

Classeur de recettes
Finale romande et tessinoise
Montreux 2022

Mélanie Marguerat
Canton de fribourg
Chocolaterie de Gruyères



Millefeuilles Amandes



Pâte feuilletée :

500 g	Farine	Mélanger la farine et le beurre
150 g	Beurre	Ajouter l'eau et le sel, mélanger
12 g	Sel	Abaissier et mettre le beurre en plaques
190 g	Eau	Donner 2 tours simples et mettre au frigo
250 g	Beurre en plaques	1h après donner 2 tours simples, remettre au frigo 1h
		Préchauffer le four
		Donner un dernier tour simple et abaisser
		Faire des trous et mettre sur une plaque avec silicone
		Cuire pendant 30 minutes à 170°C
		Laisser refroidir
		Couper des carrés de 3,5cm de côté

Masse pralinée amandes :

100 g	Sucre	Faire un caramel a sec
100 g	Amandes torréfiées	Mixer avec les amandes torréfiées
		Laisser refroidir

Bavaroise pralinée amandes :

250 g	Bavaroise vanille	Mélanger la bavaroise et la masse pralinée
200 g	Masse pralinée amandes	

Finitions et décors :

Fond feuilletés	Battre la crème
Bavaroise pralinée amandes	Faire une rosette de bavaroise sur les fonds millefeuille
Couverture noire	Poser un fond millefeuille par-dessus
Crème fraîche	Faire des traits de couverture noire
Amandes caramélisées	Mettre la crème fouettée
Décors chocolat	Poser le décor chocolat et les amandes caramélisées

Choux Moutarde de Bénichon



Craquelin Safran :

50 g Beurre
50 g Sucre
50 g Farine
Safran

Mélanger tous les ingrédients
Abaisser et emporter des cercles de 4cm de diamètre

Pâte à choux :

200 g Eau
50 g Beurre
8 g Sucre
3 g Sel
100 g Farine
150 g Œufs

Préchauffer le four à 180 °C
Bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel
Ajouter la farine
Dessécher
Ajouter les œufs et dresser des petits choux sur une plaque avec silicone
Poser le craquelin sur les choux et mettre au four pendant 25-30 minutes à 180°C
Laisser refroidir

Bavaroise Moutarde de Bénichon :

250 g Bavaroise vanille
120 g Moutarde de Bénichon

Mélanger la bavaroise et la moutarde de Bénichon

Finitions et décors :

Choux
Bavaroise moutarde de Bénichon
Sucre glace
Crème fraîche
Décors chocolat
Grué bronze

Battre la crème
Couper les choux en deux
Mettre la bavaroise en rosette dans le chou et fermer avec le couvercle
Soupoudrer de sucre glace
Faire une rosette de crème fouettée
Poser les décors chocolat et le grué bronze

Semi-fabriqué pour les mignardises

Bavaroise vanille :

94 g	Crème liquide	Dans une bassine, mélanger les œufs et le sucre
94 g	Lait	Porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille
½	Gousse de vanille	Verser sur les œufs et le sucre et chauffer jusqu'à 85°C
48 g	Sucre	Retirer du gaz et ajouter la gélatine, mixer
45 g	Jaune d'œuf	Mettre du cellophane au contact et mettre au frigo
30 g	Gélatine	Faire monter la crème et la mélanger à la bavaroise froide
188 g	Crème fraîche	

Entremets et Pâtisseries Pomme Cannelle



Insert Pomme Cannelle :

900 g	Pommes	Éplucher les pommes et le couper en petits cubes
270 g	Sucre	Cuire les pommes, le sucre avec la pectine et la cannelle
1,8 g	Cannelle	Couler dans un cercle de 20cm de diamètre et dans des
30 g	Pectine nappage	petits de 5cm de diamètre
		Mettre au congélateur

Biscuit Madelaine :

