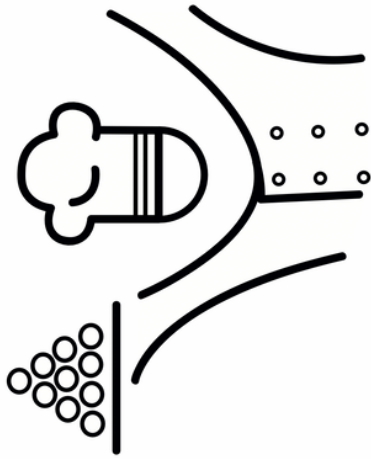


25ÈME EDITION



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS

CETTE ANNÉE, LE CONCOURS ROMAND
FÊTE SES 25 ANS, LE THÈME EST DONC
“25 ANS ÇA SE FÊTE”

J'AI CHOISI POUR CES 25 ANS DE
REVENIR AUX BASES DE LA PÂTISSERIE
TROP SOUVENT OUBLIÉES.

LE TRAVAIL DU POCHAGE, UTILISER
DES PRODUITS FRAIS UNIQUEMENT,
SANS CONGÉLATION, ET SOUS
DIVERSES TEXTURES.





SOMMAIRE

| | |
|--------------|----|
| INTRODUCTION | 1 |
| LES PRODUITS | 3 |
| ENTREMET | 4 |
| MIGNARDISES | 6 |
| BONBONS | 10 |
| SPÉCIALITÉ | 18 |

LES PRODUITS

1. ENTREMET FRAMBOISE - ESTRAGON - CHOCOLAT

2. TARTELETTE VANILLE - PÉCAN

3. PAVLOVA EXOTIQUE

4. BONBON MOULÉ COINTREAU - AGRUMES

5. BONBON MENTHE - CITRON VERT

6. BONBON SARASSIN - SOBACHA

7. BONBON CAFÉ - ANIS

8. BONBON FRAMBOISE - ASPERULE ODORANTE

9. SPÉCIALITÉ 25 ANS



ENTREMET FRAMBOISE - ESTRAGON - CHOCOLAT

I. CROUSTILLANT

| | |
|------------------------|-----|
| MARACAÏBO 65% | 21 |
| OPUS LAIT 38% | 21 |
| FEUILLANTINE MAISON | 136 |
| PRALINÉ NOISETTE 60/40 | 29 |
| STREUSEL | 55 |

II. PAIN DE GÈNE AMANDE

| | |
|-----------------|------|
| OEUFS ENTIER | 650 |
| PÂTE D'AMANDE | 1012 |
| TRIMOLINE | 19 |
| MIEL | 30 |
| FARINE TAMISÉE | 120 |
| POUDRE À LEVER | 10 |
| BEURRE NOISETTE | 112 |

III. GANACHE MONTÉE

FRAMBOISE - CHOCOLAT

| | |
|-----------------|-----|
| PURÉE FRAMBOISE | 190 |
| GLUCOSE | 25 |
| SUCRE INVERTI | 25 |
| MARACAÏBO 65% | 98 |
| OPUS LAIT 38 % | 178 |
| GANACHE DE BASE | 345 |
| CRÈME | 450 |

IV. CONFIT FRAMBOISE - ESTRAGON

| | |
|---------------------|-----|
| FRAMBOISES FRAÎCHES | 500 |
| SUCRE | 24 |
| PECTINE NH | 23 |
| MASSE GÉLATINE | 38 |
| ESTRAGON FRAIS | 5 |

V. GANACHE MONTÉE ESTRAGON

| | |
|----------------|-----|
| CRÈME 35% | 260 |
| OPALYS 33% | 110 |
| CRÈME 35% | 260 |
| ESTRAGON FRAIS | 10 |
| MASSE GÉLATINE | 24 |

