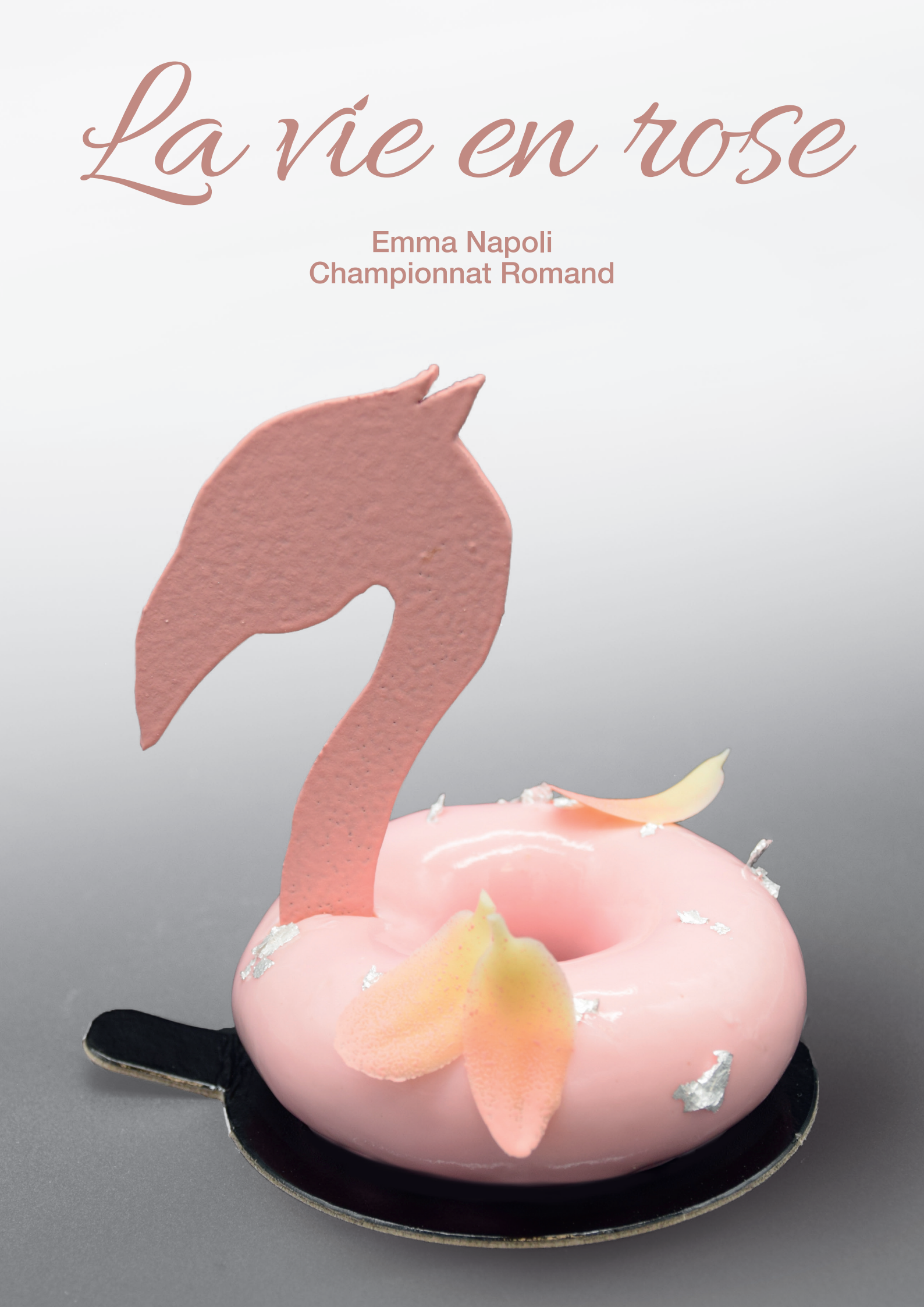
La vie en rose

Emma Napoli
Championnat Romand



Sommaire

Parcours 2
La vie en rose 4
Dessin de la pièce 5
Entremet et pâtisserie: pêche basilic et coumbawa..... 6
Pavlova coriandre, ananas 10
Choux garnis mûre, thé des fées 12
Bonbons ruby, yuzu..... 14
Bonbons fraise, verveine..... 16
Bonbons mojito 18
Bonbons graine de lins, fleurs de sel 20
Bonbons cointreau, orgeat..... 22
Branche au melon 24
Tempérage du chocolat..... 26

Emma Napoli est une jeune pâtissière-confiseuse talentueuse née avec une passion innée pour la pâtisserie. Dès son plus jeune âge, elle se plongeait dans cet univers sucré, les mains toujours occupées à créer de délicieuses gourmandises. Aujourd'hui âgée de 18 ans, Emma a déjà un petit parcours derrière elle.

