

L'Olympiade aux framboises

1 Biscuit Joconde

200 gr sucre en poudre
200 gr poudre amande
250 gr œufs
40 gr beurre fondu
55 gr farine
250 gr blanc d'œufs
80 gr sucre

Mousser les œufs. Mélanger la farine, les amandes et le sucre en poudre, ajouter et bien mélanger. Fondre le beurre, ajouter. Battre les blancs et le sucre en neige, incorporer délicatement. Dresser sur un papier cuisson et cuire à 220 degrés, sans vapeur environ 8 minutes.

2 biscuit génoise framboise

750 gr œufs
450 gr sucre
450 gr farine tamisé
250 gr framboise

Préparer 4 cercles de 20cm de diamètre sur un papier cuisson.

Chauffer les œufs et le sucre à 40 degrés, mousser.

Ajouter la farine tamisée, mélanger puis ajouter les framboises. Verser dans les cercles. Cuire à 220 degrés tirage ouvert environ 20 minutes.

3. insert vanille

335 gr lait
50 gr sucre
1 bâton de vanille
65 gr jaune d'œufs
10 gr poudre crème vanille
35 gr sucre
5 feuilles de gélatine trempé
265 gr crème battue

Préparer 4 cercles de 18 cm de diamètre sur un papier cuisson.

Cuire le lait, le sucre et la vanille.

Mousser les jaunes d'œufs, la poudre crème et le sucre puis ajouter et cuire à la rose. (82 degrés).

Ajouter la gélatine et bien mélanger. Incorporer la crème battue, mélanger, verser dans les cercles.

Laisser une nuit au congélateur.

4. insert framboise

250 gr arôme framboise
5 feuilles gélatine
8 gr pectine
25 gr sucre

Préparer 4 cercles de 18cm de diamètre sur un papier cuisson.

Chauffer la purée de framboise à 40 degrés.

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter. Ajouter la gélatine, mixer et verser dans les cercles.

Laisser une nuit au congélateur

5. mousse chocolat blanc

2 jaunes d'œufs
1 œuf
300 gr chocolat blanc fondu
400 gr crème battue
3 feuilles gélatine trempé
2 blancs d'œufs
15 gr sucre

Préparer un moule en silicone de 22 cm de diamètre

Mousser les jaunes d'œufs et l'œuf.

Ajouter le choc blanc et mélanger, fondre la gélatine et bien mélanger.

Ajouter la crème battue, mélanger délicatement.

Battre les blancs d'œufs et le sucre en neige, incorporer.

Dresser la mousse dans le moule en silicone.

6. glaçage miroir rose

25 feuilles gélatine trempé
160 gr eau
400 gr glucose
400 gr sucre
400 gr chocolat blanc
200 gr lait condensé sucré

Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose.

