Cahier recette Antoine Ernst

Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs

Le carnaval de Québec

Le Carnaval de Québec

Le carnaval de Québec est le plus grand carnaval d'hiver du monde. La première fête d'hiver a été organisée en 1894. Depuis cette date, chaque année des activités hivernales sont organisées sous le nom de Carnaval. Pendant la première guerre mondiale, la grande dépression et la deuxième guerre mondiale les activités furent interrompues. En 1954, un groupe d'hommes d'affaire font revivre la tradition du carnaval et décide de créer une mascotte appelée "Bonhomme Carnaval". Pendant la fête du carnaval, plusieurs sites et activités sont libres d'accès. En 2018, le carnaval sera organisé du 26 janvier au 11 février.

LE MONDE DE BONHOMME

Spécialité au chocolat

Croustillant

- 120 gr. feuillantine
- 140 gr. praliné noisettes
- 100 gr. de couverture criolait 38%

Fondre la couverture puis ajouter le praliné et la feuillantine. Abaisser entre deux feuilles de papier cuisson puis congeler et découper 1cm x 10,5 cm.

Crémeux praliné orange

- 160 gr. de crème 35%
- 1/2 zeste d'orange
- 220 gr. praliné amandes 60%

Porter à ébullition la crème et les zestes, laisser infuser 15 minutes. Filtrer et porter à ébullition. Ajouter la gélatine et mixer avec le praliné. Laisser refroidir.

Ganache criolait 38%

- 250 gr. crème
- 1/2 zestes orange
- 44 gr. sucre inverti
- 550 gr. de couverture criolait 35%
- 80 gr. de beurre
- 1 gr. huile essentielle d'orange

Infuser la crème et les zestes pendant 15 minutes. Filtrer et porter à ébullition avec le sucre inverti. Mixer avec la couverture fondue. Ajouter le beurre à 35°C et mixer.

Montage: Mouler avec de la couverture criolait puis pocher 8 gr. de ganache, puis 8 gr. de crémeux et enfin poser le croustillant au centre. Refermer puis démouler.

Les pralinés

Praliné poire citron

Pâte de fruit poire

- 400 gr. purée de poire
- 450 gr. sucre
- 200 gr. sirop de glucose
- 15 gr. acide citrique
- 12 gr. pectine ruban jaune
- 50 gr. sucre

Dans une bassine en cuivre désoxydée, chauffer la purée de poire. Une fois à ébullition, ajouter le mélange sucre pectine et porter de nouveau à ébullition. Ajouter le sucre et le glucose et cuire à 104°C. Ajouter l'acide citrique et verser immédiatement dans un cadre 0,8 cm sur un silpat. Laisser refroidir.

Ganache criolait

- 100 gr. jus de citron
- 350 gr. couverture criolait 38%
- 45 gr. beurre

Faire la ganache puis couler sur la pâte de fruit poire. Laisser cristalliser, faire un pied en couverture lait puis découper à la guitare.

Praliné canneberge

Ganache canneberges

- 700 gr. couverture lait créole 49%
- 200 gr. jus de canneberge
- 80 gr. beurre

Chauffer le jus de canneberge puis mixer avec la couverture. Ajouter le beurre à 35°C.

Insert canneberge

- 200 gr. jus de canneberge
- 10 gr. sucre
- 2 gr. pectine nh

Cuire le tout, pocher en demi-sphère

Montage : Pocher la ganache en demi-sphère. Déposer l'insert et refermer avec de la ganache. Laisser 24 heures à température ambiante. Congeler puis démouler. Tremper en couverture criolait puis ajouter le décors.

Praliné tonka

- 120 gr. crème 35%
- Une gousse de vanille
- 1,5 gr. de fève de tonka
- 40 gr. miel
- 35 gr. beurre
- 200gr. couverture 52%
- 140 gr. couverture 65% maracaïbo

Fondre la couverture. Chauffer la crème infusée et le miel. Mixer avec la couverture et ajouter le beurre à 35°C. Couler dans une cadre de 0,8 centimètre. Découper à la guitare, coller une plaquette de tuile de grué puis tremper avec de la couverture vanille.

Tuile de grué

- 150 gr. sucre
- 2,5 gr. de pectine nh
- 125 gr. beurre
- 50 gr. glucose
- 175 gr. grué de cacao
- 10 gr. eau

Cuire le tout puis ajouter le grué. Cuire sur un silpat à 195°C.

