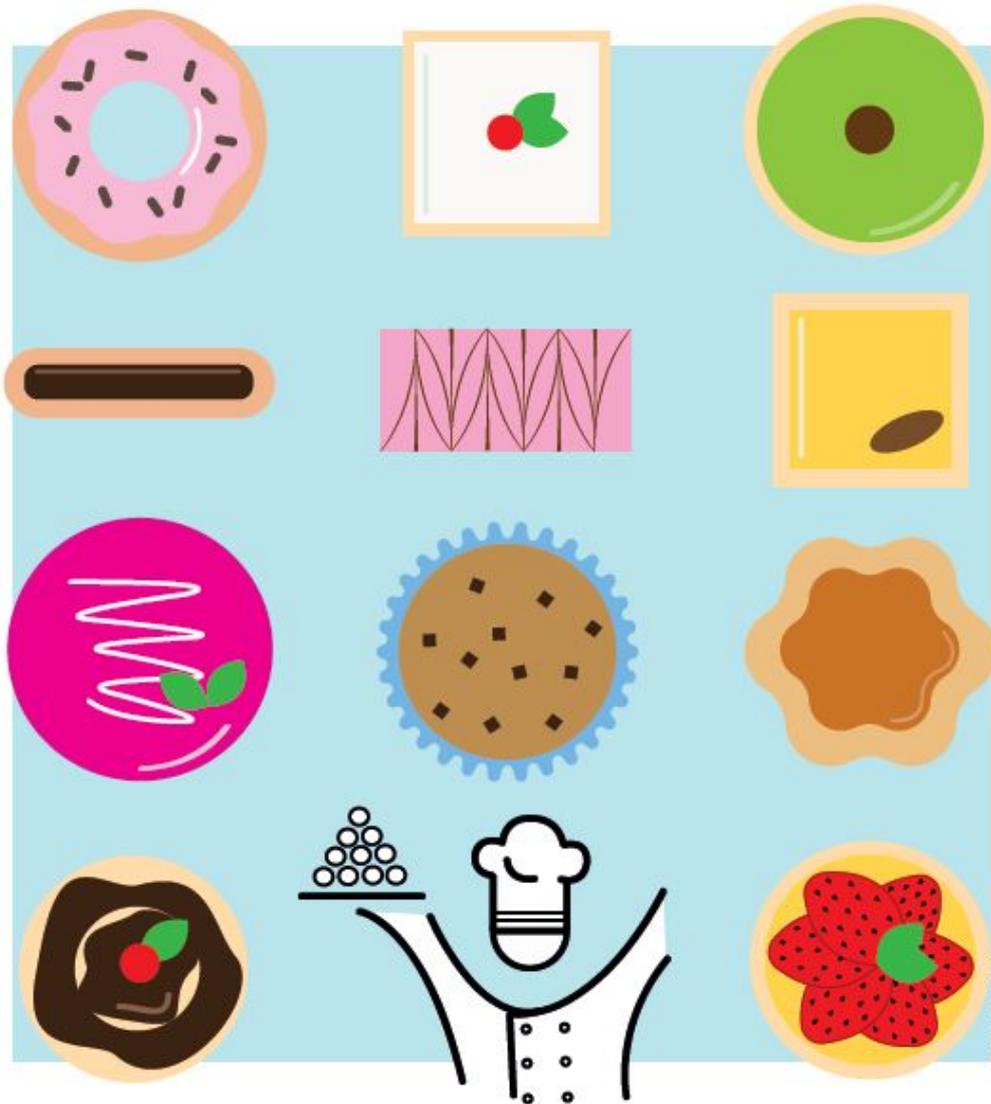


Esteban Collet Gonzalez

24^e ÉDITION

SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS

WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

EM école
professionnelle
montreux

SEMAINE DU GÛT
GUSTISSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO



Entremet citron-vert framboise

- 1 fond de tarte de 22cm
- 10 fonds de tarte de 7 cm
- Confit framboise
- Biscuit framboise
- Croustillant feuillantine
- Mousse citron-vert
- Gelée neutre au zeste de citron-vert et feuilles d'or
- Framboise fraîche
- Décors en couverture noir



