

Concours Romand & Tessinois

DES JEUNES CONFISEURS



BRUNO SCHNEIDER

24 SEPTEMBRE 2022

SOMMAIRE

02

Introduction

05

Mignardises

08

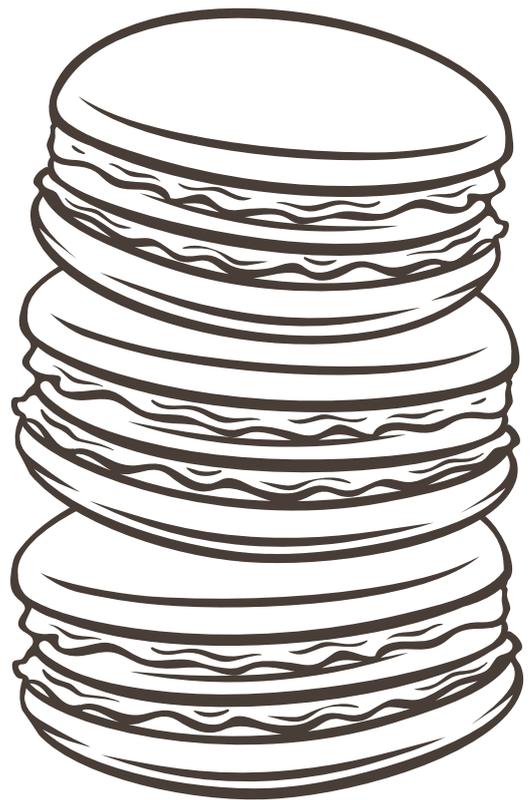
Pralinés

14

Spécialité

15

Pièce montée



INTRODUCTION

Cette année, le thème du concours romand est le retour en enfance. En confectionnant chacun de mes produits, j'ai fait en sorte de transmettre un souvenir de mon enfance. Je me suis beaucoup inspiré des friandises que j'avais l'habitude de manger plus jeune et les ai revisité et associé au chocolat.

J'ai tenu à associer chaque produit au thème donné donc durant ce concours, j'ai dû faire preuve de plus de créativité que prévu. Effectivement il m'a fallu un certain temps pour trouver les bonnes idées qui me permettaient de sortir des produits très classiques de notre enfance.

J'ai pris beaucoup de plaisir à m'investir dans ce concours, je me suis beaucoup amusé à tester et revisiter certains produits.

Tout au long de ce dossier, j'espère vous replonger en enfance avec des produits gourmands et régressifs.



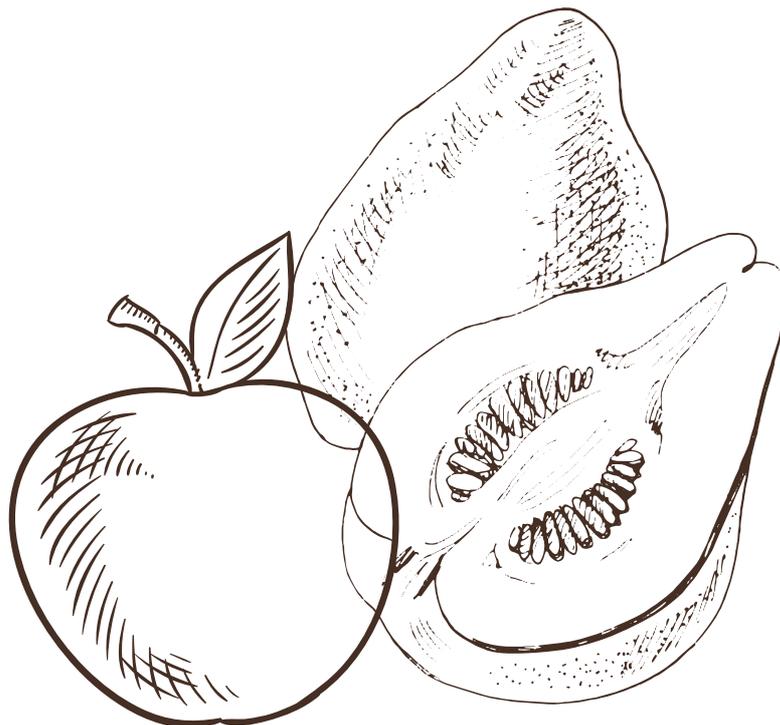
ENTREMET POMME/COING

CHOCOLAT LAIT

En créant cet entremet, j'ai voulu rassembler plusieurs éléments de mes produits préférés lorsque j'étais enfant. Le goût du chocolat lait fait référence aux tablettes que je mangeais chez mes grands-parents.

