



Cahier de recettes

Julien Longchamp

Fribourg

Septembre 2024

TABLES DES MATIÈRES

Mignardises

La pavlova exotique

Meringue, compoté exotique, crème chantilly vanille, insert exotique

Page 3-4

L'évasion Coco

Tartelette chocolat noir, compoté framboise, biscuit coco, chantilly coco

Page 5-6

Entremet & pâtisserie

Le nuage citronné

Pâte sablée charbon, crème de noisette, confit de citron, gel citron vert, crémeux citron, streussel noisette, crème légère au citron vert, chantilly de décoration

Page 7-9

Les pralinés

Le lemon Twist

Pâte linzer citron, confit citron, ganache chocolat noir

Page 10

Le Snickers

Croustillant cacahuète, ganache caramel beurre salé

Page 11

L'éclat Pistachio rouge

Praliné pistache, confit fraise, ganache fraise

Page 12

Le passionné

Ganache passion, praliné cajou

Page 13

Praliné moulé

L'agrumes

Croustillant noisette, confit pamplemousse, ganache Cointreau

Page 14

La Spécialité

Le mont d'or

Biscuit moelleux aux noisettes, croustillant feuillantine aux noisettes, ganache montée couverture lait, praliné noisettes, fine feuille de couverture lait

Page 15-16

La Pièce montée

La vie en rose



**FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS**

LA PAVLOVA EXOTIQUE

RECETTE

Meringue Pavlova

120g blanc d'œufs
300g sucre
10g amidon
1/2 citron + zeste

compoté exotique

250g brunoise de fruits
50g sucre
30g jus de fruit exotique
15g amidon
10g jus de citron
50g brunoise de fruits

Crème chantilly vanille

210g Crème
95g Sucre
1 gousse Vanille
42g Masse Gélatine
375g Crème

confit exotique

130g Purée ananas
130g Purée passion
20g Glucose
30g Sucre
5g Pectine NH

LA PAVLOVA EXOTIQUE

FABRICATION

Meringue Pavlova

Faire monter au batteur les blancs d'œufs avec le jus de citron.

Rajouter en 3 fois le sucre, la fécule et les zestes.

Une fois les blancs montés, dresser vos meringues.

Cuire 2 heures dans un four à 90 degrés Celsius puis laisser sécher une nuit dans le four éteint (éventuellement ouvrir légèrement la porte du four)

Compoté exotique

Faire chauffer la première quantité de fruits frais avec le sucre, la fécule, le jus de fruits et de citron.

Réduire la masse a base température, après une vingtaine de minutes, rajouter la deuxième partie des fruits et bien mélanger.

Recuire légèrement puis débarrasser dans une poche au frais pour le dressage

Crème Chantilly Vanille

Chauffer dans une casserole la crème, le sucre et la vanille (préalablement infuser dans la crème).

Fonder la masse gélatine et l'incorporer à la crème aromatisée.

Rajouter le reste de crème et bien mélanger.

Filmer au contact et laisser 2 heures au frais avant de monter la chantilly

Confit exotique

Chauffer les purées de fruit avec le glucose dans une casserole.

Préparer le prémélange de sucre/pectine. Une fois que le liquide cuit, ajouter le prémélange et bien mélanger.

Continuer à cuire pendant 1 à 2 minutes tout en mélangeant continuellement.

Débarrasser dans une poche et laisser au frais pour utilisation.

L'ÉVASION COCO

RECETTE

Fond chocolat noir

250g Couverture 65%

10g beurre cacao coloré

Compoté framboise

270g purée framboise

27g Sucre

14g Sucre

5g Pectine NH

Biscuit coco

10g Blanc poudre

80g Sucre

180 Blanc

80 Amande en poudre

80g Coco en poudre

30g Farine

125g Sucre

Chantilly coco

12g Crème

500g Purée coco

54g Masse Gélatine

111g Chocolat blanc

L'ÉVASION COCO

FABRICATION

Fond Chocolat noir

Utiliser un moule rond de 3 cm de diamètre et mouler deux couches de couverture noire.

Mettre suffisamment longtemps au frigo

Démouler et fondre le haut des bords de chaque pièce pour arriver à 1,5 cm de hauteur sur chaque côté

Compoté Framboise

Chauffer dans une casserole la purée de fraise et la première quantité de sucre.

Préparer en même temps le prémélange de pectine/sucre.

