



Finale Romande et Tessinoise
Des Jeunes Confiseurs

2023

Dossiers Recettes
Sophie Martin
Genève

A grid of chocolate bonbons, with one piece missing in the center. The bonbons are arranged in a 3x3 grid, with the middle one missing. The background is a dark, textured surface, possibly chocolate powder or cocoa. The text "Bonbon Chocolat" is centered over the grid.

Bonbon Chocolat

Bonbon Earl-Grey

Ingredients

La ganache thé :

35 g	Poudre thé earl-grey
125g	Eau
200g	Crème liquide
20g	Sucre inverti
20g	Dextrose
20g	Sorbitol
180g	Lait concentré
200g	Couverture lactée
400g	Couverture noir



Fabrication

1. Infuser 10 minutes le thé earl-grey avec l'eau.
2. Dans une casserole, mettre la crème, sucre inverti, dextrose et le lait concentré.
3. Chinoiser le thé dans la crème et faire bouillir.
4. Verser en trois fois la crème bouilli et émulsionner.
5. Verser dans un cadre (27,5 cm - 27,5) avec un silpat et laisser cristalliser une nuit.
6. Décadrer la ganache earl-grey et chablonner une des surfaces avec de la couverture tempérée.
7. Découper à laide de la guitare et déposer sur une plaque.
8. Tremper à la fourchette la ganache dans la couverture noir.
9. Laisser cristalliser sur une autre plaque.

Bonbon Sésame grillé

Ingredients

La ganache sésame grillé :

80g	Graines sésame
6g	Citron vert frais
586g	Praliné amande
330g	Couverture lactée
60g	Beurre de cacao



Fabrication

1. Mélanger les graines de sésame avec le praliné amande et le citron vert frais.
2. Ajouter le chocolat et le beurre de cacao.
3. Tempérer jusqu'à 23°C.
4. Couler en cadre et laisser cristalliser au moins 4 heures à 16°C.
5. Décadrer et détailler.
6. Tremper dans de la couverture lactée

Bonbon Basilic Citron

Ingredients

La ganache basilic citron:

81g	Crème
24g	Glucose
16g	Sucre inverti
292g	Couverture lactée
24g	Beurre cacao
5g	Feuilles basilic
3g	Zestes citron
2g	Feuilles kefir



Fabrication

1. Porter à ébullition la crème et infuser le basilic, le kefir et les zestes de citron.
2. Verser sur la couverture et le beurre de cacao et mixer.
3. Lorsque la ganache commence à prendre, pocher sur les sablés citron.
4. Laisser cristalliser une nuit.
5. Tremper dans de la couverture lactée.

Bonbon Pain d'épices

Ingredients

La ganache pain d'épices:

200g	Crème
40g	Miel
25g	Beurre
2g	Épices à pain d'épices
475g	Couverture lactée
20g	Pain d'épices séché



Fabrication

La ganache pain d'épices :

1. Mélanger la crème, le miel, le beurre et les épices et porter à ébullition.
2. Laisser refroidir à 32°C.
3. Tempérer la couverture lactée.
4. Verser le mélange de crème sur le chocolat et émulsionner.
5. Repartiser la ganache dans un cadre et laisser cristalliser une nuit.
6. Détailler la ganache, tremper et parsemer de pain d'épice séché.

Praliné moulé



Bonbon Pêche Cointreau

Ingredients

Ganache Cointreau :

110g	Crème
15g	Sorbitol
11g	Sirop glucose
320g	Couverture lait
12g	Beurre
30g	Cointreau

Gel pêche romarin:

500g	Purée pêche
55g	Sucre
55g	Glucose atomisé
10g	Agar-agar
20g	Sirop Romarin
100g	Pêche fraîche



Fabrication

Ganache Cointreau:

1. Faire bouillir la crème.
2. Verser la crème sur la couverture et mixer.
3. Ajouter le beurre et mixer à nouveau.
4. Incorporer le Cointreau.
5. Laisser pré cristalliser à 30°C avant utilisation.
6. Couler sur le gel pêche romarin et laisser cristalliser avant de clôturer les moules.

