

# Cahier de recettes

Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs 2020

## 22<sup>e</sup> ÉDITION SAMEDI 26 SEPTEMBRE 2020



FINALE ROMANDE  
ET TESSINOISE  
DES JEUNES CONFISEURS

[WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH](http://WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH)

EP  
M école  
professionnelle  
montreux

SEMAINE DU GOÛT  
GEMSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO



Mathilde Clément



# Les pralinés « 4 éléments »

## Praliné miel-pignons-abricots

Nougat miel-pignons-abricot sec:

50	Crème
50	Miel
158	Couverture noire en pistol
QS	Couverture noire tempérée

Cuire le miel, la crème et le glucose à 122°C.  
Ajouter les pignons torréfiés et les abricots coupés en petits morceaux.  
Couler dans un cadre.  
Laisser refroidir complètement.

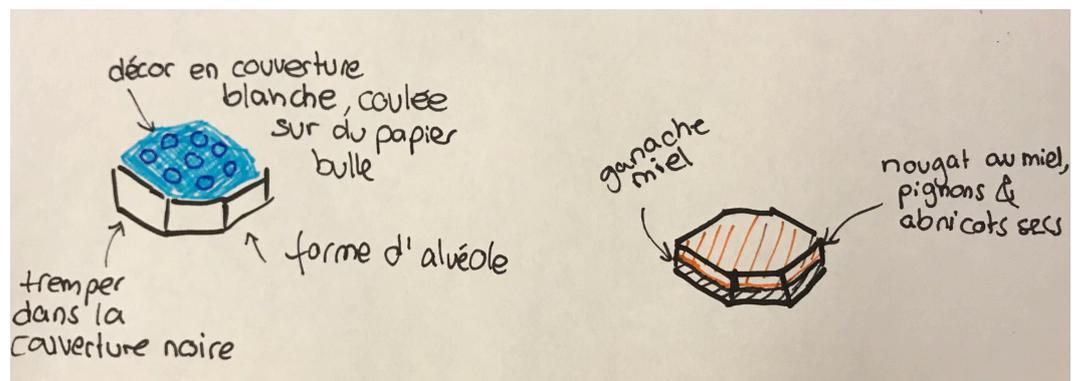
Ganache miel:

169	Miel
85	Crème
25	Glucose
101	Pignons torréfiés
50	Abricots secs en morceaux
QS	Couverture noire tempérée

Faire bouillir la crème et miel.  
Verser sur les pistols en 3 fois.  
Mélanger et couler sur le nougat au miel.  
Laisser reposer une nuit.

Chablonner de chaque côté, laisser tirer puis emporter.  
Tremper et décorer en posant le décor de couverture blanche coulée sur du papier bulle

« Air »



## Praliné pistache

60	Sucre
20	Eau
200	Pistaches entières torrifiées
4	Beurre de cacao

Dans une bassine en cuivre porter l'eau et le sucre à 107°C.

Ajouter les pistaches torrifiées encore chaudes et brasser sans cesse jusqu'à caramélisation.

Ajouter le beurre de cacao et verser sur la table.

Séparer rapidement les pistaches.

Une fois refroidies, mixer et broyer grossièrement.

Tamiser et ne garder que les gros morceaux.

50	Pâte pistache
150	Pistaches caramélisées hachées
200	Couverture blanche tempérée
QS	Couverture blanche tempérée

Caraméliser les pistaches.

Mélanger la pâte pistache avec les pistaches caramélisées hachées.

Ajouter la couverture tempérée et mélanger.