En 2024, Emma obtient son CFC de pâtissière-confiseuse, qu'elle a commencé le 2 août 2021. Cet apprentissage de trois ans lui a permis de développer ses compétences et de mieux comprendre les exigences de ce métier complexe. Elle a rapidement réalisé que la pâtisserie n'est pas un métier facile, mais sa passion et sa détermination lui ont permis de surmonter les défis et d'acquérir une expertise.

Emma a effectué son apprentissage chez Éric Vuissoz, une entreprise où elle a pu s'épanouir et découvrir son véritable potentiel. Durant cette période, elle a eu l'opportunité d'assister à des cours de sculpture de chocolat et de sucre artistique, où elle a créé des pièces remarquables, recevant au passage deux diplômes. De plus, elle a eu l'honneur de participer à un cours avec le grand chef italien Davide Malizia, spécialisé dans les tourtes et entremets modernes. Ce cours a marqué un tournant dans sa carrière, renforçant sa passion et affinant son savoir-faire.

En 2023, Emma participe au championnat Vaudois, où elle se distingue en terminant à la troisième place du canton. Sa sculpture en chocolat, représentant Spiderman sur un rocher en 3D, lui vaut un prix spécial. Cette reconnaissance lui ouvre les portes d'une master classe à Lucerne avec Richemont, une opportunité précieuse pour approfondir ses connaissances.

Lors de son examen final, Emma décroche la troisième place des meilleurs apprentis en CFC pâtissier-confiseur, recevant un prix spécial pour son travail exceptionnel sur la couverture, avec la meilleure note de son domaine. Ces accomplissements témoignent de son talent, de sa créativité et de son dévouement.

Aujourd'hui, Emma se lance un nouveau défi en participant au championnat Romand 2024. Elle aspire à aller encore plus loin dans son métier et a de nombreux projets en tête : obtenir son brevet, travailler à l'étranger pour enrichir son expérience, ouvrir sa propre entreprise, et participer à d'autres concours.

Emma Napoli est fière de son parcours et reste déterminée à montrer au monde de quoi elle est capable. Avec ses grandes ambitions, sa créativité débordante et son amour pour la pâtisserie, elle est prête à conquérir de nouveaux sommets dans son domaine.

La vie en rose

Pour le Championnat Romand 2024, le thème retenu est „La vie en rose“. Ce sujet m’a beaucoup inspirée. Lors de mes premières réflexions, je me suis immédiatement orientée vers l’idée du flamant rose. Cependant, après quelques recherches, je me suis rendu compte que mon concept était trop limité et que mes produits ne pourraient pas être correctement développés.

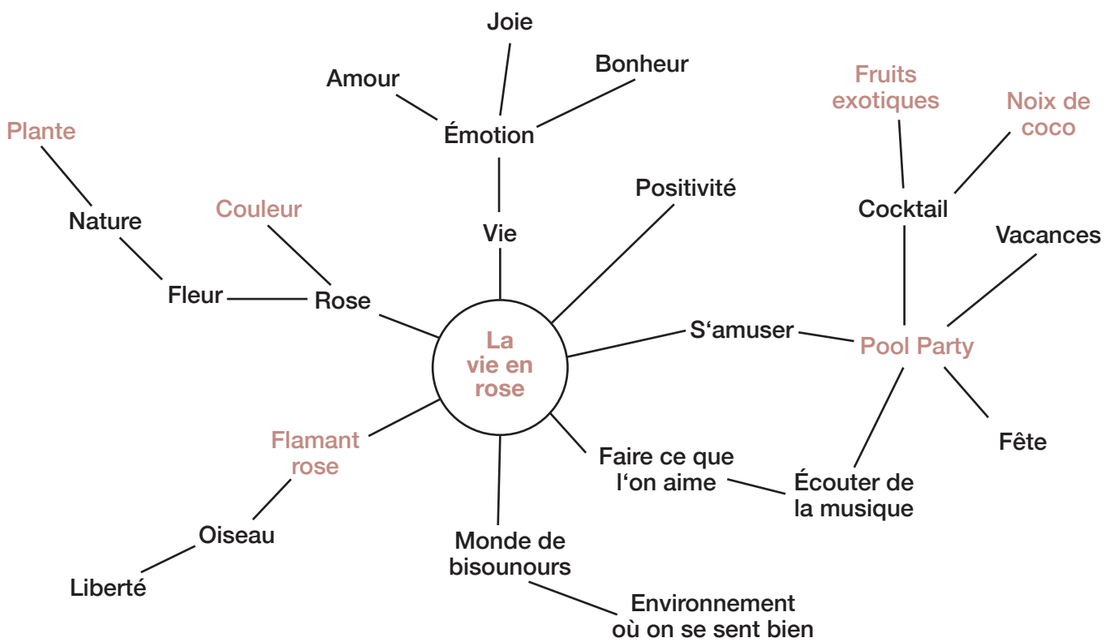
C’est pourquoi j’ai décidé de changer d’approche, et j’ai finalement trouvé un thème qui m’offrait davantage de possibilités : Pool Party.

