

FINALE ROMANDE ET
TESSINOISE DES JEUNES
CONFISEURS 2024

CLASSEUR DE RECETTES

FABIEN ARAUJO

S O M M A I R E

1. Praliné Vanille-Tonka
2. Praliné Masala Chaï
3. Praliné Poivre de Sichuan
4. Praliné Sésame Blanc-Citron Vert
5. Praliné Mandarine-Cointreau
6. Spécialité Baileys Macadamia
7. Mignardise Rose-Framboise
8. Mignardise Pêche Blanche-Hibiscus
9. Pâtisserie Fraise-Nectarine-Verveine Citronnée



PRALINE VANILLE-TONKA

I N G R E D I E N T S

Guimauve vanille de Madagascar

- 14 gr Gélatine en poudre
- 72 gr Eau
- 56 gr Sucre inverti
- 1 gr Extrait de vanille
- 202 gr Sucre
- 64 gr Eau
- 90 gr Sucre inverti
- 1 psc Gousse de vanille de Madagascar

Ganache fève Tonka

- 340 gr Crème 35%
- 60 gr Beurre
- 60 gr Sucre inverti
- 500 gr Couverture Madagascar 60%
- 2 gr Fève de Tonka râpée
- 2 gr Fleur de sel

P R E P A R A T I O N

Guimauve vanille de Madagascar

- Dans la cuve d'un batteur, mélanger la gélatine, l'eau, le sucre inverti et l'extrait de vanille. Réserver la préparation au frigo.
- Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau, le sucre inverti et la gousse de vanille égrainée. Chauffer le tout jusqu'à 110°C.
- Verser le liquide chaud dans le batteur sur la première préparation puis battre le tout à grande vitesse.
- Une fois le mélange ferme et blanc, le verser dans un cadre préalablement huilé.

Ganache fève Tonka

- Dans une casserole, chauffer la crème et le sucre inverti jusqu'à ébullition.
- Verser la crème chaude sur le beurre, la couverture, la Tonka et la fleur de sel.
- Emulsionner la préparation au mixeur plongeant en faisant attention de ne pas incorporer d'air.
- Verser dans un cadre par-dessus la guimauve vanille.



PRALINE MASALA CHAÏ

I N G R E D I E N T S

Croustillant feuilletine

- 800 gr Masse pralinée
- 400 gr Couverture lait
- 300 gr Feuilletine

Ganache Masala chaï

- 240 gr Crème 35 %
- 10 gr Thé noir Masala chaï
- 178 gr Couverture lait
- 90 gr Couverture vanille
- 10 gr Beurre
- 28 gr Floralp
- 37 gr Sucre inversi

P R E P A R A T I O N

Croustillant Feuilletine

- Utiliser la masse pralinée à température ambiante.
- Lier la masse avec la couverture lait tempérée.
- Ajouter la feuilletine puis verser dans un cadre et laisser tirer.

Ganache Masala chaï

- Chauffer dans une casserole la crème, le thé Masala chaï et le sucre inversé jusqu'à ébullition.
- Verser la crème sur les différentes couvertures et le beurre.
- Emulsionner la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant en faisant bien attention de ne pas incorporer d'air.
- Verser dans un cadre par-dessus la masse pralinée liée.



PRALINE POIVRE DE SICHUAN

I N G R E D I E N T S

Ganache poivre de Sichuan

- 730 gr Crème 35 %
- 102 gr Sucre inverti
- 1021 gr Couverture vanille
- 214 gr Beurre
- 5 gr Poivre de Sichuan

P R E P A R A T I O N

Guimauve vanille de Madagascar

- Faire chauffer la crème, le poivre et le sucre inverti puis laisser infuser la préparation pendant 30 minutes.
- Passer au tamis la préparation puis verser le mélange chaud sur la couverture et le beurre.
- Emulsionner au mixeur plongeant en faisant bien attention de ne pas incorporer d'air.
- Verser le mélange dans deux cadres superposés puis laisser tirer.