Gel pêche romarin:

1. Mélanger le sucre, le glucose atomisé et l'agar-agar.
2. Chauffer la purée de pêche et commencer à verser en pluie les secs tout en mélangeant.
3. Porter à ébullition le mélange pendant 2 minutes.
4. Faire refroidir le gel.
5. Une fois refroidi, mixer le gel et ajouter le sirop de romarin, puis ajouter les dès de pêches fraîche.
6. Ajouter des dès de pêches frais et couler dans les moules.

A top-down view of various tropical ingredients. In the center, a large, ripe pineapple with a green crown sits on a wooden cutting board. To its left is a whole coconut with its husk. To its right, a glass jar contains a yellow smoothie with a red and white striped straw. Below the pineapple, another pineapple is partially visible, along with a banana. Several coconuts are cut open, showing the white flesh and coconut water. The background is a light-colored, textured surface.

Entremets et ses pâtisseries

Entremet Pina Colada

Ingredients

Dacquoise coco :

100g	Poudre amande
150g	Poudre coco
225g	Sucre glace
60g	Farine
310g	Blancs d'œufs
135g	Cassonade
5g	Zestes citron vert

Mousse coco :

1000g	Purée coco
100g	Sucre
200g	Masse gelatine
1000g	Crème



Fabrication

Dacquoise coco:

1. Mélanger la poudre d'amande, poudre coco, sucre glace, farine et zeste de citron.
2. Monter les blancs avec es sucre.
3. Incorporer les produits secs avec la meringue.
4. Coucher sur une plaque la dacquoise et saupoudrer 2 fois de sucre glace.
5. Cuire à 170°C pendant environ 10 minutes.

Mousse coco:

1. Fondre la gélatine dans une partie de purée de coco chauffée.
2. Monter la crème et incorporer la purée de coco.
3. Utiliser directement.

Entremet Pina Colada

Ingredients

Ananas flambée rhum:

1 pc.	Ananas
10g	Beurre
100g	Sucre cassonade
10g	Rhum
5g	Poivre Timut

Gel ananas:

110g	Glucose atomisé
110g	Sucre
25g	Agar-agar
400g	Purée ananas
600g	Purée mangue
20g	Sirop 30°B
-	Ananas flambée



Fabrication Insert

Ananas flambée rhum:

1. Fondre le beurre et infuser le poivre.
2. Filtrer le beurre dans une poêle et ajouter l'ananas préalablement découpé en dès.
3. Ajouter la cassonade et caramélisée l'ananas.
4. Ajouter le rhum et flamber.
5. Réserver.

Gel ananas:

1. Mélanger le sucre, le glucose atomisé et l'agar-agar.
2. Chauffer les purées et commencer à verser en pluie les secs tout en mélangeant.
3. Porter à ébullition le mélange pendant 2 minutes.
4. Faire refroidir le gel.
5. Une fois refroidi, mixer le gel et ajouter le sirop.
6. Ajouter des dès d'ananas et couler dans les moules.

Entremet Pina Colada

Ingredients

Glaçage :

250g	Eau
600g	Sucre
374g	Glucose
500g	Crème
186g	Poudre lait
176g	Masse gelatine
250g	Glaçage neutre
150g	Huile olive

Spirale gel mangue :

400g	Purée mangue
40g	Sucre
7g	Pectine NH
1/2	Jus citron



Fabrication

Glaçage :

1. Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
2. Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
3. Ajouter la gélatine, glaçage neutre et l'huile olive puis mixer.
4. Ajouter le colorant et réserver 24 heures au frigo.
5. Fondre le glaçage à 30°C.

Spirale gel mangue:

1. Porter à ébullition la purée et le jus de citron.
2. Mélanger le sucre et la pectine NH.
3. Ajouter les secs à la purée puis faire bouillir 30 secondes.
4. Verser sur le moule et congeler.

A close-up photograph of several almonds coated in a thick, dark chocolate layer. The chocolate has a slightly textured, glossy appearance. The almonds are arranged in a somewhat diagonal pattern across the frame. A semi-transparent dark rectangular box is overlaid in the center, containing the text 'Spécialité chocolat' in a white serif font. A thin white horizontal line is positioned below the text within the box.

