

EMELINE FASSIER





EMELINE FASSIER - GENÈVE
FINALE ROMANDE ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS
21E ÉDITION - 2019





SOMMAIRE

LE GARAPIÑADA	6
MILLE FEUILLE MENTHE/CITRON VERT	10
PARIS-BREST CHOCOLAT/FRAISE	14
BÂTONS MOJITO	18
SPHÈRES COINTREAU	22
COCO BELLO	26
POINTES GRAND-MARNIER	30
LAMPONI	34
TRUFFES À LA CHARTREUSE	36

LE GARAPIÑADA

A close-up photograph of a round cake with a smooth, light brown chocolate glaze. A white swirl of frosting is visible on the top surface. The cake is resting on a dark, textured base. The background is a light, neutral color.



LE GARAPIÑADA

Daquoise noisette

308g blancs d'oeufs
112g sucre
188g poudre noisette
112g sucre glace
60g farine

Feuillentine

57g choc Maracaibo
37g praliné
48g rustica
57g croquentine

Insert framboise

460g pulpe framboise
132g sucre
10g gélatine
50g eau

Préchauffez le four à 180°C

-

Commencez par monter les blancs et le sucre. A côté, tamisez la farine et le sucre glace. Ajoutez les poudre aux œufs montés et mélangez délicatement. Dressez dans un grand cadre et cuire. Détaillez les fonds.

-

Fondre le maracaibo et versez sur le reste des ingrédients. Mélangez et étalez directement sur le fond noisette.

-

Chauffez la pulpe avec le sucre. Mélangez l'eau et la gélatine et ajoutez une fois la pulpe à ébullition. Mélangez et versez directement en cercle, à l'aide d'un piston. Faire figer au Congélateur

-

Chauffez les jaunes avec le sucre et le sucre

Inverti, puis monter au ruban. A côté chauffez le lait et joutez la gélatine, puis versez sur la masse praliné, avec 1/4 de la crème. Ajoutez la pâte à bombe, mélangez et ajoutez le reste de crème et dressez directement et figez au congélateur.

-

Portez à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Mélangez la gélatine et l'eau et ajoutez aux reste des ingrédients, puis versez le liquide chaud. Mixez et gardez aux frais. Une fois l'entremet bien figé, placez sur grille pour le glacer.

-

Chauffez le glaçage au micro-onde. Glacez et décorez.

-

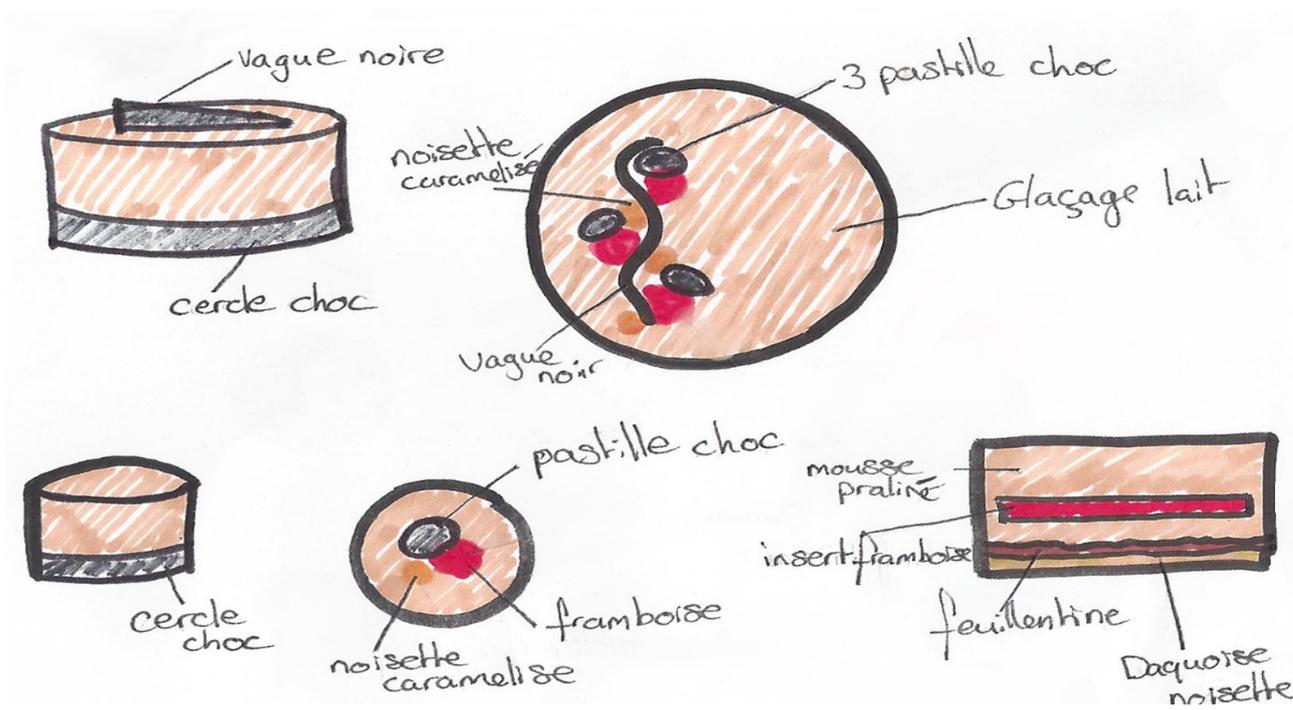
Faire le même procédé pour les individuels.

