

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS



Isaline Schers
Valaisanne



« RETOUR EN ENFANCE »

Montreux, le 24.09.202

BONBON – CHOCOLAT A : FAÇON « TWIX »

Pâte sucrée :

300g beurre	600g farine
240g sucre glace	90g poudre d'amande
150g œufs	1g poudre à lever

Mélanger le beurre et le sucre glace, ajouter les œufs puis le mélange farine-poudre d'amande et poudre à lever. Abaisser à 4mm et cuire 12-15 minutes à 160°C.

Ganache lait:

475g couverture Rio Huimbi 42%	75g sucre invertit
375g crème liquide 35%	85g beurre

Faire bouillir la crème et le sucre invertit. Verser en trois fois sur la couverture, émulsionner. Ajouter le beurre une fois que la masse a atteint les 40°C. Mixer, verser dans un cadre sur le fond en pâte sucrée. Laisser cristallisé 24h.

Caramel salé vanille :

140g glucose	5g eau
140g sucre	70g beurre
215g crème	2g sel
1g gélatine	1 vanille

Réaliser un caramel avec le sucre et le glucose. Ajouter la crème chaude et la vanille préalablement infusée. Chauffer à 117°C. Mixer jusqu'à ce que le tout refroidisse à 80°C. Ajouter la gélatine. Laisser redescendre le tout à 60°C. Ajouter le beurre et le sel. Laisser reposer 24h au frigo. Étaler une fine couche sur la ganache et le biscuit.

Finitions :

Couper des rectangles de 1,5cm sur 4cm. Enrober en couverture lait. Décorer avec du crisp caramel, beurre de cacao, etc.



BONBON – CHOCOLAT B : BRICELET – Caramel

Fond croustillant bricelet :

100g bricelets émiétés

80g masse pralinée (1/1)

200g couverture noire 52%

Mélanger la couverture et la masse pralinée, ajouter les bricelets. Étaler finement dans un cadre et réserver pour la suite.

Ganache caramel :

900g crème liquide 35%

50g miel

230g sucre

1360g couverture caramélita Felchlin

20g glucose

Réaliser un caramel avec le sucre, le glucose et le miel. Ajouter la crème chaude. Faire bouillir le tout et verser sur la couverture. Mixer et verser dans le cadre sur le fond bricelet. Laisser cristalliser 24h avant d'utiliser.

Finitions :

Poser des crisps de caramel sur le dessus de la ganache avant qu'elle ne cristallise. Couper des carrés de 2,5cm de côté. Enrober en couverture noire. Poser sur du papier à motif en beurre de cacao afin d'imprimer le motif sur le praliné.



BONBON – CHOCOLAT C : PRALINÉ NOISETTES – ABRICOT

Masse pralinée noisettes, lait :

600g noisettes torréfiées

500g couverture lait 36%

400g sucre

Réaliser un caramel avec le sucre, ajouter les noisettes et mélanger. Refroidir. Mixer au robot-coupe.

Une fois la masse refroidie, mélanger avec la couverture et cadrer.

Compoté abricot :

1000g abricots du Valais en dés

30g eau

50g beurre

8g poudre à crème

50g sucre cassonade

15g pectine

Réaliser un beurre noisette. Ajouter les abricots et cuire 5 minutes à couvert. Ajouter le sucre et la pectine, laisser 30 secondes. Ajouter la poudre à crème préalablement mélangée à l'eau. Cuire 3-4 minutes. Mixer et conserver au frigo 24h. Le lendemain étaler une fine couche sur la masse pralinée.

Finitions :

Emporter des ronds de 2cm de diamètre. Enrober en couverture lait.

Décorer.

BONBON – CHOCOLAT D : TRUFFE FRAISE – RHUBARBE

Rhubarbes en croûte de sucre :

5 bâtons de rhubarbes	15g sucre semoule
300g sucre cassonade	5g sucre vanillé
30g blancs d'œufs	5g miel

Mélanger les blancs avec le sucre cassonade.

Tamiser un bac avec du sucre semoule et y déposer les bâtons de rhubarbes. Saupoudrer les de sucre vanillé et faire un trait de miel. Recouvrir du mélange blancs-casson et cuire à 180°C pendant environ 45 minutes. Laisser égoutter les rhubarbes une nuit.

Compoté de rhubarbes :

Rhubarbes en croûte de sucre

100g de rhubarbes en brunoise

Mixer la rhubarbe en croûte de sucre et ajouter la brunoise. Mélanger.

Pocher jusqu'au $\frac{3}{4}$ d'une boule creuse noire. Réserver.

Ganache fraise :

150g crème	225g couverture fraise Valrhona
38g sucre invertit	45g beurre
75g pulpe fraise	

Faire bouillir la crème, la pulpe de fraise et le sucre invertit. Verser en trois fois sur la couverture, émulsionner. Ajouter le beurre à 40°C. Mixer et remplir le quart restant des boules creuses.

Finitions :

Fermer les boules avec de la couverture noire et les enrober. Déposer une fine chips de rhubarbe sur le dessus.

ENTREMET & PÂTISSERIES : FRAMBOISES – THYM – VANILLE

Biscuit madeleine au thym :

100g œufs	4g levure
30g sucre	40g miel
1 pincée sel	90 beurre fondu
90g farine	feuilles de thym

Mélanger les œufs, le sucre et le sel. Ajouter la farine et la levure. Ajouter le miel et le beurre. Laisser reposer au frigo, puis ajouter les feuilles de thym.

