

CAHIER DE RECETTES

**Finale Romande et
Tessinoise des Jeunes
Confiseurs**



Thibault GEVIN
22 – 23 septembre 2017

TABLE DES MATIERES

1. « COCO-BELLO », Massepain Coco	3
2. Pointes Baileys – Café.....	4
3. Truffes Tropicales	5
4. Dôme Framboise – Litchi	6
5. Praliné Poire – Chocolat.....	7
6. Tiramisu au Cointreau.....	8
Pâte Sablée Spéculoos	9
Biscuit Cuillère	10
Crème Mascarpone au Cointreau.....	11
Gelée Cointreau – Orange	12
7. Bâton Mojito – Framboise.....	13
8. Mini Tartelette Citron Vert	14
Pâte Breton	15
Meringue Italienne à la Menthe	16
Crème Citron Vert.....	17
9. Sphère Chocolat Blanc – Gingembre – Framboise – Citron Vert	18
Crème Chocolat Blanc – Gingembre	19
Ecrasé Framboise – Citron Vert	20
Gelée Framboise – Citron Vert.....	21

1. « COCO-BELLO », MASSEPAIN COCO

Ingrédients

- Coco râpée : 125g
- Amandes en poudres : 125g
- Glucose : 100g
- Eau : 135g
- Sucre : 400g

Préparation

- Faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 122°C,
- Pendant ce temps, broyez les amandes et la coco,
- Une fois le sucre à 122°C, retirez du feu puis ajoutez le mélange coco et amandes et mélangez,
- Laissez refroidir sur une plaque au frigo,
- Une fois froid, bien le broyer puis bien le travailler sur un marbre avec du sirop à 30 et du sucre glace.

Finition

- Abaissez le massepain au laminoir, puis emportez avec un emporte-pièce.
- Giclez du beurre de cacao dessus,
- Les tremper et finissez la déco avec de la coco râpée.

2. POINTES BAILEYS – CAFE

Ingrédients

- Beurre pommade : 80g
- Fondant blanc : 80g
- Couverture noir (tempérée) : 190g
- Baileys : 80g
- Brisures de graine de café : 15g
- Poudre orange sanguine : 50g

Préparation

- Moussez le beurre et le fondant au KitchenAid.
- Ajoutez la couverture peu à peu tout en mélangeant,
- Ajoutez le Baileys,
- A la fin, incorporez la poudre à la main,
- Dressez à l'aide d'une poche et une douille sur les fonds chocolat, préalablement faits.

Finition

- Trempez les pointes dans la couverture noir puis déposez sur une plaque et parsemez de brisures de café.

3. TRUFFES TROPICALES

Ingrédients

- Couverture noir : 200g
- Crème 35% : 100g
- Lait : 100g
- Pulpes tropicales : 50g

Préparation

- Faites chauffer le lait, la crème et la pulpe à ébullition puis versez sur la couverture et laissez refroidir,
- Une fois la ganache froide, remplissez les truffes avec une poche et laissez figer un moment,
- Puis fermez les truffes avec de la couverture noir.

Finition

- Trempez les truffes dans la couverture noir et roulez-les sur une grille puis laissez figer,
- Une fois les truffes trempées, décorez avec de la poudre Or légèrement, puis disposez sur la table de présentation.

4. DOME FRAMBOISE – LITCHI

Ingrédients

- Crème 35% : 170g
- Pulpe framboise : 200g
- Pulpe litchi : 120g
- Glucose : 10g
- Sucre inverti : 10g
- Couverture noir : 1000g

Préparation

- Portez à ébullition le tout, sauf la couverture,
- Une fois ceci porté à ébullition, versez sur la couverture puis mélangez bien,
- Ensuite, versez la masse dans les moules en demi sphère à l'aide d'une poche puis laissez refroidir,
- Une fois la masse froide, fermez les moules avec la couverture noir tempérée, laissez refroidir puis démoulez.

Finition

- Trempez les pralinés dans la couverture noir tempérée, puis déposez la brisure de framboise et il n'y a plus qu'à déguster.

