



CLASSEUR DE RECETTES

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

JEUNES CONFISEURS

OCÉANE TENDON



TOURTE & PATISSERIES

ILE DE TROPIQUE



Dacquoise coco-noisettes

- 230g blancs d'œufs
- 60g sucre
- 50g farine
- 70g noisettes moulues
- 60g coco râpé
- 160g sucre glace

Commencer par monter les blancs d'œufs en neige avec 60g de sucre. Dans une bassine peser les restes des ingrédients puis incorporer délicatement les blancs en neige. Étaler sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 200°C, 10-12min tourner la plaque à mi-cuisson.

Crèmeux mangue

- 3 œufs
- 150g sucre
- 120g purée mangue
- 1f. gélatine
- 180g beurre

Cuire les œufs, le sucre et la purée de mangue dans une bassine à 62°C. Hors du feu, ajouter la gélatine puis verser le tout sur le beurre. Mixer le tout.

Gelée passion

- 300g purée de passion
- 10g pectine
- 35g sucre
- 4f. gélatine

Fais le prémélange de pectine et du sucre. Tremper les gélatines dans l'eau froide. Cuire la purée de passion et ajouter le prémélange de pectine petit à petit. Porter à l'ébullition et hors-feu ajouter les gélatines.

Bavaroise coco

- 600g lait de coco
- 400g lait
- 200g jaunes d'œufs
- 30g poudre crème vanille
- 100g sucre
- 12f. gélatine
- 800g crème battue

Faire chauffer le lait, le sucre avec les gousses de vanille fendues. Lorsque le lait entre en ébullition, le verser sur les jaunes d'œufs, poudre crème vanille blanchis au sucre. Mélanger à l'aide du fouet de façon à obtenir une préparation homogène. Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait. Placer la casserole sur la plaque de cuisson à feu modéré, et cuire à la nappé (comme une crème anglaise). Lorsque la température de la préparation atteint les 83°C, retirer la casserole du feu. Verser cette crème anglaise obtenue dans une passoire tamis au-dessus d'un récipient, de façon à stopper la cuisson et éliminer les éventuels grains qui auraient pu se former. Égoutter la gélatine dans la main l'ajouter dans la crème anglaise chaude et mélanger soigneusement afin de bien la dissoudre. Laisser refroidir à température ambiante. L'idéal est d'avoir une température de 25/30°C avant de continuer la recette. Pour accélérer son refroidissement, l'étaler dans un bac alimentaire sur une fine épaisseur (mais jamais au réfrigérateur, sinon la gélification va se faire). Pendant que la crème refroidit, verser la crème fleurette dans la cuve du batteur et la monter en crème fouettée. Veiller à ne pas faire une crème fouettée trop serrée, elle doit rester très souple. Réserver au frais. Y ajouter 1/4 de la crème fouettée et mélanger vigoureusement à l'aide du fouet. Ajouter le restant de crème fouettée.

Pate Linz

- 225g beurre
- 125g sucre
- 50g œufs
- 20g jaunes d'œufs
- 375g farine
- 125g noisettes moulues

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs + jaune d'œufs et mélanger farine et noisettes moulues délicatement. Laisser la pâte reposer min. 30 minutes avant l'utilisation.



Glaçage neutre

- *500g gelée neutre*
- *250g eau*
- *Feuille d'or*
- *Zestes citron vert*

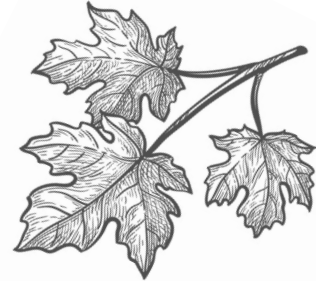
Chauffer légèrement la gelée et l'eau. Puis ajouter les feuilles d'or et zeste citron



LE CANADIEN

Ganache lait sirop d'érable & noix de pecan

- 160g crème
- 18g sucre inverti
- 400g couverture lait
- 75g beurre
- 80g sirop d'érable
- 80g noix de pecan concassée



Porter la crème et le sucre inverti à l'ébullition puis verser sur la couverture lait et beurre. Bien mixer et ajouter le sirop d'érable et noix de pecan concassée. Couler dans un cadre de 1,5cm de hauteur. Laisser tirer une nuit. Couper à la guitare et tremper dans la couverture lait. Décorer.