Mousse praliné

212g lait
91g jaune
31g sucre
35g sucre inverti
301g pâte praliné
757g crème montée
12g gélatine
60g eau

Glaçage claire

200g eau
300g sucre
300g glucose
20g gélatine
120g eau
200g lait concentrer
150g choc lait
150g choc noir



**MILLE FEUILLE
MENTHE/CITRON
VERT**





MILLE FEUILLE MENTHE/CITRON VERT

Feuilletage

500g feuilletage

Crème pâtissière citron

40g sucre
16g poudre à crème
39g lait
156g lait
60g pulpe de citron vert

Chantilly menthe

350g crème montée
25g menthe hachée
5g stabil

Cuire une plaque de feuilletage et emportez des cercles de 4cm de diamètre. Deux par mignardises.

-

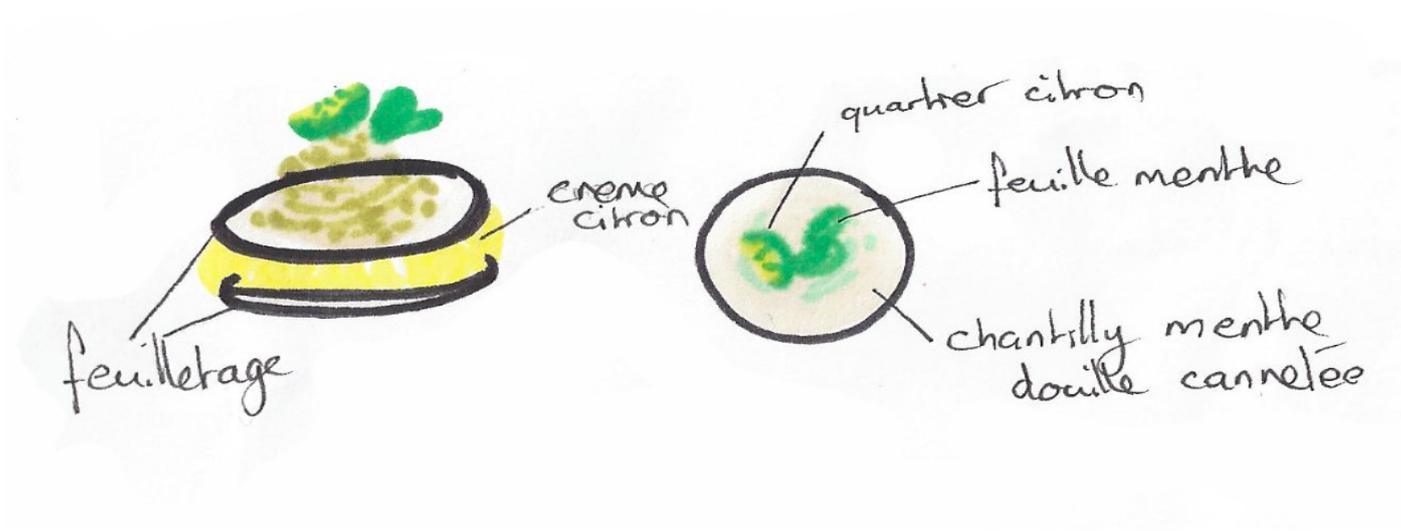
Chauffez le lait, à côté mélangez les poudres avec la petite partie du lait et mélangez, ajoutez le lait chaud et recuire jusqu'à consistance voulue. Ajoutez la pulpe et étalez sur plaque pour refroidir. Une fois prise, retravaillez avec un fouet et dressez à l'aide d'une poche et douille cannelé. Recouvrir du deuxième morceaux de feuilletage.