La pomme est là pour rappeler les compotes que l'on mangeait lorsqu'on était petit, j'y ai ajouté le coing car c'est un fruit parfois méconnu et intéressant gustativement à travailler.

J'apprécie toujours avoir un biscuit assez épais et moelleux dans mes gâteaux, celui-ci très vanillé apporte de la mâche et de la douceur. Bien sûr, le croustillant praliné est là pour la texture et pour un supplément de gourmandise.



RECETTE

ENTREMET POMME/COING CHOCOLAT LAIT

Biscuit Vanillé

75 œufs 100 farine
65 sucre 5 levure chimique
15 miel 100 beurre
30 lait 1 gousse de vanille

Compotée pomme/coing

250 purée de pomme
18 masse gélatine
6 jus de citron
250 cubes de pomme et coings

Glaçage lait

80 eau 150 couverture lait
150 sucre 100 crème
110 glucose 63 masse gélatine

*toutes les pesées sont en grammes

Blanchir le sucre et le miel avec les œufs. Ajouter le lait et la farine mélangée à la levure chimique. Ajouter le beurre fondu et la gousse de vanille fendue et grattée.

Enrober la feuilletine avec la couverture fondue à 45° C puis ajouter le praliné. Etaler sur biscuit.

Purée pomme : peler et couper en morceaux env. 500g de pommes. Cuire avec un peu de sucre dans une casserole à feu doux. Assaisonner avec de la cardamome, vanille, cannelle et zestes de citron vert. Mixer le tout.

Chauffer la purée et y faire fondre la masse gélatine. Ajouter les cubes de pomme et coing cuits ainsi que le jus de citron. Verser dans un cercle à insert et congeler.

Chauffer le lait, sel et masse gélatine puis verser sur les couvertures afin de réaliser une ganache à 36° C. Monter la crème à consistance baveuse et intégrer à la ganache. Couler la mousse.

Réaliser un sirop à 103° C et verser sur le reste des ingrédients. Mixer et réserver au froid. Glacer à 35° C.

Croustillant praliné

120 feuilletine
120 couverture lait
80 praliné noisette

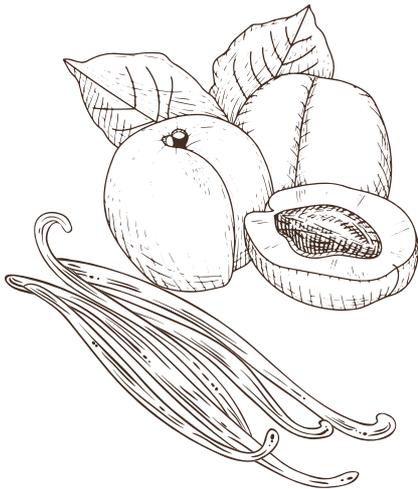
Mousse chocolat lait :

150 lait
228 couverture lait
50 couverture noire
4 sel
36 masse gélatine
610 crème

Chantilly vanille
(voir glace vanille-abricot)

MIGNARDISES

Mini Glace Abricot / Vanille



J'ai toujours adoré manger des glaces, j'étais chanceux de pouvoir en déguster rien qu'en allant à l'étage du dessous là où se situait le laboratoire de mon père.

Mon parfum préféré a toujours été la vanille pure, j'y associe ici l'abricot, un fruit en fin de saison que n'avais pas eu encore l'occasion de travailler.

Macaron d'automne

Lorsque je pense à l'enfance, j'imagine toute sorte de friandise dont les macarons.

Avec l'automne et halloween qui approchent, j'ai voulu représenter cette fête pour enfant à travers cette création.

C'est un subtil mariage de chocolat, mandarine, purée de courge et kumquat confis avec un décor très enfantin qui vous rappellera la fête de la chasse aux bonbons.



