

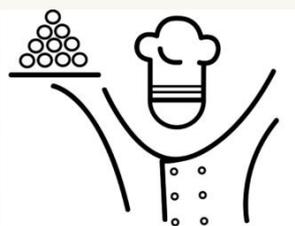


La vie en rose

Livre de Recettes

Célia Bandi

CANTON DE BERNE



**FINALE ROMANDE ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS 2024**

TABLE DES MATIÈRES

*P*ÂTISSERIE

ENTREMET ET SES 10 PÂTISSERIES

*A*UORE *G*LAMOUR

MIGNARDISES

*L*E ROSIER SAUVAGE

*É*CRIN DE RUBIS

*C*ONFISERIE

BONBONS EN CHOCOLAT

*C*RIOLLO *C*OINTREAU

*L*A SPHÈRE *W*ILLIAMS

*R*EINE D'*A*MOUR

*N*UANCÉ DE *D*OUCEUR

*C*ŒUR FONDANT *R*OSE



*C*ONFISERIE

SPÉCIALITÉ EN CHOCOLAT

*J*ARDIN PAILLETÉ DE *R*OSE



Célia Bandi
CANTON DE BERNE

PÂTISSERIE



Célia Bandi
CANTON DE BERNE

ENTREMET ET SES 10 PÂTISSERIES

*A*URORE GLAMOUR



I Mousse à la rose

300g Crème entière
180g Jaune œufs
20 g Sucre cristallisé

16g Gélatine en poudre
80g Eau

920g Mascarpone

240g Blanc œuf
100g Sucre cristallisé
7 Capuchons rose arôme naturel

II Biscuit moelleux amandes

560g Poudre amandes
450g Sucre cristallisé
825g Oeufs entiers

225g Beurre (sec 84%)

180g Blancs d'œufs
110g Sucre cristallisé

III Craquant riz soufflé

a) 248g Farine
128g Poudre noisette
113g Sucre semoule
5g Levure chimique
203g Beurre
60g Jaunes œufs
5g Sel

b) 30g Poudre noix coco toasté
30g Pailleté feuilletine
30g Riz soufflé
75g Praliné amande
150g Chocolat ivoire

IV Insert litchi/ Nectarine

562 g Nectarine
562 g Purée de Litchi

25 g Sucre
18 g Pectine NH

19 g Gélatine en poudre
95 g Eau



I Mousse à la rose

- Chauffer la crème, à la main, blanchir les jaunes d'œuf et le sucre puis verser la crème chaude dessus.
- Chauffer le tout à 82 °C
- Ajouter la gélatine et mélanger.
- Incorporer le mascarpone.
- Séparément, monter les blancs avec le sucre en une meringue française incorporer délicatement au reste de la masse et ajouter quelques gouttes de rose naturel.

II Biscuit moelleux amandes

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre et les œufs, puis les foisonner.
- Ajouter le beurre fondu, froid.
- Monter séparément les blancs d'œufs avec le sucre, puis incorporer délicatement.
- Cuire à 180°C pendant 15-20 minutes.

III Craquant riz soufflé

- a) - Mélanger tous les ingrédients ensemble, étaler sur une plaque de cuisson et enfourner à 160 °C . Refroidir puis réfrigérer. Broyer
- b) - Fondre le chocolat Ivoire à 30°C
- Broyer le sablé noix de coco (Recette a.)
- Mélanger le tout ensemble dans un pot.
- Dresser dans un cercle de 22cm de diamètre et dans 10 moules ronds de 10 cm de diamètre
- Réserver au réfrigérateur à 5°C

IV Insert litchi/ Nectarine

- Chauffer sur feu doux les nectarines et la purée de litchi
- Mélanger la pectine et le sucre à sec, puis incorporer
- Hydrater la gélatine et l'eau, ajouter
- Verser dans 10 moules sphérique de 4 cm de diamètre et dans un cercle de 20 cm de diamètre. Poser à la surface un biscuit amande moelleux, congeler.