Dans un premier temps, je me suis interrogée sur ce que signifie pour moi „La vie en rose“. À mon sens, cela évoque un état d’esprit positif, rempli de bonheur, d’optimisme et de bonnes émotions. C’est un monde où les problèmes semblent disparaître. J’ai donc réfléchi à un lieu ou à un environnement où l’on pourrait ressentir tout cela : un endroit propice au bien-être, à l’amusement, une sorte de bulle protectrice. C’est ainsi que j’ai abouti à ce concept.

J’ai pu développer mes saveurs et mes créations autour de ce thème en m’inspirant de cocktails, en travaillant avec différentes liqueurs et alcools, en ajoutant des bouées en forme de flamants roses, des fruits exotiques et d’autres variétés plus raffinées qui rappellent une journée entre proches lors d’une pool party.

Ce concept m’a énormément parlé, et j’ai pu y travailler en me laissant guider par mon imagination et mes différentes méthodes de création.

RECHERCHES D‘IDÉES



Dessin de la pièce

CONFIT PÊCHE BASILIC

- 547 gr purée de pêche
- 100 gr sucre cristallisé
- 15 gr pectine NH
- 12 gr maïzena
- 500gr pêche fraîche en cube
- 5 gr basilic frais haché

Commencez par chauffer la purée de pêche à 40 degrés, puis ajoutez-y les poudres préalablement mélangées. Portez le tout à ébullition, puis mixez.
Une fois mixé, incorporez le basilic haché et les cubes de pêche, puis portez de nouveau à ébullition.
Versez 450 g de confit dans un moule pour 8 personnes et ajoutez un cercle de pain de Gênes pardessus, mesurant 16 cm de diamètre, avec un trou au centre de 12 cm de diamètre.
Déposez le pain de Gênes sur le confit et placez-le au congélateur.
Pour les portions individuelles, prenez 3 cercles de 12 cm de diamètre, déposez au fond un disque de pain de Gênes de 12 cm de diamètre, puis versez 120 g de confit par cercle.
Réservez au congélateur pour que le tout fige.

PAIN DE GÊNE

- 500 gr masse amande
- 500 gr œufs
- 90 gr maïzena
- 6 gr poudre à lever
- 130 gr beurre fondu froid

Commencez par préchauffer votre four à 175 degrés.
Déposez ensuite la pâte d'amande dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille, puis mélangez délicatement les poudres avec. Incorporez une partie des œufs petit à petit pour détendre la pâte.
Une fois la pâte détendue, remplacez la feuille par un fouet, augmentez la vitesse du batteur, et continuez à verser le reste des œufs. Faites doubler le volume de la pâte.
Une fois la pâte doublée de volume, incorporez délicatement le beurre fondu et refroidi à l'aide d'une Maryse, pour ne pas faire retomber la pâte.
Versez le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis faites cuire pendant 22 minutes à 175 degrés.
Une fois cuit, réservez.

CROUSTILLANT RUBY

- 200 gr de couverture Ruby tempéré
- 70 gr feuillantine sans glutens

Mélangez le tout, puis étalez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson, en obtenant une épaisseur d'environ 5 mm.
Avant que le méange ne durcisse, découpez des cercles avec un trou au milieu (en forme de donuts).
Pour une pièce de 8 personnes : découpez un cercle de 16 cm de diamètre, puis un autre de 12 cm de diamètre au centre du premier cercle pour obtenir un donut destiné à l'insert de 8 personnes.
Pour 10 portions individuelles : découpez un cercle de 6 cm de diamètre, puis un autre de 4 cm de diamètre au centre du premier cercle.
Répétez cette étape 10 fois pour obtenir 10 donuts pour les inserts des portions individuelles.
Laissez reposer jusqu'à ce que le mélange durcisse.