RECETTE

MIGNARDISES

Mini Glace Abricot / Vanille

Pâte à cornet

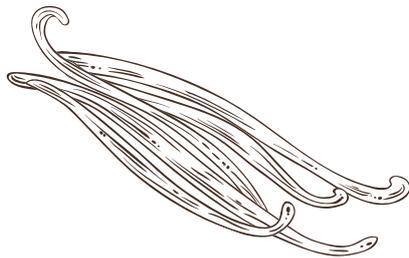
120 huile neutre
300 farine
100 sucre
30 lait
500 eau
50 œufs

Confit abricot

250 purée abricot
50 sucre
7 pectine NH
10 jus citron

Chantilly Vanille

1000 crème
400 mascarpone
140 sucre
1 gousse de vanille



Mélanger au fouet le sucre, l'eau et le l'huile. Ajouter le lait, la farine et les œufs. Mettre une demi-cuillère à soupe dans la machine à cornet et cuire env. 1min. Rouler immédiatement autour d'une douille ou d'un pic en inox après cuisson.

Chauffer à env. 50° C la purée et y verser en pluie la pectine intimement mélangée au sucre. Donner une ébullition et ajouter le jus de citron.

Réserver au froid. Détendre au fouet ou mixer avant utilisation.

Mixer le tout sans monter et réserver.

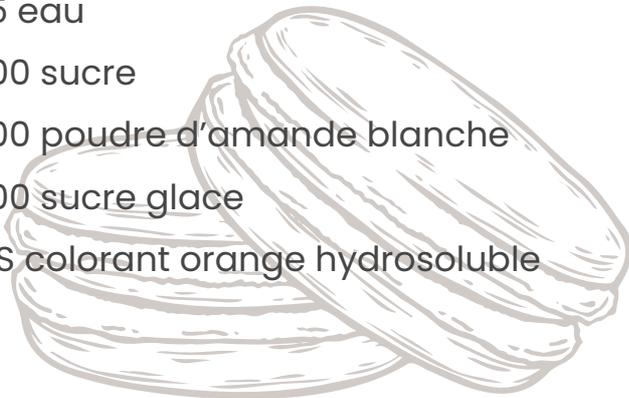
RECETTE

MIGNARDISES

Macaron Agrumes-Courge

Coque Macaron

80 blancs (1)
 80 blancs (2)
 75 eau
 200 sucre
 200 poudre d'amande blanche
 200 sucre glace
 QS colorant orange hydrosoluble

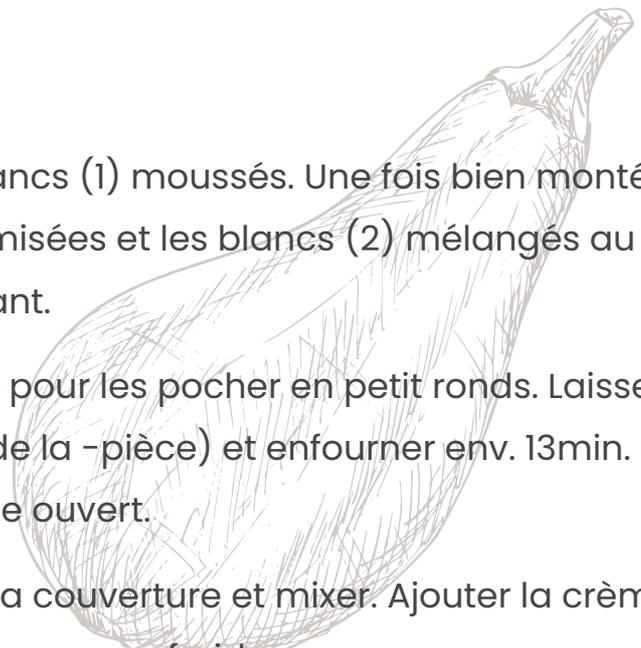


Ganache montée lait-mandarine

170 purée mandarine
 30 crème
 225 couverture Rio Humbi
 400 crème froide

1 courge

Kumquats



Réaliser un sirop à 121° et verser sur les blancs (1) moussés. Une fois bien montée, mélanger la meringue aux poudres tamisées et les blancs (2) mélangés au colorant.

Macaronner afin d'avoir la bonne texture pour les pocher en petit ronds. Laisser crouter env. 15 minutes (selon humidité de la -pièce) et enfourner env. 13min. à 150° C, tirage ouvert.

Chauffer la purée et la crème, verser sur la couverture et mixer. Ajouter la crème froide, mixer et réserver au froid.

Enfourner à 200° une courge butternut pendant env. 40min. Récupérer la chaire et mixer.

Blanchir 4x les kumquats. Piquer et laisser confire dans un sirop à 80° pendant 3j. Récupérer la les écorces confites.