Gianduja cacahuète

- 250 gr. cacahuètes torréfiées
- 200 gr. sucre glace
- 300 gr. couverture lait criolait
- 25 gr éclats cacahuètes salées
- 35 gr. feuillantine

Broyer les cacahuètes. Ajouter le sucre glace et broyer finement. Ajouter la couverture lait tempérée et le beurre de cacao puis les éclats de cacahuètes salées et la feuillantine. Couler en cadre de 1cm, découper puis tremper en lait. Coller le décor.

Le praliné moulé

Blueberry tea

- 250 gr. crème infusé 1 heures
- 12 gr. de thé au bleuet
- 40 gr. purée de bleuet
- 250 gr. couverture vanille 52%
- 50 gr. de beurre

Décorer les moules, mouler en couverture vanille. Infuser la crème à chaud 1 heure puis filtrer. Ajouter la purée de bleuet. Fondre la couverture. Chauffer la crème infusée et le sucre inverti. Mixer avec la couverture et ajouter le beurre à 35°C. Pocher dans les corps creux lorsque la ganache est à la température de 29°C. Mettre 10 minutes au frigo puis le ressortir et attendre 10 minutes avant de l'obstruer avec de la couverture vanille tempérée.

Les mignardises

Mignardises pomme thym

Sablé breton

- 170 gr. jaunes d'œufs
- 325 gr. sucre
- 10 gr. sucre vanillé
- 320 gr. beurre
- 8 gr. sel
- 575 gr. farine fleur
- 12 gr. poudre à lever
- 2 gr. thym séché broyé

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre ainsi que le sucre vanillé. Ajouter le beurre pommade et le sel et mélanger vigoureusement. Mélanger la farine, la poudre à lever et le thym séché puis ajouter au précédent mélange. Mélanger délicatement puis laisser reposer au frigo. Abaisser 0.5 mm puis cuire à 185°C.

Brunoise pomme

- 225 gr. jus pomme verte
- 25 gr. jus de citron
- 35 gr. sucre
- 4 gr. agar agar
- 90 gr. brunoise pomme cuite
- 90 gr. brunoise pomme cru
- 2 gr. thym sauvage haché

Chauffer légèrement le jus de pomme verte avec le jus de citron et le sucre. Ajouter l'agar agar et cuire pendant 2 minutes. Refroidir au frigo puis mixer afin d'obtenir une texture crémeuse. Ajouter les brunoises de pomme ainsi que le thym haché. Mouler en demi-sphère puis congeler.

Ganache montée thym sauvage

- 5 gr. thym sauvage
- 250 gr. crème
- 7 gr. gélatine poudre
- 35 gr. eau froide
- 120 gr. de chocolat blanc
- 500 gr. crème

Infuser le thym 15 minutes à couvert, filtrer, verser chaud sur le chocolat puis la gélatine. Ajouter le reste de crème. Mixer puis refroidir min. 6 heures. Monter au batteur

Montage: Pocher de la ganache montée dans le fond de demi-sphère. Ajouter la demi-sphère de pomme. Congeler. Démouler, floquer en blanc et déposer sur le biscuit , décorer avec le chapeau.

Mignardises citron bleuet

Pâte à chou

- 160 gr. eau
- 160 gr. lait
- 3 gr. sucre
- 160 gr. beurre
- 11 gr. fleur de sel
- 160 gr. de farine
- 6-7 œufs

Porter à ébullition les liquides, le beurre, le sucre, le sel. Dessécher avec la farine. Ajouter les œufs. Pocher environ 2 centimètres de diamètre puis cuire avec le craquelin à 190°C.

Craquelin violet

- 100 gr. beurre
- 100 gr. sucre cassonade fin
- 100 gr. farine
- 0,8 gr. colorant violet en poudre

Ganache montée citron

- 80 gr. couverture blanche
- 2,5 gr. gélatine
- 325 gr. crème
- 70 gr. jus de citron

Chauffer la crème, ajouter la gélatine puis mixer avec la couverture. Ajouter le jus de citron. Refroidir 6 heures puis monter au batteur.

Pâte sucrée

- 150 gr. beurre
- 6 gr. sel
- 110 gr. sucre glace
- 40 gr. poudre d'amande
- 6 gr. vanille
- 55 gr. d'œufs
- 270 gr. farine

Mélanger le beurre, le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et la vanille. Ajouter petit à petit les œufs puis la farine. Mélanger délicatement et laisser reposer au frigo. Abaisser à 0.4 mm et cuire à 155°C.