MIGNARDISES

 LE ROSIER SAUVAGE



I Biscuit financier

550g Sucre glace
200g Poudre noisette
50g Sucre invertit
250g Farine
8g Poudre à lever

500g Blanc œufs

300g Beurre noisette

III Crème bavaroise

4 dl Lait
100 g Sucre
1 Gousse vanille

50 g Poudre de Crème
1 dl Lait

5 Feuilles de gélatine

8 dl Crème

II Mousse fruits rouges

250g Purée de fruit rouge
6g Gélatine en poudre
30g Eau
37g Sucre
313g Crème entière

IV Comptée de framboise

6g Gélatine en poudre
30g Eau

375g Purée de framboise
375g Brisure de framboise

300g Sucre
12g Pectine NH



I Biscuit financier

- Avec une feuille mélanger le sucre glace, la poudre de noisette, le sucre inverti, la farine et la poudre à lever jusqu'à ce que le mélange change de couleur.
- Ajouter le blanc d'œufs
- Couper le beurre en dès, dans une casserole, le faire fondre puis mousser afin qu'il prenne une couleur châtain-ambree avec une odeur noisette. Laisser refroidir et ajouter à l'appareil.
- Cuire à 175°C

II Mousse fruits rouges

- Hydrater la gélatine dans l'eau
- Réchauffer une petite quantité de purée de fruit rouge avec la gélatine puis mélanger avec le reste de la purée
- Monter la crème et le sucre en chantilly, incorporer délicatement à la purée de fruit rouge.

III Crème bavaroise

- Porter à ébullition le lait, le sucre avec la gousse vanille
 - Séparément, mélanger 1 dl de lait avec la poudre de crème ; ajouter 1/3 du mélange précédent chaud, brasser, verser le tout et cuire 2-3 min.
 - Laisser refroidir, atteindre une température de 5°C
 - Ajouter les 5 feuilles de gélatine.
- Le lendemain, monter 8 dl de crème et ajouter à l'appareil

VI Compotée de framboise

- Hydrater la gélatine dans l'eau, puis chauffer légèrement au micro-onde
- Chauffer la purée et les brisures de framboise sur feu doux.
- Mélanger le sucre et la pectine à sec, ajouter à l'appareil, recuire le tout.
- Ajouter la gélatine, mélanger.
- Répartir dans des moules en silicone demi-sphère de 4 cm, congeler.



MIGNARDISES

É CRIN DE RUBIS



I. Crème d'amandes

55 g Poudre amande brute
55g Poudre amande pelée
110g Sucre glaçe

140g Œufs entiers
10g Rhum
20g Poudre pour crème

100g Crème liquide

II Pâte sucrée

375g Beurre
625g Sucre

250g Œufs entiers
5g Arôme de vanille
5g Arôme de citron

1000g Farine blanche

III. Insert Framboise

6g Gélatine en poudre
30g eau

375g purée de framboise
375g brisure de framboise

300g Sucre
12g Pectine NH

VI. Ganache monté chocolat blanc

500g Crème entière
189g Couverture blanche

6g Gélatine en poudre
30g Eau



I. Crème d'amandes

- Crémer le beurre à la feuille
- Préchauffer le four à 175°C
- Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, les œufs, la poudre à la crème, le rhum et la crème liquide.
- Dresser 12 g sur la pâte sucrée dans chaque moule en silicone.
- Cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant 17 minutes

II Pâte sucrée

- Battre le beurre et le sucre en mousse
- Ajouter petit à petit les œufs, l'arôme vanille et de citron
- Incorporer la farine, sans pétrir.
- Étaler la pâte à 2,5 mm d'épaisseur, faire des trous à l'aide d'un pic vite et réserver 5 minutes au congélateur afin de la refroidir.
- Former des ronds à l'emporte pièce de 5 cm de diamètre.
- Poser au fond d'un moule en silicone,
- Réserver

III. Insert framboise

- Hydrater la gélatine dans l'eau, puis chauffer légèrement au micro-onde
- Chauffer la purée et les brisures de framboise sur feu doux.
- Mélanger le sucre et la pectine à sec, ajouter à l'appareil, recuire le tout.
- Ajouter la gélatine, mélanger.
- Répartir dans des moules en silicone demi-sphère de 4 cm, congeler.