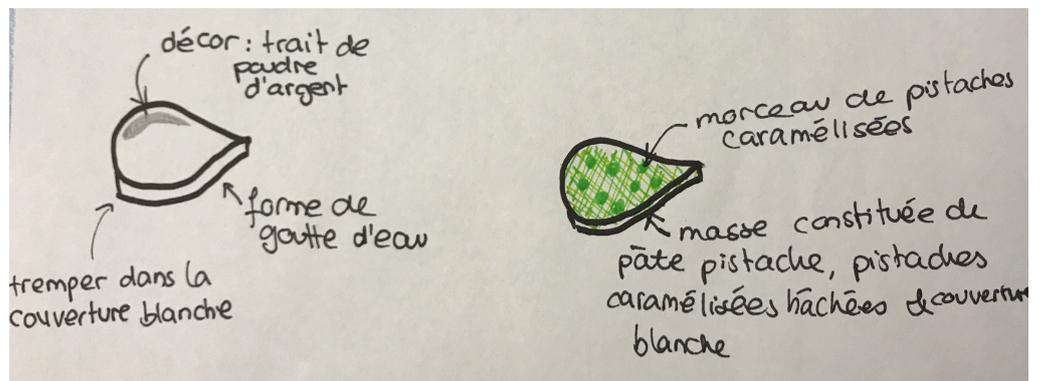
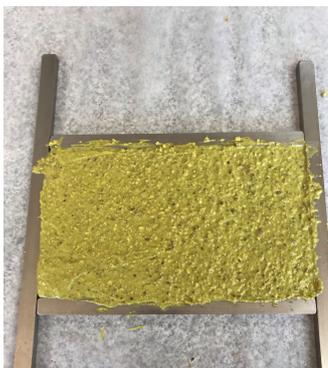
Couler rapidement dans un cadre.

Laisser reposer une nuit.

Chablonner de chaque côté, laisser tirer puis emporter.

Tremper, laisser tirer et décorer en faisant une « virgule » de poudre d'argent.

« Eau »



## Praliné courge-tournesol

94	Sucre
48	Glucose
38	Lait
34	Miel
40	Beurre
115	Graines de courge grossièrement hachées
115	Graines de tournesol grossièrement hachées

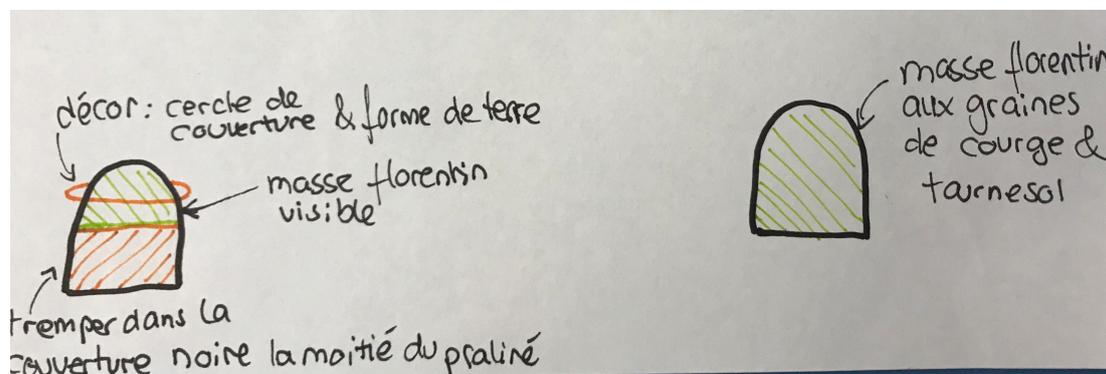
Chauffer le miel, le glucose, le lait et le sucre à 92°R.

Ajouter les graines chaudes, verser dans un cul-de-poule et laisser refroidir en mélangeant de temps en temps.

Dresser dans les moules et cuire à 180°C durant environ 7 minutes.

Une fois refroidi, tremper aux 3/4, laisser tirer et poser un cercle de couverture dessus.

### « Terre »



## Praliné caramel-avoine-Centenario

Caramel-avoine:

50	Sucre
42	Crème entière
9	Beurre demi-sel
35	Flocons d'avoine

Porter la crème à ébullition, réserver.  
Caraméliser le sucre à sec et décuire avec la crème.  
Hors du feu, ajouter le beurre demi-sel.  
Ajouter les flocons d'avoine et dresser jusqu'au milieu du moule.  
Laisser refroidir complètement.