5. PRALINE POIRE – CHOCOLAT

Ingrédients

- Paires :4 pc
- Beurre : 10g
- Sucre : 10g
- Amandes effilées : 100g
- Lait : 50g
- Crème 35% : 100g
- Couverture noir : 200g
- Liqueur williams : 20g

Préparation

- Moulez les moules avec la couverture noir tempérée,
- Faites une compote poire avec le beurre, le sucre et les poires coupées en brunoises et laissez refroidir,
- Faites une ganache chocolat avec le lait, la crème, la liqueur, la couverture et mettez les amandes, préalablement rôties, à la fin,
- Une fois la compote froide, remplissez au 1/3, finissez avec la ganache puis fermez.

Finition

- Une fois les pralinés démoulés, décorez avec une feuille d'Or.

6. TIRAMISU AU COINTREAU

Ingrédients

- Pâte sablée spéculoos
- Crème mascarpone
- Gelée Cointreau-orange
- Biscuit cuillère
- Graines de café
- Café liquide
- Zestes d'oranges
- Décor chocolat
- Fleurs comestibles

Montage / Finition

- Commencez par tartiner de la gelée sur le sablé cuit puis mettez le biscuit cuillère dessus,
- A l'aide d'un pinceau, imbibe le biscuit de café puis remettez une couche de gelée,
- A l'aide d'une poche et une douille, faites des points de crème mascarpone pour remplir toute la surface,
- Râpez les graines de café pour en mettre légèrement dessus, ainsi que des zestes d'orange,
- Disposez délicatement les décors en chocolat et finissez par les fleurs comestibles.

PATE SABLEE SPECULOOS

Ingrédients

- Beurre : 384g
- Sucre glace : 264g
- Sel : 6g
- Spéculoos en poudre : 88g
- Œufs entiers : 160g
- Farine : 760g

Préparation

- Mélangez au pétrin le beurre, le sel, le sucre glace, le spéculoos et 1/3 de la farine,
- Ajoutez les œufs et la farine, puis réservez au frais.

Finition

- Abaissez au laminoir puis emportez selon la forme que vous souhaitez,
- Faites cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

BISCUIT CUILLERE

Ingrédients

- Sucre glace
- Farine : 140g
- Sucre : 180g
- Œufs : 6

Préparation

- Séparez le blanc des jaunes d'œufs,
- Faites mousser les jaunes avec 70g de sucre,
- Pendant ce temps, montez les blancs en neige avec le reste du sucre (110g),
- Une fois les deux mélanges faits, incorporez les blancs dans les jaunes,
- Finissez par incorporer la farine délicatement.

Finition

- Dressez dans les moules adéquates sur une plaque,
- Saupoudrez de sucre glace tamisé,
- Faites cuire au four à 180°C, 10 min pour les individuels et 15-20 min pour le 8 personnes.

CREME MASCARPONE AU COINTREAU

Ingrédients

- Mascarpone : 800g
- Crème 35% : 1200g
- Sucre : 100g
- Cointreau : 80g

Préparation

- Faites monter la crème avec le sucre,
- Ensuite ajoutez le mascarpone peu à peu sans trop mélanger,
- Ajoutez à la fin le Cointreau,
- Conservez au frais.

GELEE COINTREAU – ORANGE

Ingrédients

- Agar-agar : 3g
- Cointreau : 30g
- Jus d'orange : 90g
- Sucre : 3 cs
- Zestes d'oranges : 8g

Préparation

- Faites chauffer le tout dans une casserole,
- Une fois à ébullition, ajoutez l'agar-agar et mélangez 1-2 minutes sur le feu,
- Une fois ceci fait, laissez refroidir dans un bac.

7. BATON MOJITO – FRAMBOISE

SPECIALITE CHOCOLAT

Ingrédients

- Lait : 50g
- Crème 35% : 100g
- Couverture noir : 200g
- Liqueur mojito : 20g
- Pulpe framboise : 40g
- Menthe fraîche : 5g

Préparation

- Moulez les moules avec la couverture noir tempérée puis laissez refroidir,
- Faites chauffer le lait, la crème, la liqueur la pulpe et la menthe jusqu'à ébullition,
- Ensuite, versez le tout sur la couverture puis laissez refroidir la masse,
- Une fois la masse froide, remplir les moules, laissez prendre puis les fermer.

Finition

- Démoulez, puis décorez avec une perle et la peinture de cacao.

8. MINI TARTELETTE CITRON VERT

Ingrédients

- Pâte breton
- Crème citron
- Meringue menthe
- Fleur comestible
- Menthe fraîche

Préparation

- A l'aide d'une poche, faites une boule de crème citron sur le breton,
- Dressez la meringue au-dessus et brulez la meringue,
- Décorez avec les fleurs et la menthe.

