

CONCOURS 2018

Thème New-york New-york



Rachel Courtet

Mignardise pana-cota citron vert

et son coulis de framboise

Pana-cota

40g	De lait
200g	De crème 35%
140g	De sucre
4x	De zeste de citron vert
3 feuilles (6g)	De gélatine
40g	De jus de citron vert

Porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et les zeste, puis ajouter la gélatine ramolli.

Laisser infuser 30minutes puis ajouter le jus de citron vert.

Remplir les moules a moitié et placer au congélateur quelque minute.

Poser l'insert crémeux citron au centre puis remplissez les moules avec le reste de pana cota.

déposer le fond de biscuit (sablé ou milan) directement poser un poids sur les moules et placer au congélateur jusqu'au démoulage.

Crémeux citron jaune

250g	De jus de citron
125g	De sucre
125g	De jaune d'œufs
2,5feuilles (5g)	De gélatine
175g	De beurre

Cuire le jus de citron et le sucre puis ajouter les jaunes d'œufs, Porter le mélange à ébullition.

Ajouter la gélatine ramolli et laisser refroidir jusqu'à 40° (important)

Ajouter le beurre a ce moment la et mixer. Mettre en moules directement.

Coulis de framboise

100g	De framboise
1c à café	De sucre
2 goutes	De jus de citron

Mixer les framboises avec le sucre et le jus de citron.

Passer au chinois pour enlever les grains et obtenir un coulis lisse.

Mignardise chocolat et cacahuètes

Et sa gelée exotique

Mousse chocolat

125g	Chocolat noir
5g	De crème 35%
40g	De jaune d'œufs
75g	De blanc d'œufs
1 pincé	De sel
20g	De sucre

Fondre le chocolat et la crème, ajouter les jaunes d'œufs au mélange tiède.

Battre les blanc en neige avec une pincée de sel et ajouter le sucre au milieu du battage.

Mélanger délicatement les deux masse et remplir les moules désirer avec une poche.

Dresser au cornet un petit point de beurre de cacahuètes en guise d'insert croquant.

Biscuit masse au beurre chocolat

150g	De beurre
65g	De sucre glace
50g	Masse amande
25g	De blanc d'œufs
160g	Farine fleurs
10g	Cacao en poudre

Mousser le beurre le sucre glace, la masse amande et les blancs d'œufs.

Tamiser la farine et la poudre cacao puis ajouter délicatement au mélange précédent.

Gelée exotique

240g	Purée mangue
60g	Purée passion
60g	De sucre
3 feuilles (6g)	De gélatine

Cuire les purées a 95°C avec le sucre, puis ajouter la gélatine ramolli.

Tourte et pâtisserie pomme caramel

Et son glaçage miroir

Bavaroise pomme

450g	Jus de pomme
450g	Purée de pomme
100g	Sucre
230g	Jaune d'œuf
120g	Sucre
30g	Amidon de maïs
16 feuilles (32g)	Gélatine
780g	Crème 35%

Cuire le jus et la purée, ajouter le mélange de jaune d'œuf, amidon et sucre.

Cuire le tout à 82°C, ajouter la crème fraîche et mixer 3 minutes.

Laisser reposer au réfrigérateur une nuit et mousser avant utilisation.

Insert bavaroise caramel

150g	Sucre
250g	Lait
125g	Crème 35%
90g	Jaune d'œufs
5 feuilles (10g)	Gélatine
375g	Crème 35%

Faire un caramel à sec et déglacer avec le lait et la crème.

Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 82°C.

Ajouter la gélatine puis la crème et mixer 3 minutes.

Laisser une nuit au réfrigérateur puis mousser avant de mettre en moule.

Glaçage miroir blanc ou coloré

40g	Eau
30g	Glucose
2 feuilles (4g)	Gélatine
15g	Huile
175g	Crème 35%
265g	Couverture blanche

Cuire l'eau et le glucose, ajouter et faire fondre la gélatine ramolli.

Ajouter l'huile, la crème et le chocolat fondue.

Colorant selon utilisation.

Utiliser le glaçage a 40° sur les pâtisseries et tourtes congeler.

Cookies caramel et noix de pecan

385g	Farine fleur
365g	Sucre
150g	Œuf
5g	Poudre à lever
370g	Beurre
70g	Noix de pecan râpée
110g	Caramel sablé haché

Mélanger le beurre et le sucre, puis ajouter les œufs.