Cuire une dizaine de minutes à 220°C.

Mousse cheesecake :

12g gélatine feuilles	90g jaunes d'œufs
42g eau	450g philadelphia fondu
150g sucre	zestes de 2 citrons
540g crème liquide 35% montée	

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire un sirop avec l'eau et le sucre à 118°C et réaliser une pâte à bombe en le versant sur les jaunes d'œufs. Faire fondre la gélatine avec 50g de philadelphia et les zestes. Ajouter ce mélange à la pâte à bombe. Ajouter l'autre partie du philadelphia et mélanger. Terminer avec la crème montée.

Compoté de framboises (insert 1) :

2500 framboises	450g eau
1000 sucre 1	55g pectine nh
100g sucre 2	75g jus de citron

Faire bouillir les framboises , la première pesée de sucre, l'eau et le jus de citron. Ajouter la pectine nh et la deuxième pesée de sucre. Mixer en gardant quelques morceaux, mouler et réserver au congélateur.

Crèmeux vanille (insert 2) :

150g crème	23g sucre
½ gousse de vanille	2,2g gélatine feuilles
38g jaunes d'œufs	

Réaliser une crème anglaise ; faire chauffer (sans bouillir) la crème et la vanille. Mélanger les jaunes et le sucre à part. Verser la crème chaude sur ce mélange et remettre en cuisson jusqu'à atteindre 83°C. Stopper la cuisson et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Mouler et réserver au congélateur.

Glaçage miroir framboise :

200g purée framboises	30g gélatine en poudre
210g sucre	120g eau
3g pectine nh	500g glaçage neutre
50g glucose	1g colorant rouge framboise

Bouillir la purée, le sucre, le glucose et la pectine à 110°C, (n'ajouter la pectine et une partie du sucre qu'une fois que le reste a déjà chauffé). Ajouter la gélatine, mixer et verser sur le glaçage neutre et le colorant. Mixer et réserver au frigo.

Pesto thym :

100g thym	3g sel - poivre
30g huile d'olive	20g jus de citron

Mixer le tout et réserver

Décorations et finitions :

Décorations en chocolat	Poudre d'or
Framboises fraîches	Pesto thym
Feuilles de thym hachées	etc

SPÉCIALITÉS : SUCETTES GUIMAUVE PASSION

Guimauve passion :

150g blancs d'œufs

175g purée passion

850g sucre

50g miel

175g eau

56g gélatine feuilles

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire monter les blancs avec 50g de sucre (800 – 50). Faire un sirop avec le sucre, l'eau et le miel. Le chauffer à 119°C. Attention sirop et blancs doivent être prêts en même temps ! Liquéfier la gélatine et ajouter aux blancs. La masse ne doit pas être trop froide. Dresser sur un bâton.

Décorations :

Plaquette couverture passion : ½ couverture blanche – ½ couverture passion

Bonbons qui pétillent, feuilles d'or

MIGNARDISE 1 : FROMAGE D'ALPAGE – POMMES CARAMÉLISÉES

Cheesecake au fromage d'alpage :

260g philadelphia	100g sucre
90g fromage d'alpage râpé	40g farine
2 œufs	1 gousse de vanille
185g crème	

Mélanger le sucre et les œufs, ajouter les deux sortes de fromage. Ajouter la crème puis la farine et la gousse de vanille.

Cuire à 190 °C pendant 25-30 minutes.

Emportez des cercles de la taille voulue.

Pommes caramélisées :

Pommes	Beurre
Sucre	Cannelle

Réaliser un caramel avec le sucre et le beurre. Y ajouter les pommes coupées en dés et la cannelle petit à petit.

Finitions :

Dresser des dômes de pommes sur les fonds cheesecake et y déposer une feuille d'or sur le dessus.

MIGNARDISE 2 : CHOU VANILLE – CHOCOLAT

Pâte à chou :

125g lait	110g beurre
125g eau	150g farine
15g sucre	200g œufs
5g sel	

Faire bouillir l'eau, le lait, le sucre et le sel. Ajouter la farine et dessécher le tout jusqu'à la bonne consistance. Battre et ajouter les œufs petit à petit. Pocher des petits ronds sur un silpat. Et ajouter le craquelin.

Craquelin chocolat :

50g beurre	10g cacao
50g farine	60g cassonade

Mélanger le beurre et la cassonade, ajouter la farine et le cacao. Étaler finement entre deux feuilles et laisser durcir au congélateur. Emporter des ronds de la taille des choux. Les poser dessus et ensuite enfourner à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

Ganache montée vanille :

10g gélatine	3 gousses vanille
60g eau	290g couverture blanche Lindt
320g crème liquide 35%	960g crème liquide 35% froide

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir la crème (infusée préalablement par les gousses de vanille), ajouter la gélatine et verser sur la couverture. Mixer et ajouter le reste de la crème en mixant. Laisser reposer 24h au frigo.

Cœur coulant chocolat :

130g crème liquide 35%	100g couverture noire
------------------------	-----------------------

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat.

Finitions :

Couper les choux en deux. Monter la ganache montée et la pocher avec une douille cannelée. Remplir de sauce chocolat au centre à l'aide d'une douille. Refermer avec le dessus du chou et saupoudrer de cacao.

