

Finale Romande et Tessinoise

Des jeunes confiseurs

Sébastien Charvoz

25^e ÉDITION

SAMEDI 23 SEPTEMBRE 2023



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS



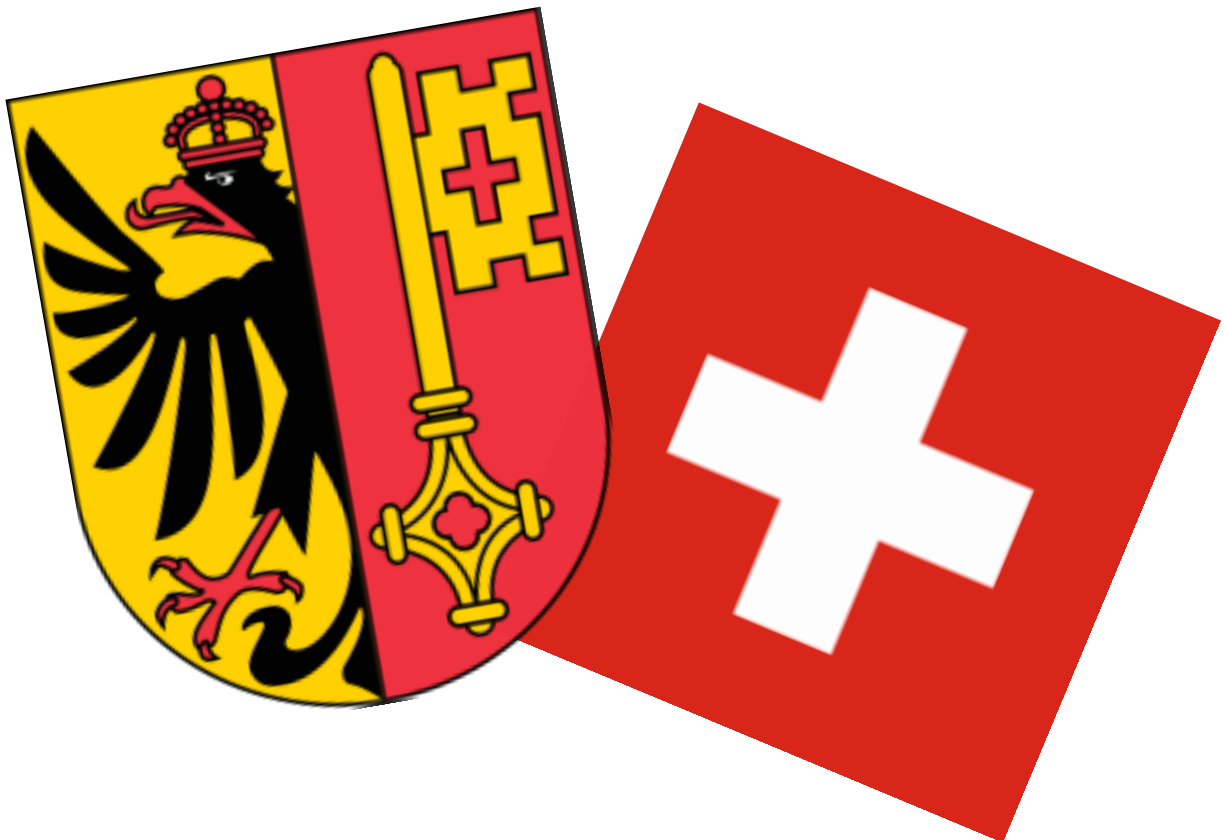
EM école
professionnelle
montreux

SEMAINE DU GOÛT
SANTÉ SUISSE
SEPTIMANA DEL GUSTO

WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

Table des matières

Table des matières	2
Entremet et pâtisseries	3
Mousse à la pomme, cannelle et caramel	3
Mignardise	4
Tartelette chocolat avocat	4
Biscuit duo a la framboise	5
Bonbon/praliné :	6
Pointes williamine :	6
Shot de café :	7
Carré cassis :	8
Barquette abricot :	9
Praliné carotte et cointreau :	10
Spécialité au chocolat :	11
Barre caramel :	11