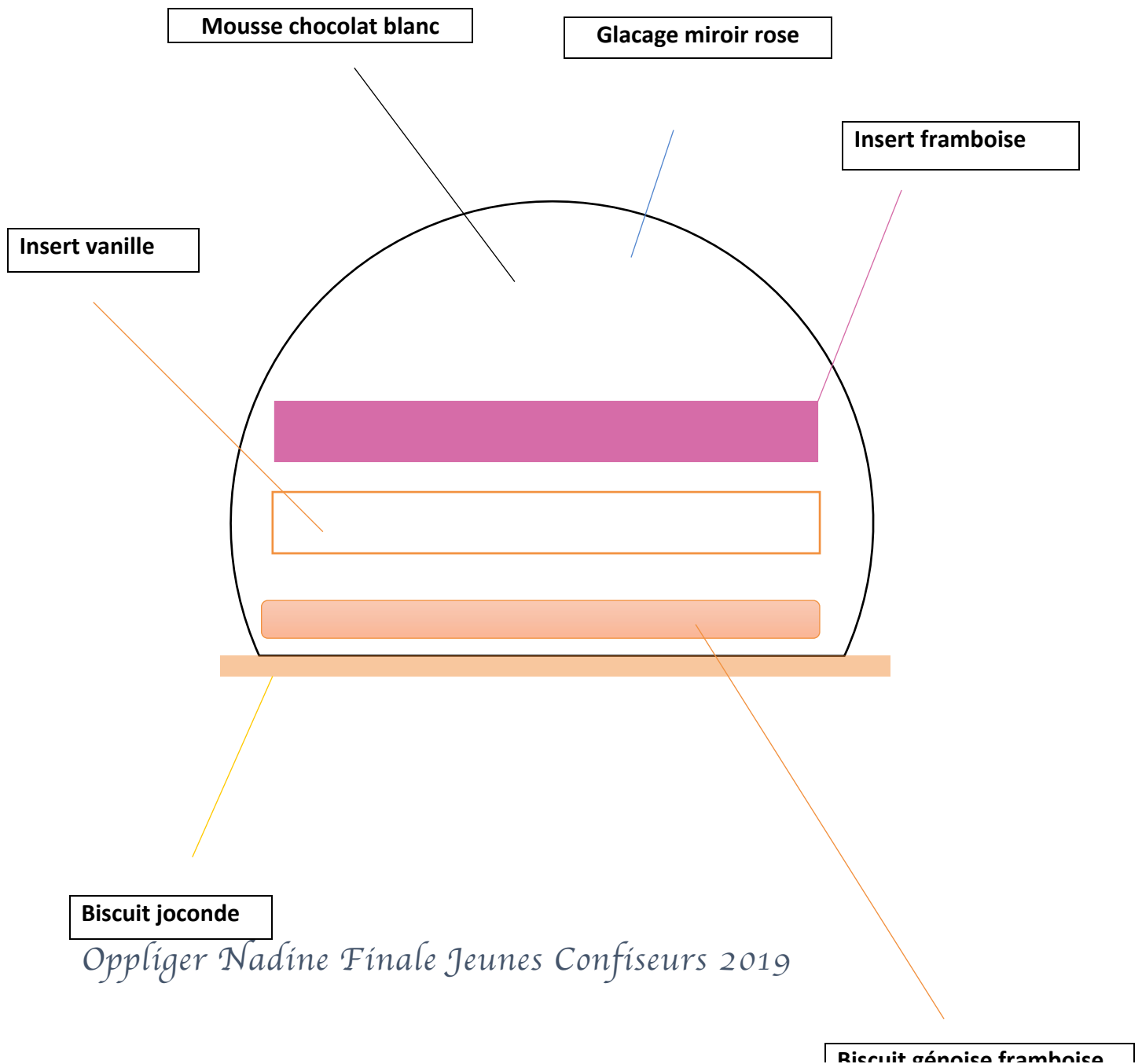
Ajouter la couverture blanche et bien mélanger ensuite

ajouter le lait condensé sucré et le colorant alimentaire rouge.



Mixer

Montage de l'entremet framboise



Oppliger Nadine Finale Jeunes Confiseurs 2019

Oppliger Nadine Finale Jeunes Confiseurs 2019

Macaron sur glace

1. Coque macaron

300 gr poudre amande
300 gr sucre glace tamisé
110 gr blanc d'œufs
300 gr sucre
75 gr eau
110 gr blanc d'œufs

Préparer deux plaques avec du papier cuisson et un chablon

Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace tamisé

Cuire un sirop à 118 degrés, pendant ce temps battre les blancs d'œufs en neige ferme.

Ajouter le sirop en un filet dans les blancs d'œufs et mélanger encore 5 minutes.

Mélanger les blancs d'œufs avec les amandes et le sucre glace

Incorporer délicatement les blancs en neige avec le sirop.

Dresser les macarons avec une douille lisse 9mm.

Cuire à 180 degrés, tirage ouvert environ 12 minutes

350 gr chocolat lait
250 gr crème
20 gr mélange pour pain d'épice
10 gr beurre

2. Ganache pain d'épice

Cuire la crème, verser sur le choc lait et ajouter le beurre. Mélanger, ajouter le mélange d'épice et mixer. Laisser refroidir

Préparer les coques à macaron, séparer en deux



Dresser la ganache pain d'épice sur la moitié des coques
Fermer le macaron, décorer.