-

Montez la crème et ajoutez la menthe finement hachée et le stabil. Mélangez et dressez avec douille cannelée et tournez.

-

Décorez avec des feuilles de menthe et quartier de citron vert.



**PARIS-BREST
CHOCOLAT/
FRAISE**





PARIS-BREST CHOCOLAT/FRAISE

Pâte à chou

600g lait
10g sel
20g sucre
250g margarine
350g farine
450g œufs

Crème pâtissière chocolat

100g sucre
40g poudre crème
100g lait
400g lait
200g chocolat

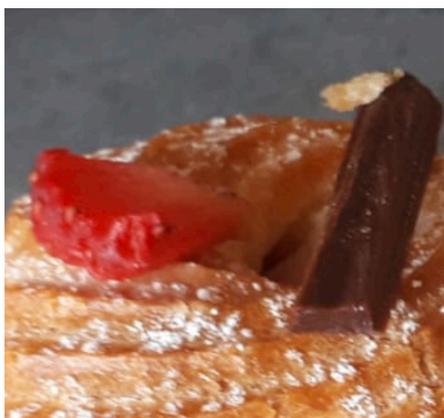
Finition

100g fraise
100g sucre glace

Dans un cuivre, portez à ébullition le lait, le sucre, le sel et la margarine. Ajoutez ensuite, la farine et desséchez la pâte. Transvasez dans une cuve et avec un fouet à 4 branches incorporez les œufs, jusqu'à consistance voulue. Dressez avec une douille cannelée des cercles de 4 cm et cuire à 190°C tirage fermé jusqu'à coloration puis ouvrir pour sécher.

-
Chauffez le lait et versez sur les restes. Recuire et figez au frais. Une fois figer retravaillz et ajoutez le chocolat sur-tempéré. Dressez avec une petite douille cannelé en spirale.

Placez quelques morceaux de fraise et refermez avec le couvercle. Poudrez de sucre glace et décorez.



BÂTONS MOJITO





BÂTONS MOJITO

Gelé citron vert

112g pulpe citron vert
8g jus de citron
66g sucre
12g pectine jaune

Ganache Mojito

93g crème
62g rhum
7g menthe
14g sucre inverti
186g chocolat noir
186g chocolat lait

Commencez par mouler les moules avec de la couverture noire tempérée.

-

Faire ensuite la gelé. Portez à ébullition la pulpe et le jus. A côté mélangez le sucre et la pectine, puis ajoutez la pulpe et cuire 2 minutes. Laissez refroidir et versez dans les moules. Et figez au frais.

-

Faire chauffer la crème, le rhum, le sucre inverti et la menthe jusqu'à ébullition. Retirez la menthe et versez sur la couverture. Mélangez et laissez refroidir. Garnir ensuite les moules au 3/4 et laissez figer au frigo.

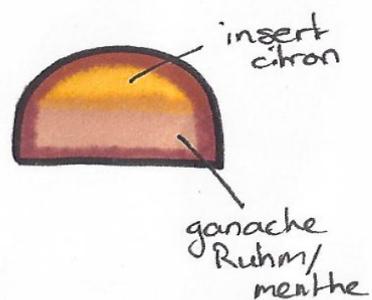
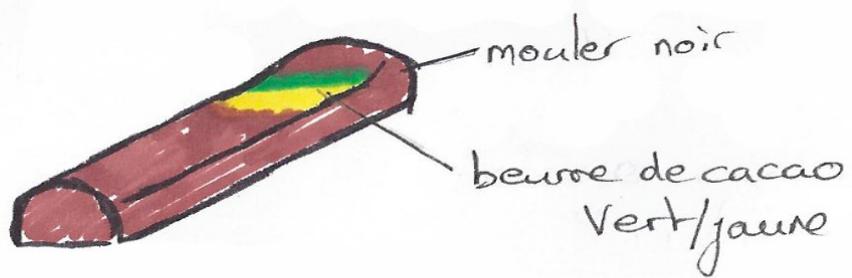
-

Refermez avec un film plastique et laissez au frigo jusqu'à se qu'ils se décollent du moule.