MOUSSE COUMBAWA

- 367 gr lait
- 168 gr sucre (1)
- 144 gr jaune (1)
- 1/2 zeste de coumbawa
- 186 gr masse gélatine
- 300 gr purée de pêche
- 585 gr mascaprone
- 1/2 jus de coumbawa
- 123 gr sucre (2)
- 90 gr jaune (2)
- 135 gr crème montée

Commencez par préparer une crème anglaise : chauffez le lait, le sucre, et les zestes de combawa jusqu'à ébullition, puis réduisez le feu. Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez avec une Maryse, et continuez à chauffer jusqu'à atteindre 82 degrés.
Retirez du feu et ajoutez la gélatine, mixez, puis transvasez dans un récipient et réservez au frais jusqu'à ce que la température redescende à 32 degrés.
Une fois la crème anglaise à 32 degrés, détendez la mascarpone avec l'anglaise, le jus de combava, et la purée de pêche, également à 32 degrés.
Une fois bien mélangés, ajoutez votre pâte à bombe : montez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la masse double de volume, puis incorporez-la délicatement au mélange à base de mascarpone.
Enfin, ajoutez la crème montée délicatement au fouet.

GLAÇAGE ROSE

- 700 gr couverture blanche en pastille
- 280 gr masse gélatine
- 400 gr lait condensé
- 300 gr eau
- 600 gr sucre
- 600 gr glucose
- QS colorant blanc
- QS colorant rouge

Commencez par chauffer le lait concentré, l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur les pastilles de couverture et la gélatine.
Mixez le tout, puis ajoutez le colorant en poudre en très petite quantité pour obtenir la couleur souhaitée.
Réservez, et pour l'utilisation, chauffez le glaçage à 32-35 degrés.

MONTAGE DE LA TOURTE ET DES INDIVIDUELS

Commencez par démouler vos inserts pêche-basilic. Pour les 3 cercles de 12 cm, découpez à l'intérieur 4 cercles de 6 cm de diamètre, puis un autre cercle de 4 cm de diamètre au centre pour obtenir 12 donuts.
Ensuite, préparez la mousse au combawa et remplissez les moules aux 2/3 avec la mousse, puis laissez légèrement figer. Déposez ensuite les inserts pêche-basilic, puis le croustillant Ruby, en veillant à ce que tout soit à ras bord.
À l'aide d'une poche à douille, comblez les trous en suivant correctement la forme des donuts, puis placez le tout au congélateur.
Une fois que l'ensemble a bien durci, démoulez et placez-les sur une grille avec une plaque en dessous.
Chauffez le glaçage à 32 degrés et glacez les entremets et les pâtisseries en suivant bien la forme.
Une fois glacés, placez le tout sur un carton de présentation et mettez-les légèrement au congélateur pour fixer le glaçage.
Vous pouvez ensuite procéder à la décoration.

Pavlova coriandre, ananas

PAVLOVA

- 200 gr sucre cristallisé
- 100 gr blanc d'œuf

Commencez par préchauffer votre four à 100 degrés.
Montez ensuite les blancs d'œufs en neige avec 1/3 du sucre. Lorsque la masse commence à devenir plus ferme, ajoutez un autre tiers du sucre.
Une fois que les blancs sont bien fermes, incorporez le reste du sucre.
Mettez la préparation dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis dressez des demi-sphères sur un moule en forme de dôme.
Enfournez le tout pendant 60 minutes à 100 degrés.
Après les 60 minutes, éteignez le four et laissez sécher les meringues toute la nuit, en laissant la porte du four entrouverte.

CRÉMEUX ANANAS

- 250 gr purée d'ananas
- 40 gr sucre
- 10 gr maïzena
- 2.5 gr pectine X58
- 50 gr beurre
- 40 gr masse gélatine

Commencez par mélanger le sucre, la maïzena et la pectine dans un cul de poule à part.
À côté, chauffez la purée d'ananas jusqu'à 40 degrés, puis ajoutez les poudres en mélangeant constamment jusqu'à ébullition.
Incorporez ensuite le beurre et la gélatine, puis mixez le tout.
Réservez au frais en couvrant avec un film alimentaire au contact.

GEL CITRON VERT CORIANDRE

- 100 gr purée de citron vert
- 20 gr sucre
- 10 gr pectine NH
- 5 gr maïzena
- 3 gr coriandre frais

Mélangez toutes vos poudres ensemble, c'est-à-dire le sucre, la pectine et la maïzena.
Faites ensuite chauffer la purée de citron vert à 40 degrés avec la coriandre, puis incorporez les poudres en mélangeant constamment jusqu'à ébullition. Mixez le tout, puis réservez dans une poche à douille et placez au frais.