ENTREMET FRAMBOISE - ESTRAGON - CHOCOLAT

PROCÉDÉ

I. MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS ET ABAISSER

II. MONTER AU BATTEUR LES OEUFS AVEC LA MASSE AMANDE À MOYENNE VITESSE

TAMISER LA FARINE ET LA POUDRE À LEVER, PUIS LA VERSER PROGRESIVEMENT DANS LA MASSE DE BASE

AJOUTER LE BEURRE NOISETTE FONDU ET LA COUVERTURE

CUIRE AU FOUR VENTILÉ À 170°C PENDANT 26MIN TIRAGE MI-OUVERT

III. CHAUFFER LA PURÉE FRAMBOISE, LE GLUCOSE ET LE SUCRE INVERTI

FAIRE UNE GANACHE AVEC LES COUVERTURES

AJOUTER LA CRÈME, MIXER ET RÉSERVER 12H AU FROID

IV. RÉALISER UNE PURÉE DE FRAMBOISE NON SUCRÉE, AVEC L'ESTRAGON

REFROIDIR À 40°C, AJOUTER LE SUCRE ET LA PECTINE EN PLUIE

DONNER UNE ÉBULLITION, INCORPORER LA GÉLATINE HORS DU FEU

RÉSERVER

V. FONDRE LA COUVERTURE, PUIS FAIRE UNE GANACHE AVEC LA PREMIÈRE CRÈME CHAUDE, AJOUTER LA MASSE GÉLATINE

AJOUTER LA DEUXIÈME CRÈME, PUIS L'ESTRAGON

MIXER, RÉSERVER

TARTELETTE VANILLE - PÉCAN

I. PÂTE AMANDE - CHOCOLAT

| | |
|-----------------|------|
| FARINE | 1000 |
| CACAO | 52 |
| BEURRE | 632 |
| SEL | 10 |
| SUCRE GLACE | 395 |
| POUDRE D'AMANDE | 130 |
| JAUNE D'OEUFS | 115 |
| BLANC D'OEUFS | 115 |

II. PAIN DE GÈNE

| | |
|-----------------|-----|
| OEUFS ENTIER | 145 |
| PÂTE D'AMANDE | 200 |
| TRIMOLINE | 4 |
| MIEL | 18 |
| FARINE TAMISÉE | 40 |
| POUDRE À LEVER | 3 |
| BEURRE NOISETTE | 32 |

III. PRALINÉ PÉCAN

| | |
|-------|-----|
| PÉCAN | 300 |
| SUCRE | 200 |
| SEL | 3 |

IV. CRÉMEUX VANILLE

| | |
|-------------------|-----|
| CRÈME 35% | 200 |
| LAIT | 50 |
| SUCRE | 63 |
| JAUNE D'OEUFS | 85 |
| VANILLE DE TAHITI | 1 |
| MASSE GÉLATINE | 16 |

V. CHANTILLY MASCARPONE

| | |
|-------------------|-----|
| CRÈME | 40 |
| GÉLATINE | 5 |
| CRÈME | 100 |
| MASCARPONE | 100 |
| VANILLE DE TAHITI | 1 |
| SUCRE | 9 |