Et Démoulez

-

Chauffez les beurres de cacao et faire les deux traits de déco.





**SPHÈRES
COINTREAU**



SPHÈRES COINTREAU

Ganache cointreau

52g beurre
52g fondant
137g couverture noire
33g cointreau

Finition

Chocolat noir
Beurre de cacao orange

Maquillez les moules et moulez.

-

Moussez légèrement le beurre et le fondant. Ajoutez la couverture tempérée, puis le cointreau petit à petit.

Mélangez jusqu'à bonne consistance.

-

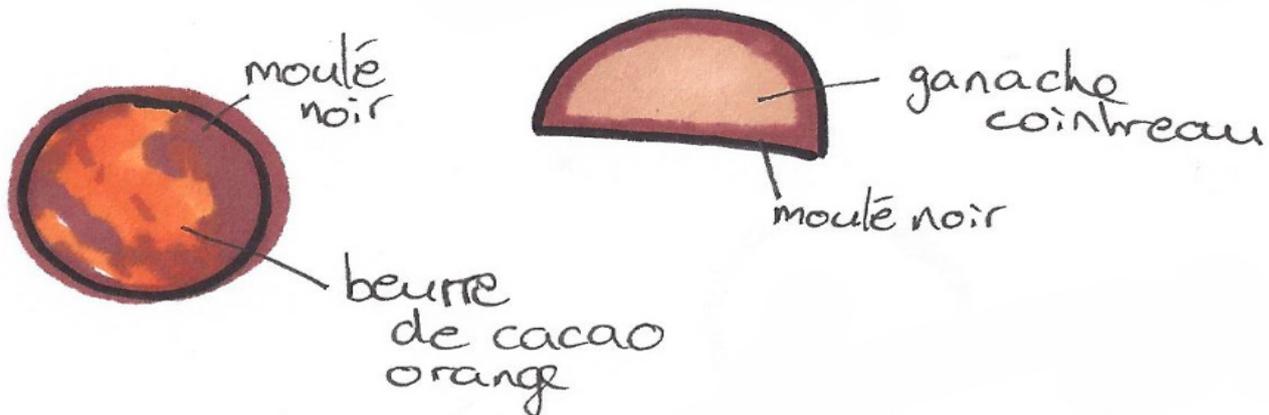
A l'aide d'une poche, garnir les moule aux 3/4 et laissez figer au frigo

-

Refermez avec un plastique. Et laissez au frigo jusqu'à se que ça se décolle

-

Démoulez.