VI. Ganache monté chocolat blanc

- Hydrater la gélatine dans l'eau
- Chauffé 150 g de crème, verser sur la couverture blanche, mélanger
- Ajouter la gélatine légèrement fondue à l'appareil
- Incorporer le reste de la crème entière.
- Réserver 1 nuit au frigo, puis monter la crème

MONTAGE ET FINITIONS

- Poser un insert sur chaque fond de pâte sucrée-crème d'amande.
- Dresser la crème par-dessus
- Déposer une lamelle de chocolat Ruby à la surface.



CONFISERIE



Célia Bandi
CANTON DE BERNE

BONBONS EN CHOCOLAT

CRIOLO COINTREAU

- a) 150g Orangeat
50g Cointreau
- b) 200g Crème entière
15g Miel
360g Couverture foncée Drops

145g Cointreau
135g Beurre



Couverture noire tempérée

- a) - Mixer les Orangeats avec le Cointreau en une fine masse, réserver
- b) - Cuire la crème entière et le miel
- Verser sur la couverture foncée, ajouter le beurre puis mixer.
- Ajouter le Cointreau et mixer à nouveau.

DRESSAGE

Dans un moule en forme de cabosse, avec une brosse à dent, gicler des point avec du beurre de cacao brun, puis gicler une couche de beurre de cacao jaune, rouge, et blanche dresser 1 g de purée d'Orangeat.

Dresser 4 g de ganache par-dessus, réfrigérer afin que celle-ci durcisse
Fermer les moules avec du chocolat noir tempéré. Refroidir, démouler.



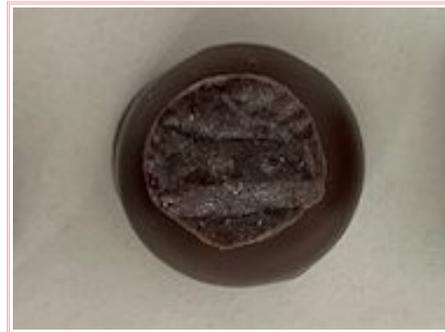
BONBONS EN CHOCOLAT

LA SPHÈRE WILLIAMS

- 75g Crème
- 15g Sirop de glucose
- 50g Fondant blanc

- 250g Couverture Foncée
- 50g Graisse de coco

- 50g Williams 55°



- Cuire la crème, le sirop de glucose et le fondant, verser le tout sur la couverture foncée
- Ajouter la graisse de coco, mixer
- Incorporer le Williams 55° et mixer jusqu'à l'obtention d'une ganache homogène, laisser prendre.

FINITIONS

Sur des fonds rond en couverture foncée, dresser des demi-sphère avec une douille ronde de 16 cm de diamètre, laisser prendre une nuit.

Tremper dans la couverture au lait, poser un papillon en chocolat Ruby, pailleté de poudre rose



R EINE D' *A* MOUR



I Massepain

128g Amande
43g Sucre glace

170g Sucre
30g Glucose

II Gelée de fraise

60g Sucre
18g Pectine bande jaune

380g Purée de fraise
150g Glucose
85g Eau

300g Sucre
5g Eau
5g Acide citrique

I Massepain

- Moudre finement les amandes et le sucre glace
- Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 113°C, ajouter aux amandes, mélanger
- Verser la masse sur une table saupoudrer, poser un linge humide et laisser refroidir
- Travailler la masse avec les mains jusqu'à la bonne consistance. Éventuellement rajouter du sirop ou sucre glace.
- Étaler à 3 mm, saupoudrer la surface de sucre cristallisé. Réserver.

II Gelée de fraise

- Mélanger le sucre et la pectine
- Ajouter un tiers de la purée de fraise et chauffer
- Ajouter le reste de la purée de fraise en une fois et le glucose et le sucre en 3 fois. Faites cuire le tout à 100°C
- Diluer l'eau avec l'acide citrique, incorporer et bien mélanger
- Verser sur le fond de massepain préparé ci-dessus, saupoudrez de sucre cristallisé la surface et laisser tirer.