CUBES D'ANANAS FRAIS

- 200 gr d'ananas frais
- 5 gr de coriandre

Commencez par prendre votre ananas frais, retirez la peau, coupez-le en deux et enlevez le cœur.
Coupez le reste de l'ananas en cubes réguliers, puis ajoutez la coriandre fraîche hachée.
Réservez le tout au frais.

VOILE EN GELÉE À L'HIBISCUS

- 250 gr d'eau infusée à l'hibiscus
- 250 gr sucre cristallisé
- 20 gr sosa Elastic

Commencez par mélanger vos poudres. Chauffez ensuite l'eau à 40 degrés et versez les poudres dedans, puis mélangez jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur une plaque recouverte de papier silicone et inclinez la plaque pour étaler la masse le plus finement possible.
Attention, la masse épaissit très rapidement. Une fois étalée, découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et réservez.

MONTAGE DE LA PAVLOVA ANANAS, CORIANDRE

Prenez les pavlovas et garnissez-les d'un fond de crémeux d'ananas. Ajoutez ensuite du gel de citron vert par-dessus.
Garnissez le tout de cubes d'ananas et de coriandre fraîche, en formant une petite pyramide pour ajouter du volume.
Déposez irrégulièrement le voile de gelée sur le dessus, puis ajoutez une feuille d'argent pour la décoration.

Choux garnis mûre, thé des fées 14

CHANTILLY THÉ DES FÉES

- 200 gr crème
- 7 gr thé des fées
- 20 gr sucre
- 150 gr mascarpone

Commencez par infuser votre crème avec le thé des fées une nuit à l'avance. Pour cela, chauffez la crème jusqu'à ébullition, ajoutez le thé, éteignez le feu, puis laissez infuser pendant 30 minutes. Réservez.
Le lendemain, récupérez la crème infusée, ajoutez le sucre et la mascarpone dans une cuve, puis montez la chantilly. Attention à ne pas trop la battre.

CHOUX

- 70 gr eau
- 70 gr lait
- 60 gr beurre
- 1 gr sel
- 2 gr sucre
- 80 gr farine
- 140 gr œufs

Commencez par chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel, puis portez le tout à ébullition.
Une fois à ébullition, versez la farine et desséchez la pâte pendant quelques minutes sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole.
Transférez la pâte dans la cuve d'un batteur et mélangez avec une feuille adaptée. Lorsque la pâte est refroidie dans le batteur, baissez la vitesse et incorporez les œufs délicatement, jusqu'à ce que la pâte devienne souple et fluide, sans être trop liquide.
Dressez la pâte en demi-sphères et lissez avec une spatule, puis placez au congélateur jusqu'à ce que les formes durcissent.
Préchauffez votre four à 165 degrés.
Une fois les choux congelés, démoulez-les et placez-les sur un silpat. Laissez-les décongeler pendant environ 30 minutes. Ensuite, déposez un cercle de craquelin rose sur chaque chou et enfournez pour 15 minutes en tirage fermée. Après ces 15 minutes, ouvrez légèrement le tirage pour permettre aux choux de sécher correctement et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes supplémentaires.
Sortez du four et réservez.

CRAQUELIN

- 50 gr beurre
- 50 gr sucre de Cannes
- 34 gr farine
- 1 gr colorant rouge en poudre

Commencez par mélanger le sucre et le beurre ensemble. Ensuite, ajoutez la farine et une pointe de couteau de colorant rouge.
Abaissez la pâte à 1,5 mm d'épaisseur, puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

CRÉMEUX MÛRE

- 200 gr purée de mûre
- 20 gr sucre
- 8 gr maïzena
- 2 gr pectine X58
- 40 gr beurre
- 30 gr masse gélatine

Commencez par mélanger toutes les poudres ensemble. Ensuite, chauffez la purée de mûre à 40 degrés, puis ajoutez les poudres en pluie tout en mélangeant jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur le beurre et la gélatine, puis mixez.
Réservez le tout au frais en couvrant avec un film alimentaire au contact.

CONFIT MÛRE

- 200 gr purée de mûre
- 8 gr maïzena
- 20 gr pectine NH

Chauffez la purée à 40 degrés, puis ajoutez les poudres préalablement mélangées.
Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment, puis mixez.
Réservez au frais dans une poche à douille.

MONTAGE DU CHOUX GARNI MÛRE, THÉ DES FÉES

Commencez par prendre vos choux et faire un trou au dessous à l'aide d'une douille cannelée. Garnissez les choux de crémeux et de mûres fraîches coupées. Ensuite, réalisez un dôme de chantilly au thé des fées sur le dessus avec une douille lisse de 13 mm de diamètre. Utilisez une cuillère parisienne pour creuser un cratère au centre, puis remplissez-le de confit de mûre.
Décorez avec des feuilles d'or sur le confit et des pétales de fleurs séchées sur la chantilly.