L'AMARETTI L'AMARENA

60g crème
20g sucre invertie
350g couverture vanille
80g beurre
80g amarena hachée finement
80g Amaretti hachée
grossièrement



Porter la crème et le sucre inverti à l'ébullition puis verser sur la couverture lait et beurre.
Bien mixer et ajouter les amarettis et les amarenas. Couler dans un cadre de 1,5cm de
hauteur. Laisser tirer une nuit. Couper à la guitare et tremper dans la couverture vanille.
Décorer.



MANGO – MARACUJA

Pate de fruit passion

- 10g pectine
- 50g sucre
- 225g purée passion
- 150g eau
- 350g sucre
- 175g glucose
- 5g acide citrique
- 5g eau



Cuire la purée et ajouter petit à petit le pré mélange de pectine.

Quand le pré mélange de pectine se dissout, on ajoute le glucose puis le sucre en 3x. on cuit le tout a 106°C. hors du feu ajouter l'acide citrique, l'eau et couler directement dans les moules. Saupoudrer les dessus avec le sucre. Couler dans un cadre de 0,5cm.

Ganache manque

- 600g couverture ivoire
- 100g beurre cacao fondu
- 100g purée mangue
- 100g crème

Porter à l'ébullition la crème et verser sur la couverture ivoire. Ajouter de la poudre de menthe et mixer le tout. Couler à 26°C directement sur la gelée de citron vert. Laisser tirer au frigo une nuit.

Confection

Étendre une fine couche de la couverture ivoire tempérée et couper à la guitare. Tremper dans la couverture ivoire puis décorer.

PRALINÉ MOULÉ COINTREAU

Ganache Cointreau

- 200g crème
- 70g beurre
- 20g glucose
- 240g couverture vanille
- 60g Cointreau

Porter la crème, le beurre et le glucose à l'ébullition puis verser sur la couverture vanille. Mélanger délicatement et ajouter le Cointreau.

Purée d'orange

- 150g orange confit
- 250g cointreau 60%

Tremper les oranges confits dans le Cointreau pendant 24h.
Le lendemain, égoutter les oranges puis mixer pour obtenir une purée.



CARAMEL BEURRE SALE

BAILEY'S

200g beurre

200g fondant blanc

525g couverture

125 bailey's caramel salé

Préparer les fonds en chocolat puis laisser de côté.

Dans le kitchenaïd, mousser le beurre et le fondant blanc.

Ajouter la couverture non-tempérée en filet et le bailey's.

Dresser sur les fonds et laisser tirer une nuit.

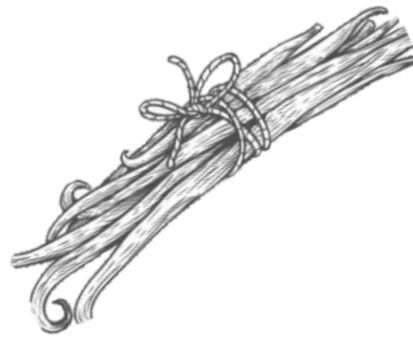
Le lendemain, tremper dans la couverture.



SPECIALITES EN CHOCOLAT

Sablé vanille

- 225g beurre
- 100g sucre glace
- 1 bâton vanille
- 320g farine
- Zeste de citron



Mousser le beurre et le sucre glace. Ajouter la vanille et mélanger délicatement la farine et citron avec une maryse. Laisser 30 minutes au frigo. Abaisser à 2mm et emporter. Cuire dans le moule en silicone. 200°C pendant 7-8 minutes.

Gianduja macadamia

- 250g sucre glace
- 200g macadamia rôties
- 400g couverture lait non tempérée
- 50g crispy citron

Rôties les noix de macadamia dans un four 180°C pendant 10 minutes. Mixer le sucre glace et les noix de macadamia rôties dans le robocoupe. Passez le gianduja à la broyeuse quelques fois puis ajouter la couverture lait et crispy citron. Verser le gianduja dans une poche à douille et dresser dans le même moule en silicone de sablés. Laisser tirer au frigo une nuit.

