



NEW YORK

Mélissa Pittet
Championnat romand et tessinois 2018

Sommaire

- 3 La pomme de New York
- 4 Le café
- 5-6 Entremet Chocolat Passion
- 7 Praliné Caramel
- 8 Sucette Coca
- 9 Praliné Cheesecake
- 10 Praliné Pop Corn
- 11 Praliné Banane Cacahuète
- 12 Spécialité Cookies Cointreau

La pomme de New York

Mousse yogourt:

20g jaune
20g sucre
100g yogourt
100g purée pomme
4 g gélatine
140g chantilly

Insert pomme thé:

240g eau
5g thé
1pcs cannelle
6g pectine nh
50g sucre
8g jus de citron
24g gelée neutre

Glaçage vert:

300g jus de pomme
200g eau
10g pectine nh
200g sucre
60g glucose
10g jus de citron
50g gelée neutre

Pâte sucrée:

230g farine
140g beurre
30g blanc d'oeuf
40g jaune d'oeuf
90g sucre glace
40g poudre d'amande
sel

Mousse yogourt:

Monter la crème et la réserver au frais. Mélanger les jaunes et le sucre. Faire fondre la gélatine et l'ajouter à une partie de la purée chaude: Puis ajouter au reste de la purée et au yogourt. Ajouter le mélange avec les jaunes et le sucre, puis incorporer la crème montée

Insert pomme thé:

Chauffer 1min l'eau le thé et le bâton de cannelle. Mélanger la pectine et le sucre puis l'ajouter en pluie dans l'eau et laisser bouillir. Ajouter ensuite le jus de citron et la gelée neutre.

Glaçage vert:

Chauffer le glucose, jus de pomme et l'eau, ajouter la pectine préalablement mélanger au sucre et cuire à ébullition. Puis ajouter le jus de citron la gelée neutre et le colorant et mixer.

Pâte sucrée:

Mélanger le beurre mou et le sucre, Ajouter les oeufs, la farine et la poudre d'amande. Etaler à 4mm détailler et cuire 10min à 160°C.

Le café

Crème montée café:

500g crème infusée
3g gélatine
20g sucre
100g grain de café

Streusel café:

100g beurre
100g amande
100g sucre
100g farine
1pincée de sel
25g grain de café

Crème montée café:

Concasser les grains de café,
puis les chauffer 30min à 100°C
Ajouter dans la crème froide et
laisser infuser une nuit.
Enlever les grains puis mousser
avec le sucre et le stabilisant

Streusel café:

Mélanger tous les ingrédients et
abaïsser à 4cm puis cuire à
150°C

Entremet chocolat passion

Brownies:

115g beurre
70g chocolat
100g oeuf
100g sucre
60g farine
100g noix de pécan

Crumble choc:

200g beurre
200g farine
200g poudre amande
200g sucre glace
100g poudre cacao

Croustillant:

200g chocolat au lait brut
200g praliné amande
244g crumble choc
244g feuillantine

Brownies:

Faire fondre le beurre et le chocolat. Ajouter les oeufs mélanger avec le sucre. Mélanger avec la farine et les noix de pécan. Cuire 30min à 160°C

Crumble choc:

Prendre le beurre mou et mélanger avec les autres ingrédients. Cuire à 170°C

Croustillant:

Mélanger le crumble émietté avec la feuillantine, le chocolat fondu et le praliné.

Insert passion:

8g pectine nh
75g sucre
500g purée passion

Mousse chocolat au lait brut:

148g jaune
58g sucre
15g eau
50g masse gélatine (8g gélatine 42g eau)
600g choc lait brut
298g crème chaude
900g crème montée

Glaçage noir:

600g glucose en poudre
1800g sucre
900g eau
75g gélatine en poudre
375g eau
450g gelée neutre
500g cacao
300g couverture noire
1250g crème
150g lait

Insert passion:

Chauffer la purée à 40°C. Ajouter le sucre mélanger à la pectine. Bien mélanger et cuire à ébullition.

Mousse chocolat au lait brut:

Pâte à bombe:

Cuire le sucre et l'eau à 112°C, puis verser sur les oeufs et mousser. Laisser gonfler la gélatine dans l'eau, puis fondre et ajouter dans les jaune mousser. Faire une ganache avec la crème et le chocolat au lait brut. Puis mélanger avec la pâte à bombe. Ajouter à la fin la crème montée.