TARTELETTE VANILLE - PÉCAN

PROCÉDÉ

I. FRASER LE BEURRE, LA FARINE ET LE CACAO

AJOUTER LE SEL, LE SUCRE GLACE ET LA POUDRE D'AMANDE

AJOUTER DÉLICATEMENT LES OEUFS

II. MONTER AU BATTEUR LES OEUFS AVEC LA MASE AMANDE À MOYENNE VITESSE

AJOUTER LE MIEL ET LE SUCRE INVERTI

TAMISER LA FARINE ET LA POUDRE À LEVER, PUIS LA VERSER PROGRESIVEMENT DANS LA MASSE DE BASE

AJOUTER LE BEURRE NOISETTE FONDU ET LA COUVERTURE

CUIRE AU FOUR VENTILÉ À 170°C PENDANT 26MIN TIRAGE MI-OUVERT

III. MIXER LES NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES ET LE CAMEL, AJOUTER LE SEL, RÉSERVER

IV. CUIRE EN ANGLAISE LA CRÈME, LE LAIT, LA VANILLE, LE SUCRE ET LES JAUNES D'OEUF

AJOUTER LA MASSE GÉLATINE À 40°C

RÉSERVER

V. DISSOUDRE LA MASSE GÉLATINE DANS LA PREMIÈRE CRÈME

VERSER LA CRÈME ET LA GÉLATINE SUR TOUS LES AUTRES INGRÉDIANTS, PUIS MIXER L'ENSEMBLE, CONDITIONNER

PAVLOVA EXOTIQUE

I. MERINGUE CITRON VERT

| | |
|--------------------------|-----|
| BLANCS D'ŒUFS | 250 |
| SUCRE | 250 |
| SUCRE GLACE TAMISÉ | 100 |
| MAÏZENA | 20 |
| JUS DE CITRON VERT FRAIS | 20 |
| ZESTES DE CITRON | 2 |

II. BRUNOISE EXOTIQUE

| | |
|--------------------|-----|
| FRUITS EN BRUNOISE | 250 |
| SUCRE | 50 |
| MAÏZENA | 4 |
| RHUM | 10 |
| VANILLE DE TAHITI | 2 |

III. CONFIT EXOTIQUE

| | |
|-----------------------|-----|
| PURÉE PASSION | 50 |
| PURÉE MANGUE | 200 |
| JUS DE CITRON | 50 |
| VANILLE DE TAHITI | 1 |
| ZESTES DE CITRON VERT | 1 |
| PECTINE NH | 50 |
| SUCRE | 28 |
| AMIDON | 15 |
| MASSE GÉLATINE | 70 |

IV. GANACHE MONTÉE COCO

| | |
|----------------|-----|
| CRÈME 35% | 60 |
| PURÉE COCO | 150 |
| MASSE GÉLATINE | 30 |
| OPALYS 33% | 300 |
| CRÈME FROIDE | 500 |

PAVLOVA EXOTIQUE

PROCÉDÉ

I. FAIRE UNE MERINGUE, CUIRE À BASSE TEMPÉRATURE ET ISOLER

II. CHAUFFER ENSEMBLE LES FRUITS, LE SUCRE ET LA VANILLE
À ÉBULLITION AJOUTER LE MÉLANGE RHUM ET MAÏZENA PUIS REDONNER UN
BOUILLON

III. CHAUFFER LES PURÉES, LE JUS DE CITRON, LA VANILLE ET LES ZESTES,
AJOUTER LA PECTINE, LE SUCRE ET L'AMIDON, CUIRE.
AJOUTER LA MASSE GÉLATINE HORS DU FEU ET CONDITIONNER.

IV. CHAUFFER LA PREMIÈRE CRÈME AVEC LA PURÉE
VERSER SUR LA MASSE GÉLATINE ET LA COUVERTURE, PUIS MIXER
ENFIN AJOUTER LA CRÈME LIQUIDE FROIDE, PUIS MIXER À NOUVEAU
CONDITIONNER, ET RÉSERVER

BONBON MOULÉ

COINTREAU - AGRUMES

I. CROUSTILLANT

| | |
|------------------------|----|
| PRALINÉ NOISETTE 60/40 | 80 |
| OPUS LAIT 38% | 45 |
| FEUILLANTINE | 85 |

III. CONFIT CLÉMENTINE

| | |
|----------------------------|------|
| ZESTES DE CLÉMENTINE CORSE | 175 |
| JUS DE CLÉMENTINE CORSE | 1015 |
| SUCRE | 420 |

