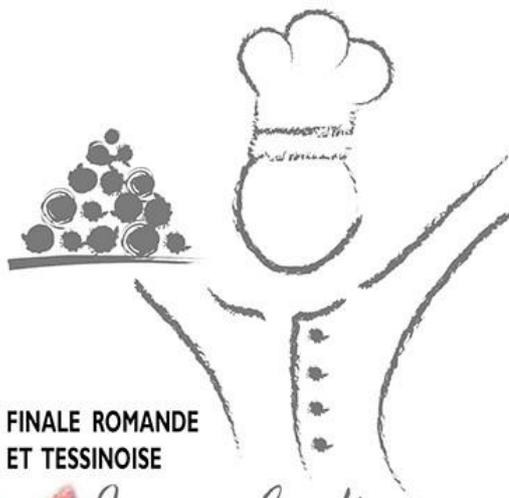


Finale Romande et Tessinoise Jeunes Confiseurs

ECOLE PROFESSIONNELLE DE MONTREUX

WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

Samedi 24
septembre 2016



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE

Jeunes Confiseurs



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCH
SETTIMANA DEL GUSTO

Kevin Rapisardi

Genève

24/09/2016

Mignardises

Agrumi

Biscuit citron vert

70gr beurre pommade

1,5gr sel

50gr sucre glace

17gr amandes en poudre

30gr œufs

140gr farine

1pce. Citron vert (zeste)

- Emporte-pièce 3.5cm ▯

Pâte à cigarettes

25gr sucre glace

25gr farine

25gr beurre pommade

25gr blancs d'œufs

- Bande 8.5cm/3cm
- Emporte-pièce 3cm ▯

Compotée Ananas, passion, citron vert

200gr ananas cubes

100gr pulpe passion

1pce. Citron vert (zeste)

4gr gélatine en poudre + 16gr eau froide

Dôme agrumes, fleur de cactus, gingembre

200gr purée agrumes, fleur cactus, gingembre

170gr crème 35%

70gr meringue italienne (23gr blancs/46gr sucre)

7gr gélatine en poudre + 28gr eau froide

Glaçages miroirs

110gr eau

215gr sucre

215gr glucose

140gr lait concentré

215gr couverture blanche fondue

14gr gélatine en poudre + 56gr eau froide

3gr poudre colorant

3gr scintillant or

85gr eau

Safrano

Financier safran

50gr amandes en poudre

70gr farine

150gr sucre glace

125gr blanc d'œufs

125gr beurre noisette

X safran en poudre ou pistil

Entremet et individuels

L'exotique

Dacquoise coco

300gr blancs

105gr sucre

270gr sucre glace

135gr poudre amandes

135gr coco en poudre

60gr farine

Crèmeux passion

450gr purée passion

225gr sucre

225gr œufs

225gr beurre mou

15gr gélatine en poudre +60gr eau froide

Compotée mangue passion

900gr compotée ananas passion

15gr gélatine en poudre + 60gr eau froide

Mousse ananas

600gr purée ananas

510gr crème légèrement montée

210gr meringue italienne (70gr blancs/140gr sucre)

18gr gélatine en poudre + 72gr eau froide

Glaçage miroir jaune (voir recette précédemment)

Pralinés

Cubi Cointreau

Ganache noire

110gr crème

130gr couverture noir (fort pourcentage cacao)

20gr sucre inverti

20gr beurre

Spécification de Cointreau

Moulage couverture noire

Truffe coco

Ganache noix de coco

30gr crème

110gr pulpe noix de coco

2gr glucose

2gr sucre inverti

160gr couverture lait

Moulage et trempage couverture lait

Mango

Ganache à la mangue

85gr crème

160gr pulpe mangue

25gr beurre cacao

5gr glucose

5gr sucre inverti

500gr couverture noire

Gelée à la mangue

100gr pulpe mangue

10gr gélatine en poudre + 40gr eau froide

Trempage couverture noire

Pécano

Praliné noix de pécan

700gr masse pralinée pécan

190gr beurre cacao

70gr couverture noire

70gr couverture lait

Trempage couverture lait

Peperone

Ganache poivron rouge

170gr crème

600gr pulpe poivron rouge

100gr beurre cacao

20gr glucose

20gr sucre inverti

Trempage couverture noire

Spécialité en chocolat

Pavés genevois

Masse pavés genevois

385gr graisse de coco

385gr couverture noire

385gr couverture crème double

770gr ginduja clair (ferme)

X arôme orange

X cacao en poudre