Une fois que la purée cuit, rajouter la pectine et mélanger efficacement.

Continuer à mélanger sur le feu votre mélange qui cuit pendant plus ou moins 2 minutes.

Débarrasser dans une poche et laisser au frais pour le dressage.

Biscuit Coco

Monter en neige les blancs d'œufs en poudre avec la première partie de sucre et les blancs d'œufs liquide.

Mélanger toutes les autres poudres ensemble.

Une fois les blancs montés, verser gentiment en pluie les poudres dessus tout en mélangeant légèrement à la maryse.

Une fois la masse homogène, l'étaler rapidement sur une feuille de cuisson et cuire 8 minutes à 180 degrés Celsius.

Chantilly Coco

Chauffer dans une casserole la purée coco et la crème à 40 degrés Celsius.

Faire fondre la masse gélatine (gélatine trempée dans l'eau) au micro-onde.

La rajouter dans la crème coco et bien mélanger.

Verser ensuite le tout sur la couverture blanche liquide.

Bien mélanger et filmer au contact.

Laisser au frais minimum 2 heures.

LE NUAGE CITRONNÉ

RECETTE

Pâte sablée au charbon

250g *Beurre*
130g *Sucre glace*
50g *Œufs*
400g *Farine*
10g *Charbon*

Crème de noisettes

100g *Beurre pommade*
100g *noisettes en poudre*
100g *Sucre*
100g *Œufs*

Gel citron

135g *Jus de citron vert*
135g *Jus de citron jaune*
6g *Pectine NH*
30g *Sucre*

Confit citron

1psc *Citron*
150g *Sucre*
 Eau (pour confire)

Chantilly de décoration

150g *crème*
30g *sucré*
7g *charbon en poudre*

LE NUAGE CITRONNÉ

FABRICATION

Pâte sablée au charbon

Mélanger le sucre glace avec le beurre.

Rajouter les œufs gentiment tout en continuant à mélanger.

Rajouter ensuite la farine et la poudre de charbon puis mélanger sans trop activer le gluten.

Laisser durcir puis abaisser les fonds à 2.8mm et cuire 12 minutes à 180 degrés Celsius avec la crème de noisette.

Crème de noisettes

Mousser le beurre avec le sucre.

Ajouter les œufs gentiment tout en continuant à bien mélanger.

Ajouter enfin les noisettes en poudre et mélanger jusqu'à ce que tout soit homogène.

Dresser ensuite une fine couche dans le fond sablé et cuire (consigne sous recette « Pâte sablée au charbon »)

Gel citron

Mettre à chauffer les deux jus de citron dans une casserole et réaliser le prémélange sucre/pectine.

Une fois que les liquides cuisent, ajouter le prémélange et bien mélanger.

Rester sur le feu tout en mélangeant constamment pendant 2 à 3 minutes.

Débarrasser dans une poche et laisser au frais.

Confit citron

Couper un citron en tranches et le blanchir à 2 reprises dans de l'eau et les peser.

Peser la même quantité de sucre.

Mettre les tranches dans une casserole, ajouter la moitié du sucre et couvrir d'eau.

Faire confire pendant 20 minutes à feu doux.

Les laisser refroidir et répéter l'étape.

Une fois froid, les couper en petit dés et réserver au frais, hermétiquement.

LE NUAGE CITRONNÉ

RECETTE & FABRICATION

Crèmeux citron

125g	jus de citron
150g	sucre
200g	Jaune œufs
200g	Beurre

*Cuire le jus de citron et les zestes avec la moitié du sucre.
Mélanger dans un cul de poule, les jaunes et l'autre moitié du sucre.*

Une fois que le jus de citron cuit, verser un petit peu sur les jaunes, mélanger et remettre le tout sur le feu.

Cuire à la rose puis débarrasser dans un cul poule et filmer au contact.

Une fois les 30 degrés Celsius atteints, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Filmer au contact et laisser une nuit au frais.

Mélanger au fouet le mascarpone avec le sucre glace.

Ajouter ensuite le jus de citron vert ainsi que les zestes.

Faire fondre la gélatine au micro-onde et l'incorporer à la masse.

Pour terminer, ajouter la crème chantilly montée fermement et mélanger le tout délicatement à la maryse.