Glaçage noir:

Cuire le glucose, le sucre et l'eau à 120°C Laisser gonfler la gélatine dans l'eau, faire fondre et ajouter. Ajouter la gelée neutre, puis verser sur le cacao et la couverture. Chauffer la crème et le lait puis ajouter. Mixer.

Praliné caramel

caramel:

200g sucre

80g glucose

70g eau

220g crème

54g crème froide

20g maracaibo 65%

3g fleur de sel

Caramel:

Faire caraméliser le sucre, le glucose et l'eau.

Chauffer la crème et ajouter, puis cuire à 110°C.

Verser sur la crème froide, la couverture et la fleur de sel.

Sucette coca

Ganache cola:

200g crème

62g glucose

62g sorbex

180g couverture rio huimbi 62%

28g beurre

30 gouttes arôme cola

Couverture d'enrobage:

50g beurre de cacao

500g couverture noire

140g peta crispy neutre

Ganache cola:

Chauffer la crème le glucose et le sorbet à 40°C, puis mixer avec la couverture le beurre et l'arôme

Couverture d'enrobage:

Prendre de la couverture tempérée et ajouter les crispy et le beurre de cacao.

Praliné cheesecake

Confit:

400g purée de framboise
7g pectine nh
20g sucre

Ganache Philadelphia:

300g Philadelphia
48g glucose atomisé
300g couverture blanche
56g beurre
48g beurre de cacao
48g sorbex poudre

Croustillant reconstituer:

115g beurre
115g cassonade
115g poudre amande
1g sel
104g farine
28g beurre de cacao
22g feuillantine

Confit:

Chauffer la purée, à 40°C ajouter le sucre
mélanger à la pectine et cuire à ébullition.

Ganache Philadelphia:

Mélanger tous les ingrédient à 33°C et mixer.

Croustillant reconstituer:

Mélanger le beurre mou avec la cassonade, la
poudre d'amande, le sel et la farine. Etaler et
cuire à 160°C. Laisser refroidir et mixer avec
le beurre de cacao fondu et la feuillantine.
Etaler à 3mm puis recuire 2min à 150°C.

Praliné Pop Corn

Praliné pop corn:

270g sucre
35g glucose
20g d'eau
300g amande
67g beurre
20g beurre de cacao
340g couverture
50g mais frit
30g pop corn

Ganache:

94g crème
34g glucose
34g sorbex
124g couverture
10g beurre
12g sorbex

Praliné pop corn:

Faire un caramel avec le sucre le glucose et l'eau. Laisser refroidir puis mixer avec les amande. ajouter la couverture tempérée, le beurre de cacao à 30°C et le beurre et remixer. Pour finir mixer légèrement avec le mais frit et le pop corn.

Ganache:

Chauffer la crème, le glucose et le sorbex à 40°C, puis mixer avec la couverture, le beurre et le sorbex.

Praliné Banane cacahuète

Pâte de fruit banane:

7g pectine
23g sucre
150g banane
24g sucre
5g jus de citron
45g jus de pomme
175g sucre
100g glucose
6g acide citrique

gianduja cacahuète:

170g cacahuète salées
140g sucre glace
21g beurre
28g beurre de cacao
140g couverture criolait

Pâte de fruit:

Mélanger la pectine et le sucre. Mixer les bananes, le sucre, le jus de citron et le jus de pomme. Chauffer. Ajouter le sucre et le glucose en 3 fois, puis cuire à 104°C. A la fin ajouter l'acide citrique.

Gianduja cacahuète:

Mixer les cacahuètes et le sucre glace. Ajouter le beurre, le beurre de cacao à 30°C et la couverture tempérée.

Spécialité cookies cointreau

Ganache cointreau:

110g crème
25g beurre
15g glucose
15g sorbitol
150g couverture
50g cointreau

Cookies:

80g beurre
100g cassonade
20g sucre brun
20g sucre muscovado
7g pâte noisette
37g oeuf
160g farine
1,6g bicarbonate
50g pépite de chocolat

Ganache cointreau:

Chauffer la crème et le glucose, verser sur la couverture et le sorbitol en 3 fois. Ajouter le cointreau, puis le beurre et mixer.

Cookies:

Mélanger le beurre mou et les sucres. Ajouter les oeufs, la pâte de noisette, les pépite de chocolat et la farine mélanger à la bicarbonate.
Cuire à 165°C