Le sac du vainqueur

1. Biscuit Madeleine citron

200 gr sucre
220 gr d'œufs
200 gr farine
4 gr levure
200 gr beurre fondu
Zeste de citron, 1 gousse vanille

Préparer une plaque avec un papier cuisson

Mousser les œufs et le sucre, ajouter la farine tamisée et la levure.

Ajouter le beurre fondu, mélanger puis ensuite la vanille et le zeste de citron.

Dresser la masse sur le papier cuisson d'une épaisseur d'environ 8mm.

Cuire à 220 degrés environ 15 minutes.

Imbiber le biscuit madeleine

75 gr sucre
50 gr pectine bande jaune
500 gr purée cassis
200 gr sirop glucose
400 gr sucre
6 acide citrique
6 eau

2. Gelée cassis

Mélanger le sucre et la pectine

Chauffer la gelée cassis, ajouter le mélange sucre et pectine. Mélanger.

Ajouter le sucre et le glucose en 3 fois en remuant constamment.

Cuire la pâte de fruit à 104 degrés.

Éteindre le feu et ajouter l'acide citrique et l'eau.

Couler la pâte de fruit sur le biscuit madeleine légèrement imbibé.

3 Mousse fruit rouge

150 gr purée de fruit rouge
75 gr sucre
250 gr yogourt nature
7 feuilles gélatine trempé
500 gr crème battue

Préparer les moules en silicone

Mélanger le sucre et la purée de fruit rouge et le yogourt.

Fondre la gélatine avec un peu de crème et ajouter.

Mélanger

Battre la crème et incorporer à la mousse.

Dresser dans les moules en silicone, mettre au congélateur une nuit.

Couper la gelée cassis et le biscuit madeleine en rectangle de 3x5 cm.

Démouler la mousse fruit rouge et poser dessus, avec un pinceau passer sur le dessus avec de la gelée neutre.

Décorer.



Montagne au Cointreau

1. Plaquette nougat

400 gr sucre
100 gr amande en poudre
5 gr jus de citron

Chauffer légèrement le jus de citron, fondre le sucre en petite quantité en remuant constamment.

Laisser bien fondre, ajouter les amandes et mélanger.

Verser sur une natte silicone et abaisser avec un rouleau.

Chauffer doucement au four et couper des plaquettes.

2. Ganache Cointreau

200 gr crème
300 gr chocolat vanille
30 gr Cointreau
20 beurre
Petit carrée orange confite

Cuire la crème, verser sur le chocolat vanille.

Ajouter le beurre, mélanger et ajouter le Cointreau.

Mixer la ganache.

Couper en petit carrée les oranges confites et mélanger à la ganache.
Laisser reposer



Décorer les moules avec le beurre de cacao de couleur, Mouler avec la couverture vanille tempéré. Laisser tirer au frigo.

Dresser la ganache Cointreau, placer la plaquette nougat. Fermer le praliné avec de la couverture légèrement sur-tempéré. Démouler.

200 gr sucre en poudre
200 gr poudre amande
250 gr œufs
40 gr beurre fondu
55 gr farine
250 gr blanc d'œufs
80 gr sucre
50 sirop à l'absinthe

75 gr sucre
50 gr pectine bande jaune
200 gr purée pomme
200 gr sirop glucose
400 gr sucre
6 acide citrique/ 6 gr eau
200 absinthe

400 gr chocolat blanc
200 gr crème
40 gr beurre

Igloo Neuchâtelois

1. Biscuit Joconde imbibé absinthe

Mousser les œufs. Mélanger la farine, les amandes et le sucre en poudre, ajouter et bien mélanger. Fondre le beurre, ajouter. Battre les blancs et le sucre en neige, incorporer délicatement. Dresser sur un papier cuisson et cuire à 220 degrés, sans vapeur environ 8 minutes.

Emporter des cercles de 3cm de diamètre et imbiber de sirop absinthe.

2. Gelée absinthe

Mélanger le sucre et la pectine

Chauffer la purée de pomme et l'absinthe, ajouter le mélange sucre et pectine. Mélanger.

Ajouter le sucre et le glucose en 3 fois en remuant constamment.

Cuire la pâte de fruit à 104 degrés.

Éteindre le feu et ajouter l'acide citrique et l'eau.

Couler dans les moules demi-sphère en silicone.

3. Ganache moussé absinthe

15-20 gr absinthe

Cuire la crème, verser sur le choc blanc.

Mélanger, ajouter le beurre et l'absinthe.

Mixer, laisser reposer.

Montage : Mouler une couche les moules demi-sphère en couverture blanche, mousser la ganache, dresser, poser la gelée absinthe et poser le biscuit imbibé.

Laisser tirer au frigo, fermer avec une couverture légèrement sur-tempéré. Démouler, poser au congélateur. Gicler velours et décorer.



Praliné Passion

1. Fond praliné

200 gr sucre
200 gr noisette rôties
200 gr couverture lait

Caraméliser le sucre petit à petit, ajouter les noisettes. Refroidir sur le marbre.

Broyer en une masse huileuse, mélanger avec la couverture lait tempéré.

Abaissier dans un cadre environ 3mm.

2. Ganache lait

400 gr choc lait
200 gr crème
15 gr beurre

Cuire la crème, verser sur le choc lait.

Mélanger, ajouter le beurre et mixer.

Verser dans le cadre et lisser.

3. Gelée passion

4. 75 gr sucre
50 gr pectine bande jaune
500 gr purée passion
200 gr sirop glucose
400 gr sucre
6 acide citrique
6 eau

Mélanger le sucre et la pectine

Chauffer la gelée passion, ajouter le mélange sucre et pectine. Mélanger.

Ajouter le sucre et le glucose en 3 fois en remuant constamment.

Cuire la pâte de fruit à 104 degrés.

Éteindre le feu et ajouter l'acide citrique et l'eau.

Couler
la pâte
de fruit
passion
dans le

cadre

Laisser tirer, couper des rectangles de



2x5 cm, tremper dans la couverture lait. Décorer.

Praliné Limoncello

1. Croquant citron

200 gr couverture blanche
15 gr cryspi citron

Mélanger la couverture blanche et les cryspi citron.
Étaler sur un papier cuisson, laisser tirer et
emporter des cercles de 1,5 cm de diamètre.

2. Ganache au beurre Limoncello

200 gr beurre
200 gr de fondant blanc
550 gr couverture tempéré blanche
125 gr Limoncello

Mousser légèrement le beurre et le fondant.

Ajouter la couverture blanche, mélanger.

Incorporer le Limoncello petit à petit, bien
mélanger.

Dresser des pointes avec une douille lisse 9mm.

Laisser tirer, tremper et décorer.



Praliné thym

1. Croquant feuillantine

60 gr feuillantine
200 gr couverture vanille
150 gr masse praliné

Mélanger la feuillantine et la couverture vanille.

Ajouter la masse pralinée, mélanger.

Verser dans un cadre, lisser à 3mm.

2. Ganache thym

350 gr crème
15 branche de thym
400 gr chocolat noir
150 gr chocolat lait
50 gr beurre
60 gr miel

Cuire la crème, ajouter le thym et laisser infuser 1h30 de temps. Retirer le thym, ajouter le miel et porter à nouveau à ébullition.

Verser sur les deux chocolats, mélanger.

Ajouter le beurre et couler dans le cadre, environ 1cm de hauteur. Laisser tirer.

Faire un fond en couverture vanille et couper des carrées de 2,5x2,5cm. Tremper dans la couverture vanille et décorer.



Praliné Aveline

1. Intérieur Aveline

350 gr masse praliné
200 gr couverture lait
50 gr pistache rôties
120 gr noisette rôties

Mixer grossièrement les pistaches et les
Noisettes rôties.

Mélanger la couverture et la masse
pralinée.

Ajouter les noisettes et les pistaches.

Couler dans un cadre de 1cm de hauteur
et laisser tirer.

Faire un fond lait et emporter avec un emporte pièces de 2,5 cm de diamètre.

Tremper dans la couverture lait et décorer.



Recettes Nadine Oppliger



Finale Romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs



Oppliger Nadine Finale Jeunes Confiseurs 2019