Spécialité chocolat

Barre de céréales & guimauve

Ingredients



Guimauve :

200g	Sucre
63g	Sucre inversi
66g	Eau
15g	Gélatine poudre
30g	Eau
92g	Sucre inversi

Mélange de céréales :

230g	Riz soufflé
230g	Muesli
460g	Guimauve
20g	Sirop érable

Fabrication

Guimauve :

1. Cuire à 110°C le sucre, sucre inversi et l'eau.
2. Verser sur l'autre partie de sucre inversi et monter au batteur comme une meringue.
3. Incorporer le mélange de gélatine.
4. Une fois la constituantes souhaité, ajouter 5g d'acide citrique.

Barre de céréale à la guimauve:

1. Ajouter les céréales et la guimauve dans un bol et mélanger.
2. Ajouter le sirop d'érable et verser dans une cadre.
3. Laisser une nuit et couper en barre.
4. Tremper dans de la couverture noir et laisser apparaître le dessus.

Mignardises



Macarons Abricot

Ingredients

Macarons :

250g	Poudre amande
250g	Sucre glace
105g	Blancs d'œufs
225g	Sucre semoule
75g	Blancs d'œufs
62,5g	Eau



Fabrication

Pour la meringue:

1. Cuire le sucre avec l'eau jusqu'à 120°C.
2. Commencer à monter les blancs d'œufs au mélangeur quand le sucre atteint 110°C.
3. Dès que le sucre est à 120°C, ajouter le aux blancs et laisser tourner pour refroidir.

Deuxième mélange:

1. Mélanger le tant pour tant en ajoutant au filet les blancs.
2. Colorer.
3. Incorporer la meringue au deuxième mélange.
4. Coucher les macarons de 12 cm de diamètre (env. 80g.) sur une plaque avec un silpat.
5. Laisser croûter 20 minutes.
6. Cuire à 165°C pendant 7 minutes
7. Laisser refroidir.

Macarons Abricot

Ingredients

Ganache montée abricot :

138g	Couverture blanche
7g	Gélatine feuille
400g	Crème
220g	Purée abricot
10g	Jus citron
3g	Acide citrique

Gel abricot verveine :

500g	Purée abricot
55g	Sucre
55g	Glucose atomisé
10g	Agar-agar
5g	Verveine fraîche
20g	Abricot sec



Fabrication

Ganache montée abricot :

1. Faire bouillir la crème.
2. Verser la crème sur la couverture et la gélatine préalablement trempée.
3. Ajouter la purée avec l'acide citrique à la ganache et le jus de citron.
4. Filmer au contact et faire refroidir une nuit au frigo.
5. Monter la ganache.
6. Pocher la ganache sur une coque de macaron.

Gel abricot verveine:

1. Mélanger le sucre, le glucose atomisé et l'agar-agar.
2. Chauffer la purée d'abricot et commencer à verser en pluie les secs tout en mélangeant.
3. Porter à ébullition le mélange pendant 2 minutes.
4. Faire refroidir le gel.
5. Une fois refroidi, mixer le gel et ajouter des dés d'abricot sec et la verveine découpée.
6. Pocher sur la ganache montée et refermer les macarons.

Barquette noisette & perles de café

Ingredients

Barquettes noisettes :

240g	Poudre noisette
240g	Sucre cassonade
250g	Œufs
130g	Beurre noisette
30g	Farine
100g	Praliné noisette

Perles de café:

500g	Huile pépins raisin
25g	Eau
25g	Sucre
120g	Café
5g	Agar-agar



Fabrication

Barquettes noisettes:

1. Mélanger la poudre de noisette avec la cassonade.
2. Incorporer petit à petit les oeufs.
3. Ajouter le beurre noisette.
4. Finir la masse en ajoutant la farine tamisée.
5. Mettre 25g en moule la masse et cuire au four à 170°C pendant 7 minutes.
6. Attendre que les barquettes refroidissent.

Perles de café:

1. Mélanger le sucre et l'agar-agar.
2. Porter à ébullition le tout et mettre dans une seringue.
3. Faire perler le liquide dans l'huile de pépins de raisin (à 4°C).
4. Verser les perles dans un chinois et les rincer à l'eau froide.
5. Couler le praliné noisette sur les barquettes et ajouter quelques perles.