



*Finale romande et tessinoise des
jeunes confiseurs 2022*

Cahier de Recettes

Ivana Ciancia

Neuchâtel



Mignardises piña colada

Financier coco *Ingrédients*

85 g blancs d'oeufs
50 g sucre
50 g amandes moulues
50 g noix de coco râpée
50 g sucre
45 g farine fleur
50 g beurre noisette

Préparation

Battre en neige les blancs d'oeufs et la première partie du sucre. Dans une bassine, mélanger les amandes moulues et la noix de coco râpée, la deuxième partie du sucre et la farine. Incorporer ceux-ci à la première préparation délicatement avec une marise. Mettre un peu de masse dans le beurre noisette, mélanger pour obtenir un mélange homogène et ajouter ce mélange à la masse de base.

Verser la préparation sur un tapis en silicone. Enfourner à 190°C pendant env. 20 min. et le tourner à mi-cuisson. À la sortie du four, laisser refroidir, démouler et emporter des carrés de 2.5 cm sur 2.5 cm.



Mignardises piña colada

Crèmeux ananas *Ingrédients*

160 g purée d'ananas
8 g acide
60 g jaunes d'oeufs
30 g blancs d'oeufs
30 g sucre
3 g gélatine
44 g beurre
60 g rhum
300 g ananas en dés

Préparation

Dans une casserole, cuire la purée d'ananas avec l'acide. Dans une bassine, mélanger les oeufs et le sucre. Une fois la purée chaude, l'ajouter au mélange oeufs-sucre. Remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à ce que la préparation cuise et épaississe. Retirer le crèmeux du feu et ajouter la gélatine réhydratée. Une fois le mélange à 37°C, ajouter le beurre. Mixer le mélange, ajouter le rhum. Mettre les dés d'ananas au fond d'un cercle de 22 cm de diamètre et verser dessus le mélange précédent. Mettre au congélateur. Une fois pris, emporter des carrés de 2.5 cm sur 2.5 cm.



Mignardises piña colada

Bavaroise coco *Ingrédients*

375 g lait de coco
53 g sucre
53 g sucre
90 g jaunes d'oeufs
15 g gélatine
315 g crème fraîche

Préparation

Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs. Faire bouillir le lait de coco et le sucre, verser sur la préparation précédente et mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à 82°C. Retirer du feu, filtrer et ajouter la gélatine réhydratée, puis la crème fraîche. Filmer au contact et mettre au frais. Pour finir, monter la crème.

Montage

Tapisser les moules de bavaroise coco, insérer le crémeux ananas, ajouter le financier coco. Laisser prendre au congélateur. Démouler, vaporiser avec le spray velours blanc. Décorer d'une plume en chocolat.



Mignardises

Tartelettes poires-caramel beurre salé

Pâte sablée *Ingrédients*

150 g farine
75 g noisettes
20 g maïzena
90 g sucre glace
1 oeuf
90 g beurre

Préparation

Mélanger les poudres ensemble, fraser avec le beurre, puis ajouter l'oeuf. Filmer et mettre au frais.

Abaisser la pâte à 2.25 mm et emporter des cercles de 5.5 cm de diamètre. Foncer les moules à tartelette et cuire à 180°C pendant env. 15 min.

Isoler les tartelettes avec du beurre de cacao.



Mignardises

Tartelettes poires-caramel beurre salé

Caramel beurre salé

Ingrédients

*100 g sucre
40 g beurre
200 g crème
5 g fleur de sel*

Masse poire

Ingrédients

*100 g poire en dés
100 g caramel beurre salé*

Préparation

Dans une bassine en cuivre, faire fondre petit à petit le sucre pour obtenir une couleur caramel. Retirer du feu, ajouter le beurre pour arrêter la cuisson et mélanger. Ajouter la crème et le gros sel. Remettre le tout sur le feu et cuire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper la poire en dés, chauffer le caramel beurre salé et y ajouter les dés de poire. Remplir les tartelettes.



Mignardises

Tartelettes poires-caramel beurre salé

Bavaroise poires

Ingrédients

*250 g lait
50 g sucre
5 g fécule
25 g jaunes d'oeufs
80 g purée de poires
4 g acide
3 g gélatine
170 g crème fraîche*

Préparation

Mélanger le sucre, les jaunes d'oeufs, la purée de poires et l'acide. Faire bouillir le lait et le sucre, verser sur la préparation précédente et mélanger. Remettre le tout dans la casserole et cuire à 82°C. Retirer du feu, filtrer et ajouter la gélatine réhydratée. Filmer au contact et mettre au frais. Une fois refroidi, battre la crème fraîche et l'ajouter au mélange.