COCO BELLO





COCO BELLO

Massepain

250g coco rappée
250g amande en poudre
200g glucose
270g eau
800g sucre

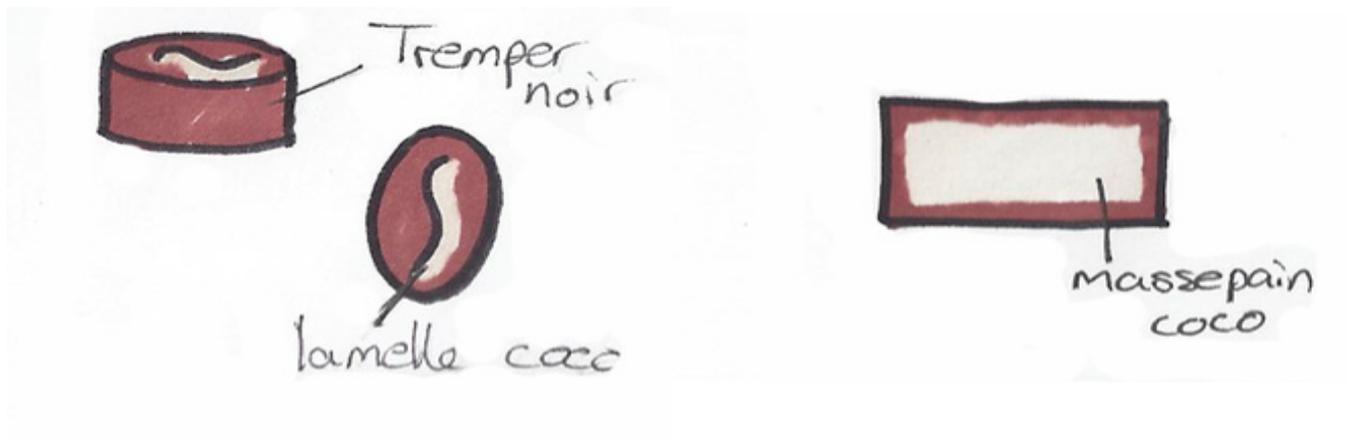
Finition

1000g couverture
100g lamelle coco

Chauffez le sucre, le glucose et l'eau à 122°C. À côté, broyez la coco et l'amande. Une fois le sirop prêt, versez sur les poudres et laissez refroidir en plaque au frigo. Broyez de nouveau et travaillez sur le marbre en ajoutant du sirop ou sucre glace, si nécessaire.

-
Étalez au laminoir à 2cm et emportez avec l'emporte pièce ovale. Chablonez

Trempez dans la couverture et décorez avec lamelle de coco.



dis t

POINTES GRAND-MARNIER

mer

r ta





POINTE GRAND-MARIER

Ganache

133g beurre
133g fondant
350g couverture
84g grand Marnier

Finition

200g couverture noire
50g écorce d'orange

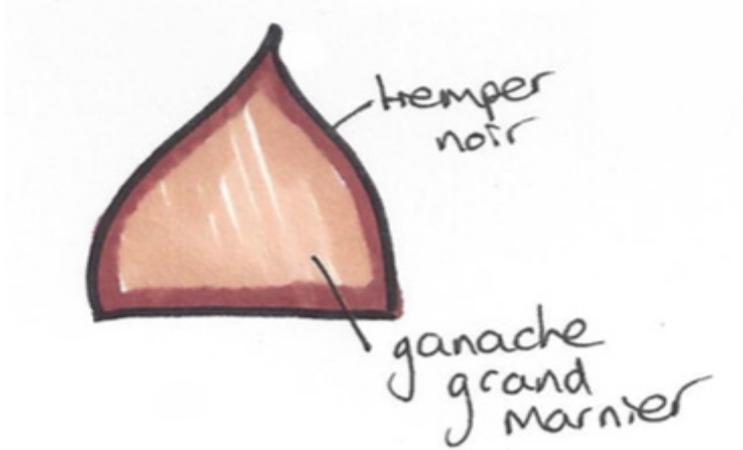
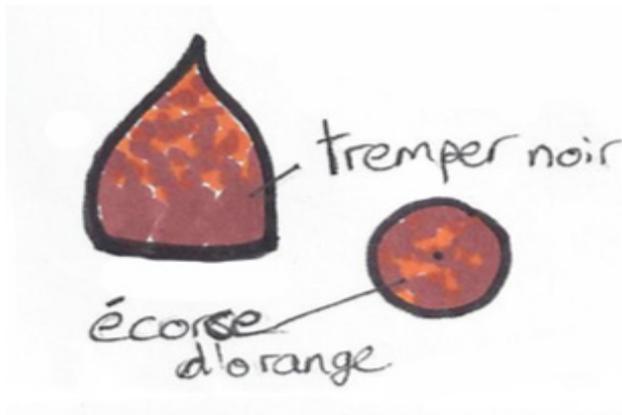
Moussez le beurre et le fondant. Ajoutez la couverture tempérer puis le Grand Marnier

-

Faire les petits socles en chocolat puis dresser des pointes de ganache avec une douille de 15mm

-

Laissez tirer et trempez dans la couverture noire et décorer avec de l'écorce d'orange.