Utiliser rapidement avant que cela fige trop rapidement

Crème citron vert

200g	Mascarpone
100g	Sucre glace
50g	jus de citron vert
1pcs	citron vert (avec zeste)
30g	Masse gélatine
300g	Crème chantilly

Streussel Noisettes

200g	poudre noisette
200g	beurre
200g	sucre brut
200g	farine
5g	fleur de sel

Mélanger le beurre, le sucre et la fleur de sel.

Ajouter la poudre de noisette et bien mélanger.

Rajouter la farine et mélanger sans trop activer le gluten, donc jusqu'à simple coloration homogène.

Abaisser les fonds à 3 mm et cuire 10 minutes à 180 degrés Celsius.

LE LEMON TWIST

RECETTE & FABRICATION

Pâte linzer citron

35g	Sucre glace
20g	Fécules
100g	Farine
5g	Zeste de citron
2g	Sel
100g	Beurre

Tamiser les poudres.

Ajouter les zestes de citron et le sel.

Ramollir le beurre et l'incorporer aux poudres.

Mélanger sans trop donner de corps.

Abaisser la pâte à 1.2 mm et cuire 8 minutes dans un four à 180 degrés Celsius.

Écraser légèrement la pâte cuite.

Chauffer le jus de citron avec le zeste.

Préparer le prémélange de pectine/sucre.

Une fois que le liquide cuit, rajouter le prémélange et continuer à cuire tout en mélangeant constamment pendant 1 à 2 minutes.

Rajouter la pate linzer écraser en morceau, mélanger et étaler dans le cadre.

Confit citron

50g	Jus de citron
80g	Sucre
6g	pectine NH
80g	Zeste de citron

Ganache chocolat noir

116g	Crème
25g	Beurre
27g	Sucre inverti
131g	Couverture 65%

Chauffer la crème avec le beurre et le sucre inverti à 30 degrés Celsius.

Verser les liquides sur la couverture tempérée.

Bien mélanger et mixer en vaillant à ne pas rajouter de l'air à l'intérieur.

LE SNICKERS

RECETTE & FABRICATION

Croustillant Cacahouète

100g	Cacahouètes salé écraser
100g	cacahouètes caraméliser
50g	Bricelet Fribourgeois
100g	couverture lait 42%

Mélanger les fruits à coques avec les bricelets et les écraser légèrement.

Rajouter la couverture et bien mélanger afin que tout soit lié.

Étaler immédiatement assez finement, plus ou moins ½ cm.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre.

En même temps, dans une casserole, chauffer la crème et le beurre.

Décuire le caramel avec la crème bouillante.

Réchauffer à 108 degrés Celsius et verser sur la couverture et la fleur de sel.

Ajouter la crème liquide.

Bien mélanger et étalez sur le croustillant cacahouète.

Laisser durcir au frais.

Ganache Caramel

300g	Sucre
200g	Crème
50g	Beurre
5-6g	Fleur de sel
300g	Couverture lait 38%
30g	Crème



L'ECLAT PISTACHIO ROUGE

RECETTE & FABRICATION

Croustillant pistache

100g feuillantine
100g Pistache
100g Couverture

Broyer les pistaches et la feuillantine assez finement.

Rajouter la couverture tempérée et bien mélanger.

Étaler finement à l'aide d'une spatule ou entre deux papiers silicone.

Chauffer la purée de fraise avec le sirop de glucose.

Réaliser le prémélange de pectine/sucre.

Une fois que les liquides cuisent, ajouter le prémélange et continuer à cuire pendant 1 à 2 minutes tout en mélangeant constamment.

Débarrasser dans une poche et mettre au frais.

Confit fraise

200g Purée fraise
20g Sirop glucose
2g Pectine NH
10g Sucre

Ganache fraise

48g Purée de fraise
24g Crème
10g Beurre
150g Couverture 38

Chauffer à 30 degrés Celsius la purée de fraise, la crème et le beurre dans une casserole.

Ensuite, verser le liquide sur la couverture tempérée, bien mélanger et mixer sans incorporer d'air



LE PASSIONNÉ

RECETTE & FABRICATION

Chauffer à 30 degrés Celsius la crème, la purée passion, le beurre et le sucre inverti.

