

Classeur de recettes
Juliane Voirol
Valais

26^e ÉDITION
SAMEDI 21 SEPTEMBRE 2024



FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS



Mignardises

Tartelettes Citron Romarin

Crème citron romarin

- 120gr sucre
- 3 œufs
- 45gr jus de citron
- 100gr beurre
- 6gr poudre pour crème
- 1,5 feuilles de gélatine
- 5gr romarin

Cuire le sucre, jus de citron, beurre et romarin et laisser infuser 5min. Verser sur les œufs et poudre pour crème. Cuire le tout à 84°C et ajouter la gélatine. Passer à travers un tamis et couler dans des demie sphères. Placer au congel

Pâte sucrée

- 180gr sucre
- 40gr lait
- 1 œuf
- 1pc sel
- 265gr beurre
- 460gr farine
- 150gr amande moulu

Mélanger le sucre, sel et beurre. Ajouter le lait et œuf puis la farine et poudre d'amande, Abaisser les fonds et cuire à blanc.

Masse amande

- 100gr beurre
- 100gr sucre glace
- 100gr d'œuf
- 100gr poudre d'amande

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter les œufs puis la poudre d'amande. Dresser la masse dans les fonds préculés et cuire.

Démouler les demie sphères de citron et tremper dans du glaçage jaune. Déposer sur les fonds saupoudrés de sucre neige et placer le décors par-dessus.



Mignardises

Macarons Poire-Cannelle

Coques de macarons

- 208gr sucre
- 52gr eau
- 79gr blanc d'œufs
- 2gr poudre de blanc d'œuf
- 205gr poudre d'amande
- 205gr sucre glace
- 6gr cannelle
- 79gr blanc d'œufs
- 1gr colorant jaune citron
- 0,5gr colorant jaune d'œuf

Cuire à 118°C l'eau et le sucre. Monter au batteur les blancs et la poudre de blancs puis verser le sirop. Monter les blancs. Mélanger la poudre d'amande, cannelle, blanc d'œufs et les colorants et ajouter les blancs montés. Faire retomber un peu la masse et dresser puis cuire.

Compoté poire

- 298gr purée poire
- 179gr sucre
- 5gr pectine NH
- 9gr jus de citron
- ½ feuille de gélatine
- 20gr liqueur williamine douce

*Cuire la purée, sucre+pectine et jus de citron à 103°C.
Ajouter la gélatine et la williamine et laisser refroidir.*



Bonbon-Chocolat

Praliné Violette

Ganache Violette

- 72gr crème
- 10gr pâte de violette
- 26gr beurre
- 4gr sorbitol en poudre
- 14gr sucre inverti
- 51gr couverture Rio humbli 42%
- 109gr couverture Rio humbli 62%

Chauffer la crème, pâte de violette, sorbitol et sucre inverti à 65°C. Verser sur les couvertures et mixer. Ajouter le beurre et finir de mixer. Cadrer et emporter en ronds le lendemain. Enrober en noir. Décorer



Bonbon-Chocolat

Praliné Tonka

Ganache Tonka

- 95gr crème
- 3gr tonka
- 4gr beurre
- 13gr sucre inverti
- 6gr sorbitol en poudre
- 65gr couverture maracaibo criolait 65%
- 111gr couverture maracaibo criolait 38%

La veille chauffer la crème à 60°C et verser sur le tonka puis laisser infuser la nuit au frigo. Le lendemain passer à travers un tamis la crème et chauffer avec le sucre et sorbitol à 65°C. Verser sur les couvertures et mixer. Ajouter le beurre et finir de mixer. Cadrer et emporter en carres le lendemain. Enrober en noir. Décorer



Bonbon-Chocolat
Praliné Abricot Centenario

Compotée abricots

- 70gr purée d'abricots
- 24gr sucre inverti
- 10gr sucre
- 4gr pectine jaune
- 46gr beurre
- 360gr abricots secs hachées
- 36gr liqueur d'abricot



Cuire à 102°C la purée, sucre inverti, sucre+pectine et beurre. Ajouter le mélange aux abricots et incorporer la liqueur. Cadrer

Ganache Centenario

- 248gr crème
- 74gr beurre
- 44gr sorbitol en poudre
- 44gr sucre inverti
- 157gr couverture centenario 70%

Chauffer la crème, sorbitol et sucre inverti à 65°C. Verser sur la couverture et mixer. Ajouter le beurre et finir de mixer. Cadrer par-dessus l'abricot et couper en rectangles le lendemain. Enrober en noir. Décorer

Bonbon-Chocolat

Praline Valencia framboise

Pralinée Valencia

- 145gr amandes entières
- 97gr sucre
- 24gr eau
- 1,5gr fleur de sel
- 1gr vanille en poudre
- 1gr lécithine de soja
- 45gr couverture noir tempérée
- 22gr beurre de cacao

Chauffer l'eau et le sucre a 120°C puis ajouter les amandes et les caraméliser. Laisser refroidir, mixer et ajouter la fleur de sel et vanille. Tamiser et laisser refroidir toute la nuit. Le lendemain ajouter le beurre de cacao et la couverture et garnir les coques.