Entremet et pâtisseries

Mousse à la pomme, cannelle et caramel

Recette biscuit daquoise

41g sucre semoule
138g blanc d'œufs
138g poudre d'amande
110g sucre glace
22g farine

Recette insert caramel :

100g sucre semoule
30g eau
15g sirop de glucose
65g crème
50g jaunes d'œufs
130g crème
½ gousse de vanille
3g gélatine

Recette mousse :

20g jus de citron
274g purée de pommes vertes
50g crème liquide
20g fécule de pommes de terre
22g beurre de cacao
49g masse gélatine
150g crème fouettée

Recette glaçage :

100g eau
200g sucre semoule
200g sirop de glucose
134g lait concentré non sucré
94g masse gélatine
200g couverture blanche
10 vanille en poudre
8g colorant vert
2g colorant jaune
Montage

Mignardise

Tartelette chocolat avocat

Ganache avocat :

80g avocat

200g chocolat blanc

60g crème

Ganache chocolat lait :

100g lait

200g couverture lait

Ganache avocat :

Faire fondre le chocolat blanc et la crème au bain marie, ajouter les avocats en cube et cuire quelques minutes puis mixer.

Ganache lait :

Porter le lait à ébullition et verser sur la couverture et mélanger.

Dresser dans les fonds sablé, ajouter des dés d'avocat, laisser prendre au frais et ajouter ensuite la ganache lait.

Biscuit duo a la framboise

Pâte sablée breton :

500g beurre
435g sucre
200g jaunes d'œufs
10g sel
650g farine
33g levure en poudre

Pâte sablée chocolat :

448g farine
198g sucre glace
73g poudre d'amande
50g cacao en poudre
2g sel
250g beurre
100g œufs

Ganache montée framboise :

200g crème
54g couverture blanche
2g gélatine
45g purée de framboise

Étaler les pâtes sablées et découper des ronds de même taille, couper les ronds en deux et coller une moitié de chaque sablé avec l'autre sablé puis cuire au four a 160°C pendant 12 minutes.

Chauffer la crème, puis la verser sur la couverture et la gélatine, ajouter la purée de framboise et mixer le tout, laisser refroidir.

Le lendemain, monter la ganache et dresser des rosaces sur les sablés puis décorer.

Bonbon/praliné :

Pointes williamine :

Gelée de poires :

200g poires

50g sucre semoule

10g williamine

3g gélatine

Ganache à la williamine :

100g beurre mou

100g fondant blanc

262g couverture Sambirano 40%

62g Williamine 40%

Gelée

Couper les poires en brunoise, les faire revenir légèrement dans une casserole avec le sucre, ajouter la purée de poires et la williamine, puis ajouter la gélatine.

Fond

Étaler une fine couche de couverture lait et découper des cercles de 1,5cm de diamètre à l'emporte-pièce, puis retourner la feuille et disposer les cercles à plat.

Dresser une petite quantité de gelée de poire avec une poche sur la moitié des cercles, puis disposer l'autre moitié des cercles sur la gelée de poire et appuyer légèrement, puis laisser prendre à 20°C pendant une nuit.

Ganache

Le lendemain, effectuer la ganache à la williamine et dresser des pointes au-dessus des cercles, laisser prendre une nuit à 20°C, puis tremper dans la couverture et décorer.

Shot de café :

Fond feuillantine :

1000g praline paste

500g feuillantine

450g couverture lait

Ganache blanche :

55g crème entière

7g sirop de glucose

27g beurre

14g sucre invertit

220g edelweiss 36% tempérée

Ganache café :

400g crème entière

40g grains de café moulus

50g sirop de glucose

200g beurre

110g sucre semoule

400g sambirano 40% tempérée

Fond feuillantine :

Mélanger la rustica valencia et la couverture tempérée, ajouter la feuillantine, verser dans un cadre et parsemer de grué.