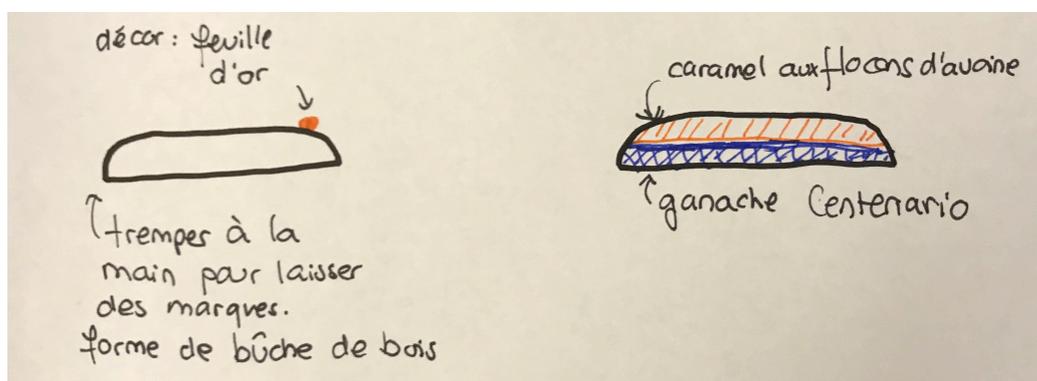
Ganache Centenario:

23	Crème
9,5	Sucre inverti
45	Couverture centenario en pistol
14	Beurre
QS	Couverture noire tempérée

Porter la crème et le sucre inverti à ébullition.  
Verser sur les pistols de couverture Centenario en 3 fois, mélanger.  
Ajouter le beurre et mixer.  
Dresser par dessus le caramel-avoine.  
Laisser tirer une nuit.

Chablonner et démouler.  
Tremper à la main dans de la couverture noire tempérée et laisser rouler pour faire des marques et décorer d'une feuille d'or.

« Feu »



# Le praliné moulé

## Caillou Cointreau-orange amère

### Ganache Cointreau

74	Crème
26	Miel
74	Couverture lait
74	Couverture noire
20	Cointreau

Porter la crème et le miel à ébullition. Verser en 3 fois sur les pistols. Mélanger, et mixer. Ajouter le Cointreau et mélanger. Dresser.

### Confiture orange amère

1500	Oranges amères
3000	Eau
3000	Sucre
2 pc	Jus de citron

Nettoyer les oranges, les mettre dans une grande casserole avec 2,5 L d'eau. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les oranges soient bien ramollies. Réserver l'eau. Laisser les oranges refroidir puis les couper en 2. Les vider de leur pulpe et de leurs pépins dans une petite casserole. Ajouter le demi-litre d'eau restant et faire mijoter pendant 10 minutes.

Couper tous les zestes et remettre dans la grande casserole. Ajouter le sucre, le jus de citron et le jus filtré de la pulpe. Faire fondre le sucre à feu doux puis porter rapidement à ébullition puis laisser bouillir jusqu'à ce que la préparation prenne.

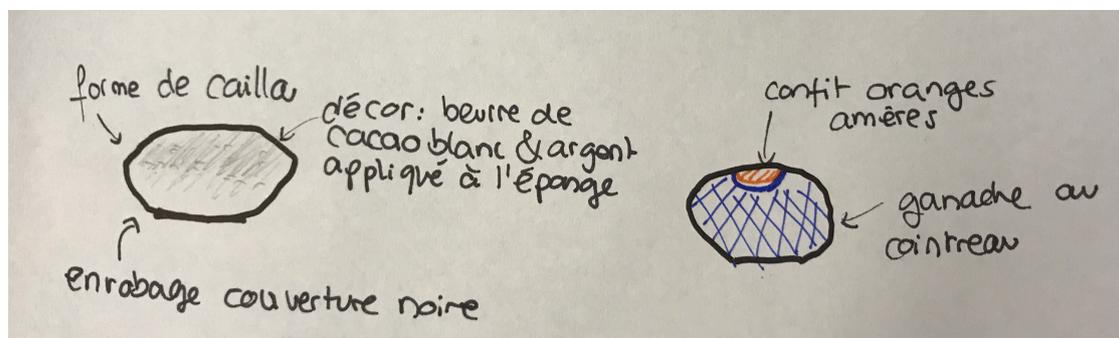
Laisser refroidir un peu puis verser dans des bocaux propres et tiédis. Fermer.