Pocher la bavaroise dans les moules fleurs, mettre au congélateur. Démouler, vaporiser avec le spray velours jaune et vert, déposer sur les tartelettes garnies. Décorer d'une goutte de gelée neutre jaune.



Entremets à la framboise

Croustillant pistache

Ingrédients

*80 g croquantine
80 g pistaches concassées
160 g couverture vanille
20 g huile de tournesol*

Préparation

Dans une bassine, faire fondre la couverture vanille. Ajouter la croquantine, les pistaches et bien mélanger. Ajouter l'huile de tournesol et mélanger à nouveau. Étaler la masse en une couche régulière dans un cadre de 4 mm d'épaisseur. Laisser durcir et emporter un cercle de 16 cm de diamètre et 12 cercles de 4.5 cm.



Entremets à la framboise

Financier à la pistache *Ingrédients*

165 g blancs d'oeufs
100 g sucre
100 g pistaches moulues
100 g amandes moulues
100 g sucre
85 g farine fleur
100 g beurre noisette

Préparation

Battre en neige les blancs d'oeufs et la première partie du sucre. Dans une bassine, mélanger les pistaches, les amandes moulues, la deuxième partie du sucre et la farine. Incorporer ceux-ci à la première préparation délicatement avec une marise. Mettre un peu de masse dans le beurre noisette, mélanger pour obtenir un mélange homogène et ajouter ce mélange à la masse de base.

Verser la préparation dans un tapis en silicone. Enfourner à 190°C pendant env. 20 min. et tourner à mi-cuisson. A la sortie du four, laisser refroidir, démouler et emporter un cercle de 16 cm de diamètre et 12 cercles de 4.5 cm de diamètre.



Entremets à la framboise

Insert à la framboise

Ingrédients

300 g purée de framboises

68 g sucre

23 g jus de citron

5 g gélatine

Préparation

Dans une casserole, cuire la purée de framboises, le sucre et le jus de citron. Retirer du feu et ajouter la gélatine réhydratée essorée. Verser la masse dans un cercle de 16 cm de diamètre et dans un cercle de 20 cm de diamètre. Mettre au congélateur. Une fois pris, emporter des cercles de 4.5 cm de diamètre dans celui de 20 cm.



Entremets à la framboise

Glaçage miroir *Ingrédients*

480 g crème
600 g eau
720 g sucre
240 g cacao felchlin
21 g gélatine

Préparation

Dans une bassine en cuivre, mettre la crème, l'eau, le sucre et le cacao. Cuire le tout jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser refroidir le mélange à 40°C et ajouter la gélatine réhydratée.



Entremets à la framboise

Mousse à la framboise

Ingrédients

*150 g blancs d'oeufs
150 g sucre
12 g gélatine
150 g chocolat blanc
500 g framboises décongelées
500 g crème fouettée*

Préparation

Tremper la gélatine 10 min. dans de l'eau froide. Chauffer les blancs, le sucre et la gélatine réhydratée à 40°C, puis battre jusqu'à obtention d'un bec d'oiseau. Incorporer le chocolat blanc fondu rapidement pour ne pas créer de grumeaux. Ajouter les framboises et ensuite la crème fouettée.

Montage

Tapisser les moules de mousse, y déposer l'insert, le financier pistache et terminer par le croustillant pistache. Mettre au congélateur. Démouler, glacer avec le glaçage miroir et décorer.



Spécialité palets chocolat

Biscuits japonais *Ingrédients*

75 g blancs d'oeufs
80 g sucre
60 g sucre
60 g noisettes moulues
10 g féculé

Préparation

Battre les blancs d'oeufs et les 80 g de sucre fermement. Ajouter délicatement le sucre, les noisettes et la féculé. Sur une plaque recouverte d'un papier, faire les fonds souhaités à l'aide d'un pochoir. Laisser sécher une nuit à l'étuve. Le lendemain, cuire les fonds japonais à 190°C, 5-10 min.