Bonbons ruby, yuzu

PÂTE DE FRUIT YUZU

- 200 gr puree yuzu
- 12,5 gr sucre (1)
- 2,5 gr pectine jaune
- 80 gr sucre (2)
- 40 gr glucose
- 2,5 solution citrique (1;1)

Commencez par préparer un cadre à chocolaterie de 30 cm sur 9,5 cm.
Ensuite, mélangez le sucre 1 avec la pectine dans un récipient à part. Chauffez la purée sur le feu jusqu'à 40 degrés, puis ajoutez le sucre et la pectine en mélangeant. Portez le tout à ébullition.
Une fois à ébullition, ajoutez le glucose et le sucre 2, puis mélangez jusqu'à atteindre 103 degrés.
Une fois la température désirée atteinte, ajoutez l'acide citrique et versez le mélange dans le cadre préparé.
Laissez refroidir et durcir, puis réservez.

GANACHE RUBY

- 62 gr crème
- 10 gr sorbitol
- 140 gr couverture Ruby
- 12 gr beurre à rôtir

Commencez par porter la crème à ébullition.
Une fois à ébullition, versez la crème sur le beurre, le sorbitol et la couverture Ruby. Mixez le tout sans incorporer de bulles d'air, puis versez sur la pâte de fruit en cadre préparée au préalable.
Laissez prendre une nuit dans un réfrigérateur à 17 degrés.

Le lendemain, démoulez la masse et appliquez une légère couche de couverture au lait tempérée sur la ganache pour créer un pied.
Ensuite, découpez des cercles de 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, puis trempez-les à ras des bords dans la couverture au lait tempérée.
Déposez le décor de votre choix avant que la couverture ne soit totalement prise.

Bonbons fraise, verveine

PÂTE DE FRUIT FRAISE

- 150 gr purée de fraise
- 50 gr purée de framboise
- 12,5 gr sucre (1)
- 2,5 gr pectine jaune
- 80 gr sucre (2)
- 40 gr glucose
- 2,5 solution citrique (1;1)

Commencez par préparer un cadre à chocolaterie de 30 cm sur 8,5 cm.
Ensuite, mélangez le sucre 1 avec la pectine dans un récipient à part. Chauffez les purées sur le feu jusqu'à 40 degrés, puis ajoutez le sucre et la pectine en mélangeant. Portez le tout à ébullition.
Une fois à ébullition, ajoutez le glucose et le sucre 2, puis mélangez jusqu'à atteindre 101,5 degrés.
Lorsque la température désirée est atteinte, ajoutez l'acide citrique et versez le mélange dans le cadre préparé.
Laissez refroidir et durcir, puis réservez.

GANACHE VERVEINE

- 62 gr crème
- 3 gr verveine
- 17 gr sorbitol
- 26 gr glucose
- 125 gr couverture noir 68%
- 12 gr beurre à rôtir

Commencez par infuser la crème avec la verveine en la portant à ébullition, puis laissez infuser pendant 15 minutes.
Ensuite, filtrez le mélange et ajoutez la crème manquante. Portez à nouveau la crème et le glucose à ébullition.
Une fois à ébullition, versez la crème sur le beurre, le sorbitol et la couverture. Mixez le tout sans incorporer de bulles d'air, puis versez sur la pâte de fruit en cadre préparée au préalable.
Laissez prendre une nuit dans un réfrigérateur à 17 degrés.

Le lendemain, démoulez la masse et appliquez une légère couche de couverture noire tempérée sur la ganache pour créer un pied.
Ensuite, découpez des carrés de 2,5 cm sur 2,5 cm à l'aide d'une guitare à chocolaterie, puis trempez-les dans la couverture noire tempérée. Déposez le décor de votre choix avant que la couverture ne soit complètement prise.

Bonbons mojito

PÂTE DE FRUIT CITRON VERT, MENTHE

- 200 gr purée citron vert
- 3 gr menthe fraîche hachée
- 12,5 gr sucre (1)
- 2,5 gr pectine jaune
- 80 gr sucre (2)
- 40 gr glucose
- 2,5 solution citrique (1;1)

Commencez par préparer un cadre à chocolaterie de 30 cm sur 8,5 cm.
Infusez ensuite la menthe hachée dans la purée de citron vert en chauffant pendant environ 30 minutes, puis filtrez le mélange.
Dans un récipient à part, mélangez le sucre 1 avec la pectine. Chauffez la purée au feu jusqu'à 40 degrés, puis ajoutez le mélange sucre-pectine et portez le tout à ébullition.
Une fois à ébullition, ajoutez le glucose et le sucre 2, puis mélangez jusqu'à atteindre 103 degrés.
Lorsque la température désirée est atteinte, ajoutez l'acide citrique et versez le mélange dans le cadre préparé.
Laissez refroidir et durcir, puis réservez.