II. GANACHE COINTREAU AGRUMES

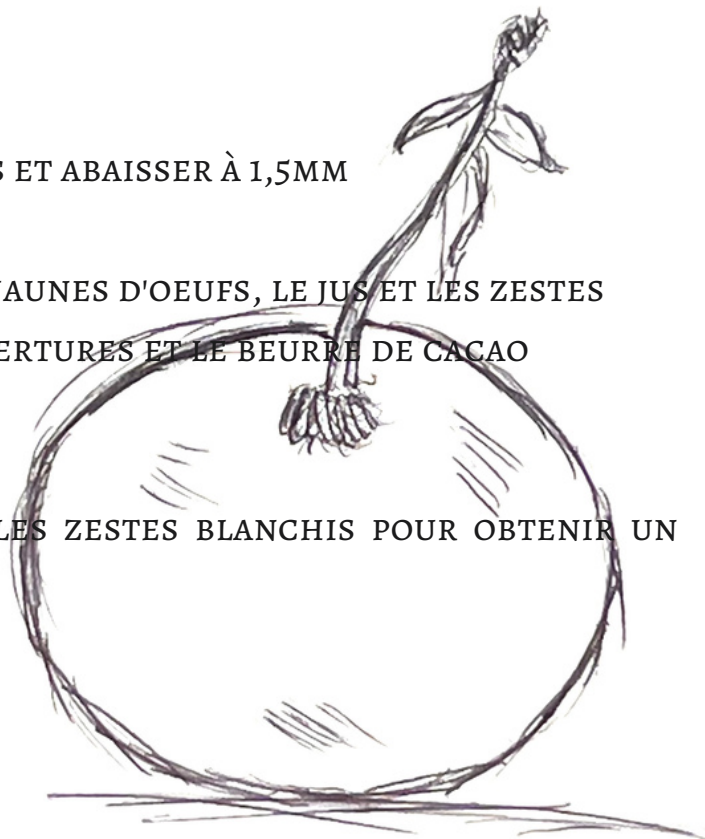
| | |
|------------------------|-----|
| BEURRE FRAIS | 20 |
| SUCRE | 50 |
| JAUNE D'ŒUF | 25 |
| JUS DE PAMPLEMOUSSE | 20 |
| ZESTES DE PAMPLEMOUSSE | 0,5 |
| ZESTES D'ORANGE | 0,5 |
| OPUS LAIT 38% | 190 |
| MARACAÏBO 65% | 70 |
| BEURRE DE CACAO | 4 |
| COINTREAU | 16 |

PROCÉDÉ

I. MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS ET ABAISSER À 1,5MM

II. CUIRE LE BEURRE, LE SUCRE, LES JAUNES D'ŒUFS, LE JUS ET LES ZESTES
FAIRE UNE GANACHE AVEC LES COUVERTURES ET LE BEURRE DE CACAO
AJOUTER LE COINTREAU, PUIS MIXER

III. MÉLANGER LE JUS, LE SUCRE, LES ZESTES BLANCHIS POUR OBTENIR UN
SIROP
RÉSERVER AU FRAIS





BONBON MENTHE - CITRON VERT

I. PRALINÉ NOISETTE

| | |
|------------------|-----|
| PRALINÉ NOISETTE | 140 |
| OPUS LAIT 38% | 70 |
| FEUILLANTINE | 10 |

II. CONFIT CITRON VERT

| | |
|-----------------------|----|
| JUS DE CITRON | 50 |
| SUCRE | 80 |
| ZESTES DE CITRON VERT | 80 |

III. GANACHE CITRON VERT

MENTHE POIVRÉE

| | |
|---------------------|-----|
| CRÈME | 150 |
| MENTHE POIVRÉE | 5 |
| BEURRE | 120 |
| SUCRE INVERTI | 60 |
| SAMBIRANO 38% | 510 |
| JUS DE CITRON FRAIS | 10 |
| TOTAL LIQUIDE | 380 |