PRALINÉS

Bonbon moulé

Le cointreau est un alcool que j'apprécie particulièrement. Dans ce bonbon, j'en fais un caramel et l'associe à une ganache à l'amande. A travers le décor en beurre de cacao, j'ai voulu représenter l'association de l'orange et du chocolat.



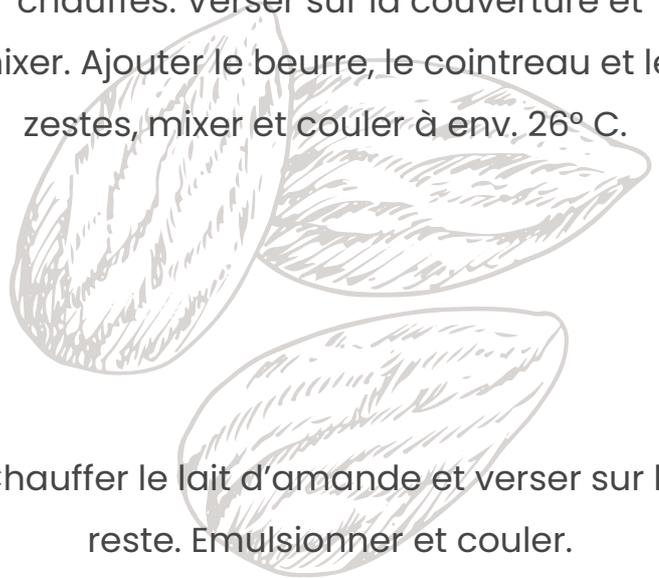
RECETTE

PRALINÉ MOULÉ AU COINTREAU

Caramel cointreau

130 crème
200 sucre
140 purée mandarine
200 couverture Rio Humbi
15 beurre
18 cointreau
Zestes d'1/2 orange

Caraméliser le sucre et décuire avec la crème et la pulpe préalablement bien chauffés. Verser sur la couverture et mixer. Ajouter le beurre, le cointreau et les zestes, mixer et couler à env. 26° C.



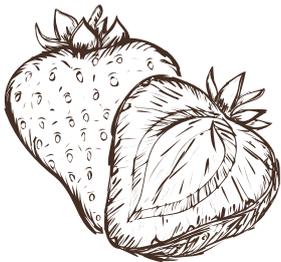
Ganache amande

100 lait d'amande
80 beurre de cacao
80 couverture blanche
100 pure pâte d'amande

Chauffer le lait d'amande et verser sur le reste. Emulsionner et couler.

PRALINÉS

Guimauve fraise



Avec ma sœur, on adorait manger des fraises tagada de la célèbre marque Haribo. J'ai voulu en faire une version artisanale sans arômes chimiques ou colorants. Dressés en forme de pointe, je les ai décorés avec des morceaux de fraises lyophilisées afin de renforcer le goût.

RECETTE

GUIMAUVE FRAISE

Confit fraise

250 purée

50 sucre

7 pectine

10 jus citron

Guimauve fraise

52 masse gélatine

110 purée fraise

40 eau

120 sucre

40 sucre inverti

54 sucre inverti (2)

Chauffer à env. 50° C la purée et y verser en pluie la pectine intimement mélangée au sucre. Donner une ébullition et ajouter le jus de citron. Réserver au froid. Détendre au fouet ou mixer avant utilisation.

Chauffer la masse gélatine et la purée à 50° C et verser sur dans la cuve du batteur avec le sucre inverti (2). Réaliser avec le reste un sirop à 115° C et verser également en filet dans la cuve. Battre jusqu'à consistance d'une meringue.

Pocher sur des pieds à pointe.

PRALINÉS

PRALINÉ MYRTILLE - NOISETTE - TONKA



La tonka est une épice qui me rappelle l'enfance, plus connue dans les bonbons carambars, je l'ai ici associé à un praliné à la noisette. Pour amener un côté plus acide, j'y ajoute une pâte de fruit à la myrtille.

RECETTE

PRALINÉ MYRTILLE - NOISETTE - TONKA

Pâte de fruit myrtille

175 purée myrtille
4.5 pectine jaune
25 + 175 sucre
45 glucose
3 jus de citron

Praliné noisette tonka

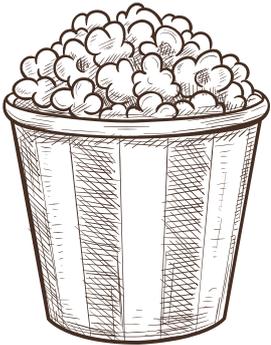
765 praliné noisette
380 couverture lait
10g fève de tonka

Chauffer la purée, ajouter la pectine mélangée au 25g de sucre et faire bouillir. Ajouter le glucose et le reste de sucre. Cuire à 105° C, ajouter le jus de citron et couler en cadre.