PRALINE SESAME BLANC-CITRON VERT

I N G R E D I E N T S

Croustillant sésame blanc

- 600 gr Masse pralinée
- 300 gr Couverture blanche
- 270 gr Sésame blanc torréfié
- 100 gr Riz soufflé

Pâte de fruits citron vert

- 117 gr Sucre
- 264 gr Purée de citron vert
- 175 gr Eau
- 204 gr Glucose
- 409 gr Sucre

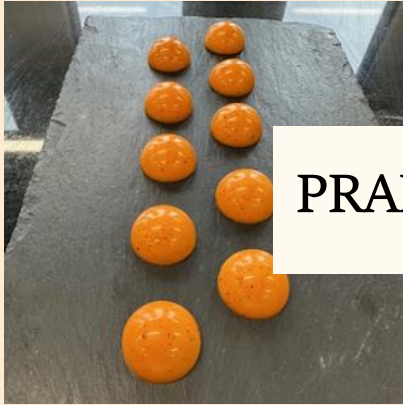
P R E P A R A T I O N

Croustillant sésame blanc

- Utiliser la masse pralinée à température ambiante.
- Lier la masse pralinée avec la couverture blanche tempérée.
- Ajouter le sésame et le riz soufflé.
- Verser la préparation dans un cadre et laisser tirer.

Pâte de fruits citron vert

- Dans une bassine en cuivre, chauffer la purée de citron vert et l'eau.
- Une fois le mélange chaud, ajouter le premier sucre tout en remuant.
- Une fois le mélange à ébullition, ajouter le glucose et le sucre.
- Cuire le mélange jusqu'à 107°C.
- Verser dans un cadre au-dessus du croustillant sésame blanc puis attendre que le mélange tire.



PRALINE MANDARINE-COINTREAU

I N G R E D I E N T S

Gelée mandarine

- 350 gr Purée de mandarine
- 8 gr Pectine NH nappage
- 20 gr Sucre en poudre
- 10 gr Zestes de mandarine
- 80 gr Sucre en poudre

Ganache cointreau

- 182 gr Crème 35%
- 90 gr Cointreau
- 22 gr Sorbit liquide
- 27 gr Beurre
- 346 gr Couverture vanille

P R E P A R A T I O N

Gelée mandarine

- Faire chauffer la purée de mandarine avec les zestes.
- Ajouter les 80 grammes de sucre et mélanger.
- Mélanger la pectine avec les 20 grammes de sucre.
- Ajouter la pectine à la purée de mandarine et porter à ébullition 2 minutes.
- Laisser tirer la préparation au frigo.

Ganache cointreau

- Dans une casserole, chauffer la crème et le sorbit liquide jusqu'à ébullition.
- Verser la crème sur le beurre et la couverture vanille.
- Emulsionner avec un mixeur plongeant la préparation en faisant attention de ne pas incorporer d'air.
- Ajouter le cointreau puis à nouveau mixer la préparation.



SPECIALITE BAILEYS MACADAMIA

I N G R E D I E N T S

Sablé seigle

- 100 gr Beurre
- 125 gr Sucre
- 250 gr Farine de seigle
- 50 gr Œufs entiers
- 2 gr Sel

Ganache Baileys-Macadamia

- 200 gr Beurre
- 200 gr Fondant
- 450 gr Couverture vanille
- 100 gr Noix de macadamia torréfié
- 120 gr Baileys

P R E P A R A T I O N

Sablé seigle

- Mélanger à la main la farine et le beurre ensemble.
- Ajouter le sucre, le sel et les œufs.
- Mélanger à nouveau puis laisser reposer avant utilisation.
- Cuire à 180°C pendant 7 minutes environ.

Ganache Baileys-Macadamia

- Mousse le beurre et le fondant ensemble.
- Ajouter la couverture tempérée puis bien mélanger.
- Ajouter le macadamia puis par la suite mettre petit à petit le Baileys.
- Dresser à la poche à douille sur les sablées puis laisser tirer.



MIGNARDISE ROSE-FRAMBOISE

I N G R E D I E N T S

Moelleux aux amandes

- 200 gr Œufs entiers
- 184 gr Poudre d'amande
- 166 gr Sucre
- 132 gr Beurre

Ganache montée framboise

- 30 gr Crème 35%
- 57 gr Purée de framboise
- 10 gr Glucose
- 10 gr Sucre inverti
- 119 gr Couverture blanche
- 225 gr Crème

Confit rose framboise

- 300 gr Purée de framboise
- 30 gr Sucre
- 8 gr Pectine
- 10 gr Eau de rose

P R E P A R A T I O N

Moelleux aux amandes

- Mélanger les œufs, la poudre d'amande et le sucre.
- Chauffer le beurre pour en faire un beurre noisette.
- Ajouter le beurre à la préparation et verser dans les moules.
- Cuire à 170°C pendant environ 20 minutes.