PROCÉDÉ

I. MÉLANGER LES INGRÉDIENTS ET COULER EN CADRE

II. BLANCHIR LES ZESTES DE CITRON VERT PUIS ÉGOUTTER

AJOUTER LE JUS DE CITRON VERT ET LE SUCRE, ET FAIRE RÉDUIRE

MIXER ET COULER EN CADRE UNE FOIS REFROIDIT

III. CHAUFFER LA CRÈME AVEC LA MENTHE POIVRÉE, INFUSER 10MIN, RE PESER ET AJOUTER DE LA CRÈME POUR ÉQUILIBRER LE POIDS DE DÉPART EN CRÈME
AJOUTER LE RESTE DES INGRÉDIENTS SAUF LA COUVERTURE ET LE JUS DE CITRON, ET FAIRE BOUILLIR

AJOUTER LE JUS DE CITRON, PUIS LAISSER REFROIDIR À 35°C

PESER LES LIQUIDES ET COMPLÉTER EN EAU POUR ATTEINDRE LA QUANTITÉ "TOTAL LIQUIDE"

RÉALISER UNE GANACHE EN VERSENT EN 3X LE LIQUIDE SUR LES COUVERTURES FONDUES À 45°C

BONBON SARRASIN - SOBACHA

I. PRALINÉ SARRASIN

| | |
|----------------------------|-----|
| SARRASIN TORRÉFIÉ | 80 |
| CARAMEL | 180 |
| AMANDES TORRÉFIÉES | 170 |
| HUILE DE PÉPIN DE RAISIN | 20 |
| BEURRE DE CACAO | 25 |
| MARACAÏBO 65 % | 47 |
| SOBACHA JAPONNAIS TORRÉFIÉ | 4 |

II. GANACHE NOIRE

| | |
|--------------------|------|
| CRÈME 35% | 180 |
| SARRASIN TORRÉFIÉ | 5 |
| BEURRE | 22,5 |
| SIROP DE GLUCOSE | 29 |
| SORBITOL EN POUDRE | 29 |
| SUCRE INVERTI | 22,5 |
| MARACAÏBO 65% | 141 |
| OPUS LAIT 38% | 141 |
| TOTAL LIQUIDE | 300 |

PROCÉDÉ

I. BROYER FINEMENT LE SARRASIN PUIS AJOUTER LE CARAMEL ET BROYER À NOUVEAU

AJOUTER L'HUILE ET LES AMANDES PUIS BROYER

AJOUTER LE BEURRE DE CACAO À MOINS DE 35°C ET LA COUVERTURE TEMPÉRÉE PUIS AJOUTER LE SOBACHA

II. PORTER À ÉBULLITION LA CRÈME AVEC LE SARRASIN ET FAIRE INFUSER 10 MIN, RE PESER LE POIDS DE DÉPART EN CRÈME ET FAIRE CUIRE AVEC LE BEURRE, LE SIROP DE GLUCOSE, LE SORBITOL EN POUDRE ET LE SUCRE INVERTI LAISSER REFROIDIR À 35°C

PESER LES LIQUIDES ET COMPÉTER EN EAU POUR ATTEINDRE LA QUANTITÉ "TOTAL LIQUIDE"

RÉALISER UNE GANACHE EN VERSENT EN 3X LE LIQUIDE SUR LES COUVERTURES FONDUES À 45°C

BONBON CAFÉ - ANIS

I. PRALINÉ CAFÉ

| | |
|---------------------|-----|
| PRALINÉ AMANDE | 135 |
| PRALINÉ NOISETTE | 145 |
| PRALINÉ CAFÉ | 40 |
| SEL | 1 |
| OPUS LAIT 38% | 145 |
| BEURRE DE CACAO | 16 |
| BEURRE FONDU À 45°C | 5 |
| MARC DE CAFÉ | 5 |

II. GANACHE CAFÉ - ANIS

| | |
|--------------------|-----|
| CRÉME 35% | 180 |
| BEURRE | 36 |
| SIROP DE GLUCOSE | 27 |
| SORBITOL EN POUDRE | 24 |
| SUCRE INVERTI | 14 |
| CAFÉ SOLUBLE | 35 |
| CAFÉ EN GRAIN | 5 |
| MARACAÏBO 65% | 160 |
| OPUS LAIT 38% | 140 |
| RICARD | 15 |
| TOTAL LIQUIDE | 250 |