Mélanger la couverture tempérée au praliné et rapper les fève de tonka. Couler sur la pâte de fruit.

PRALINÉS

Praliné au popcorn



Pendant mes recherches pour ce concours, je me suis remémoré une période de mon enfance où j'allais très souvent au cinéma et où j'achetais toujours un paquet de popcorn. C'est difficile de reproduire son goût à l'identique dans un praliné néanmoins pour le retrouver, je l'ai fait infusé une nuit dans la crème de ma ganache, utilisé du sirop de popcorn et du maïs fris dans le croustillant.

RECETTE PRALINÉ POPCORN

Croustillant popcorn

350 praliné amande
36 beurre de cacao
35 pop corn mixé
35 feuilletine

Ganache popcorn

160 crème
20 popcorn
15 sirop de popcorn
370 couverture lait
34 beurre clarifié

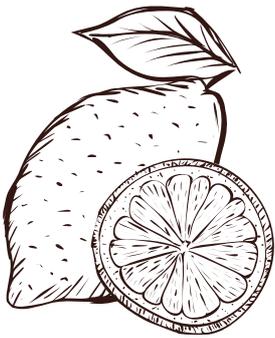
Mélanger le tout ensemble et étaler en cadre (beurre de cacao à 30°)

Infuser une nuit sirop et popcorn dans la crème. Tamiser, chauffer et verser sur la couverture. Emulsionner.

Ajouter le beurre pommade et lisser. Couler sur le croustillant.

PRALINÉS

Praliné citron pétillant



Le praliné pour moi est la gourmandise à l'état pure. En pâtisserie, on le contre-balance souvent avec un agrume. En plus d'avoir un praliné amande/noisette citronné, j'y ai mélangé du sucre pétillant pour rappeler l'effet en bouche de certains bonbons industriels.

RECETTE PRALINÉ CITRON PÉTILLANT

Praliné citronné

130 beurre de cacao
130 couverture lait
1300 praliné amande-noisette
Zestes de 4 citrons
50 de sucre pétillant

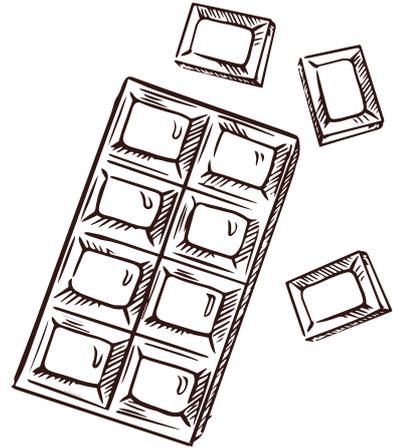
Mélanger le tout avec la couverture tempérée et le beurre de cacao à 30° C.
Couler en cadre.



SPÉCIALITÉ

La forme d'une barre en chocolat fût pour moi instinctive, l'image de la barre Cailler avec un petit pain au lait a été mon inspiration.

J'y mélange à l'intérieur les goûts de la noix de pécan et du sirop d'érable, une association de goût que j'adore.



RECETTE

Praliné pécan érable

200 noix de pécan
50 sucre caramélisé
50 sirop d'érable
10 beurre de cacao

Ganache érable

150 crème
55 sirop d'érable
150 couverture noire
2 alcool

Chauffer la crème et le sirop, verser sur la couverture et émulsionner.

Ajouter l'alcool et couler.

PIÈCE MONTÉE

Il a été compliqué de rester sur la même idée car le thème de l'enfance rapporte à beaucoup d'éléments et d'idées diverses.

Je me suis finalement décidé à fabriquer ma pièce sur la base d'un socle ayant la forme de ballons de baudruches.

Par-dessus, un manège de chevaux qui rappellera à tout le monde les carousels d'antan.

A travers le toit de celui-ci, a poussé un arbre en sucre d'orge. Une référence au décor du célèbre film, Charlie et la chocolaterie, un film qui a marqué mon enfance. Sur ses branches, des petits éléments de décor apportent de la finesse et une touche artistique.