Tamiser la farine et la poudre a lever puis ajouter au mélange.

Ajouter les noix et le caramel.

Cuisson : 220°

Praliné pistache

300g	Ganduja blanc
170g	Graisse de coco
175g	Couverture blanche
100g	Pâte de pistache
10g	Arôme pistache
60g	Pistache râpée caramélisée

Fondre le ganduja, la graisse et la couverture au bain marie.

Ajouter la pâte de pistache, l'arôme et les pistaches râpée caramélisée.

Verser la masse dans un bac plat et travailler au frigo en la tablant.

Une fois la masse a consistance souhaitée étendre entre des barres de 12mm.

Laisser durcir au frigo puis faire un fond en couverture foncé de chaque coté.

Couper a la guitare moyenne (2,2cm)

Laisser les pralinés sécher une nuit puis tremper en couverture foncé en déposant directement en décor une pistache roti et caramélisée.

Praliné cassis

Pâte de fruit cassis

170g	Purée cassis
55g	Purée de pomme
10g	Eau
38g	Sucre
5,5g	Pectine
175g	Sucre
63g	Glucose
6,25g	Ac citrique

Mélangé la purée de cassis, celle de pomme et l'eau.

Ajouter la pectine et les 38g de sucre préalablement bien mélanger, puis mettre a cuire.

Pendant la cuisson ajouter en 3x le sucre puis le glucose.

Stopper la cuisson a 104°C.

Ajouter l'acide citrique bien mélanger et verser dans un cadre en saupoudrant le dessus de sucre cristallisé.

Ganache chocolat noir

190g	Crème
8g	Sucre inverti
325g	Couverture foncé

Cuire la crème et le sucre a ébullition puis verser en 3 fois sur la couverture foncé.

Ettendre ou dresser la ganache une fois refroidit a 24°C.

Praliné abricot et poire william

Fond abricot

250g	Abricot sec acidulé
150g	Ganduja blanc
50g	Beurre de cacao
200g	cou

Broyer finement les abricots sec.

Fondre la couverture et le beurre de cacao puis ajouter les abricot broyer.

Ajouter le ganduja blanc finement haché pour refroidir la masse. Et étendre entre des barres de 5mm.

Ganache poire william

175g	Crème 35%
10g	Sucre inverti
175g	Criollo
275g	Couverture lait
100g	Spiritueux

Cuire le sucre inverti et la crème a ébullition, puis verser sur les couvertures en 2x.

Ajouter l'alcool lisser correctement la ganache et refroidir d'un un bac plat.

Dresser la ganache a 24°C.

Praliné thé vert et chocolat citronné

Ganache thé vert citron

250g	Crème 35%
20g	Sucre inverti
17g	Thé
400g	Couverture blanche

Cuire la crème le sucre et le thé a ébullition puis laisser infuser 4min.

Recuire a ebullition et passer au chinois en versant en 3x la crème sur la couverture.

Lisser la ganache et verser dan un bac.

Dresser a 24°.

Couverture de trempage

1kg	Couverture blanche
4g	Feuille de citronnelle
50g	Beurre cacao

Faite infuser les feuille de citronnelle dans le beurre de cacao une nuit a l'étuve.

Avant utilisation de la couverture chinoiser le beurre de cacao infuser et ajouter.

Bonbon moulé

Cabosse lait

300g	Couverture lait Papouasie
55g	Beurre fondu
15g	Nibs fondu

Fondre la couverture et le beurre à rôtir

Tabler la masse ou utiliser la méthode par attente et ajuster la température
à 29° max

Ajouter les nibs

Remplir les moules préalablement gicler et mouler en couverture lait en
laissant 1mm pour le fond du bonbon.

Spécialité cointreau

Branche : massepain et ganache 70%

Massepain amande

63g	Eau
212g	Sucre
12g	Miel
275g	Amande blanche râpée

Cuire le sucre l'eau et le miel a 118°C, faire cristallisé légèrement et ajouter sur les amandes râpée au batteur.

Une fois la masse tiède ajouter du cointreau pour attendrir et broyer finement.

Ganache 70% au cointreau

250g	Crème 35%
5g	Sucre inverti
425g	Couverture 70%
50g	Cointreau

Cuire la crème et le sucre inverti a ébullition et verser sur la couverture en 2X. ajouter le cointreau, lisser bien la ganache verser en bac et dresser une fois 24°C