

# Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs

25ème édition – 23 septembre 2023



Lorie Rossat

# Table des matières

-  **25 ans, ça se fête !** [page 3](#)
-  **Entremets pomme** [page 4](#)
-  **Mignardise poire caramélisée et son bricelet** [page 8](#)
-  **Mignardise citron et raisin** [page 10](#)
-  **Spécialité miel et amandes** [page 12](#)
-  **Praliné à la damassine** [page 14](#)
-  **Praliné aux marrons** [page 16](#)
-  **Praliné pruneaux et amandes** [page 18](#)
-  **Praliné abricot et romarin** [page 20](#)
-  **Praliné Cointreau® et mandarine** [page 22](#)
-  **Pièce montée** [page 24](#)

# **25 ans, ça se fête !**

**Pour représenter de la meilleure des manières le thème de cette année qui s'intitule «25 ans, ça se fête !», j'ai décidé de représenter le concours en lui même. Cette année, c'est la 25ème édition du concours, une compétition où 8 cantons suisses sont représentés. Pour mettre le sujet de la meilleure des façons en avant, j'ai voulu lier un produit par canton en revisitant certaines spécialités ou en mettant en avant certains produits pour représenter au mieux ces cantons.**

**Pour réaliser mes idées et jouer le jeu jusqu'au bout, j'ai essayé de travailler avec des matières premières suisses ou même originaires directement des cantons.**

**J'espère vous faire voyager avec mes produits à travers ce concours.**

# Entremets pomme

## Ingrédients

### Biscuit roulade

400g blancs d'oeufs  
166g sucre (1)  
466g jaunes d'oeufs  
135g sucre (2)  
185g farine fleur

### Croustillant amandine

125g sucre  
45g beurre  
35g miel  
25g crème  
125g amandes effilées

### Insert pommes fondantes

420g pommes  
80g sucre  
80g beurre  
40g raisinée

### Mousse pommes

550g purée de pommes  
160g jaunes d'oeufs  
140g sucre  
20g gélatine  
365g crème

### Ganache montée vanille

80g crème 35 %  
1pce gousse de vanille  
2g gélatine  
75g couverture blanche  
170g crème 35 %

### Pâte à cigarette

50g beurre  
50g sucre glace  
50g blancs d'oeufs  
50g farine

### Caramel

84g sucre  
50g crème  
25g beurre

# Entremets pomme

## Biscuit roulade

Mousser les jaunes d'oeufs et le sucre (2) puis monter les blancs d'oeufs et le sucre (1) en neige et les incorporer délicatement aux jaunes d'oeufs battus. Ajouter petit à petit la farine tamisée et répartir sur une plaque à 1 cm d'épaisseur.

Cuire env. 7 min à 195°C.

## Croustillant amandine

Cuire la crème, le sucre, le miel et le beurre à 114°C, mélanger avec les amandes, Cuire 10min à 210°C, à la sortie du four, déposer le biscuit roulade dessus. Une fois froid, chocolater le dessous.

## Insert pommes fondantes

Eplucher les pommes, couper des cubes de 1,5 cm. Cuire les pommes, le sucre, le beurre et la raisinée à feu moyen pendant 15 min. Verser sur le biscuit roulade.

## Mousse pommes

Cuire la purée de fruit, verser sur les jaunes d'oeufs et le sucre battu et recuire le tout. Ajouter la gélatine ramolie, puis une fois refroidi à env. 30°C, ajouter la crème fouettée.

## Ganache montée vanille

Chauffer la crème (1) et la vanille puis mettre la gélatine ramolie dans la crème et verser sur la couverture fondue en trois fois. Incorporer la crème (2) et mixer le tout. Filmer au contact et placer une nuit au frais. Monter la ganache le jour J.

## Pâte à cigarette

Battre le beurre et le sucre glace, incorporer les blancs d'oeufs puis la farine. Etaler sur le silicone puis cuire 10min à 160°C.

## Caramel

Faire un caramel à sec avec le sucre, déglacer avec la crème chaude puis une fois refroidi, ajouter le beurre.

## Montage et finitions

Mettre l'insert de 16cm de diamètre au centre du cercle, puis couler la mousse, égaliser si nécessaire. Pour les pâtisseries, mettre de la mousse au fond du moule puis déposer l'insert au centre. Congeler le tout. Une fois bien pris, démouler, floquer et décorer.

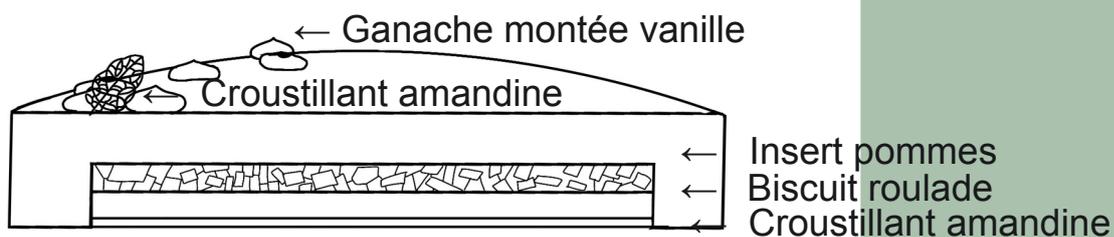


# Entremets pomme

Pour choisir quel canton allait être représenté avec l'entremets, j'ai regardé quel canton a gagné la première édition. Le vainqueur en 1999 était un vaudois. J'ai décidé de représenter ce canton, qui est mon canton d'origine. Pour cela, j'ai pensé à la raisinée ainsi qu'à l'amandine.

La raisinée provient de jus de pommes fortement réduit durant 24 heures et l'amandine est une spécialité de Sainte-Croix.

C'est pour cela que j'ai effectué une mousse pommes, avec un insert pomme caramélisée, croustillant amandine ainsi qu'un biscuit roulade.



# Mignardise poire caramélisée et son bricelet

## Bricelet

65g beurre  
160g sucre  
100g oeufs  
2g sel  
60g farine  
10g kirsch

couverture tempérée

## Poire caramélisée

200g poires  
100g sucre  
50g beurre  
2g gros sel

## Ganache montée cannelle

120g crème 35 %  
5g cannelle  
3g gélatine  
110g couverture blanche  
255g Crème 35 %

## Bricelet

Battre en mousse les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu puis incorporer la farine tamisée. Laisser reposer la pâte une nuit. Ajouter le kirsch dans la pâte et faire les bricelets, emporter et foncer les tartelettes. Chocolater le fond des tartelettes en bricelet.

## Poire caramélisée

Faire revenir les poires et le beurre noisette. Ajouter petit à petit le sucre, une fois colorée enlever du feu et réserver au sec.

## Ganache montée cannelle

Chauffer la crème (1) et la cannelle puis mettre la gélatine ramolie dans la crème et verser sur la couverture fondue en trois fois. Incorporer la crème (2) et mixer le tout. Filmer au contact et placer une nuit au frais. Monter la ganache le jour J.

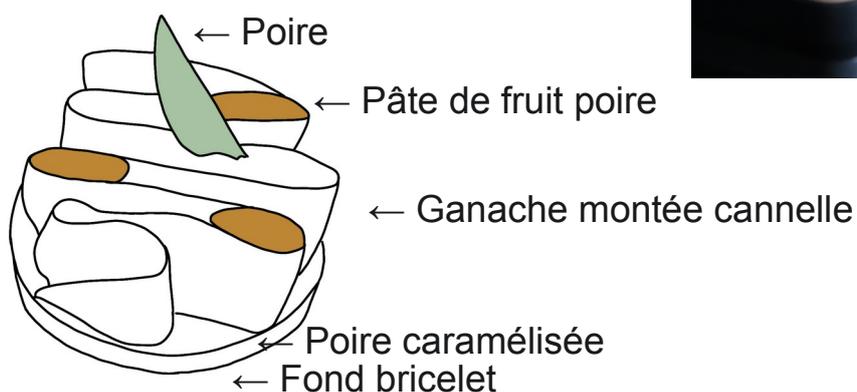
## Montage et finitions

Mettre un fond de poire caramélisée dans les tartelettes en bricelet. Déposer une rondelle de couverture tempérée sur la tartelette, dresser la ganache montée dessus et décorer les mignardises avec un morceau de poire ainsi que de la pâte de fruit poire (voir recette pâte de fruit raisin et changer la purée).

# Mignardise poire caramélisée et son bricelet

Pour le canton de fribourg, j'ai pensé à la bénichon, avec les bricelets, la moutarde de bénichon, les poires... J'ai décidé de faire une mignardise en rappelant cette tradition.

J'ai donc choisi d'apprendre à utiliser le fer à bricelets de ma grand-maman pour faire des fonds de tartelette. J'ai réalisé des poires caramélisées pour rappeler le provenance du vin cuit. Pour évoquer le goût de la moutarde de bénichon j'ai décidé de faire une chantilly cannelle en pensant aux épices contenu dans cette spécialité.



# Mignardise citron et raisin

## Pâte de fruit raisin

195g purée de raisin rouge  
20g sucre (1)  
5g pectrine jaune  
187g sucre (2)  
40g glucose

## Crèmeux citron

2g gélatine  
62g jus de citron  
75g sucre  
37g oeufs  
45g jaunes d'oeufs  
45g beurre mou

### Pâte de fruit raisin

Porter à ébullition la purée de fruit, ajouter le mélange sucre et pectine et mélanger 2min. Ajouter le glucose et le sucre (2) et cuire le mélange sans cesser de brasser. Cuire le tout à 74°brix, ajouter l'acide et verser dans un cul de poule.

### Crèmeux citron

Cuire le jus de citron et le sucre, ajouter le mélange d'œufs avec les jaunes d'œufs et recuire la masse. Enlever du feu, ajouter la gélatine ramolie. Une fois la masse refroidie, ajouter le beurre, mélanger et réserver au frais.

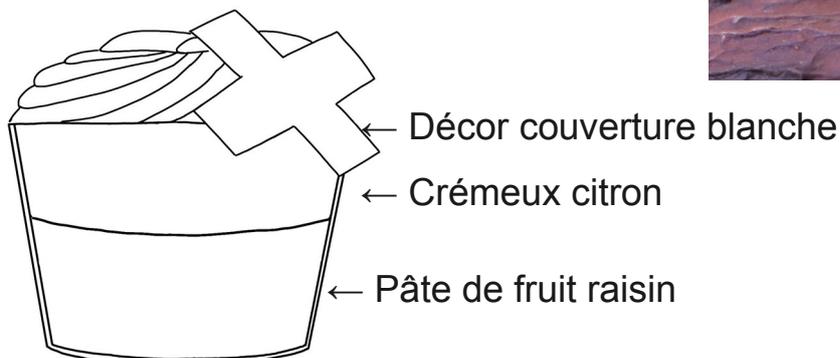
### Montage et finitions

Sprayer les moules à chocolat de beurre de cacao coloré, mouler les coques en couverture foncée. Remplir les fonds de pâte de fruits et dresser le crèmeux citron puis déposer une croix dessus.

# Mignardise citron et raisin

La spécialité neuchâteloise qui m'est venue en tête est la taillaule. Une brioche aux raisins secs et au citron, mais comme ce n'est pas de la confiserie j'ai décidé de la retravailler et d'en faire une mignardise.

J'ai effectué des fonds de tartelettes en couverture foncée avec au fond un couli de raisin. Par dessus, j'ai dressé un crèmeux citron le tout décoré d'une croix blanche pour représenter l'écusson de ce canton.



# Spécialité miel et amandes

## Ganache lait et miel

130g lait  
18g miel  
300g couverture ambra  
70g couverture felcor  
45g beurre

## Croustillant nougatine

50g sucre  
50g amandes moulues

## Croustillant nougatine

Faire un caramel à sec avec le sucre, verser les amandes moulues dessus et mélanger. Laisser refroidir et mixer grossièrement

## Ganache lait et miel

Chauffer le lait et miel, verser sur la couverture et le beurre fondu. Mélanger, mixer et ajouter le croustillant. Utiliser à 28°C.

## Montage et finitions

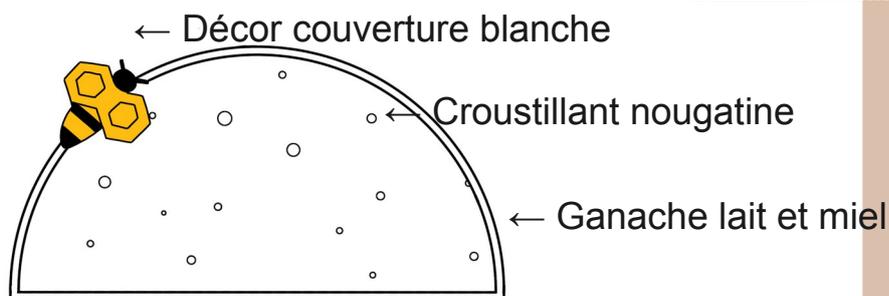
Décorer les demis sphères avec le beurre de cacao. Remplir avec la ganache, laisser durcir au frigo, fermer et démouler le tout. Déposer le décor dessus.

# Spécialité miel et amandes

Le toblérone m'est immédiatement venu en tête pour évoquer le canton de Berne. J'ai eu l'envie de faire une spécialité en m'inspirant de ce chocolat originaire de Berne.

J'ai donc réalisé une ganache au miel, avec de la nougatine ainsi que des petits morceaux d'amandes dans la ganache.

Le tout décoré en rouge avec une ligne jaune pour représenter l'écusson de Berne, et une petite abeille pour rappeler la ganache au miel.



# Praliné à la damassine

## Ganache damassine

135g crème  
50g glucose  
140g sucre  
370g couverture felcor  
40g beurre  
50g damassine

## Ganache damassine

Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose, déglacer avec la crème chaude et le beurre. Tamiser le caramel sur la couverture felcor. Faire émulsionner le tout avec le mixeur plongeant, ajouter la damassine et remixer un coup.

## Montage et finitions

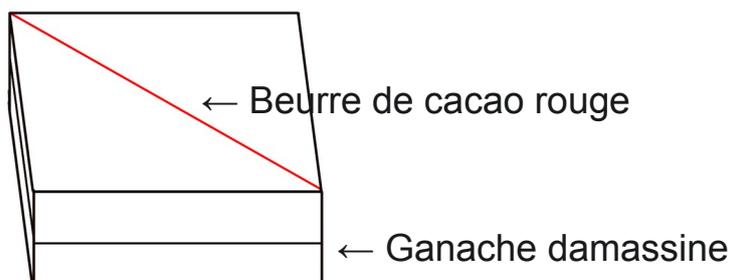
Chemiser et couper la ganache en carré de 2,3cm sur 2,3cm. Tremper puis décorer avec un trait de beurre de cacao rouge.

# Praliné à la damassine

En pensant au Jura, j'ai tout de suite eu l'idée d'utiliser l'alcool de prune, la damassine, qui est un alcool typique du Jura.

J'ai décidé de faire une ganache à la damassine pour faire ressortir au mieux le goût.

Le tout décoré d'un trait de beurre de cacao rouge pour rappeler la couleur de la prune très présente dans le Jura.



# Praliné aux marrons

## Ganache marrons

150g crème (1)

50g glucose

140g sucre

45g beurre

360g couverture felcor

50g crème (2)

75g purée de marrons

100g marrons confits

## Ganache marrons

Effectuer un caramel à sec avec le glucose et le sucre, déglacer avec la crème (1) préalablement chauffée ainsi que le beurre. Tamiser le caramel sur la couverture puis faire émulsionner le tout, ajouter la crème (2), la purée de marrons et mixer une nouvelle fois. Incorporer les marrons préalablement coupés en petits morceaux. Couler dans un demi cadre felchlin.

## Montage et finitions

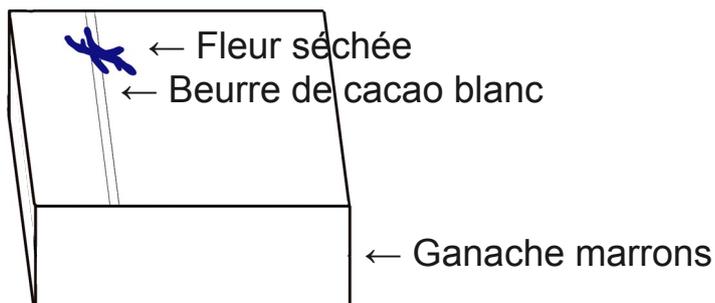
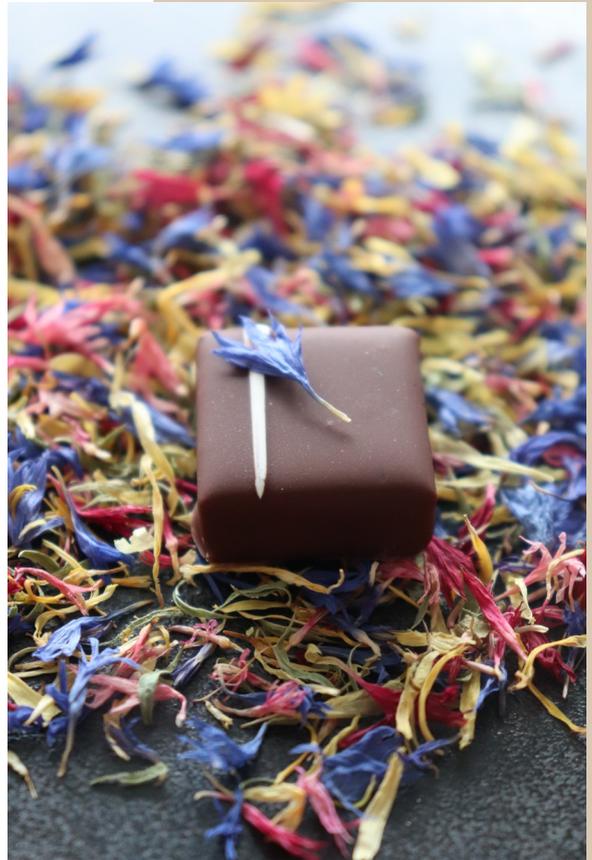
Chemiser et couper la ganache en carré de 2,3cm sur 2,3cm. Tremper puis faire une empreinte dans un angle du praliné.

# Praliné aux marrons

Le Tessin n'a pas été facile à interpréter, les spécialités sont majoritairement salées. Après quelques petites recherches, j'ai trouvé les marrons.

J'ai donc choisi de réaliser une ganache caramel avec des morceaux de marrons pour donner un petit peu de texture au produit.

Pour rappeler la nature et le sud, j'ai déposé une touche florale sur une ligne de beurre de cacao blanc.



# Praliné pruneaux et amandes

## Ganache pruneaux

60g purée de pruneaux  
10g glucose  
200g couverture blanche  
30g beurre

## Praliné amandes

50g amandes  
50g sucre  
50g couverture maracaïbo

## Praliné amandes

Faire un caramel à sec avec le sucre, laisser refroidir. Broyer les amandes torréfiées et le caramel en une masse huileuse. Incorporer la couverture tempérée puis verser dans un demi cadre felchlin.

## Ganache pruneaux

Cuire la purée de fruit et le glucose, verser en deux fois sur la couverture et le beurre fondu. Mélanger, mixer puis verser sur le praliné amandes.

## Montage et finitions

Chemiser et couper la ganache en carré de 2,3cm sur 2,3cm. Tremper puis déposer le décor en diagonale.

# Praliné pruneaux et amandes

La marmite de l'escalade et le gâteau aux pruneaux sont les deux premières choses qui me sont venues en tête en pensant à Genève.

Pour mettre en avant la marmite de l'escalade, qui a comme tradition d'être garnie de légumes en massepain, j'ai décidé de faire une masse pralinée amandes, pour ajouter du croustillant au praliné et une ganache aux pruneaux pour faire penser aux sonctueux gâteaux de Genève.

Décoré d'une touche de doré pour rappeler la marmite de l'escalade ainsi que d'une plume qui représente l'aigle.



# Praliné abricot et romarin

## Pâte de fruit abricots

50g purée passion  
150g purée abricots  
20g sucre (1)  
5g pectine jaune  
187g sucre (2)  
35g glucose  
3g acide

## Ganache romarin

290g couverture felcor  
8g couverture lait  
55g beurre  
125g lait  
2g romarin séché  
20g glucose

## Pâte de fruit abricots

Porter à ébullition les purées de fruit, ajouter le mélange sucre et pectine et mélanger 2min. Ajouter le glucose et le sucre (2) et cuire le mélange sans cesser de brasser. Cuire le tout à 74°brix, ajouter l'acide et verser dans un cadre silicone.

## Ganache romarin

Cuire le lait, le romarin ainsi que le glucose puis tamiser en deux fois sur la couverture et le beurre fondu. Mélanger, mixer puis verser par dessus la pâte de fruit.

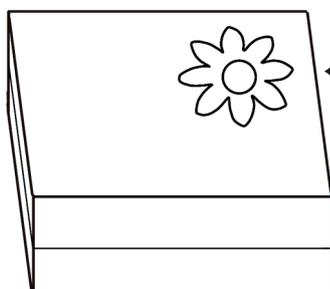
## Montage et finitions

Chemiser et couper la ganache en carré de 2,3cm sur 2,3cm. Tremper et décorer avec des fleurs blanches.

# Praliné abricot et romarin

Qui dit Valais, dit abricot. L'envie de faire un praliné à l'abricotine était très présente, mais je ne voulais pas mettre de l'alcool dans ce praliné. L'abricot se marie très bien avec le romarin, c'est pour cela que j'ai décidé de les alier ensemble.

J'ai réalisé une ganache romarin ainsi qu'une pâte de fruit abricots pour ajouter un peu de fraîcheur, le tout décoré d'une petite fleur en chocolat.



← Fleur en couverture blanche

← Ganache romarin

← Pâte de fruit abricot

# Praliné Cointreau® et mandarine

## Sirop au Cointreau®

80g eau  
170g sucre  
5g glucose  
70g Cointreau®

## Ganache mandarine

90g purée mandarine  
40g sucre inversé  
200g couverture felcor  
30g beurre

## Sirop au Cointreau®

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose, conserver le sirop au frigo. Mélanger 150g de sirop avec le Cointreau®.

## Ganache mandarine

Cuire la purée de mandarine et le sucre inversé puis verser en deux fois sur la couverture et le beurre fondu. Mélanger et mixer. Utiliser à 28°C.

## Montage et finitions

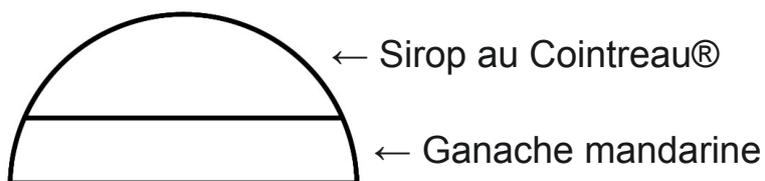
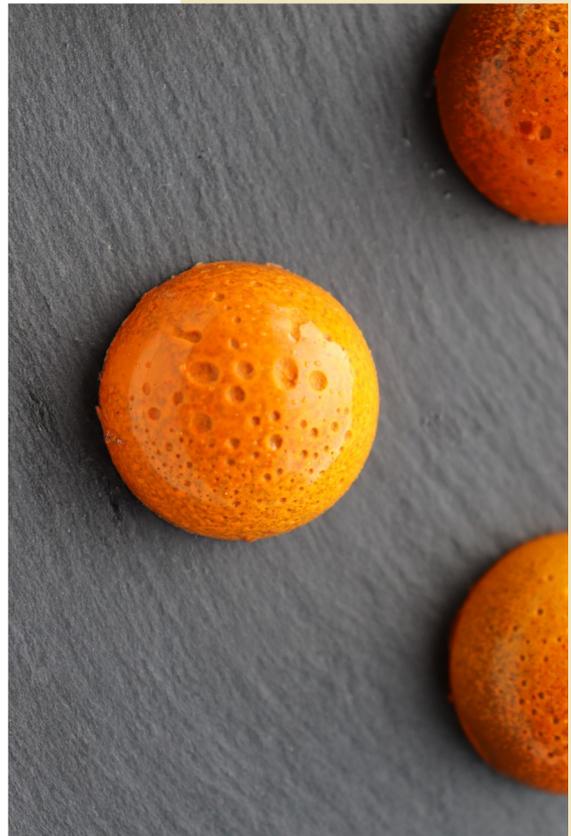
Décorer les pralinés avec du cointreau et du beurre de cacao. Mouler les pralinés avec de la couverture foncée. Mettre un fond de sirop de cointreau et laisser tirer au frigo puis compléter avec la ganache. Laisser durcir au frigo, refermer les pralinés, laisser tirer le fond et démouler.

