

Finale
Romande et Tessinoise
des Jeunes Confiseurs



26 ème édition – 21 septembre 2024

Camille Glassey

Table des matières



Mignardise mangue coco

4-5



Mignardise praliné cookie

6-7



Entremet fraise rhubarbe

8-11



Praliné thym citron

12-13



Praliné liqueur de framboise

14-15



Praliné tonka

16-17



Praliné pécan caramel

18-19



Praliné Cointreau orange

20-21



Spécialité gingembre citron

22-23



Mignardise coco mangue

Ingrédients

Fond sablé coco

-  2 jaunes d'œuf
-  80g sucre
-  100g beurre
-  130g farine
-  40g coco râpée
-  4g sel

Crèmeux mangue

-  46g purée mangue
-  23g purée passion
-  70g oeuf
-  40g sucre
-  50g beurre
-  3g gélatine
-  15g eau

Ganache montée coco

-  30 g crème
-  57g purée de coco
-  10g glucose
-  10g sucre inverti
-  119g couverture blanche
-  225g crème



Mignardise coco mangue

Fabrication

Fond sablé coco

1. Mousser le beurre et le sucre.
2. Ajouter petit à petit les jaunes.
3. Ajouter la farine, la coco râpée et le sel.
4. Mélanger puis filmer et laisser reposer au frigo.
5. Abaisser à 4mm et emporter des ronds de 3cm cannelés puis cuire entre deux Silpains à 170 degrés env 15 min.

Crèmeux mangue

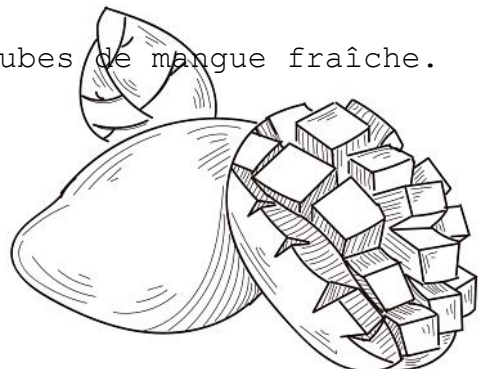
1. Réhydrater la gélatine avec l'eau.
2. Cuire les purées puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés.
3. Cuire le tout à 82 degrés.
4. Ajouter le beurre et la gélatine.
5. Couler le tout dans les moules.

Ganache montée coco

1. Cuire la première crème avec la purée de coco, le glucose et le sucre inverti.
2. Verser sur la couverture puis mixer.
3. Ajouter la deuxième partie de la crème puis mixer.
4. Filmer puis mettre au frigo 3h puis monter.

Montage

Disposer le fond sablé puis par dessus poser l'insert mangue. Avec une douille de 8mm, venir pocher tout autour de l'insert des pointes de ganache montée coco. Saupoudrer le tout de coco râpée. Puis sur le dessus venir déposer des cubes de mangue fraîche.



Mignardise praliné cookie

Ingrédients

Fond cookie

-  200g beurre
-  150g sucre
-  100g œuf
-  400g farine
-  8g sel
-  200g couverture hachée

Praliné noisette

-  200g noisette
-  200g sucre

Ganache montée lait

-  170g crème
-  170g couverture lait
-  170g crème



Mignardise praliné cookie

Fabrication

Fond cookie

1. Mousser le beurre et le sucre.
2. Ajouter petit à petit les œufs.
3. Ajouter la farine, la couverture hachée et le sel.
4. Mélanger puis filmer et laisser reposer au frigo.
5. Abaisser à 4mm, couper des rectangles de 3cm sur 4,5cm puis cuire entre deux Silpains à 170 degrés env 15 min.

Praliné noisette

1. Torréfier les noisettes à 160 degrés 15 min.
2. Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
3. Verser sur les noisettes, attendre que cela refroidisse.
4. Broyer le tout en une masse huileuse

Ganache montée lait

1. Cuire la première crème.
2. Verser sur la couverture lait puis mixer.
3. Ajouter la deuxième partie de la crème puis mixer.
4. Filmer puis mettre au frigo 3h puis monter.

Montage

Disposer le fond cookie.

Par dessus pocher la ganache montée avec une douille lisse de 8mm.

Ajouter le praliné au centre.

Saupoudrer le tout de chocolat râpé puis poser une demi noisette.