GANACHE MENTHE,RHUM

- 62 gr crème
- 3 gr menthe
- 4 gr rhum
- 17 gr sorbitol
- 26 gr glucose
- 125 gr couverture noir 62%
- 12 gr beurre à rôtir

Commencez par infuser la crème avec la menthe fraîche en la portant à ébullition, puis laissez infuser pendant 30 minutes.
Filtrez ensuite le mélange et ajoutez la crème manquante. Portez à nouveau la crème et le glucose à ébullition.
Une fois à ébullition, versez la crème sur le beurre, le sorbitol et la couverture. Mixez le tout sans incorporer de bulles d'air, puis versez sur la pâte de fruit en cadre préparée au préalable.
Laissez prendre une nuit dans un réfrigérateur à 17 degrés.

Le lendemain, démoulez la masse et appliquez une légère couche de couverture noire tempérée sur la ganache pour créer un pied.
Découpez ensuite des carrés de 2,5 cm sur 2,5 cm à l'aide d'une guitare à chocolaterie, trempez-les dans la couverture noire tempérée et déposez le décor de votre choix avant que la couverture ne soit complètement prise.

BONBONS GRAINE DE LIN, FLEURS DE SEL

- 200 gr graine de lin torréfié
- 80 gr sucre glace
- 200 gr couverture lait
- 23 gr d'huile de pépin de raisin
- 1 gr fleurs de sel

Commencez par torréfier les graines de lin, puis laissez-les refroidir légèrement.
Préparez un gianduja en broyant les graines de lin, le sucre glace et l'huile de pépin de raisin jusqu'à obtenir une texture de pâte à tartiner. Faites attention de ne pas trop broyer pour éviter de faire ressortir la matière grasse.
Une fois que la masse a la bonne texture, transférez-la dans un cul-de-poule puis ajouter la fleur de sel et laissez-la redescendre à 32 degrés. Dès que la masse atteint 32 degrés, ajoutez la couverture au lait tempérée et mélangez de temps en temps jusqu'à ce que la couverture commence légèrement à se raffermir pour permettre le dressage.
Une fois la masse à la bonne texture, dressez-la avec une douille lisse de 13 mm de diamètre sur des pieds de couverture au lait préalablement préparés.
Formez des pointes et laissez-les durcir.
Trempez ensuite les pièces dans la couverture au lait tempérée et ajoutez le décor de votre choix avant que la couverture ne soit complètement prise.

Bonbons cointreau, orgeat

GANACHE COINTREAU

- 91 gr crème
- 21 gr glucose
- 14 gr sucre inverti
- 30 gr Cointreau
- 165 gr couverture noir 65%

Commencez par chauffer la crème, le sucre inverti et le glucose jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur la couverture noire et mixez sans incorporer de bulles d'air.
Ajoutez ensuite le Cointreau et mixez à nouveau.
Placez le mélange dans une poche à douille et réservez.
(L'utilisation se fait à 32 degrés.)

GANACHE ORGEAT

- 91 gr crème
- 21 gr glucose
- 14 gr sucre inverti
- 70 gr sirop d'orgeat
- 165 gr couverture lait 42%

Chauffez la crème, le sucre inverti et le glucose jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur la couverture noire et mixez sans incorporer de bulles d'air.
Ajoutez ensuite le sirop d'orgeat et mixez à nouveau.
Placez le tout dans une poche à douille et réservez.
(L'utilisation se fait à 32 degrés.)

MONTAGE DU BONBONS AU COINTREAU ET ORGEAT

Commencez par préparer vos moules en forme de demi-sphère, en les nettoyant soigneusement.
Une fois cette étape terminée, décorez-les avec différentes couleurs de beurre de cacao à 33 degrés, puis laissez durcir.
Une fois durcis, coulez une couche de couverture noire tempérée dans les moules, puis raclez l'excédent de couverture et laissez durcir.
Ensuite, remplissez les demi-sphères avec de la ganache à l'orgeat jusqu'à 1/3 de la hauteur, puis ajoutez la ganache au Cointreau en remplissant presque jusqu'au bord.
Enfin, fermez vos bonbons avec de la couverture noire tempérée, laissez durcir, puis démoulez.