- 1- Pocher les fonds de tarte avec du confit framboise et y déposer le biscuit framboise détaillé à 18 cm pour le grand et 4 cm pour les petits puis finir de remplir avec le confit.
- 2- Déposer un disque de croustillant détailler aux mêmes dimensions que le biscuit au-dessus.
- 3- Glacer les mousses avec la gelée puis les déposer sur le croustillant.
- 4- Disposer des framboises sur le tour de l'entremet puis décorer le dessus avec des décors en couverture

Fonds de tarte :

- 225 g beurre
- 4 g sel
- 113 g sucre glace
- 113 g poudre d'amande
- 95 g œuf
- 450 g farine

- 1- Mélanger tous les ingrédients à la feuilles au batteur jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2- Étaler à 2 mm puis laisser reposer au frigo 2h.
- 3- Foncer les moules.
- 4- Cuire au four a sol à 180°, tirage ouvert, plaque doublée pendant 15 min puis décercler, dorer les bords et cuire jusqu'à bonne coloration des fonds.

Confit framboise :

- 800 g purée framboise
- 200 g glucose
- 200 g sucre
- 50 g pectine
- 800 g purée framboise

- 1- Chauffer la purée et le glucose puis ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition
- 2- Ajouter l'autre partie de purée et mixer

Biscuit framboise :

- 345 g blanc d'œuf
- 205 g sucre
- 270 g framboise chaude
- 105 g sucre glace
- 105 g farine

- 1- Monter les blancs en neige puis ajouter le sucre en 3 fois.
- 2- Ajouter les framboises et laisser tourner jusqu'à que la masse refroidisse
- 3- Mélanger délicatement le reste des ingrédients
- 4- Couler dans un cadre et cuire dans un four ventilé à 180° pendant 13 min.

Croustillant feuillantine :

- 200 g couverture Jivara
- 380 g masse praliné
- 270 g feuillantine

- 1- Fondre la couverture et mélanger avec la masse praliné puis avec la feuillantine.
- 2- Laminer à 2mm.

Mousse citron-vert :

- 430 g crème montée
- 250 g jus citron-vert
- 180 g blanc d'œuf
- 250 g sucre
- 16 g gélatine

- 1- Monter les blancs puis faire un sirop à 118°, verser dedans et battre jusqu'à que ça refroidisse.
- 2- Ajouter le jus puis fondre la gélatine et ajouter.
- 3- Ajouter la crème montée et remplir un grand moule avec 300g et remplir complètement les petits puis congeler.

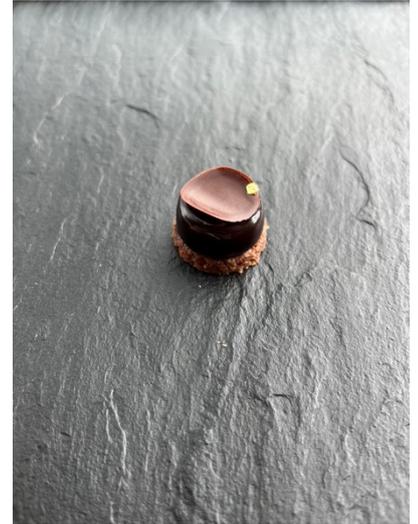
Gelée neutre au zeste de citron-vert et feuilles d'or :

- 500 g gelée neutre
- 250 g eau
- 5 zeste de citron-vert
- 2 feuilles d'or

- 1- Chauffer l'eau et mélanger avec le reste des ingrédients.

Mignardise « 100% Maracaibo »

- Sablé chocolat
 - Crémeux couverture grand cru Maracaibo 65%
 - Glaçage miroir
 - Fleur de sel
 - Décors en couverture
- 1- Glacer les palets de crémeux avec le glaçage miroir et déposer sur les sablés
 - 2- Déposer un décor en couverture par-dessus et déposer une pincée de fleur de sel sur le dessus et un morceau de feuille d'or.



Sablé chocolat :

- 180 g beurre
 - 70 g sucre
 - 150 g farine
 - 10 g cacao
 - 2 g sel
- 1- Mélanger le tout pour avoir une masse homogène.
 - 2- Laminer à 1 cm et cuire à 180° pendant 15 min.
 - 3- A la sortie du four, détailler des cercles de 3cm.