BONBON CAFÉ - ANIS

PROCÉDÉ

I. MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS AVEC LA COUVERTURE TEMPÉRÉE
COULER EN CADRE À 23-25°C

II. PORTER À ÉBULLITION LA CRÈME AVEC LES CAFÉS ET INFUSER 10 MIN
RE PESER LA CRÈME POUR ARRIVER AU POIDS DE DÉPART EN CRÈME
PORTER À ÉBULLITION LA CRÈME INFUSÉE AVEC LE RESTE DES INGRÉDIENTS
SAUF LES COUVERTURES
LAISSER REFROIDIR À 35°C

PESER LES LIQUIDES ET COMPLÉTER EN EAU POUR ATTEINDRE LA QUANTITÉ
"TOTAL LIQUIDE"

RÉALISER UNE GANACHE EN VERSENT EN 3X LE LIQUIDE SUR LES
COUVERTURES FONDUES À 45°C

AJOUTER LE RICARD EN 3X

BONBON FRAMBOISE - ASPERULE ODORANTE

I. PRALINÉ NOISETTE

| | |
|------------------|-----|
| PRALINÉ NOISETTE | 206 |
| OPUS LAIT 38% | 102 |
| FEUILLANTINE | 8 |

III. PÂTE DE FRUIT FRAMBOISE

| | |
|--------------------------|-----|
| PURÉE FRAMBOISES | 225 |
| JUS DE POMME | 160 |
| SUCRE CRISTALLISÉ | 50 |
| PECTINE RUBAN JAUNE | 8,5 |
| SUCRE CRISTALLISÉ | 290 |
| SIROP DE GLUCOSE | 70 |
| ACIDE CITRIQUE DILUÉ 1/1 | 9 |

II. GANACHE FRAMBOISE

ASPERULE ODORANTE

| | |
|--------------------|-----|
| PURÉE DE FRAMBOISE | 160 |
| ASPERULE ODORANTE | 2 |
| CRÈME 35% | 40 |
| BEURRE | 60 |
| SORBITOL EN POUDRE | 31 |
| SUCRE INVERTI | 35 |
| BEURRE DE CACAO | 48 |
| OPUS LAIT 38% | 500 |
| TOTAL LIQUIDE | 390 |

PROCÉDÉ

I. MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS, ET COULER EN CADRE

II. CHAUFFER LA PURÉE DE FRAMBOISE AVEC LA CRÈME, LE BEURRE, LE SORBITOL EN POUDRE ET LE SUCRE INVERTI ET FAIRE INFUSER 10MIN AVEC L'ASPERULE ODORANTE, ET CHINOISER, LAISSER REFROIDIR À 35°C

PESER LES LIQUIDES ET COMPLÉTER EN EAU POUR ATTEINDRE LA QUANTITÉ "TOTAL LIQUIDE"

RÉALISER UNE GANACHE EN VERSANT EN 3X LE LIQUIDE SUR LA COUVERTURE ET LE BEURRE DE CACAO FONDU. COULER À 31-32°C

III. CHAUFFER LA PURÉE ET JUS DE POMME À 40°C

AJOUTER LA PECTINE ET LE SUCRE, CUIRE

AJOUTER LE SUCRE ET LE GLUCOSE ET CUIRE À 103°C, PUIS AJOUTER L'ACIDE CITRIQUE, RÉSERVER



SPÉCIALITÉ 25 ANS

I. SHORT BREAD

| | |
|-------------------|------|
| BEURRE MOU | 700 |
| SUCRE GLACE | 600 |
| FARINE | 1450 |
| VANILLE DE TAHITI | 1 |
| SEL | 20 |