Entremet fraise rhubarbe

Ingrédients

Fond sablé

- ✿ 4 jaunes d'œuf
- ✿ 160g sucre
- ✿ 200g beurre
- ✿ 260g farine
- ✿ 8g sel

Confit rhubarbe

- ✿ 1000g purée de rhubarbe
- ✿ 100g sucre
- ✿ 28g pectine NH

Glaçage

- ✿ 40g jus de citron
- ✿ 500g eau
- ✿ 300g sucre
- ✿ 100g glucose
- ✿ 13,6g gélatine en poudre
- ✿ 68g eau

Crèmeux fraise

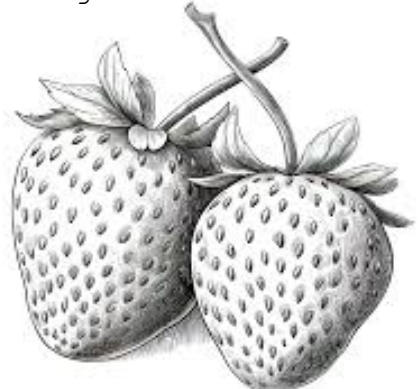
- ✿ 210g purée de fraise
- ✿ 210g œuf entier
- ✿ 120g sucre
- ✿ 150g beurre
- ✿ 9g gélatine
- ✿ 45g eau

Mousse mascarpone

- ✿ 69g eau
- ✿ 208g sucre
- ✿ 104g jaune d'œuf
- ✿ 12g gélatine
- ✿ 60g eau
- ✿ 521g mascarpone
- ✿ 521g crème

Chantilly mascarpone

- ✿ 210g crème
- ✿ 40g mascarpone
- ✿ 20g sucre



Entremet fraise rhubarbe

Fabrication

Fond sablé

1. Mousser le beurre et le sucre.
2. Ajouter petit à petit les jaunes.
3. Ajouter la farine et le sel.
4. Mélanger puis filmer et laisser reposer au frigo.
5. Abaisser à 4mm et emporter des ronds de 20cm et 6,5cm puis cuire entre deux Silpains à 170 degrés env 15 min.

Crèmeux fraise

1. Réhydrater la gélatine avec l'eau.
2. Cuire la purée de fraise puis verser sur les jaunes et le sucre préalablement mélangés.
3. Cuire le tout à 82 degrés.
4. Ajouter le beurre et la gélatine.
5. Couler le tout dans les cercles de 17cm et 4cm.

Confit rhubarbe

1. Cuire la purée de rhubarbe.
2. Ajouter le sucre et la pectine en pluie puis cuire deux minutes.
3. Couler dans des cercles de 17cm et 4cm.

Mousse mascarpone

1. Réhydrater la gélatine et monter légèrement la crème.
2. Cuire le sucre et l'eau à 118 degrés, verser sur les jaunes blanchis puis incorporer la gélatine et battre.
3. Incorporer le mascarpone et chauffer la masse à 35 degrés.
4. Incorporer délicatement la crème.



Entremet fraise rhubarbe

Fabrication

Glaçage

1. Réhydrater la gélatine.
2. Cuire pendant 5 min le citron, l'eau, le sucre et le glucose.
3. Ajouter la gélatine fondue. Utiliser le glaçage à 25 degré.

Chantilly mascarpone

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse onctueuse.



Entremet fraise rhubarbe

Montage

Pocher un fond de crème au fond du moule puis venir insérer les inserts. Bien appuyer puis venir lisser sur le dessus. Laisser prendre au congélateur puis venir démouler. Poser l'entremet sur une grille et venir verser le glaçage. Déposer l'entremet sur le fond sablé. Puis venir pocher avec une douille lisse et une douille micro-dents une crème chantilly mascarpone. Déposer des fraises et des pousses sur le dessus.



Praliné thym citron

Ingrédients

Pâte de fruit citron

- ☼ 550g purée citron
- ☼ zeste de 5 citrons
- ☼ 200g sucre
- ☼ 400g sucre
- ☼ 200g glucose
- ☼ 14g pectine jaune
- ☼ 15g jus de citron

Ganache thym

- ☼ 340g crème
- ☼ 6 sachets thé thym
- ☼ 60g beurre
- ☼ 60g sucre inverti
- ☼ 540g couverture vanille 60%
- ☼ 1 acide sorbique

Décor

- ☼ 5g colorant jaune
- ☼ 6g minéral Powder
- ☼ 20g alcool 96 % vol.