Crèmeux couverture grand cru Maracaibo 65% :

- 85 g couverture Maracaibo 65%
- 125 g lait
- 125 g crème
- 60 g jaunes
- 65 g sucre

- 1- Porter à ébullition le lait et la crème et ajouter les jaunes et le sucre.
- 2- Cuire à la rose puis verser dans la couverture, mélanger et couler dans les moules.

Glaçage miroir :

- 600 g sucre
- 700 g eau
- 700 g crème
- 200 g cacao
- 24 g gélatine

- 1- Porter à ébullition le sucre, la crème et l'eau.
- 2- Ajouter le cacao et faire réduire un peu
- 3- Ajouter la gélatine et mixer

Mignardise « douceur du Canada »

- Choux craquelin
- Mini choux
- Praliné noix de pécan
- Ganache montée sirop d'érable

- 1- Faire un caramel à sec et caraméliser les mini choux.
- 2- Découper le dessus des choux craquelin et pocher à l'intérieur, du praliné jusqu'à la moitié du chou.
- 3- Remplir la fin par de la ganache montée et pocher une fleur par-dessus
- 4- Déposer un mini choux caraméliser



Craquelin :

- 200 g cassonade
 - 160 g beurre
 - 200 g farine
- 1- Mélanger le beurre et le sucre.
 - 2- Ajouter la farine, mélanger et laminier à 1mm.
 - 3- Congeler et détailler des cercle de 3cm

Choux craquelin et mini choux :

- 1000 g lait
- 50 g sucre
- 400 g beurre
- 760 g farine
- 25 g sel
- 1000 g œuf

- 1- Porter à ébullition le lait, le sucre et le beurre.
- 2- Ajouter la farine et dessécher.
- 3- Mélanger au batteur avec les œufs et le sel.
- 4- Pocher des mini choux et des choux de 2 cm
- 5- Déposer un disque de craquelin sur les choux de 2 cm.
- 6- Cuire à 180° pendant 20 min

Ganache montée sirop d'érable :

- 500 g crème
- 175 g couverture blanche
- 90 g sirop d'érable

- 1- Porter à ébullition la crème et verser sur la couverture et le sirop d'érable.
- 2- Mixer et laisser reposer au frais 24h.
- 3- Monter au fouet dans un batteur.

Praliné noix de pécan :

- 500 g noix de pécan torréfiée
- 400 g sucre

- 1- Faire un caramel à sec avec le sucre et couler sur un silpat.
- 2- Une fois le caramel froid, mixer avec les noix de pécan jusqu'à obtenir un praliné lisse.

Branche citron

- Couverture noire
- Beurre de cacao jaune
- Confit citron
- Ganache citron
- Croustillant feuillantine

- 1- Gicler des moules à branche du beurre de cacao jaune avec un pinceau puis couler deux couches de couverture tempérée.
- 2- Laisser tirer puis pocher une légère couche de confit citron.
- 3- Pocher de la ganache et déposer par-dessus un croustillants de 9cm x 1,5cm.
- 4- Refermer avec de la couverture tempérée.
- 5- Laisser tirer au frais et démouler.



Confit citron :

- 200 g jus de citron
- 50 g glucose
- 65 g sucre
- 15 g pectine
- 200 g jus de citron

- 1- Chauffer le jus de citron et le glucose et ajouter le sucre et la pectine.
- 2- Cuire jusqu'à ébullition et ajouter le reste du jus de citron puis mixer

Ganache citron :

- 408 g couverture Jivara fondue
- 120 g jus de citron
- 64 g crème
- 16 g sucre inverti
- 20 g rhum
- 32 g beurre

- 1- Porter à ébullition la crème avec le sucre inverti et le jus de citron puis émulsionner avec la couverture.
- 2- Ajouter le rhum et mixer.
- 3- Ajouter le beurre et mixer.

Croustillant feuillantine :

- 200 g couverture Jivara
- 380 g masse praliné
- 270 g feuillantine

- 3- Fondre la couverture et mélanger avec la masse praliné puis avec la feuillantine.
- 4- Laminer à 2mm.

