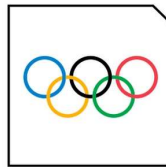
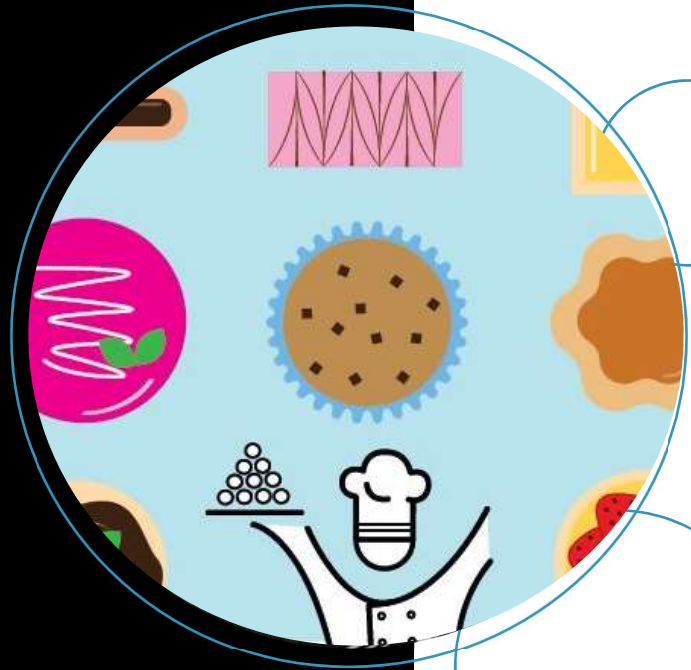


FINALE ROMANDE ET TESSINOISE 2019

LAUSANNE
2020



YOUTH
OLYMPIC
GAMES



LAURE MONNEY

LE PATISSIER DE LA ROCHE

PRALINES

Après-ski

« Pâte de Fruit »

375g de vin-chaud

5g pectine

45g sucre

90g glucose

7,5g acide citrique

Porter le vin-chaud à ébullition

Mélanger le sucre avec la pectine puis ajouter au vin-chaud

Cuire jusqu'à 106°C

Ajouter l'acide citrique et cadrer

Ganache

151g de vin-chaud

18g glucose

400g couverture lait

60g beurre de cacao

60g beurre

Chauffer le vin-chaud et le glucose

Verser sur la couverture lait et le beurre de cacao et mélanger

Ajouter le beurre et mixer

Couler sur la « pâte de fruit »



Sésame

Nougat sésame

150g fondant

100g glucose

125g sésame

Rôtir le sésame

Caraméliser le fondant et le glucose assez foncé

Ajouter le sésame rôti et mélanger

Etaler sur une plaque

Une fois refroidi, broyer au thermomix

Ganache

302g crème liquide

36g glucose

660g couverture lait

46g beurre

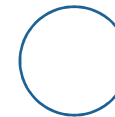
70g sésame caramélisé

Chauffer le crème et le glucose

Verser sur la couverture lait et mélanger

Ajouter le beurre et mixer

Ajouter le sésame broyé et couler dans un cadre



PRALINES

Abricot(ine)

Pâte de Fruit

350g de purée abricot
5g pectine
45g sucre
375g sucre de canne
90g glucose
7,5g acide citrique

Ganache

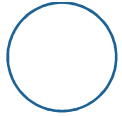
95g crème liquide
18g glucose
330g couverture lait
25g beurre
35g abricotine

Porter le vin-chaud à ébullition
Mélanger le sucre avec la pectine puis ajouter au vin-chaud
Cuire jusqu'à 106°C
Ajouter l'acide citrique et cadrer

Chauffer la crème et le glucose
Verser sur la couverture lait et mélanger
Ajouter le beurre, l'abricotine et mixer
Couler sur la pâte de fruit



Deux frères



Gianduja

33g noisettes

20g amandes

40g sucre glace

45g couverture lait

9g feuilleté pailletine

Rôtir les fruits à coques

Ajouter le sucre glace

Mixer jusqu'à ce que la masse devienne huileuse

Ajouter la couverture tempérée et la pailletine

Abaisser à 4mm et faire prendre au congélateur

Faire une semelle et couper des rectangles de 2,25x3cm

Noisettes caramélisées

7g eau

20g sucre

96g noisettes

Porter à ébullition le sucre et l'eau

Ajouter les noisettes

Mélanger jusqu'à ce que les noisettes soient caramélisées

PRALINES

Cointreau

Ganache

42,5g crème

9g glucose

118g couverture lait

18g cointreau

18g beurre

Cuire la crème et le glucose

Verser sur la couverture et émulsionner

Ajouter le beurre puis le cointreau

Mixer et attendre que la ganache ait ~32°C avant de dresser

Coques

Couverture blanche

Couverture bleue

Couverture noire

Gicler les moules avec de la couverture blanche et des gants

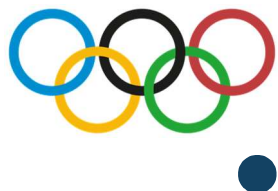
Recouvrir de couverture bleue (assez épais)