Praliné thym citron

Fabrication

Pâte de fruit citron

1. Chauffer la purée de fruit citron et le glucose à 40 degrés.
2. Ajouter en pluie, le sucre et la pectine préalablement mélangés.
3. Lorsque le mélange bout ajouter le deuxième sucre puis cuire à 107 degrés.

Ganache thym

1. Cuire la crème puis verser sur les sachets de thé thym et laisser infuser 30 min.
2. Cuire la crème et le sucre inversé.
3. Verser sur la couverture, le beurre et l'acide sorbique.
4. Mixer le tout.

Décor

1. Mélanger tous les ingrédients.

Montage

Couler la pâte de fruit citron sur un Silpat et dans un cadre fin.

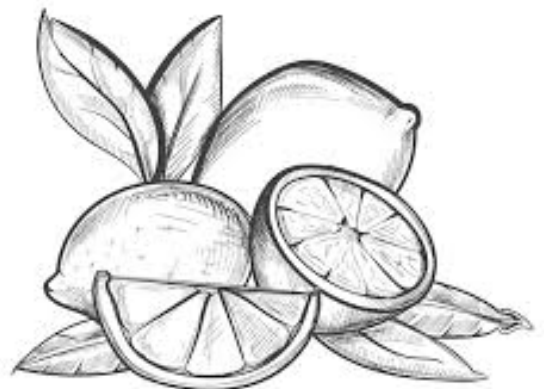
Lorsque la pâte de fruit à tiré venir poser un deuxième cadre fin.

Couler la ganache puis venir lisser avec une barre.

Venir faire le pied en vanille.

Couper avec la guitare.

Tremper en vanille, avant que ça tire venir marquer le praliné dans la diagonale en trempant une lame de cutter dans le mélange (décor).



Praliné liqueur de framboise

Ingrédients

Pâte de fruit framboise

-  2100g purée framboise
-  560g sucre
-  420g glucose
-  70g sucre
-  10,4g pectine jaune
-  16g acide tartrique

Ganache liqueur framboise

-  250g crème
-  95g liqueur framboise
-  60g beurre
-  60g sucre inverti
-  540g couverture vanille 60%
-  1 acide sorbique



Praliné liqueur de framboise

Fabrication

Pâte de fruit framboise

1. Chauffer la purée de fruit framboise.
2. Ajouter en pluie, le sucre et la pectine préalablement mélangés.
3. Lorsque le mélange bout ajouter le deuxième sucre et le glucose puis cuire à 104 degrés.
4. Ajouter l'acide tartrique et bien mélanger.

Ganache liqueur de framboise

1. Cuire la crème et le sucre inverti.
2. Verser sur la couverture, le beurre, la liqueur et l'acide sorbique.
3. Mixer le tout.

Montage

Couler la pâte de fruit framboise sur un Silpat et dans un cadre fin.

Lorsque la pâte de fruit à tiré, venir poser un deuxième cadre fin.

Couler la ganache puis venir lisser avec une barre.

Venir faire le pied en lait.

Couper avec la guitare.

Tremper en lait puis lors ce que ça à tiré, venir faire des traits au cornet en lait et poser un crisp framboise.



Praliné tonka

Ingrédients

Ganache tonka

-  300g crème
-  48g sucre inverti
-  60g beurre
-  60g miel
-  550g couverture dark
Madagascar
-  1g acide sorbique
-  2g fève de tonka
-  3g fleur de sel



Praliné tonka

Fabrication

Ganache tonka

1. Cuire la crème et le sucre inverti.
2. Verser sur la couverture, le beurre, le miel, la tonka, la fleur de sel et l'acide sorbique.
3. Mixer le tout.

Montage

Couler le tout dans un cadre épais sur plastique.

Laisser tirer puis venir faire le pied en lait.

Couper avec la guitare.

Tremper en lait puis avant que ça tire venir poser le grué de cacao.



Praliné pécan caramel

Ingrédients

Praliné pécan lié

-  400g noix de pécan
-  400g sucre
-  300g couverture lait

Ganache caramel

-  75g glucose
-  87g sucre
-  45g sucre inverti
-  387g crème
-  420g couverture vanille
-  7g sel
-  62g beurre



Praliné pécan caramel

Fabrication

Praliné pécan lié

1. Torréfier les noix de pécan 15 min à 160 degrés.
2. Faire un caramel à sec avec le sucre puis le verser sur les noix de pécan.
3. Lorsque le mélange à refroidi, mixer le jusqu'à l'obtention d'une masse huileuse.
4. Ajouter la couverture lait tempérée.