150 g	Sucre	Fondre le beurre et le laisser refroidir
220 g	Œufs	Préchauffer le four à 210°C
200 g	Farine	Tamiser la farine et la levure ensemble
4 g	Levure chimique	Mousser les œufs, le sucre et le sucre inverti
200 g	Beurre fondu	Ajouter gentiment la farine et la levure
50 g	Sucre inverti	Ajouter le beurre
		Couler la masse sur une plaque avec un papier sulfurisé
		Cuire pendant 5 minutes à 210°C
		Laisser refroidir et emporter les fonds pour l'entremets et les pâtisseries

Bavaroise Vanille :

468 g	Crème liquide	Dans une bassine, mélanger les œufs et le sucre
468 g	Lait	Porter à ébullition le lait, la crème et la gousse de vanille
2,5	Gousse de vanille	Verser sur les œufs et le sucre et chauffer jusqu'à 85°C
238 g	Sucre	Retirer du gaz et ajouter la gélatine, mixer
225 g	Jaune d'œuf	Mettre du cellophane au contact et mettre au frigo
150 g	Gélatine	Faire monter la crème et la mélanger à la bavaroise froide
938 g	Crème fraîche	

Finitions et décors :

Bavaroise vanille	Mettre du cellophane autour du cercle à tourte
Insert pomme cannelle	Poser le cercle et les moules pour les pâtisseries sur une
Biscuit madelaine	plaque
Glaçage velours	Remplir à la moitié le cercle et les moules de bavaroise
Cannelle en poudre	Poser l'insert pomme cannelle
200 g Crème fraîche	Remettre un peu de bavaroise et poser le fond
Bâtons cannelle	Laisser tirer au congélateur
Pommes	Battre la crème
Décors chocolat	Mettre la crème fouettée et poser les bâtons de cannelle,
	les pommes coupées et les décors chocolat
	Sprayer avec le velours, mettre de la cannelle en poudre
	d'un côté

Praliné Café Spéculos



Fond Spéculos :

90 g Spéculos en
poudre
60 g Couverture lait

Lier la couverture lait tempérée avec le spéculos en poudre

Ganache Café :

400 g Couverture lait
100 g Double crème
20 g Glucose
1 Ristretto

Chauffer la crème, le glucose et le ristretto à 60°C
Verser sur la couverture lait
Mixer

Finitions et décors :

Fond spéculos
Ganache café
Couverture lait
Bronze liquide
Décors en chocolat

Abaisser le fond spéculos dans un cadre, laisser tirer
Faire la ganache et la couler par-dessus
Laisser tirer et couper à la guitare
Pendant le concours, tremper les pralinés en couverture lait
Laisser tirer et décorer avec un trait de bronze et le décor
en chocolat

Praliné Caramel Cacahuètes



Masse pralinée Cacahuètes :

100 g	Cacahuètes	Cuire un caramel à sec
100 g	Sucre	Mixer les cacahuètes avec le caramel, laisser refroidir
100 g	Couverture noire	Lier la masse pralinée et la couverture tempérée
1 g	Fleur de sel	

Ganache caramel :

100 g	Caramel salé	Chauffer le caramel, la crème et le glucose à 60°C
200 g	Couverture lait	Verser sur la couverture lait
40 g	Double crème	Mixer
8 g	Glucose	

Finitions et décors :

Masse pralinée	Couler la masse pralinée dans un cadre, laisser tirer
Ganache caramel	Faire la ganache et la couler par-dessus
Couverture lait	Laisser tirer et couper à la guitare
Décor en chocolat	Pendant le concours, tremper les pralinés dans la couverture lait
	Poser le décor en chocolat poudré bronze

Praliné Noisettes Ruby



Masse pralinée noisettes liée :

100 g Sucre
100 g Noisettes
100 g Couverture noire

Torréfier les noisettes pendant 15 minutes à 120°C
Faire un caramel a sec
Mixer les noisettes et le caramel, laisser refroidir
Lier la masse pralinée et la couverture tempérée

Ganache Ruby :

186 g Couverture Ruby
100 g Double crème
20 g Glucose

Chauffer la crème et le glucose à 60°C
Verser sur la couverture Ruby

Finitions et décors :