Pour les pralinés au Cointreau et orange amère, passer la confiture dans un tamis pour ne garder que la confiture et enlever les zestes. Dresser 1-2 g par praliné.

Tapoter les moules de beurre de cacao argenté avec une éponge, laisser sécher et répéter l'opération avec du beurre de cacao blanc.

Une fois sec, mouler avec de la couverture noire tempérée.

Dresser 1-2 g de confiture d'orange amère par praliné. Faire la ganache Cointreau et dresser.



# La spécialité au chocolat

## Spécialité café-meringue

### Ganache café

350	Crème
25	Café en grains concassés
275	Crème double café
443	Couverture opus blanc
50	Sucre inverti
65	Beurre

Laisser infuser la crème et les grains de café 30 minutes.

Passer au tamis et garder 275 g.

Porter à ébullition la crème infusée et le sucre inverti.

Verser le mélange en 3 fois sur la couverture.

Ajouter le beurre et mixer.

Dresser environ 25g par moule.

Laisser tirer et refermer.

### Meringue

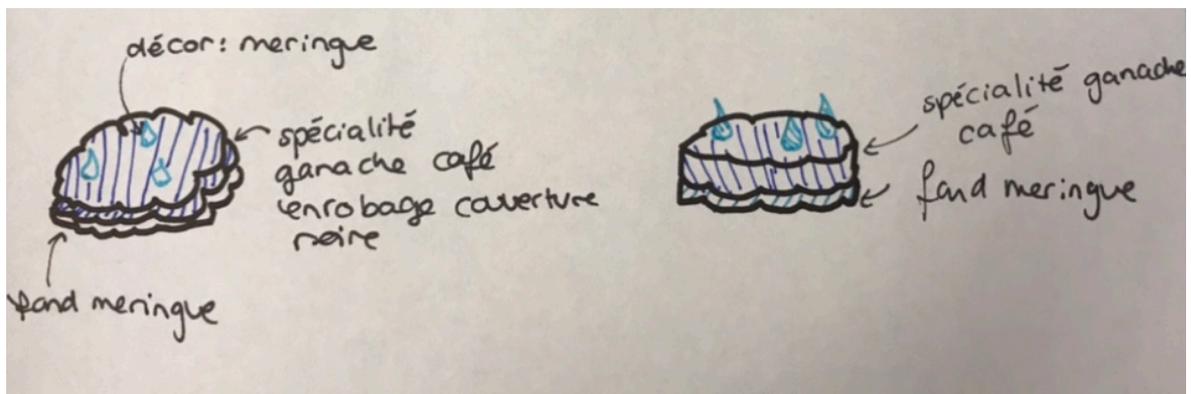
50	Sucre
50	Blancs d'œuf
50	Sucre

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois.

Ajouter le sucre en mélangeant délicatement à la maryse.

Dresser.

Cuire à 100°C.



# Les mignardises

## Cactus à la raisinée

### Macarons

300	Amande en poudre
300	Sucre glace
110	Blancs d'œufs frais
QS	Colorant vert et jaune
110	Blancs d'œufs frais
30	Sucre
300	Sucre
100	Eau
QS	Sésame

Broyer le sucre glace et les amandes en poudre.  
Mélanger avec les blancs et le colorant.  
Battre les blancs en neige avec le sucre. En même temps, monter le sirop à 120°C.  
Verser le sirop à fil sur les blancs.  
Mélanger délicatement à la maryse les blancs en neige au mélange sucre glace-amande.  
Dresser, parsemer de sésame et laisser croûter quelques minutes.  
Cuire à 125°C environ 16

### Glaçure

5	Blancs d'œufs
50	Sucre glace
QS	Colorant rouge

Battre le tout.  
Dresser à la poche des petites rosaces sur les coques de macarons.