III. CARAMEL EXOTIQUE

| | |
|-------------------|-----|
| PURÉE BANANE | 45 |
| PURÉE PASSION | 24 |
| PURÉE MANGUE | 67 |
| SUCRE | 20 |
| OPUS LAIT 38% | 137 |
| BEURRE DE CACAO | 28 |
| BEURRE | 44 |
| MASSE GÉLATINE | 20 |
| SEL | 0,5 |
| VANILLE DE TAHITI | 1 |

V. CONFIT EXOTIQUE

| | |
|----------------|-----|
| PURÉE PASSION | 450 |
| PURÉE MANGUE | 150 |
| SUCRE | 55 |
| PECTINE NH | 25 |
| MASSE GÉLATINE | 10 |

II. PAIN DE GÈNE

| | |
|----------------|-----|
| OEUFS ENTIER | 306 |
| PÂTE D'AMANDE | 312 |
| TRIMOLINE | 6,5 |
| MIEL | 30 |
| FARINE TAMISÉE | 64 |
| POUDRE À LEVER | 3,5 |

| | |
|-----------------|----|
| BEURRE NOISETTE | 54 |
|-----------------|----|

IV. GLAÇAGE OPÉRA

| | |
|-----------------------------|-----|
| OPUS LAIT 38% | 420 |
| HUILE DE PÉPIN DE RAISIN | 35 |
| NOISETTES TORRÉFIÉES | 50 |





SPÉCIALITÉ 25 ANS

PROCÉDÉ

I. MOUSSER LÉGÈREMENT LE BEURRE, LE SUCRE GLACE ET LA VANILLE

AJOUTER LA FARINE ET LE SEL

ABAISSER, DÉTAILLER, CUIRE ET CONDITIONNER

II. MONTER AU BATTEUR LES OEUFS AVEC LA MASSE AMANDES À MOYENNE VITESSE

AJOUTER LE MIEL ET LE SUCRE INVERTI

TAMISER LA FARINE ET LA POUDRE À LEVER, PUIS LA VERSER PROGRESSIVEMENT DANS LA MASSE DE BASE

AJOUTER LE BEURRE NOISETTE FONDU

CUIRE AU FOUR VENTILÉ, CONDITIONNER

III. CHAUFFER LES PURÉES

RÉALISER UN CAMEL À SEC ET DÉCUIRE AVEC LES PURÉES

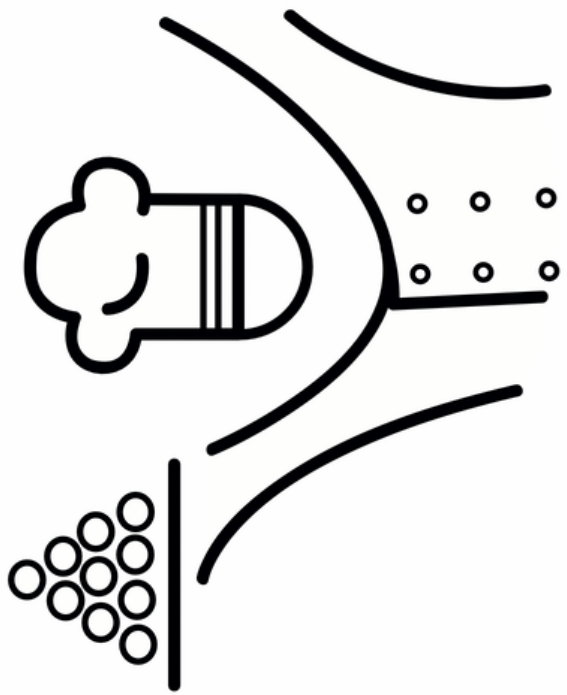
AJOUTER LA GÉLATINE ET VERSER SUR LA COUVERTURE, LE BEURRE, LE BEURRE DE CACAO ET LE SEL

CONDITIONNER ET RÉSERVER

IV. MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS

V. CHAUFFER LES PURÉES, AJOUTER LA PECTINE ET LE SUCRE EN PLUIE

CUIRE ET AJOUTER LA MASSE GÉLATINE HORS DU FEU



**FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS**