

Concour jeunes confiseurs

Mélessandre Gilliéron

Aperçu des recettes

| | | |
|--|-------------------------------------|---------|
| Entremet et pâtisserie basilic-citron vert. | Pâtisserie, Pâtisserie | Page 3 |
| Glacage miroir jaune | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 5 |
| Insert crémeu citron vert | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 6 |
| Biscuits roulades citron | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 7 |
| Pâte sablée | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 8 |
| Disques de feuillantine citron | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 9 |
| Mignardise mangue-passion | Pâtisserie, Pâtisserie | Page 10 |
| Sablé Breton | Pâtisserie, Semi-fabriqués | Page 12 |
| Mignardise frambois-pistache | Pâtisserie, Pâtisserie | Page 13 |
| Spécialité baie des bois | Confiserie, Spécialités au chocolat | Page 15 |
| Pâtes de fruit | Confiserie, Semi-fabriqués | Page 17 |
| Arabica | Confiserie, Pralinés | Page 19 |
| Caramelis | Confiserie, Pralinés | Page 20 |
| Pyramide passion-framboise | Confiserie, Pralinés | Page 21 |
| Nougat au miel | Confiserie, Spécialités de sucre | Page 23 |
| Bonbon mouler à base de cointeau | Confiserie, Pralinés | Page 24 |

Entremet et pâtisserie basilic-citron vert.

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Pâtisserie |
| Rendement | 3'429.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1 g |
| Poids final par pièce | 1 g |
| Quantité brute de la recette | 3'429 g |
| Quantité nette de la recette | 3'429 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|---|---------------------|
| 300 g | Pâte sablé | |
| 100 g | Biscuit roulade citron | |
| 150 g | Disque de feuillantine citron | |
| 350 g | Insert crémeux citron vert | |
| 500 g | Glacage miroir jaune | |
| 1'000 g | lait | |
| 150 g | sucre | |
| | gousses de vanille | 1 pces |
| 20 g | Feuilles de basilic ciseler | (cuire ensemble) |
| 200 g | jaunes d'oeufs | |
| 35 g | fécule de maïs, ou poudre à crème vanille | |
| 100 g | sucre | (battre légèrement) |
| 24 g | gélatine | |
| 500 g | Crème fouetter | |
| 3'429 g | Total Quantité de la recette | |
| 3'429 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Concour jeunes confiseurs

Verser le lait bouillant mélanger au sucre, à la vanille et au basilic sur le mélange de jaunes, sucre et féculé. Bien battre, remettre sur le feu et chauffer à la rose(82°C).

Hors de feu, ajouter la gélatine bien égouter, et mélanger.

Laisser refroidir au frais filmer au contacte.

Battre la crème bavaroise froide, puis y ajouter la crème fouettée.

Verser 800g dans le grand moule, et 42g par petits.

Glacage miroir jaune

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 1.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 892 g |
| Poids final par pièce | 892 g |
| Quantité brute de la recette | 892 g |
| Quantité nette de la recette | 892 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |

Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 105 g | Eau | |
| 310 g | Sucre | |
| 245 g | Crème | |
| 12 g | Gélatine | |
| 130 g | Couverture blanche | |
| 90 g | Beurre | |
| | Colorant jaune au poudre | (une pointes de couteau) |
| 892 g | Total Quantité de la recette | |
| 892 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Cuire l'eau et le sucre à 103°C. Chauffer la crème et l'ajouter au sirop de sucre.

Verser sur les autres ingrédients, laisser fondre et mixer.

Conserver au réfrigérateur.

Avant l'utilisation, chauffer à 35-40°C et mixer.

Insert crémeu citron vert

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 1'006.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1 g |
| Poids final par pièce | 1 g |
| Quantité brute de la recette | 1'006 g |
| Quantité nette de la recette | 1'006 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|------------|
| 400 g | Crème | |
| 200 g | Lait | |
| 100 g | Jaune d'oeufs | |
| 76 g | Sucre | |
| 10 g | Gélatine | |
| 200 g | Jus de limette | |
| 10 g | Zeste de limette | |
| 10 g | Citron rapé | |
| 1'006 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'006 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Insert crémeu citron vert:

Faire cuire le lait et la crème. Mélanger les jaunes et le sucre, ajouter et cuire à 82°C.

Faire gonflé la gélatine avec l'eau et le jus de limette. Puis, hors du feu, ajouter à la crème.

Passer à la passoire et ajouter les zestes.

Verser dans les moules et mettre au congélateur. (250g par cercle de 16cm de diametre, et 10g par petit moule)

Biscuits roulades citron

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 3.02 Pièce |
| Poids de la pièce | 557 g |
| Poids final par pièce | 557 g |
| Quantité brute de la recette | 1'680 g |
| Quantité nette de la recette | 1'680 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1'000 g | Oeufs | |
| 300 g | Sucre | |
| | | Faire mousser |
| 10 g | Citron rapé | |
| 10 g | Arôme citron | |
| 200 g | Farine | |
| 160 g | Fécule | |
| | | Ajouter et mélanger délicatement |
| 1'680 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'680 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Etaler sur un silpate et cuire à 220°C, 5minutes.

Pâte sablée

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 1.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1'054 g |
| Poids final par pièce | 1'054 g |
| Quantité brute de la recette | 1'054 g |
| Quantité nette de la recette | 1'054 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|----------------------|
| 350 g | Beurre | |
| 150 g | Sucre glace | |
| 2 g | Sel | |
| 2 g | Citron rapé | |
| | | 3min en 2ème vitesse |
| 50 g | Oeuf | (env. 8 pces) |
| | | 1min en 2ème vitesse |
| 500 g | Farine | |
| | | 2min en 2ème vitesse |
| 1'054 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'054 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Briser dans le pétrin, 3min en 2ème vitesse, le beurre, le sucre glace, le sel et le citron.

Ajouter les œufs et battre 1min en 2ème vitesse.

Ajouter la farine et battre 2min en 2ème vitesse.

Ex. Rigolos, biscuits pour le café, tranche étudiants...

Disques de feuillantine citron

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 1.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 240 g |
| Poids final par pièce | 240 g |
| Quantité brute de la recette | 240 g |
| Quantité nette de la recette | 240 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|-------------------------------------|------------|
| 100 g | Feuillantine | |
| 130 g | Couverture blanche | |
| 10 g | Citron rapé | |
| 240 g | Total Quantité de la recette | |
| 240 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Faire fondre la couverture blanche et la mélanger aux autres ingrédients. Etaler la masse à 5mm et la faire tiré au frais.

Emporter 1 cercle de 16cm de diametre et 10 de 4,5cm de diametre.

Mignardise mangue-passion

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|-------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Pâtisserie |
| Rendement | 60.70 Pièce |
| Poids de la pièce | 23 g |
| Poids final par pièce | 23 g |
| Quantité brute de la recette | 1'396 g |
| Quantité nette de la recette | 1'396 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 330 g | Purée de passion | (moitier = 165g) |
| 100 g | Sucre | |
| 8 g | Gélatine | Ramolie dans l'eau froide |
| 330 g | Crème fouettée | |
| 12 g | Gélatine | Ramolie dans l'eau froide |
| 380 g | Purée mangue | |
| 16 g | Jus de citron | |
| 90 g | Sucre | |
| 130 g | Sablé breton | |
| 1'396 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'396 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Mousse passion:

Chauffer la moitié de la purée avec le sucre (environ 45°C), puis incorporer la gélatine. Faire refroidir le mélange avec la 2ème partie de purée, puis ajouter la crème fouettée.

Verser sur l'insert et faire prendre au congélateur.

Concour jeunes confiseurs

Insert mangue:

Chauffer tous les ingrédients puis ajouter la gélatine.

Couler dans un cadre et faire prendre au congélateur.

Sablé breton:

Abaisser à 3.1mm et cuire à 190°C, environ 20minutes.

Montage:

Glacer la mousse avec de la gelée miroir neutre mélanger à de la passion.

Emporter des cercles de 3cm de diamètre dans le sablé breton, et des de 2cm de diamètre dans le montage insert/mousse.

Supéposer la mousse sur le sablé.

Finition:

Décorer avec des fruits.

Sablé Breton

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 1.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1'423 g |
| Poids final par pièce | 1'423 g |
| Quantité brute de la recette | 1'423 g |
| Quantité nette de la recette | 1'423 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |

Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| 360 g | beurre | |
| 340 g | sucre brute de canne | |
| 13 g | zeste d'orange | |
| 5 g | sel | |
| | | briser 3minutes en 2ème |
| 180 g | jaune d'oeufs | |
| | | ajouter, 1 minute en 2ème |
| 500 g | farine | |
| 25 g | poudre à lever | |
| | | ajouter, 2minutes en 2ème |
| 1'423 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'423 g | Quantité nette de la recette | |

Mignardise frambois-pistache

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Pâtisserie |
| Groupe de produits | Pâtisserie |
| Rendement | 2'894.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1 g |
| Poids final par pièce | 1 g |
| Quantité brute de la recette | 2'894 g |
| Quantité nette de la recette | 2'894 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 330 g | Purée de framboise | |
| 100 g | Sucre | |
| 8 g | Gélatine | |
| 330 g | Crème fouettée | |
| 12 g | Gélatine | |
| 380 g | Purée Framboise | |
| 16 g | Jus de citron | |
| 90 g | Sucre | |
| 300 g | Masse amande | Détendre |
| 105 g | Sucre glace | |
| 360 g | Jaunes d'oeufs | |
| 60 g | Pâte de pistache | |
| 60 g | Pistache hachée | Ajouter et mélanger |
| 110 g | Oeufs | Ajouter une fois la masse homogène |
| 90 g | Beurre fondu | Ajouter |
| 153 g | Farine | Ajouter |
| 115 g | Sucre | |
| 275 g | Blanc d'oeufs | Battre en neige et ajouter |
| 2'894 g | Total Quantité de la recette | |
| 2'894 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Mousse framboise:

Chauffer la moitié de la purée avec le sucre (environ 45°C), puis incorporer la gélatine. Faire refroidir le mélange avec la 2ème partie de purée, puis ajouter la crème fouettée.

Insert framboise:

Chauffer tous les ingrédients et ajouter la gélatine.

Couler dans un cadre et faire prendre au congélateur.

Biscuit pistache:

Détendre la masse amande au batteur, puis ajouter les pistaches, les jaunes et le sucre glace. Battre de façon homogène, puis incorporer les oeufs. Ajouter ensuite le beurre fondu, puis la farine, et enfin les blancs monter en neige avec le sucre.

Cuire dans des moules de même taille de l'insert à 190°C, 15minutes environ.

Montage:

Déposer, dans un cadre, l'insert entre deux couche de biscuit et couler la mousse par dessus. Réserver au congélateur.

Finition:

Glasser à la gelée miroir neutre et décorer d'une framboise et de poudre de pistache.

Spécialité baie des bois

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|-------------------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Spécialités au chocolat |
| Rendement | 4.38 Pièce |
| Poids de la pièce | 208 g |
| Poids final par pièce | 208 g |
| Quantité brute de la recette | 910 g |
| Quantité nette de la recette | 910 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|---|------------------------------|
| | Couverture vanille tempérer | (Pour couler les moules) |
| | Couverture blanche tempérer et colorant en poudre | (Pour maquiller les moules) |
| 100 g | Lait | |
| 200 g | Sucer invertie | |
| 170 g | Couverture vanille | |
| 90 g | Couverture lait | |
| 20 g | Beurre | |
| 30 g | Liqueure de baie des bois du Chasseral | |
| 60 g | Couverture blanche | |
| 40 g | Feuillantine | |
| 200 g | Pâte de fruit framboise | |
| 910 g | Total Quantité de la recette | |
| 910 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Ganache au baie des bois:

Faire bouillir le lait et le sucre invertie, et le verser sur le reste des ingrédients. Mélanger jusqu'à ce que la ganache soit lisse.

Concour jeunes confiseurs

Feuillantine:

Chauffer la couverture, ajouter la feuillantine et mélanger. Laisser durcir au frais, puis concasser en petit morceaux.

Montage:

Maquiller les moules avec la couverture blanche coloré, puis les couler avec la couverture vanille. Laisser tirer.

Pocher une fine couche de ganache au fond des moules. Ajouter un peu de feuillantine puis la bare de pâte de fruit. compléter jusqu'à 1mm du bord avec la ganache.

Refermer avec la couverture vanille tempérer.

Pâtes de fruit

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Semi-fabriqués |
| Rendement | 96.04 Pièce |
| Poids de la pièce | 8 g |
| Poids final par pièce | 8 g |
| Quantité brute de la recette | 784 g |
| Quantité nette de la recette | 768 g |
| Pertes en grammes | 16 g |
| Pertes en % | 2.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 16 g | Pectine jaune | |
| 40 g | Sucre | |
| 180 g | Purée de framboise | |
| 120 g | Eau | |
| | | Cuire ensemble (gaz pas trop fort) |
| 280 g | Sucre | |
| 140 g | Glucose | |
| | | Ajouter et cuire à 106°C |
| 8 g | Acide citrique 1:1 | |
| | | Ajouter et mélanger |
| 784 g | Total Quantité de la recette | |
| - 16 g | Perte de fabrication (2.00 %) | |
| 768 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Cuire la purée de fruit, l'eau, le sucre et la pectine jaune dans une bassine en cuivre .

Une fois à ébullition, ajouter le glucose et la deuxième portion de sucre, et cuire à 106°C.

Ajouter l'acide citrique, mélanger, verser immédiatement dans un entonnoir chaud, puis remplir les formes en silicone.

Laisser refroidir avant de démouler.

Arabica

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|-------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Pralinés |
| Rendement | 75.63 Pièce |
| Poids de la pièce | 8 g |
| Poids final par pièce | 8 g |
| Quantité brute de la recette | 605 g |
| Quantité nette de la recette | 605 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|-------------------------------------|------------|
| 150 g | Lait | |
| 25 g | Sucre invertie | |
| 20 g | Café soluble | |
| 135 g | Couverture lait | |
| 250 g | Couverture vanille | |
| 25 g | Beurre | |
| 605 g | Total Quantité de la recette | |
| 605 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Faire bouillir le lait, le sucre invertie, et le café soluble. Verser sur les couvertures et le beurre, et mélanger.

Couler dans un cadre de 15x15cm et de 7.5mm de haut. Laisser durcir 24h.

Découper des rectangles de 2x3cm à la guitard. Trampler les pralinés dans la couverture lait tempérer et décorer.

Caramelis

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|--------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Pralinés |
| Rendement | 147.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 10 g |
| Poids final par pièce | 10 g |
| Quantité brute de la recette | 1'470 g |
| Quantité nette de la recette | 1'470 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|------------|
| 250 g | Sucre | |
| 270 g | Crème | |
| 300 g | Beurre | |
| 570 g | Couverture lait | |
| 80 g | Beurre de cacao fondu | |
| 1'470 g | Total Quantité de la recette | |
| 1'470 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Caraméliser le sucre. Cuire la crème et le beurre, puis l'ajouter au sucre. Verser le mélange sur la couverture et le beurre de cacao.

Couler dans un cadre de 30x30cm de côté et 12.5mm de haut. Laisser tirer 24h.

Emporter des cercle de 2cm de diamètre, et les tramer dans la couverture lait. Décorer avec trois traces de fourchette et 3 grains de sel.

Pyramide passion-framboise

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|--------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Pralinés |
| Rendement | 274.00 Pièce |
| Poids de la pièce | 1 g |
| Poids final par pièce | 1 g |
| Quantité brute de la recette | 274 g |
| Quantité nette de la recette | 274 g |
| Pertes en grammes | 0 g |
| Pertes en % | 0.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|-------------------------------------|-----------------|
| 38 g | Crème | |
| 125 g | Couverture vanille | |
| 50 g | Couvertuer lait | |
| 25 g | Purée de fruit passion | Chauffer à 35°C |
| 8 g | Beurre pomade | |
| 8 g | Sucre invertie | |
| 20 g | Beurre de cacao fondu, froid | |
| | Crème | |
| | Couverture vanille | |
| | Couverture lait | |
| | Purée de fruit framboise | Chauffer à 35°C |
| | Beurre pomade | |
| | Sucre invertie | |
| | Beurre de cacao fondu, froid | |
| | Couverture blanche tempérer | |
| | Couverture vanille tempérer | |
| 274 g | Total Quantité de la recette | |
| 274 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Ganache passion et framboise: (même procéder de fabrication)

Faire bouillir la crème, et la verser sur les couvertures. Mélanger et lisser la ganache.

Ajouter la purée de fruit, puis le beurre pomade, ensuite le sucre inverti et enfin le beurre de cacao. Mélanger entre chaque ingrédient.

Montage:

Pocher la ganache passion dans la pointe des moules en silicone, puis la ganache framboise dans la base des pyramides.

Laisser tirer 24h, puis démouler et tremper dans la couverture blanche tempérée, filer de couverture vanille.

Nougat au miel

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Spécialités de sucre |
| Rendement | 107.99 Pièce |
| Poids de la pièce | 15 g |
| Poids final par pièce | 15 g |
| Quantité brute de la recette | 1'670 g |
| Quantité nette de la recette | 1'620 g |
| Pertes en grammes | 50 g |
| Pertes en % | 3.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|----------------|-------------------------------------|-------------------|
| 240 g | Sucre | |
| 240 g | Miel | |
| 515 g | Crème | |
| | | Cuire à 117°C |
| 475 g | Amande éfilée rôties | chaudes |
| 100 g | Pistaches hachées | chaudes |
| 100 g | Cramberry hachées | |
| | | Mélanger au sucre |
| | Couverture foncée tempérer | |
| 1'670 g | Total Quantité de la recette | |
| - 50 g | Perte de fabrication (3.00 %) | |
| 1'620 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Cuire le miel, le sucre et la crème à 117°C dans une bassine en cuivre.

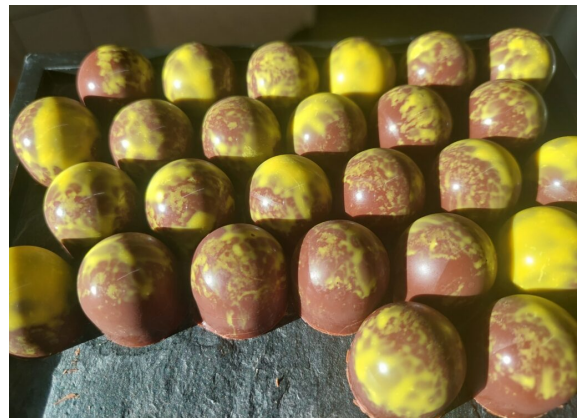
Ajouter les amandes et les pistaches chaudes, mélanger et couler dans un cadre de 10mm de haut, et de 25cm/25cm de largeur.

Couper des rectangles de 2cm/3cm, puis les tamper 5 faces du nougat dans la couverture.

Bonbon mouler à base de cointeau

Indications concernant la recette

| | |
|------------------------------|-------------|
| Domaine | Confiserie |
| Groupe de produits | Pralinés |
| Rendement | 42.64 Pièce |
| Poids de la pièce | 17 g |
| Poids final par pièce | 17 g |
| Quantité brute de la recette | 755 g |
| Quantité nette de la recette | 725 g |
| Pertes en grammes | 30 g |
| Pertes en % | 4.00 % |



Recette

| Quantité | Ingrédients | Indication |
|--------------|---|-----------------------------------|
| | Couverture vanille tempérer | (pour couler les moules) |
| | Couverture blanche tempérer et colorant en poudre | (pour maquiller les moules) |
| 100 g | Lait | |
| 20 g | Zeste d'orange | |
| 20 g | Sucre invertie | Cuire |
| 30 g | Beurre | |
| 215 g | Couverture vanille | |
| 135 g | Couverture lait | |
| 60 g | Jus d'orange | Ajouter la crème dessus, et mixer |
| 75 g | Sucre | |
| 75 g | Crème | Cuire à 106°C |
| 25 g | Cointreau | Ajouter au sirop refroidi. |
| 755 g | Total Quantité de la recette | |
| - 30 g | Perte de fabrication (4.00 %) | |
| 725 g | Quantité nette de la recette | |

Fabrication / Traitement ultérieur

Peindre les moules avec la couverture blanche coloré tempérer, puis les couler avec la couverture vanille tempérer.

Remplir 1/4 des corps creux avec le sirop au cointreau, puis remplir jusqu'à 1.5mm du bord avec la ganache.

Reférmier avec une couche de couverture vanille tempérer.

Concour jeunes confiseurs

Laisser tirer et démouler.