Masse pralinée
Ganache Ruby
Couverture noire
Couverture lait
Poudre Ruby

Couler la masse pralinée dans un cadre, laisser durcir
Faire la ganache et la couler par-dessus
Laisser tirer et emporter avec un emporte-pièce rond
Pendant le concours, tremper les pralinés dans la
couverture noire
Faire un trais de couverture lait et soupoudrer de poudre
Ruby

Praliné Brésil Framboise



Pâte de fruits framboise :

60 g	Sucre	Chauffer la purée framboise a 40°C
5 g	Pectine bande jaune	Ajouter la partie de sucre avec la pectine, porter à ébullition
187 g	Purée framboise	Ajouter la partie de sucre avec le glucose, mélanger
75 g	Glucose	Ajouter la dernière partie de sucre et cuire à 103°C
60 g	Sucre	Retirer du feux et ajouter l'acide citrique dilué dans l'eau
60 g	Sucre	
2,25 g	Eau	
2,25 g	Acide citrique	

Ganache cacao du Brésil :

350 g	Double crème	Chauffer la crème et le glucose à 30°C
30 g	Glucose	Verser sur la couverture Brésil à 30°C
300 g	Couverture Brésil	

Finitions et décors :

Pâte de fruits framboise	Couler la pâte de fruits dans un cadre, laisser refroidir
Ganache cacao du Brésil	Faire la ganache et la couler par-dessus la pâte de fruits,
Couverture noire	laisser tirer
Grué cacao bronze	Emporter les pralinés avec un emporte-pièce rond
Décors en chocolat	Décorer avec le grué et le papillon
	Pendant le concours, tremper les pralinés dans la couverture noire

Praliné moulé au Cointreau



Sirop au Cointreau :

80 g	Eau	Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à ébullition
170 g	Sucre	Laisser refroidir le sirop
5 g	Glucose	Le jour du concours, prendre 150 g de sirop neutre et rajouter
70 g	Cointreau	Bien mélanger le tout

Ganache à l'orange sanguine et au Cointreau :

70 g	Crème 35%	Chauffer la crème et la pulpe orange sanguine à 60°C
70 g	Purée de fruits	Verser le liquide sur la couverture noire
200 g	Couverture noire	Bien mélanger et incorporer le Cointreau
20 g	Cointreau	(une fois faite, directement la couler par-dessus le sirop)

Finitions et décors :

Beurre de cacao rouge et orange	Foehner le moule à praliné
Couverture blanche	Avec une brosse à dent et une cuillère, faire des taches de beurre de cacao rouge
Sirop au Cointreau	Laisser tirer et ensuite avec une éponge, dégrader le beurre de cacao orange
Ganache orange sanguine	Mouler deux couches de couverture blanche, laisser tirer
	Faire la ganache et mettre par-dessus le sirop en tout petit filet
	Laisser légèrement tirer la ganache au frigo
	Refermer les pralinés avec la couverture blanche, laisser tirer et démouler

Spécialité à la Framboise



Marmelade Framboise :

300 g	Purée framboise	Tempérer la purée de fruits
10 g	Pectine nappage	Ajouter la pectine et le sucre, faire bouillir
150 g	Sucre	Laisser refroidir

Ganache Framboise :

150 g	Purée framboise	Chauffer la crème et la purée de fruits à 60°C
167 g	Double crème	Verser sur la couverture noire
240 g	Couverture noire	Mixer

Finitions et décors :

Beurre de cacao rouge	Foehner les moules branches
Couverture blanche	Faire les taches avec le beurre de cacao rouge
Couverture lait	Mouler une couche de couverture blanche
	Mouler une couche de couverture lait
	Remplir avec 5 g de marmelade framboise
	Faire la ganache framboise et mettre par-dessus la marmelade
	Laisser légèrement tirer la ganache au frigo
	Refermer les pralinés avec la couverture lait, laisser tirer et démouler