- Couper des carrés de 2,5 cm
- Tremper dans de la couverture Vanille et dès qu'elle prend, appuyer avec un cachet en forme de rose.



NUANCÉ DE DOUCEUR

a) Gianduja aux noisettes :

996g noisette pelées, rôties

520g Sucre glace

b) Couches de gianduja :

332 Gianduja aux noisettes

180g Couverture blanche tempérée

332g Gianduja aux noisettes

180g Couverture lait tempérée

458g Gianduja aux noisettes

240g Couverture foncée tempérée



a) Gianduja aux noisettes :

- Mélanger ensemble

- Passer au Cutter pour moule finement

b) Couches de gianduja :

- Mélanger la masse de gianduja noisettes avec la couverture tempérée

- Etaler dans le cadre du gianduja foncé, réfrigérer, mettre une couche de gianduja au lait, réfrigérer à nouveau et étaler le gianduja blanc, réfrigérer, couper des rectangles



CŒUR FONDANT ROSE

68g Crème 35 % pasteurisé
68g Purée de framboise
200g Sucre
25g Glucose
25g Sucre invertit

75g Fondant blanc, dur



- Cuire la crème, la purée de framboise, le sucre, le glucose et le sucre invertit à 117,5°C en mélangeant de temps à autre.
- Faire un trou au milieu du fondant, verser la masse cuite au milieu et tabler. Éventuellement finir à la main.
- Étaler entre 2 barres en métal de 1 cm de hauteur, avec un rouleau à motif, faire des traits à la surface.
- Laisser reposer puis avec de la couverture vanille étaler une fine couche sur le fond.
- Emporte-pièce des cœurs, puis tremper le bord de chaque fondant dans la couverture vanille.



SPÉCIALITÉ EN CHOCOLAT

JARDIN PAILLETÉ DE ROSES

I Barre de céréale

60g Noix de Grenoble
60g Pistache
60g Cerise Confites
60g Noix de Cajou
30g Framboises séchées
30g Fraise séchées
60g Figs
5g Pétale de roses
5g Poivre rose

155g Couverture blanche
35g Beurre de cacao

II Figarillo

180g Rostica Noble Piemontese
100g Couverture foncée



Élaboration :

- Mélanger la masse Rostica Noble Piemontese avec la couverture foncée, verser dans un cadre de 30X30X0,5cm, réfrigérer
- Couper en petit cubes, puis mélanger à sec les noix de Grenoble, les pistaches, cerises confites, noix de cajou, framboises et fraises séchées, figes, les pétales de rose ainsi que le poivre rose
- Fondre la couverture blanche et le beurre de cacao, incorporer aux fruits séchés.
- Étaler dans un cadre de 30X30X1cm sur le fond Figarillo, réfrigérer, puis couper des rectangles de 7X3 cm
- Saupoudrer des paillettes d'or après avoir trempé dans de la couverture foncée tempérée



R EMERCIEMENTS

Passionnée de confiserie, de romantisme et de douceurs, ce concours représente pour moi une belle opportunité de m'exprimer et de relever un nouveau défi: allier goût et rêverie.

La préparation à ce concours m'a offert l'opportunité d'affiner mes techniques et de perfectionner mes gestes professionnels. Un immense MERCI à Bettina et Marina, qui, par leur professionnalisme et leurs talents ont su m'entourer et me former dans cette préparation et tout au long de cette aventure.

Je tiens également à exprimer ma profonde gratitude aux collaborateurs de l'entreprise Wüst à Gampel, et en particulier à Monsieur Paul Wüst, pour leur accueil chaleureux et le partage généreux de leur savoir-faire. Un grand merci aussi à mes collègues de l'entreprise formatrice Gübeli à St-Stephan, et à Monsieur Roland Gübeli, qui ont été présents à chaque étape et m'ont soutenue dans cette magnifique expérience.

Merci à ma famille pour leur affection et leur enthousiasme à croire à mes projets.



Célia Bandi
CANTON DE BERNE