### Ganache raisinée

50	Crème
75	Raisinée
10	Sucre inverti
30	Couverture blanche en pistol
12	Beurre

Porter la crème, le sucre inverti et la raisinée à ébullition.  
Verser en 3 fois sur les pistols.  
Ajouter le beurre et mixer.  
Dresser à la poche sur les coques de macarons, poser la 2ème coque et laisser tirer.



## Chou abricot-verveine

### Pâte à chou

54	Beurre
2	Sel
8	Sucre
134	Lait
90	Farine
3-4	Oufs

Porter le lait, le sel, le sucre et le beurre à ébullition dans un cuivre. Verser la farine et dessécher.

Verser la masse dans un batteur et dessécher. Ajouter les œufs petit à petit jusqu'au test du bec.

Dresser les choux.

Poser le craquelin et cuire à 190°C environ 30 minutes.

### Craquelin

120	Beurre
120	Sucre roux
120	farine

Fraser le tout.

Mettre une nuit au frigo.

Abaisser à 2 mm, emporter de la taille des choux.

### Compotée d'abricot

4	Pectine NH
31	Sucre
250	Abricot frais en cube
31	Glucose
19	Sucre inverti
3	Jus de citron

Cuire les abricots, le glucose et le sucre inverti.

Mélanger à sec la pectine et le sucre.

Ajouter au mélange et porter à ébullition, ajouter le jus de citron.

Couler une partie dans les moules, mettre au congélateur. Dresser l'autre partie dans les choux.

Une fois la masse prise dans les moules, démouler et poser sur les choux.

### Bavaroise verveine

1.5	Feuille de gélatine (21g de masse gélatine)
30	Jaunes d'œufs
40	Sucre
100	Lait
150	Crème
2-3	Verveine

Porter le lait et la verveine à ébullition.

Verser sur les jaunes et le sucre en tamisant, remettre sur le feu et cuire à la rose.

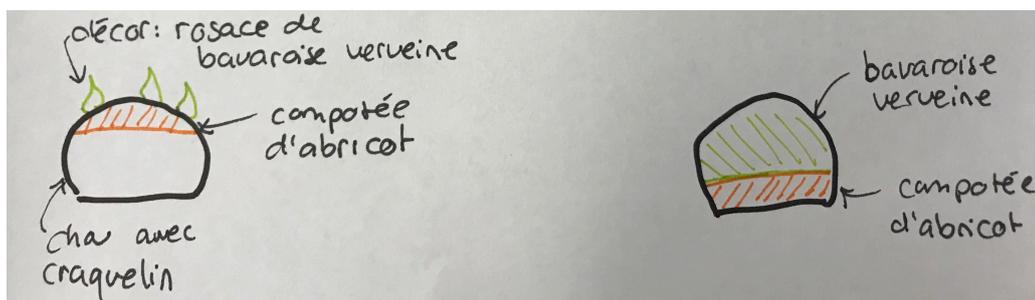
Ajouter la gélatine égouttée.

Ajouter la crème.

Laisser refroidir.

Battre.

Dresser dans les choux.



# L'entremet et les pâtisseries

## Trio Toblerone

### Base de bavaroise

413	Lait
248	Sucre
203	Jaunes
135	Masse gélatine

Porter le lait à ébullition, verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés.  
Remettre sur le feu et cuire à la rose.

Ajouter la masse gélatine, mélanger et diviser en 3 sur les préparations pour les mousses.