Couler 1x avec la couverture foncée

Laisser tirer et remplir de ganache et fermer



Anneaux olympiques



Ganache caramel

180g sucre

120g glucose

300g crème

35g couverture lait

4g fleur de sel

75g beurre

Faire un caramel avec le sucre et le glucose

Décuire avec la crème

Verser le caramel sur la couverture et émulsionner

A ~35-40°C ajouter le beurre et mixer

Gianduja cacahouète

430g cacahouète

270g sucre glace

350g couverture lait

Rôtir les cacahouètes

Mixer avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une masse huileuse

Après refroidissement, stabiliser avec la couverture

Biscuit cacahouète

83g farine

175g beurre

176g cacahouètes

260g sucre glace

265g blanc d'œufs

70g pâte de cacahouètes

Battre une partie des blancs en neige

Avec l'autre partie mélanger à la farine, le sucre glace et les cacahouètes

Cuire le beurre jusqu'à ce qu'il brunisse et y ajouter la pâte de cacahouète

Lorsque les blancs sont montés, les ajouter délicatement au précédent mélange, puis ajouter le beurre noisette

Cuire à 160°C pendant 15 à 20min

Montage :

Remplir le fond des moules avec du gianduja, puis lisser sur les côtés

Ajouter le caramel puis le biscuit emporté en rond

Remplir le reste de gianduja et congeler

Tremper dans la couverture avec les éclats de cacahouètes et décorer

ENTREMET

Boule de neige

Masse madeleine

200g sucre

83g trimoline

233g œufs

233g farine fleur

9g poudre à lever

3g fleur de sel

6g zeste de citron

233g huile d'olive

Battre le sucre, les œufs et la trimoline avec la feuille

Tamiser la farine et la poudre à lever puis ajouter et mélanger

Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre et mélanger

Compotée fraise/framboise

833g Purée de fraise

16g pectine NH

67g sucre

78g masse gélatine

Framboises congelées

Chauffer la purée de fraise à 50°C

Mélanger la pectine et le sucre et ajouter

Porter à ébullition et cuire 2 min

Ajouter la gélatine et couler dans les inserts

Parsemer de framboises congelées

Mousse

108g masse gélatine

100g jaune d'œufs

177g sucre

55g eau

10g vanille

533g Philadelphia

13g sucre glace

666g crème 35%

Faire un sabayon (82°C)

Refroidir au batteur

Mélanger au batteur le philadelphia et le sucre glace

Battre la crème

Chauffer la gélatine et ajouter aux œufs

Incorporer le cream-cheese

Incorporer la crème et dresser

MIGNARDISE

Chou jardin d'hiver



Chou

125g lait
125g eau
100g beurre
5g sel
5g sucre
150g farine
250-300g d'œufs

Porter à ébullition le lait, beurre, sucre et le sel
Ajouter la farine et dessécher env. 30sec
Mélanger au batteur et ajouter peu à peu les œufs
Dresser des choux de 2cm Ø
Avant la cuisson déposer un disque de streusel de 2,5cm Ø
Cuisson : 180°C puis 165°C, 15-20min

Croustillant

85g beurre
110g cassonade
110g farine

Crème pâtissière

350g lait
2g vanille
42g jaune d'œufs
69g sucre
21g poudre à crème
5g gélatine
110g beurre mou
104g cremissa

Porter à ébullition le lait et la vanille
Blanchir les œufs, le sucre et la poudre à crème
Verser le lait sur les œufs et recuire
Ajouter la gélatine, puis vers 40°C le beurre
Mixer et réfrigérer
Incorporer la cremissa

Abricots poêlés

6 abricots
Jus de citron
Sucre
Beurre

Ovomaltine



Streusel

132g beurre mou
175g cassonade brune
265g amandes râpées brutes
176g farine
17g cacao
0,5g fleur de sel

Mélanger le tout avec la feuille
Abaisser à 4mm cadrer et cuire
A 160°C pendant 13min
Laisser refroidir

Biscuit

231g blanc d'œufs
231g sucre inversi
156g jaune d'œufs
31g farine
62g cacao
84g couverture
10g beurre

Monter en neige les blancs
et le sucre
Ajouter les jaunes et
mélanger
Tamiser la farine et le
cacao, ajouter et mélanger
Faire une ganache avec la
couverture et le beurre,
puis ajouter
Verser sur le streusel et
cuire 14min à 170°C

Mousse

84g lait
168g crème montée
150g chocolat ovo lait
14g masse gélatine

Porter le lait à ébullition
Ajouter la masse gélatine
Verser sur le chocolat,
mixer
À ~30°C ajouter la crème
montée
Dresser

Crunch

Poudre ovomaltine
Beurre de cacao
Couverture lait

Faire un mélange poudre/
beurre de cacao puis
dresser
Laisser durcir au frigo puis
trempé avec de la
couverture lait