Compotée framboise anis

- 200gr purée framboise
- 120gr sucre
- 3gr pectine NH
- 12gr jus de citron
- 1/3 gélatine en feuille
- 12gr Berger blanc

Cuire la purée, le mélange sucre/pectine et le jus de citron à 103°C. Ajouter le berger blanc et la gélatine.

Fonds croquant

- 50gr pâte de noisette
- 36gr feuillantine
- 43gr couverture lait tempérée

Mélanger la pâte de noisette et feuillantine puis ajouter la couverture. Préparer un chablon en couverture noir et étaler la masse finement dessus. Une fois un peu tire emporter des ronds de 3cm.

Gicler des points blancs puis en rouge et mouler en lait. Garnir d'un peu de compotée de framboise puis de valencia. Tremper le pied du praline en noir puis déposer sur le fond croquant.



Entremets et ses pâtisseries

Mousse mascarpone vanille fraise

Mousse mascarpone vanille

- 200gr sucre
- 60gr eau
- 110gr jaunes d'œufs
- 6 feuilles de gélatine
- 400gr crème montée
- 2gr vanille
- 400gr mascarpone

Faire une pâte a bombe- cuire le sucre et l'eau à 121°C et verser doucement sur les jaunes blanchis avec la vanille. Ajouter la gélatine fondue et incorporer dans le mascarpone. Incorporer la crème montée. Garnir les moules, ajouter l'insert et à la fin le biscuit. Placer au congel. Tremper le fond dans de la couverture lait mélange à un peu d'huile de pépin de raisin. Décorer

Insert gélifié fraise

- 750gr purée fraise
- 450gr sucre
- 12gr pectine
- 45gr jus de citron
- 3 feuilles de gélatine

Cuire la pulpe de fraise avec la moitié du sucre et le jus de citron. Mélanger l'autre moitié du sucre avec la pectine et

ajouter à la pulpe chauffée. Cuire à 103°C puis incorporer la gélatine. Cadrer et emporter en ronds.

Biscuit au miel

- 180gr œufs
- 210gr sucre
- 90gr miel
- 120gr lait
- 300gr beurre
- 240gr pépites chocolat pour cuisson
- 40gr poudre de cacao
- 270gr farine fleur
- 12gr poudre à lever

Mousser les œufs avec le sucre. Ajouter les lait et miel tempérée et le beurre. Ajouter les matières sèches. Incorporer les pépites de chocolat. Cadrer et cuire à 180°C pendant 9min.



Spécialité Chocolat

Barres Gianduja pistache griottes

Gianduja Pistache

- 470gr pistaches torréfiées
- 220gr sucre
- 68gr beurre de cacao (pour préstabiliser)
- 45gr beurre de cacao (pour le mélange avant de garnir)

Broyer les pistaches et le sucre et le mettre pendant une nuit dans une broyeuse a pierre. Le lendemain préstabiliser avec le beurre de cacao et laisser bien refroidir. Avant utilisation ajouter du beurre de cacao et bien mélanger.

Intérieur gélifié Griottes

- 251gr purée griottes
- 20gr glucose
- 10gr sucre inverti
- 356gr sucre
- 8gr pectine jaune
- 8gr acide citrique

Cuire la purée, glucose et sucre inverti. Ajouter le mélange sucre+pectine et cuire à 104°C. Ajouter l'acide et cuire le tout a 106°C

Gicler les barres en vert et brun et mouler en lait. Garnir d'un peu de gélifié griottes. Et remplir le reste de Gianduja. Laisser tirer et fermer les barres puis décorer.



Praliné moulé au Cointreau

Ganache au Cointreau

- 105gr crème
- 28gr beurre
- 12gr sorbitol en poudre
- 19gr sucre inverti
- 9gr glucose
- 127gr couverture carupano 70%
- 20gr Cointreau

Porter à ébullition la crème, beurre, sorbitol, sucre inverti et glucose. Verser sur la couverture et mixer. Ajouter le Cointreau à la fin et mixer un peu. Laisser refroidir un peu avant utiliser.

Confit d'orange Cointreau

- 500gr eau
- 72gr écorces d'oranges
- 400gr sucre

Faire bouillir l'eau et ajouter les écorces puis faire bouillir pendant 3min. Passer à travers un tamis et récupérer 250gr de jus. Ajouter le sucre au jus et cuire. Une fois le sirop à ébullition ajouter les écorces et laisser frémir pendant 15min. Laisser poser à feu éteint pendant 30min. Passer à travers un tamis. Flamber les écorces avec un peu de Cointreau

- 308gr jus d'orange
- 206gr sucre
- 8gr pectineNH
- 100gr oranges confites
- 50gr cointreau

Cuire le jus d'orange, sucre et pectine à 101°C. Ajouter les oranges confites et le cointreau et laisser refroidir.

Faire un point en jaune dans les moules. Gicler en orange et blanc, puis mouler un noir. Dresser un peu de confit et de ganache. Laisser tirer puis fermer.

