo
Dresser la ganache Cointreau caramel laisser tirer
Refermer, laisser tirer, démouler et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Ganache Caramel- Cointreau

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 265
Poids final : 265

Poids en grammes	Ingrédients
35	Sucre
10	Beurre
25	Crème
30	Beurre pomade
115	Couverture jivara 40%
50	Cointreau

265	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

256	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Caraméliser le sucre
Déuire avec la crème et le beurre chaud
Verser en plusieurs fois sur le couverture fondue
A 40°C ajouter le reste du beurre en pomade
Ajouter l'alcool
dresser

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Ganache Caramel- orange

Semi- fabriqués

Rendement : 1
Poids de la pièce : 175
Poids final : 170

Poids en grammes	Ingrédients
40	Sucre
70	Jus d'orange
15	Couverture équatoriale 55%
50	Beurre pomade

175	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

5	Pertes (g)	En pourcent	2,88%
---	------------	-------------	-------

170	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Caramélise le sucre
Décuire avec le jus d'orange chaud
Verser sur la couverture en 3 fois
A 40°C ajouter le beurre

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Bonbon mandarine- cacaahuète

pralinés

Rendement : 60
Poids de la pièce : 15
Poids final : 15

Poids en grammes	Ingrédients
330	Masse pralinée cacaahuète
100	Cacahuètes concarrées rôties
370	Pâte de fruits mandarine
100	Couverture claire tempérée

900	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

- Pertes (g)	En pourcent	-
--------------	-------------	---

900	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Couler la asse pralinée dand un cadre de 5 mm de haut
Parsemer de cacahuètes hâchées rôties
Placer par-dessus la pâte de fruits à la mandarine
Couler un fond de couverture
Couper à la guitarre1,5mm x 1,5 mm, tremper et décorer

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Masse pralinée cacahuète

Semi- fabriqué

Rendement : 1
Poids de la pièce : 340
Poids final : 330

Poids en grammes	Ingrédients
10	glucose
100	sucré
50	Amandes émondées
50	Cacahuètes
5	Vanille
5	Sel
120	Couverture claire tempérée

340	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	-	Temps de cuisson	-	soupirail	-
------------------------	---	------------------	---	-----------	---

Donnés de cuisson

10	Pertes (g)	En pourcent	2,94 %
----	------------	-------------	--------

330	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette
Caraméliser le glucose et le sucre
Ajouter les amandes, les cacahuètes, la vanille et le sel
Laisser refroidir sur un silpat
Broyer jusqu'à ce que la masse devienne huileuse
Ajouter la couverture légèrement surtemprée et utiliser immédiatement

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins

Pâte de fruit à la mandarine

Semi- fabriqué

Rendement : 1
Poids de la pièce : 784
Poids final : 750

Poids en grammes	Ingrédients
8	Pectine bande jaune
20	Sucre
90	Purée mandarine
60	Eau
140	Sucre
70	Glucose
4	Acide citrique

392	Masse recette I
-----	-----------------

Température de cuisson	106 °C	Temps de cuisson	~10 min	soupirail	-
------------------------	--------	------------------	---------	-----------	---

Donnés de cuisson			

22	Pertes (g)	En pourcent	5,61 %
----	------------	-------------	--------

370	Masse recette II
-----	------------------

Donnes de confection de la recette	
Mélanger le sucre et la pectine à sec	
Ajouter la purée et l'eau et porter ébullition	
Ajouter le glucose et le sucre en 3 fois	
Cuire à 106°C et ajouter l'acide citrique	
Couler immédiatement	

Finale Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

24 septembre 2016
Beatriz Pires Martins