Crémeux bleuet

- 500 gr. purée de bleuet
- 10 gr. beurre
- 100 gr. sucre
- 90 gr. jaunes d'œufs
- 40 gr. poudre à crème
- 10 gr. farine
- 10 gr. gélatine
- 300 gr. crème montée

Tremper la gélatine. Chauffer la purée et le sucre. Mélanger les jaunes, la poudre à crème, la farine et un peu de purée. Cuire le tout. Ajouter le beurre puis filmer et laisser complètement refroidir. Ajouter la crème fouettée.

Confit bleuet

- 200 gr. purée de bleuet
- 2 gr. pectine nh

Cuire le tout et mouler en demi-sphère. Congeler.

Montage: Passer les choux au four 6 minutes à 175°C. Remplir les choux à moitié de crémeux puis ajouter le confit. Déposer sur le biscuit, poudrer avec la poudre neige, pocher la ganache montée citron et planter le drapeau.

L'entremet tiramisù

Entremet tiramisù Cointreau

Feuillantine

- 150 gr. cassonade fine
- 100 gr. farine
- 100 gr. beurre
- 60 gr. blanc d'œufs
- 2 gr. sel
- 1/2 gousse de vanille

Mélanger à la feuille le tout. Cuire à 145°C sur Silpat jusqu'à coloration.

Croustillant

- 220 gr. feuillantine
- 120 gr. praliné noisette
- 120 gr. couverture noir
- 40gr. de pâte sablé broyé
- 1/2 zestes orange

Mélanger le tout puis mettre 120 gr. pour un cercle de 18 cm.

Biscuit joconde orange

- 300 gr. sucre
- 300 gr. poudre d'amande
- 80 gr. farine fleur
- 8œufs
- 60 gr. beurre
- 260 gr. blancs d'œufs
- 48 gr. sucre
- zeste d'orange 1/2

Mousser le sucre, la poudre d'amande, la farine et 2 œufs. Monter les blancs en parallèle. Ajouter encore 2 œufs à la première masse puis les blancs montés délicatement. Finir par le beurre fondu puis cuire dans un four chaud sur feuille silicone 215°C

Sirop d'imbibage:

- 200 gr. sirop à pâtisserie
- 60 gr. Cointreau concentré

Marmelade orange pamplemousse

- 140 gr. jus d'orange
- 480 gr. orange en tranche
- 160 gr. pamplemousse en tranche
- 140 gr. jus pamplemousse
- 240 gr. sucre
- 320 gr. sucre
- 4 gr. pectine nh
- 24 gr. fécule

Cuire le jus d'orange, jus pamplemousse, les oranges et le sucre. Mélanger la pectine et le sucre restant. Verser dans la casserole, cuire puis ajouter la fécule. Retirer du feu et mixer. Refroidir puis pocher sur le crémeux chocolat.

Crème mascarpone vanille

- 500 gr. crème 35%
- 500 gr. mascarpone
- 100 gr. sucre blanc
- 2 œufs
- 2 gousse vanille
- 2 feuilles gélatine

Monter le tout ensemble puis ajouter les feuilles de gélatine préalablement fondues.

Crémeux chocolat lait

- 360 gr. crème
- 90 gr. jaunes d'œufs
- 30 gr. glucose
- 154 gr. couverture lait criolait 38%
- 1/2 zeste de citron

Chauffer la crème, cuire à 82°C, mixer sur le chocolat. Mouler en insert. Petit insert: 17 gr. grand insert 210 gr.

Glaçage blanc vanille

- 200 gr. eau
- 800 gr. sucre
- 300 gr. glucose
- 400 gr. crème
- 150 gr. poudre de lait 0%
- 28 gr. gélatine
- 140 gr. eau
- 200 gr. glaçage neutre
- oxyde de titane
- 120 gr. huile
- vanille en poudre

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C. Ajouter la crème préalablement chauffée avec la poudre de lait. Ajouter la gélatine fondue et le glaçage neutre. Mixer avec l'oxyde de titane et l'huile. Utiliser à 30°C.

Montage: Pocher de la crème mascarpone et déposer l'insert chocolat, marmelade. Recouvrir de crème, déposer le biscuit imbibé, de la crème et le croustillant. Lisser et congeler puis glacer avec le glaçage blanc et décorer.