Branche au melon

GANACHE LIQUEUR DE MELON

- 250 gr crème
- 40 gr glucose
- 28 gr sucre inverti
- 105 gr liqueur de melon
- 320 gr couverture noir 72%
- 130 gr melon confit

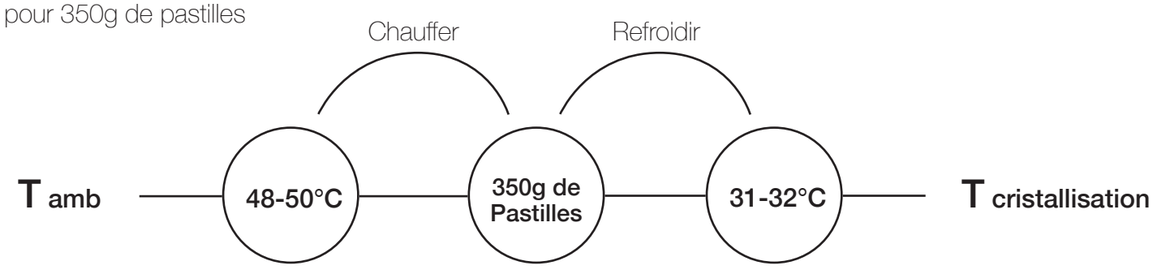
Commencez par chauffer la crème, le sucre inverti et le glucose ensemble jusqu'à ébullition.
Une fois à ébullition, versez le mélange sur la couverture noire et mixez jusqu'à obtenir une texture homogène.
Ajoutez ensuite la liqueur et mixez à nouveau, en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air.
Pour l'utilisation, la ganache doit être à 32 degrés.

MONTAGE DE LA SPÉCIALITÉ

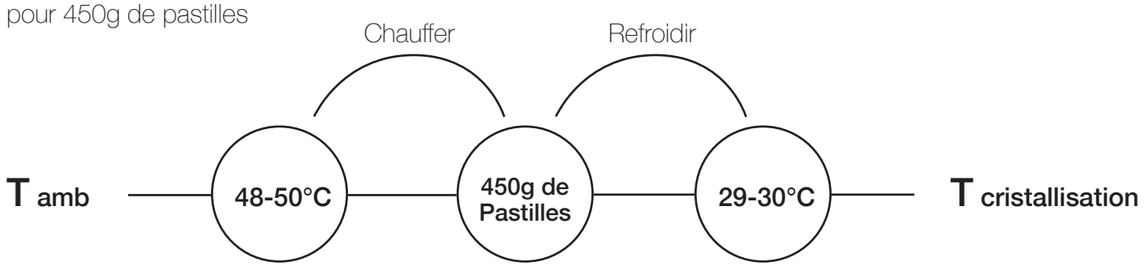
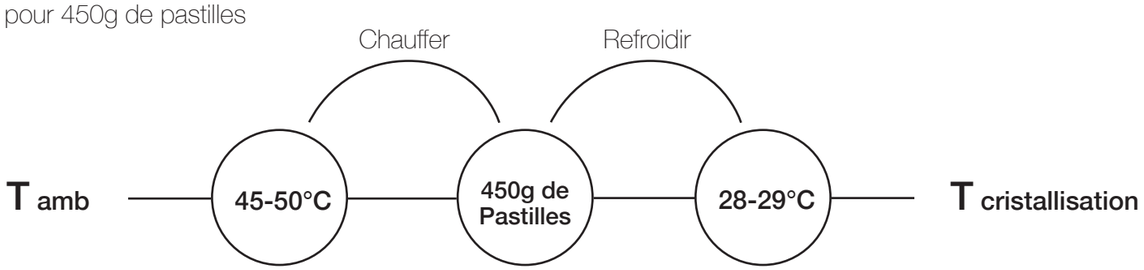
Commencez par nettoyer vos moules en forme de branche, puis les mettre de côté.
Ensuite, décorez-les avec différentes teintes de beurre de cacao rose tempéré à 33 degrés.
Une fois les branches décorées, moulez-les avec de la couverture noire tempérée, en atteignant l'épaisseur souhaitée et en laissant tirer entre chaque couche (maximum 2 couches).
Lorsque la couverture a durci, remplissez chaque branche de melon confit et de ganache au melon, presque jusqu'au bord.
Refermez les branches avec de la couverture noire tempérée, laissez durcir, puis démoulez

Tempérage du chocolat

CHOCOLAT NOIR
1‘000g couv. 48°C
pour 350g de pastilles



CHOCOLAT AU LAIT
1‘000g couv. 48°C
pour 450g de pastilles



CHOCOLAT BLANC
1‘000g couv. 48°C
pour 450g de pastilles