# Praliné Cointreau® et mandarine

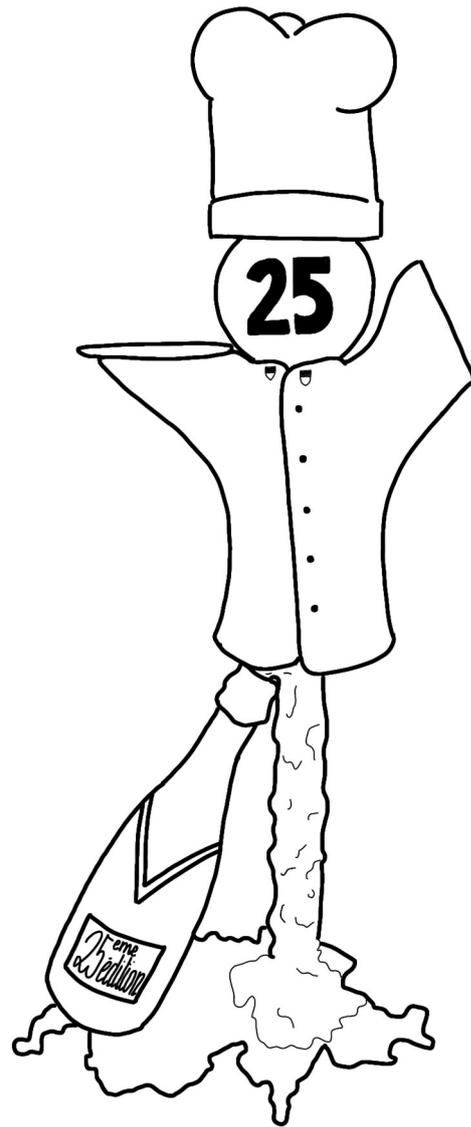
Le praliné moulé au Cointreau® est un produit imposé. J'ai donc décidé de ne pas le mettre en lien avec un canton représenté lors de cette finale.

Pour ce produit, j'ai réalisé une ganache mandarine et un sirop de Cointreau® pour apporter une texture plus surprenante en bouche.

La décoration est faite avec du Cointreau® ainsi que du beurre de cacao jaune et rouge pour ressembler à la peau des mandarines.



# Pièce montée



# Pièce montée

Pour la 25ème édition du concours, «25 ans, ça se fête !», j'ai choisi de mettre en avant le logo du concours en le réalisant en chocolat. Pour le côté festif, j'ai décidé de réaliser une bouteille de champagne débouchonnée qui coule sur la suisse, ainsi que quelques petits cadeaux et serpentins.

J'ai principalement sculpté ma pièce. c'est une technique que je n'avais pas encore beaucoup utilisée auparavant.

J'ai décidé de la réaliser seule, avec mes idées et des outils basics, en la moulant, sculptant et découpant à la main.

Les finitions ont été réalisées au pinceau, à l'aérographe, à l'éponge,...