210	Base	210	Base	210	Base
50	Toblerone blanc	50	Toblerone lait	50	Toblerone noir
32	Praliné	32	Praliné	32	Praliné
15	Amandes granulées	15	Amandes granulées	15	Amandes granulées
173	Crème battue	173	Crème battue	173	Crème battue

Séparer la base de crème anglaise et verser sur chaque préparation Toblerone, mélanger.  
Placer la lait et la noire au frigo et la blanche au congélateur.

Mélanger la crème battue avec la masse blanche, dresser dans le moule à la poche 300g de chaque mousse pour l'entremet et 25g de chaque mousse par pâtisserie.

Poser un biscuit Joconde chocolat.

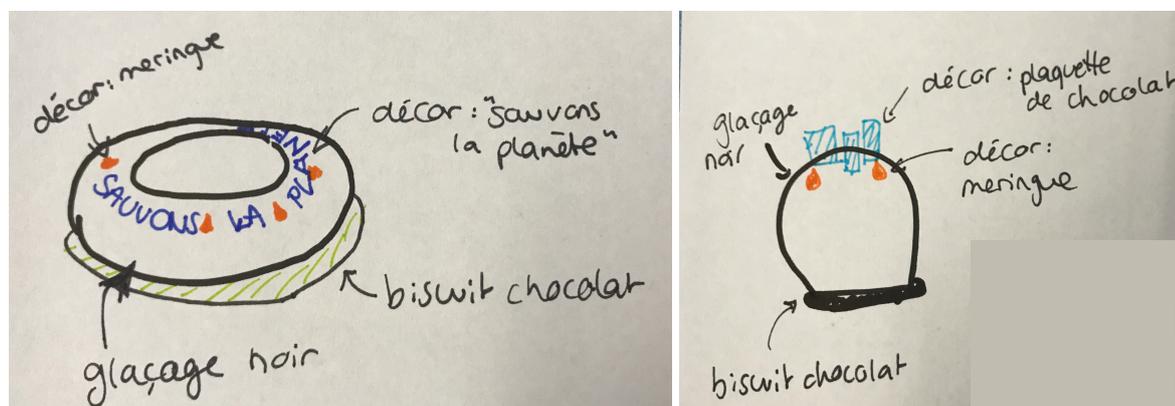
Mettre au congélateur.

Répéter l'opération pour la lait, puis pour la noire (biscuit feuillantine à la place du Joconde).

Mettre au congélateur.

Démouler, poser sur une grille. Glacer les pâtisseries et l'entremet et poser sur le biscuit amande chocolat.

Décorer.



### Biscuit amande chocolat

380	Farine
20	Cacao
240	Beurre
4	Sel
150	Sucre glace
50	Poudre d'amande
100	Œufs

Fraser la farine, le cacao, le beurre et le sel.  
Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande.  
Ajouter les œufs.  
Abaisser, emporter et cuire.

### Glaçage noir

240	Sucre
168	Crème
168	Eau
80	Glucose
18	Sucre inverti
80	Cacao en poudre tamisé
84	Masse gélatine
180	Glaçage neutre

Chauffer dans un cuivre le sucre, la crème, l'eau, le glucose et le sucre inverti.  
Une fois fondu, ajouter le cacao tamisé et porter à ébullition, laisser quelques minutes.  
Ajouter les feuilles de gélatine égouttées, puis le glaçage neutre.  
Mettre dans un bac et laisser refroidir avant de stocker au frigo.  
Chauffer à 30-35°C pour utiliser.



### Feuillantine

160	Masse pralinée
90	Couverture noire chaude
185	Feuillantine

Mélanger le tout.  
Mettre 120g entre un cercle de 14 cm Ø et un cercle de 20 cm Ø pour le fond de l'entremet, et 6g dans les moules 4 cm Ø pour les pâtisseries.

### Joconde choc

100	Crème
90	Couverture noire
58	Blancs
105	Jaunes
65	Sucre inverti
33	Glucose
33	Farine

Porter la crème à ébullition.  
Verser en 3 fois sur la couverture.  
Faire un biscuit génoise à 40°C avec les autres ingrédients et ajouter la ganache.  
Cuire à 200°C.