Ganache caramel

1. Faire un caramel avec le sucre, le glucose et le sucre inverti.
2. Ajouter la crème chaude puis verser le tout sur la couverture vanille.
3. Mixer le tout puis ajouter le beurre et le sel puis mixer à nouveau le tout.

Montage

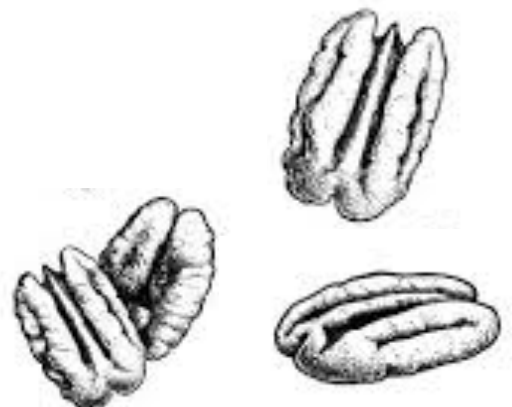
Couler le praliné lié pécan dans un cadre fin.

Superposer un deuxième cadre fin puis verser la ganache caramel.

Laisser tirer puis décadrer et faire le pied en vanille.

Tremper le praliné en vanille.

Lorsque le praliné à tiré, avec un cornet de couverture venir faire des lignes puis parsemer de brisure de noix de pécan.



Praliné Cointreau orange

Ingrédients

Confit orange

-  450g sucre
-  zeste de 3 oranges
-  3 oranges

Ganache Cointreau

-  81g crème
-  40g Cointreau
-  10g sorbit liquide
-  12g beurre
-  155g couverture vanille



Praliné Cointreau orange

Fabrication

Confit d'orange

1. Mixer les oranges avec les zestes.
2. Cuire puis laisser réduire avec le sucre env 30 min.

Ganache Cointreau

1. Cuire la crème et le sorbit liquide.
2. Verser sur la couverture et le Cointreau puis mixer.
3. Ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Montage

Avec le beurre de cacao blanc venir faire des traits dans les moules demi-sphère.

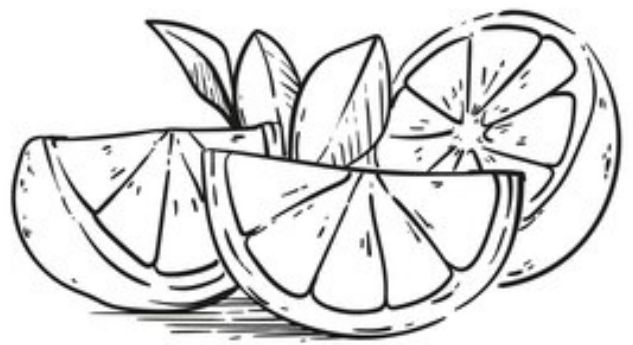
Venir gicler en orange.

Mouler deux couches en vanille.

Venir remplir le fond des moules avec le confit orange.

Puis venir remplir le moule avec la ganache Cointreau.

Lorsque la ganache à tiré, fermer les moules en vanille.



Spécialité gingembre citron

Ingrédients

Sablé citron

-  2 jaunes d'œufs
-  80g sucre
-  80g beurre
-  170g farine
-  zeste de 2 citrons
-  25g jus de citron

Ganache au beurre gingembre

-  300g beurre
-  300g fondant
-  675g couverture vanille
-  20g gingembre



Spécialité gingembre citron

Fabrication

Sablé citron

1. Mousser le beurre et le sucre.
2. Ajouter petit à petit les jaunes et le jus de citron.
3. Ajouter la farine, les zestes et le sel.
4. Mélanger puis filmer et laisser reposer au frigo.
5. Abaisser à 1.5mm et emporter des ronds de 4cm puis cuire entre deux Silpains à 170 degrés env 15 min.

Ganache au beurre gingembre

1. Mousser le beurre et le fondant.
2. Ajouter la couverture tempérée puis bien mélanger.
3. Ajouter le gingembre en filet.

Montage

Avec la ganache au beurre gingembre venir pocher des boules tout autour du sablé.
Au milieu venir déposer des morceaux de citron confit.
Déposer sur le dessus le deuxième sablé.
Tremper en vanille puis sur le dessus venir déposer deux morceaux de citron confit.