Praliné au Cointreau

- Couverture noire
- Confit orangeat
- Praliné
- Poudre d'or

- 1- Faire deux couches de couverture dans les moules.
- 2- Pocher du confit à la moitié et compléter avec du praliné.
- 3- Refermer avec de la couverture noire, laisser tirer et démouler.
- 4- Poudrer le dessus en or.



Confit orangeat :

- 300 g orangeat haché
- 200 g Cointreau
- 2 f gélatine

- 1- Faire tremper les orangeats durant 48h dans le Cointreau.
- 2- Mixer puis ajouter la gélatine fondue.

Praliné :

- 700 g masse amande
- 160 g couverture Jivara

- 1- Mélanger la masse amande avec la couverture fondue.

Praliné pistache

Pistache :

- 160 g crème
 - 18 g sucre inverti
 - 70 g pâte de pistache
 - 335 g couverture vahlrona blanche
 - 75 g beurre
- 1- Porter à ébullition la crème, le sucre inverti et la pâte de pistache puis émulsionner avec la couverture.
 - 2- Ajouter le beurre et mixer.
 - 3- Couler dans un cadre à praliné.



Praliné :

- 500 g masse praliné
 - 75 g beurre de cacao
 - 120 g couverture lait
- 1- Mélanger la masse praliné avec le beurre de cacao et la couverture fondu et couler par-dessus la ganache pistache.

Finitions :

- Couverture lait
 - Pistache entière
- 1- Faire un pied au cadre avec de la couverture lait non-tempérée.
 - 2- Couper les pralinés à la guitare à 2 cm.
 - 3- Tremper les pralinés dans la couverture lait tempérée et déposer une pistache dessus.

Praliné passion

Pâte de fruit passion :

- 300 g purée passion
- 150 g mélange pectine
- 300 g glucose
- 450 g sucre
- 20 g acide citrique

- 1- Porter à ébullition la purée de fruit.
- 2- Ajouter le mélange pectine et porter à ébullition.
- 3- Ajouter le sucre, le glucose et cuire à 100°.
- 4- Ajouter l'acide citrique, mélanger, couler dans un cadre à praliné et laisser refroidir.



Ganache Caraïbe :

- 400 g crème
- 400 g couverture Jivara
- 1 pointe de couteau d'acide ascorbique

- 1- Porter à ébullition la crème et émulsionner avec la couverture et l'acide.
- 2- Couler par-dessus la pâte de fruit et laisser tirer.

Finitions :

- Couverture noire tempérée
- Décors en couverture

- 1- Faire un pied en couverture noir et couper à la guitare à 2cm.
- 2- Tremper puis déposer un décor en couverture par-dessus.

Praliné feuillantine

- 250 g noisette torréfiée
 - 250 g amandes torréfiée
 - 500 g sucre glace
 - 500 g couverture lait
 - 300 g feuillantine
-
- Couverture lait
 - Feuillantine avec poudre de bronze

- 1- Mixer les fruits à coques avec le sucre glace pour obtenir un praliné lisse et laisser refroidir à 30°.
- 2- Ajouter la couverture fondue et mixer.
- 3- Ajouter la feuillantine et mélanger à la spatule.
- 4- Couler en cadre, laisser tirer et faire le pied en couverture lait.
- 5- Couper à la guitare à deux cm et tremper en couverture lait.
- 6- Décorer avec la feuillantine.



Praliné framboise

- 390 g crème
- 170 g glucose
- 205 g purée framboise
- 125 g couverture framboise
- 590 g couverture Maracaibo 65%
- 135 g beurre
- Couverture noire
- Crispy framboise

- 1- Porter à ébullition la crème, la purée et le glucose.
- 2- Émulsionner avec les deux couvertures.
- 3- Ajouter le beurre, mixer et couler dans un cadre à praliné.
- 4- Faire un pied en couverture noire.
- 5- Découper avec la guitare à 2 cm et tremper en couverture noir tempérée.
- 6- Décorer avec du crispy framboise.



Pièce montée 100% en couverture



Pour ma pièce montée sur le thème du retour en enfance, j'ai décidé de réaliser une grande roue comme je voyais au marché de Noël à Montreux.

Quand j'étais petit j'adorai les fêtes foraines et particulièrement cette attraction qui me fascinait tant. C'est donc pour cela que j'ai décidé de créer une pièce et une table dans cet univers-là.