Pate de fruit citron

- 10g pectine
- 50g sucre
- 225g jus citron
- 150g eau
- 350g sucre
- 175g glucose
- 5g acide citrique
- 5g eau

Cuire la purée et ajouter petit à petit le pré mélange de pectine.

Quand le pré mélange de pectine se dissout, on ajoute le glucose puis le sucre en 3x. on cuit le tout a 106°C. hors du feu ajouter l'acide citrique, l'eau et couler directement dans les moules.



HAZEL LIME CHEESE

CRACKPUFFS

Pâte à choux

- 250g eau
- 100g beurre
- 25g sucre
- 150g farine fleur
- 5g sel
- 200g œufs



Dans une casserole de taille moyenne, porter à ébullition l'eau, le sucre et le beurre. Réduire le feu. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois de la casserole. Hors feu ajouter le sel et les œufs.

Craquelin

- 40g sucre
- 40g beurre
- 40g farine

Mélanger les ingrédients dans un bol. Former une boule. Abaisser à 3 mm d'épaisseur. Réserver au moins 30 min au congélateur.



Masse pralinée

- 100g noisettes légèrement rôties
- 100g sucre

Faire un caramel à sec puis verser sur les noisettes. Laisser refroidir et mixer.

Fromage frais praliné

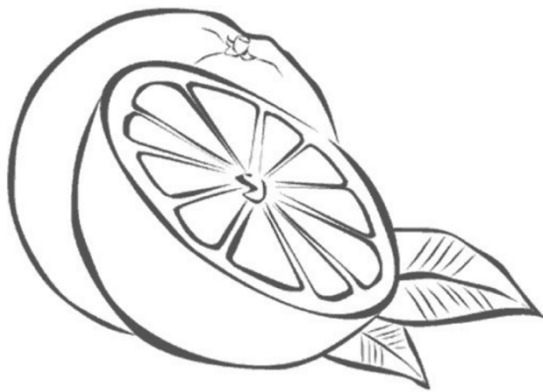
- 400g fromage frais
- 200g masse praliné

Mélanger le fromage frais et masse praliné.

Citron vert confit

- 4 citron vert
- 1500g sucre
- 1500g eau

Cuire le sucre et l'eau. Confire les zestes pendant 4h.



OLD EL' PORTO

Pâte sucrée

- 1500g sucre
- 1500g beurre
- 15 œufs
- 2750g farine
- 25g citron râpé
- 30g cannelle



Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter les œufs un après l'autre. Verser la farine, citron râpé et cannelle.

Masse frangipane

- 200g masse amande 1 : 1
- 40g eau
- 40g sucre
- 80g œufs
- zestes d'orange
- 40g farine
- 60g beurre liquide

Fondre le beurre en premier, mélanger la masse amande, l'eau, le sucre et zeste de citron bien lisse. Ajouter les œufs et la farine. Terminer en ajoutant le beurre sans faire grainée la masse. Dresser sur les fonds sucrés et finir la cuisson.

Gelée orange

- 150g purée ou jus d'orange
- 15g pectine
- 60g sucre
- 1f. gélatine



Préparer le prémélange pectine et sucre. Chauffer le jus d'orange, ajouter le prémélange petit à petit et porter à l'ébullition. Hors-feu, ajouter la gélatine.

Crème mousseline Porto

- 300g crème vanille
- 150g beurre mou
- 25g porto

Mettre à battre la crème vanille dans le Kitchenaid puis ajouter petit à petit le beurre. À la fin, sans trop mélanger ajouter le porto.

Masse à cornets

- 90g sucre
- 40g farine
- 5g jus citron
- 65g beurre
- Zeste citron

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans une bassine. Laisser 15min au frigo puis abaisser à 2mm. Emporter puis enfourner dans un four à 190°C. sortir du four emporter immédiatement.