LAMPONI





LAMPONI

Ganache

170g crème
320g pulpe de framboise
50g beurre de cacao
10g glucose
10g trimoline
1000g couverture noire

Marmelade

50g marmelade framboise
2g gélatine

Finition

Brisure de framboise
Couverture noire

Tout cuire dans un cuivre sauf la couverture.
Une fois à ébullition, verser sur le choc et
mélanger

-

Verser dans un cadre de 2 cm de haut et laiss-
ser figer

-

Décadrer et chabloner

-

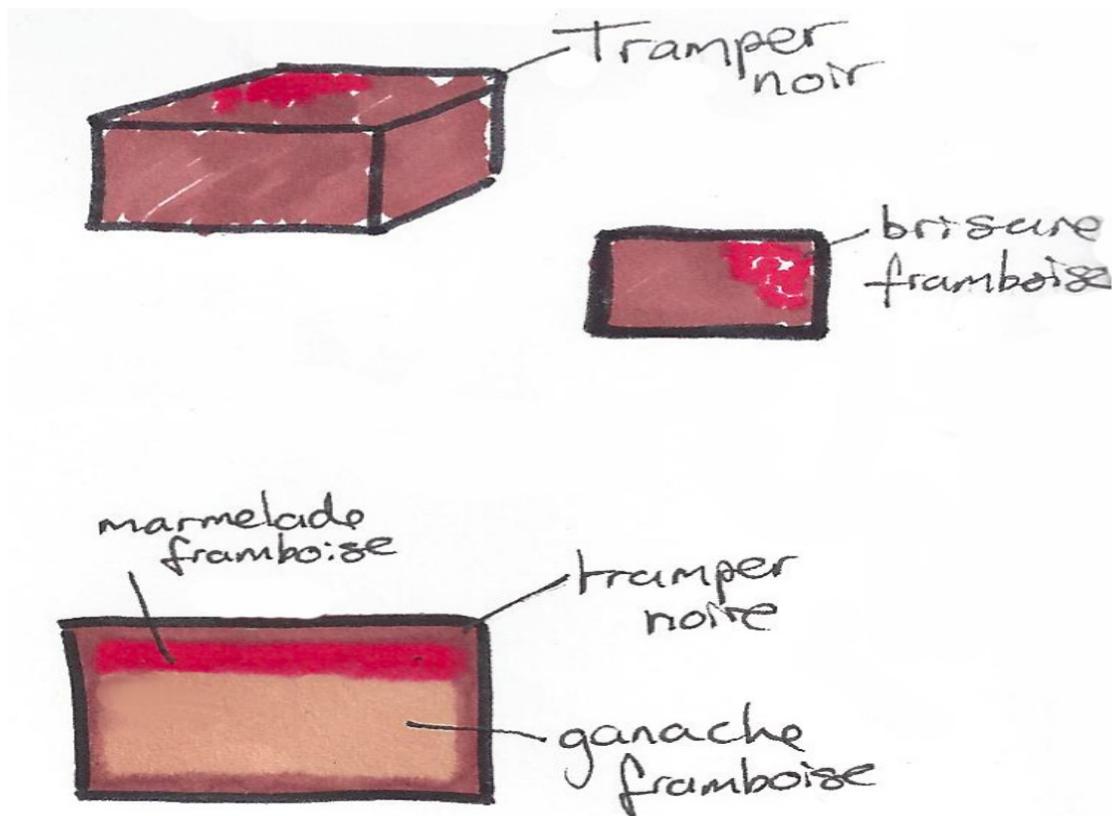
Chauffer la marmelade et la gélatine puis éta-
ler en fine couche sur le cadre et laisser figer

-

Couper à la guitare 2,5/2,5

-

Tremper dans la couverture noire et décorer
de brisure de framboise.



TRUFFES À LA CHARTREUSE





TRUFFES À LA CHARTREUSE

Sirop de base

90g sucre
18g glucose
42g d'eau

Truffles

150g sirop de base
42g chartreuse
75g couverture noire
100g sucre vert

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 105°C et laissez refroidir

-

Ajoutez la chartreuse et mélanger

-

Versez dans les boules creuse avec un piston

-

Refermez avec une couverture sur-tempérée

-

Roulez dans le chocolat puis dans le sucre vert pour décorer.

