



*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*

---

##### *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.*

#### *Masse poire*

##### *Ingrédients*

---

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

---

*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.*