Ganache café

Chauffer la crème, les sucre, le beurre et les grains de café à 32°C.

Verser sur le fond en feuillantine et étaler dans le cadre, laisser prendre une nuit.

Ganache chocolat blanc

Chauffer la crème les sucres et le beurre a 40°C et verser sur la couverture, puis couler dans le cadre et laisser prendre une nuit

Découper et trempé dans la couverture.

Carré cassis :

Gelée cassis :

150g purée de cassis
15g sucre semoule
7g sucre invertit
30g gélatine (réhydratée)

Ganache vanille :

110g lait entier
1g vanille
350g edelweiss 36%
33g beurre de cacao

Gelée cassis

Chauffer la purée de cassis et les sucres à 60°C et ajouter la gélatine, puis verser dans un cadre et laisser prendre une nuit.

Ganache vanille

Porter le lait et la vanille à ébullition, verser sur la couverture et le beurre de cacao et couler sur la gelée, laisser prendre une nuit.

Découper puis tremper dans la couverture.

Barquette abricot :

Tuiles caramel :

50g sucre semoule
25g crème entière
25g sirop de glucose
20g de beurre
30g poudre d'amande
20g amande à parsemer
2g sucre vanillé

Confiture d'abricot :

200g abricot
120g sucre semoule

Mélanger les abricots et le sucre puis garder les une nuit au frigo
Porter à ébullition les abricots et le sucre et cuire jusqu'à 103°C puis stocker au frais.

Cuire les tuiles caramel et leur donner une forme de barquette avant qu'elles refroidissent.

Recouvrir chaque tuile de beurre de cacao puis disposer un point de confiture dans chaque tuile et laisser sécher une nuit.

Le lendemain, tremper chaque barquette avec la couverture sambirano 68%.

Praliné carotte et cointreau :

Ganache carotte :

325g purée de carottes
100g beurre
33g sucre invertit
300g couverture lait

Gelée cointreau :

200g cointreau
50g sucre semoule
5g gélatine

Rondeau de carottes glacée :

100g carottes coupée en rond
25g beurre
10g sucre
5g sel
4g bouillon de légumes

Chauffer la purée de carottes, le beurre et le sucre invertit a 32°C, puis ajouter le mélange a la couverture tempérée

Faire chauffer le cointreau et le sucre dans une casserole, mettre a tremper la gélatine, une fois le cointreau chaud, égoutter la gélatine et l'incorporer au mélange.

Faire suer les carottes dans le beurre, ajouter le sucre et le sel, puis couvrir avec le bouillon et laisser cuire.

Une fois cuit, augmenter le feu et faire réduire le bouillon.

Faire une couche au fonds des moules, laisser prendre puis dresser la ganache carottes, disposer un rondau de carottes par praliné, ajouter ensuite la gelée de kirsch et laisser prendre au frigo, puis fermer les pralinés, lasser encore au frigo puis démouler.

Spécialité au chocolat :

Barre caramel :

Fond feuillantine :

1000g praline paste
500g feuillantine
450g couverture lait

Caramel fondant :

375g sucre semoule
125g sirop de glucose
185g crème épaisse
185g chocolat blanc
32g beurre

Caramel coulant :

350g sucre
375g crème
100g beurre
4g sel
50g couverture lait

Mélanger la rustica valencia et la couverture tempérée, ajouter la feuillantine, verser dans un cadre et laisser prendre.

Porter la crème à ébullition avec les sucres, cuire à 118°C, incorporer le chocolat blanc puis verser sur la feuillantine.

Chauffer la crème et la garder chaude.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, puis verser la crème chaude dessus et cuire à 112°C, ajouter ensuite la couverture et le sel puis mélanger.