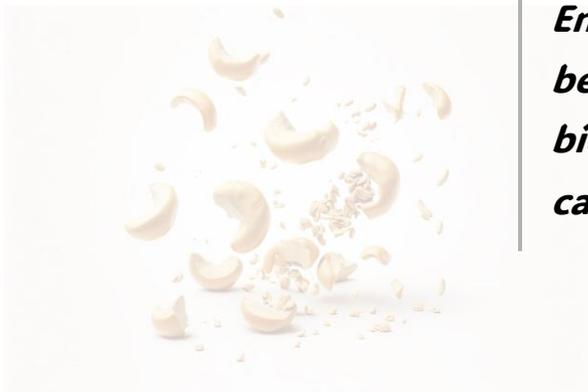
Verser les liquides sur la couverture, bien mélanger et mixer sans incorporer de l'air

Ganache passion

60g	Crème
120g	purée passion
4g	Beurre
4g	Sorbitol
360g	Couverture 49%

Praliné cajou

200g	Sucre
200g	cajou torréfiée
200g	Couverture 42%
10g	Beurre de cacao
30g	feuillantine



Cuire un caramel à sec avec le sucre puis débarrasser sur un silpat.

Une fois le caramel refroidi, mixer le avec les cajou jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.

Ensuite rajouter la couverture, le beurre de cacao et la feuillantine, bien mélanger puis couler dans le cadre

L'AGRUME

RECETTE & FABRICATION

Croustillant noisette

70g	Beurre
60g	Sucre brun
150g	Noisette concassée
10g	Farine
2g	fleur de sel

Mélanger le beurre avec le sucre brun et la fleur de sel.

Rajouter les noisettes concassées et la farine.

Former une boule sans trop donner de corps.

Laisser refroidir, puis abaisser à 1,5 mm et emporter avec une forme de 2 cm de diamètre. Cuire 5 minutes dans un four à 180 degrés Celsius.

Chauffer la purée mandarine avec le glucose.

Réaliser le prémélange de sucre/pectine.

Une fois que le liquide cuit, ajouter le prémélange et bien mélanger.

Continuer à cuire pendant 1 à 2 minutes tout en mélangeant continuellement.

Débarrasser dans une poche et laisser au frais.

Confit mandarine

270g	Purée mandarine
15g	Sucre
15g	Glucose
6g	Pectine NH

Ganache cointreau

30g	Crème
8g	Beurre
10g	Sucre inverti
75g	Couverture 65%
8g	Cointreau

Chauffer la crème, le beurre et le sucre inverti à 30 degrés Celsius.

Verser sur la couverture et bien mélanger.

Ajouter enfin le cointreau et mélanger jusqu'à ce que ça soit homogène.

Dresser directement dans le produit.

LE MONT D'OR

RECETTE

Biscuit Noisettes

190g	Sucre brun
150g	Œufs
50g	Sucre glace
225g	noisettes en poudre
200g	beurre fondu
250g	blancs d'œufs
40g	sucres brun
100g	farine
6g	poudre à lever

Ganache montée lait

200g	Crème
30g	Masse gélatine
150g	Couverture lait 38%
200g	crème

Crèmeux Caramel

240g	Sucre
240g	crème
190g	beurre
5-10g	fleur de sel

Feuille croustillante

200g	Couverture lait 42%
50g	Bricolet fribourgeois
30g	Noisettes concassées

LE MONT D'OR

FABRICATION

Biscuit Noisettes

Mélanger le sucre brun, les œufs, le sucre glace et les noisettes en poudre.

En même temps, monter les blancs d'œufs avec le reste de sucre brun.

Faire fondre le beurre et l'incorporer à la première masse.

Bien mélanger et incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs au reste.

Ajouter enfin la farine et la poudre à lever tamisées.

Mélanger puis verser sur 2 cm de hauteur dans un moule.

Cuire 15 minutes à 180 degrés Celsius.

Ganache montée lait

Chauffer la crème et rajouter la gélatine fondue.

Bien mélanger puis verser sur la couverture.

Ajouter la deuxième quantité de crème puis mélanger, filmer au contact et mettre au frais.

Une fois la masse refroidie, la monter au batteur.

Puis enfin la dresser sur le produit

Crèmeux Caramel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre.

Décuire avec la crème bouillante, préalablement chauffée.

Recuire le tout à 108 degrés Celsius et verser sur le beurre et la fleur de sel.

Mélanger puis filmer au contact.

Réserver au frais pour le montage.

Feuille croustillante

Étaler assez finement de la couverture tempérée sur une feuille.

Puis saupoudrer de bricelet écrasé et de noisettes concassées.

Appuyer pour que cela tienne et laisser légèrement tirer.

Emporter ensuite avec un emporte-pièce et laisser durcir au frais.