PATE BRETON

Ingrédients

- Jaunes d'œufs :150g
- Sucre : 318g
- Beurre pommade : 375g
- Farine : 468g
- Fleur de sel : 6g
- Poudre à lever : 22g

Préparation

- Mélangez au pétrin tous les produits solides et finir par les produits liquides,
- Débarrassez puis réservez au frais.

Finition

- Abaissez au laminoir à 4 puis emportez,
- Faites cuire au four a 200°C pendant 10 min.

MERINGUE ITALIENNE A LA MENTHE

Ingrédients

- Blanc d'œufs : 50g
- Sucre : 100g
- Eau
- Menthe fraîche : 20g

Préparation

- Faites chauffer le sucre, l'eau et la menthe à une température de 122°C,
- Quand le sucre est à 108°C, commencez à faire monter les blancs en neige,
- Une fois le sucre à 122°C et les blancs bien montés, versez peu à peu le sucre sur les blancs au batteur,
- Laissez tourner jusqu'à ce que la meringue refroidisse,
- Une fois froide, mettez en poche, dressez puis brulez au chalumeau.

CREME CITRON VERT

Ingrédients

- Poudre à crème : 15g
- Sucre : 180g
- Œufs : 240g
- Jus de citron vert : 150g
- Beurre : 180g
- Zestes de citron vert : 15g

Préparation

- Chauffez le beurre, le jus de citron vert et les zestes,
- A côté, mélangez la poudre à crème, le sucre et les œufs,
- Une fois le mélange chaud, retirez du feu puis ajoutez l'appareil œufs sucre dans le beurre avec le jus de citron,
- Faites cuire sur le feu jusqu'à la consistance voulue,
- Débarrassez puis filmez au contact et réservez au frais.

9. SPHERE CHOCOLAT BLANC – GINGEMBRE – FRAMBOISE – CITRON VERT

Ingrédients

- Crème chocolat blanc gingembre
- Écrasé de framboises
- Coco râpée
- Gelée framboise citron vert
- Fleur comestible
- Socle chocolat blanc

Préparation

- Une fois la crème faite, mettez en moule puis insérez au milieu l'écrasé de framboises et laissez prendre au congélateur,
- Pendant que ceci prend au froid, faites la gelée de framboises,
- Une fois que tout est bon (crème prise et gelée faite), assemblez deux demi-sphères pour en faire une boule, piquez-les puis trempez-les dans la gelée deux fois, puis panez dans la coco râpée et déposez sur le socle chocolat blanc,
- Retirez le pic et mettez une fleur comestible.

CREME CHOCOLAT BLANC – GINGEMBRE

Ingrédients

- Sucre : 126g
- Farine : 80g
- Jaunes d'œufs : 4 pc
- Œufs : 2 pc
- Lait : 0.5L
- Chocolat blanc : 200g
- Gingembre : 10g
- Zestes de citron vert : 8g
- Beurre : 30g
- Feuilles de gélatine : 4

Préparation

- Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide,
- Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition,
- Pendant ce temps, mélangez le sucre avec les jaunes d'œufs, les œufs entiers et finir avec la farine,
- Une fois le lait à ébullition, versez-le sur le mélange œuf sucre et mélangez, puis remettez dans la casserole et faites cuire la crème sur le feu,
- En fin de cuisson, ajoutez le chocolat blanc et le beurre tout en mélangeant,
- Ajoutez à la fin les zestes de citron vert et le gingembre frais et râpé,
- Une fois la crème cuite, retirez du feu puis ajoutez la gélatine,
- Mettez en moule et laissez au frigo.

ECRASE FRAMBOISE – CITRON VERT

Ingrédients

- Framboises : 250g
- Citron vert : 1pc
- Sucre : 1cs

Préparation

- Hachez les framboises sur une planche à découper,
- Mettez en bac, ajoutez le jus et les zeste de citron puis le sucre.

GELEE FRAMBOISE – CITRON VERT

Ingrédients

- Framboises : 500g
- Jus de citron vert : 50g
- Eau : 20g
- Sucre : 10g
- Agar-agar : 5g

Préparation

- Faites chauffer le tout sur le feu,
- Mixez, puis passez au chinois,
- Remettez sur le feu, puis ajoutez l'agar-agar et fouettez sur le feu à ébullition pendant 1-2 min,
- Mettez en bac et réservez à température ambiante.