Spécialité palets chocolat

Ganache Ingrédients

*150 g lait
150 g crème
25 g dextrose
150 g sucre
580 g couverture vanille*

Préparation

Mettre à cuire le lait, la crème et le dextrose. Dans une grande bassine en cuivre, caraméliser petit à petit le sucre. Quand tout le sucre est caramélisé, verser le mélange lait-crème chaud et mélanger jusqu'à ce que le caramel soit bien dissous. Ajouter le chocolat, puis mélanger jusqu'à ce que le mélange épaisse. Une fois épaissie, mettre la ganache dans une bassine et filmer au contact. Laisser la ganache refroidir une nuit à température ambiante avant utilisation.



Spécialité palets chocolat

Glaçage rocher *Ingrédients*

500 g couverture foncée
110 g huile de tournesol
240 g amandes en bâtonnets
torréfiées

Préparation

Fondre la couverture foncée et ajouter l'huile de tournesol et les amandes en bâtonnets.

Montage

Mettre au fond des moules, un biscuit japonais, puis une couche de ganache et terminer par un biscuit japonais. Mettre au congélateur. Démouler. Glacer les palets une fois que le glaçage est à 45°C. Décorer.



Bonbons gouttes Grand-Marnier

Ganache Ingrédients

*90 g crème
10 g dextrose
300 g criollo
130 g orangeats imbibés
60 g Grand-Marnier
100 g éclats de nougat*

Préparation

Cuire la crème, le dextrose et verser sur le criollo. Ajouter le Grand-Marnier, les orangeats et les éclats de nougat. Verser dans un cadre de 1 cm d'épaisseur et laisser tirer. Etaler une fine couche de chocolat sur la masse et emporter des gouttes de 4 cm. Tremper dans la couverture vanille et décorer d'un morceau d'orange confite.



Bonbons sucettes aux marrons

Ganache aux marrons *Ingrédients*

50 g crème
100 g couverture vanille
100 g crème de marrons
100 g marrons en dés

Préparation

Cuire la crème et la verser sur la couverture fondue. Ajouter la crème de marrons. Garnir les boules creuses lait de dés de marrons. Une fois le mélange à 30°C, remplir les boules creuses de ganache. Le lendemain, fermer les truffes avec de la couverture lait légèrement sur-tempérée et y insérer un bâton. Pour finir, tremper dans la couverture lait et faire des dessins au cornet.



Bonbons pointes Limoncello

Ganache au beurre *Ingrédients*

80 g fondant
80 g beurre
210 g couverture vanille
75 g Limoncello
30 g crème citron

Préparation

Faire des petits fonds de 2 cm de diamètre avec de la couverture tempérée et y dresser une pointe de crème citron.

Au batteur, mousser légèrement le beurre pommade et le fondant. Ajouter la couverture foncée tempérée au filet dans la masse.

Ajouter petit à petit le Limoncello. Mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène.

Dresser une pointe de ganache avec une douille lisse de 16 mm sur les fonds et laisser tirer une nuit à température ambiante. Le lendemain, tremper les pointes dans la couverture vanille et décorer en faisant des filets de couverture blanche.



Bonbons praliné-caramel beurre salé

Masse pralinée *Ingrédients*

125 g sucre
125 g noisettes entières rôties
mondées
125 g couverture vanille
75 g croquantine
100 g caramel beurre salé

Préparation

Dans une bassine en cuivre, fondre le sucre en un caramel clair. Ajouter les noisettes chaudes et mélanger pour qu'elles soient bien enrobées. Déposer la masse sur un silpat et laisser refroidir. Une fois refroidie, broyer la masse jusqu'à ce qu'elle devienne une pâte. Ajouter la couverture tempérée et laisser tirer sur un papier sulfurisé. Une fois la masse tirée, la mixer et ajouter la croquantine et le caramel beurre salé. Verser le tout dans un cadre de 8 mm d'épaisseur et laisser tirer. Etaler une fine couche de couverture sur la masse et emporter des cercles de 3 cm de diamètre. Les tremper dans la couverture lait et les parsemer de brisures de caramel.



Bonbons coeurs moulés au Cointreau

Ganache au Cointreau *Ingrédients*

65 g crème
5 g dextrose
225 g couverture vanille
35 g Cointreau
60 g raisins imbibés

Préparation

Remplir les moules de couverture vanille, faire vibrer, enlever l'excédant et racler. Retourner les moules sur un papier et laisser tirer. Répéter l'opération une seconde fois. Déposer 2 raisins dans chaque cavité. Remplir les moules de ganache, laisser tirer, puis refermer avec la couverture foncée tempérée. Mettre les coeurs 15 min. au frigo pour ensuite les démouler.