Ganache montée framboise

- Dans une casserole, chauffer la crème, la purée de framboise, le glucose et le sucre inverti jusqu'à ébullition.
- Verser le mélange chaud sur la couverture blanche et émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter la crème froide au mélange et mélanger à nouveau.
- Laisser le mélange au frigo plusieurs heures puis monter au batteur avant utilisation.

Confit rose framboise

- Chauffer la purée de framboise.
- Ajouter en pluie la pectine mélangée avec le sucre.
- Cuire environ deux minutes à ébullition.
- Ajouter l'eau de rose puis laisser tirer.



MIGNARDISE PECHE BLANCHE-HIBISCUS

I N G R E D I E N T S

Meringue Suisse

- 200 gr Blanc d'œufs
- 400 gr Sucre

Chantilly Hibiscus

- 150 gr crème
- 15 gr Hibiscus
- 250 gr Crème
- 15 gr Sucre

Confit de pêche blanche

- 300 gr Purée de pêche blanche
- 30 gr Sucre
- 8 gr Pectine
- 100 gr Pêche blanche en cube

P R E P A R A T I O N

Meringue Suisse

- Battre le blanc d'œuf avec la première partie du sucre.
- Au milieu du battage, ajouter la deuxième partie du sucre.
- Lorsque la meringue est bien montée, ajouter le dernier sucre puis remuer légèrement.
- Cuire à 90°C pendant 3 heures environ.

Chantilly Hibiscus

- Dans une casserole, chauffer la première crème avec l'hibiscus et le sucre.
- Laisser infuser 30 minutes puis mélanger avec la deuxième crème.
- Réserver au frigo pendant plusieurs heures puis monter au batteur la préparation.

Confit de pêche blanche

- Chauffer la purée de pêche.
- Mettre en pluie le sucre et la pectine mélangée pour éviter les grumeaux.
- Cuire pendant environ deux minutes puis laisser tirer la préparation.
- Ajouter les cubes de pêche blanche à la préparation.



PÂTISSERIE FRAISE-NECTARINE-VERVEINE CITRONNÉE

I N G R E D I E N T S

Sablé verveine citronnée

- 250 gr Farine
- 125 gr Beurre
- 50 gr Sucre glace
- 20 gr Jaune d'œufs
- 30 gr Eau
- 2 gr Sel

Chantilly vanille mascarpone

- 840 gr Crème 35 %
- 160 gr Mascarpone
- 80 gr Sucre
- 1 pcs Gousse de vanille

Confit de nectarine

- 300 gr Purée de nectarine
- 30 gr Sucre
- 8 gr Pectine
- 100 gr Nectarine en cube

Confit de Fraise et verveine citronnée

- 300 gr Purée de fraise
- 30 gr Sucre
- 8 gr Pectine
- 3 gr Verveine citronnée
- 100 gr Fraise en cube

P R E P A R A T I O N

Sablé verveine citronnée

- Mélanger la farine et le beurre à la main.
- Ajouter le sucre glace, les jaunes d'œufs, l'eau et le sel puis bien mélanger la pâte.
- Laisser reposer quelques heures puis abaisser.
- Cuire à 180°C pendant environ 20 minutes.

Chantilly vanille mascarpone

- Monter la crème avec le sucre.
- Ajouter les graines de la gousse de vanille puis le mascarpone.
- Monter jusqu'à obtenir une texture ferme et lisse.

Confit de nectarine

- Chauffer la purée de nectarine dans une casserole.
- Ajouter en pluie la pectine mélangée au sucre tout en remuant pour éviter les grumeaux.
- Cuire environ deux minutes puis laisser tirer la préparation.
- Ajouter les cubes de nectarines à la préparation.

Confit de fraise et verveine citronnée

- Chauffer la purée de Fraise dans une casserole avec la verveine citronnée.
- Ajouter en pluie la pectine mélangée au sucre en remuant pour éviter les grumeaux.
- Cuire environ deux minutes puis laisser tirer la préparation.
- Ajouter les cubes de fraises à la préparation.